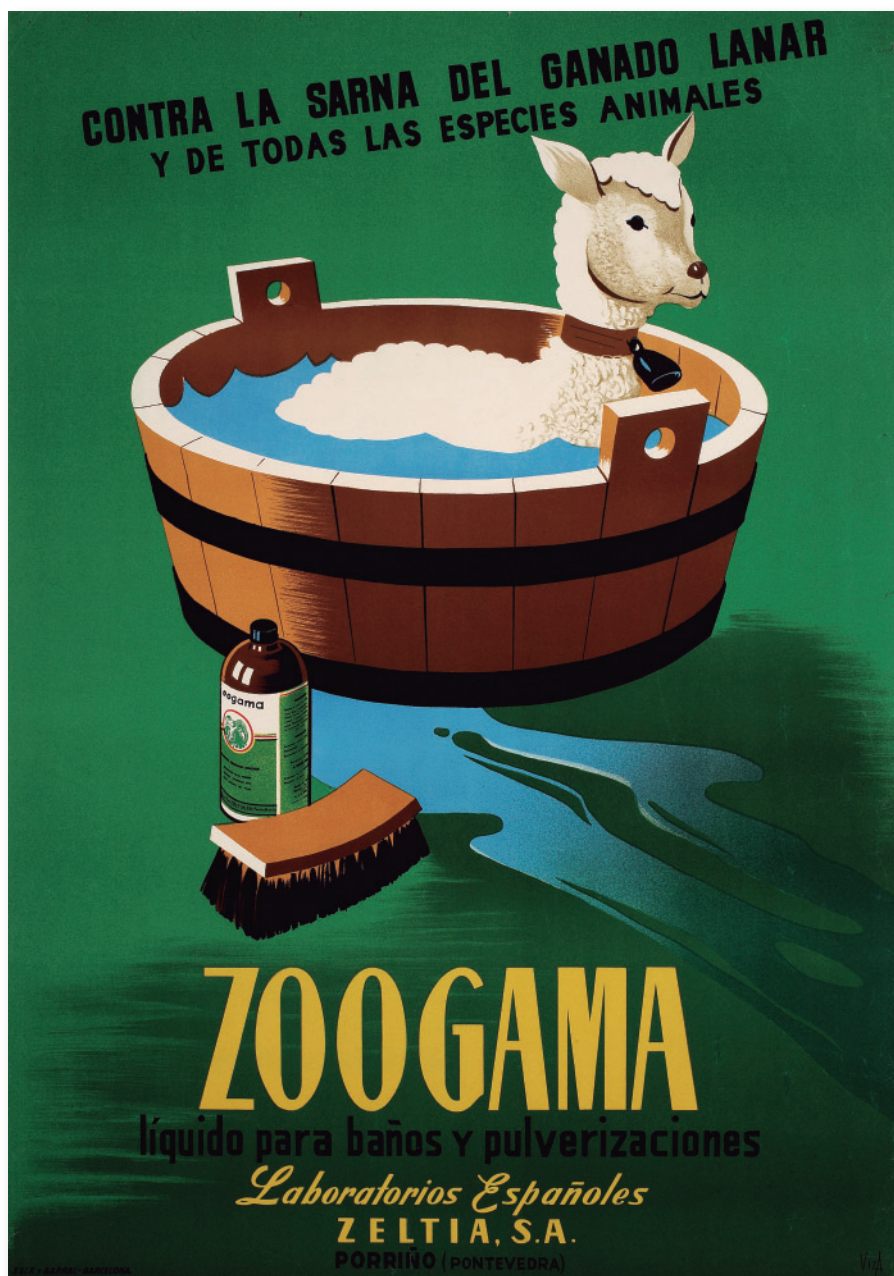


# Carne de ovino y caprino



Desinfectantes ZOOGAMA

Porriño. PONTEVEDRA. Viza. [1950]. Papel litografiado. 67,5 x 47,5 cm.

Según parece y aunque los conocimientos evolucionan, porque están sometidos a nuevos descubrimientos que ponen en duda los principios tradicionales de la ciencia, el *Homo sapiens* es oriundo de las altiplanicies de Asia Central y desde allí se difundió a otros continentes, y entre ellos al europeo, aunque hay quien piensa que a Europa llegó desde África y sus razonamientos son dignos de tenerse en cuenta. Fue en el periodo Cuaternario, y dentro de este, en el Neolítico o de la piedra pulimentada, cuando comenzó a domesticar animales, seguramente antes de proceder a los primeros cultivos agrícolas.

La difusión de la especie humana y la conquista de nuevos territorios fueron paralelos a la domesticación de las diferentes especies animales, por lo que diferentes autores se han fijado en las migraciones para buscar los troncos primitivos de las especies animales domesticadas. Las circunstancias climáticas y geológicas desempeñan un papel importante en la dinámica de la distribución humana, que explican la aparición de especies similares en zonas hoy separadas, o la adaptación de las especies a los cambios climáticos que se han producido a través de la historia, con especial importancia del periodo glacial.

Tras las glaciaciones se produjeron importantes cambios en el mundo y especialmente en Europa, porque el aumento de las temperaturas modificó los ecosistemas, disminuyó la extensión de los bosques y se desarrollaron praderas de gramíneas, lo que favoreció la expansión de los artiodáctilos (animales con número par de dedos) y en concreto del suborden *Ruminantia*, al que pertenecen los vacunos, ovinos y caprinos, en los que se produjeron modificaciones en su sistema digestivo, desarrollando una particular relación simbiótica con microorganismos que ayudan a degradar y digerir alimentos fibrosos, de escasa riqueza nutricional.

## Ovinos y caprinos

En concreto, el género *Ovis* se divide en tres formas ovinas salvajes, que son el *Ovis musimon* o muflón, del sur de Europa y Asia Menor, el *Ovis vignei* o urial, del Sudeste Asiático, y el *Ovis ammon* o argali, de Asia Central, considerados por Hilendleder los enlaces entre las actuales ovejas domésticas y sus más remotos antepasados. De este género proceden todas las ovejas que actualmente existen en los diferentes lugares del mundo, entre las que destacan las ovejas europeas y sus formas derivadas de otros continentes, representadas sobre todo por la oveja merina, las ovejas africanas de pelo y las ovejas asiáticas de cola grasa, de las que las más importantes descendientes son la karakul, la awassi y la assaf.

En lo que respecta a las cabras, aunque hay tres géneros que son *Capra*, *Hemitragus* y *Pseudois*, todas las razas actuales descienden de la primera, con la particularidad de que todas son fértiles entre sí, en tanto que son infecundos los cruces entre las dos últimas, que solo están representadas por algunas cabras salvajes.

Hay fundadas razones para creer que la oveja fue el primer animal domesticado, porque en él se dan dos factores fundamentales. El primero es su utilidad por la diversidad de producciones (carne, leche, lana y pieles) y además su carácter pacífico facilita el manejo. La forma de vida más extendida era el nomadismo y otra cualidad adicional de este animal es el gregarismo, lo que facilitaba grandemente su explotación y además el seguimiento de caravanas.

Con la domesticación todos los animales, y entre ellos los ovinos, sufren profundas modificaciones en su carácter, tamaño, conformación, color de la capa y en general en todos los factores exteriores, pero al mismo tiempo en las funciones fisiológicas, lo que lleva aparejado las especializaciones en las diferentes producciones. Esto hace que se diversifiquen los tipos y que aparezcan distintas razas, pero con la particularidad de que si por cualquier circunstancia se alejan del control humano, vuelven a aparecer características ancestrales, lo que explica que en algunos casos se tengan como animales salvajes a los procedentes de explotaciones domésticas que se han asilvestrado o, mejor dicho, que han vuelto a recuperar algunas características propias que el hombre había modificado en el largo proceso de domesticación.

El ganado caprino ha constituido históricamente explotaciones extensivas, a las que se les ofrecía pastos marginales, que no podían ser aprovechados por el ganado vacuno o el ovino. Pero también se compartieron, y se comparten, terrenos de pastos, porque es frecuente la presencia de algunos ejemplares de cabras en los rebaños de ovejas, debido a que "hacen andar". Además, el concepto de los ecologistas ha variado, porque lo que se consideró el principal enemigo forestal se ha convertido en un eficaz aliado, que bien utilizado es excelente arma para la limpieza de montes. En cualquier caso, las explotaciones intensivas no se generalizaron hasta después de la Segunda Guerra Mundial y solo en una parte geográfica relativamente pequeña. Paralelamente se produce una importante selección, fijándose nuevas razas que en general se han especializado en la producción de leche, por la revalorización de los quesos, aunque la valoración de las carnes de los animales jóvenes, mientras son lechales, es cada vez más apreciada por los gastrónomos más exigentes.

No es lo mismo un cordero que un cabrito, pero óvidos y cápridos son dos subfamilias de la familia *Bovidae*, con la que están muy entroncadas, hasta el punto de que existen ciertas formas que han sido tomadas como intermedias entre el vacuno y el ovino, como es el caso del denominado toro almizclero o toro de Bisam, en el que se dan ejemplares con solo dos cuarterones en las mamas, y otras que presentan características comunes al caprino y al ovino, como son las ovejas de pelo, y

entre ellas están la actualmente explotada en Canarias, la black belly de Barbados, las pelibueys de Cuba y algunas ovejas de pelo de Colombia y Venezuela.

La frecuencia de hallazgos arqueológicos con restos de estas especies en diferentes excavaciones de la península ibérica demuestra que la adaptación de distintas poblaciones a diferentes suelos y altitudes fue amplia y que la importancia que tuvo en las más antiguas sociedades, distribuidas por muy diferentes regiones, fue grande.

## El ovino en la cultura y la religión

El cordero tiene una historia común en las tres religiones monoteístas, porque en las tres, judía, cristiana y musulmana, hay repetidas referencias al Cordero de Dios, al cordero pascual, a las puertas pintadas con sangre de cordero para salvar a los primogénitos de la ira del ángel exterminador y algunas otras con significados muy similares en los tres casos, aunque con pequeñas diferencias porque según los musulmanes Ibrahim (Abraham) en vez de ofrecer a Alá a su hijo Isaac (hijo de Sara) ofrece a Ismael (hijo de la esclava Agar) y en los dos casos el Ser Supremo perdona la vida de los hijos a cambio de un cordero. Este hecho es el motivo de la celebración musulmana de la Fiesta del Cordero, que es muy similar a la celebración de la Pascua católica. El cordero es mucho más que un símbolo y por eso está presente en celebraciones importantes, como la comida de Pascua, la Fiesta del Cordero o Fiesta del Sacrificio (*Eid al-Ahda*) para los musulmanes, y la cena de Pascua (*Pésaj*) para los judíos.

El cordero no es el único alimento común de la alimentación mediterránea, típica de los países de origen de las tres religiones, porque si se analizan a fondo, en las tres culturas que condicionan las tres religiones se encuentran muchos motivos para sentirnos muy próximos y hacer difícilmente comprensibles racismos, xenofobias y terrorismo.

Sin embargo hay una diferencia importante en la alimentación, porque mientras Moisés y Mahoma vetaron a sus fieles el consumo de carne de cerdo, la religión cristiana compaginó su consumo con el de carne de cordero y esto es el motivo por el que, a pesar de disponer de excelentes razas ovinas en Europa y en su zona de influencia cultural, es decir toda América, Australia y Nueva Zelanda, la carne predominante en la alimentación occidental no sea la de ovino sino la de cerdo, lo que llevó en ocasiones, y en concreto en la España de los Austrias, a demostrar que si se comía cerdo o sus productos, se era cristiano viejo, lo que equivalía a diferenciarse de árabes y judíos, para poder proclamar que se tenía “limpieza de sangre”.

## Inspección de las carnes en mataderos y carnicerías

En el antiguo imperio egipcio ya se producía, antes de proceder a su consumo, un reconocimiento de la idoneidad de la carne, como lo demuestra el hecho de que en las paredes de un templo de Tebas se ven pinturas que reproducen escenas de la vida religiosa. Entre ellas hay una que representa a unos sacerdotes que examinan las reses sacrificadas, que pueden tener su fin como ofrenda a alguna deidad o ser libradas para el consumo de la población.

Fueron los griegos los primeros que clasificaron las carnes de ovino en función de la edad y de la procedencia. Como consecuencia de ello diferenciaron las carnes tiernas, blancas y jugosas de los corderos, ovejas y carneros explotados en cautividad de las duras, oscuras y secas que proporcionaban los animales salvajes, que todavía eran una importante fuente de suministro.

Los romanos regularon aspectos relativos a la cría, alimentación y sacrificio y las condiciones que debían cumplir los mataderos para ser aprobados y autorizados. Hicieron además una importante diferenciación entre los animales sacrificados en el templo y los que se llevaban al matadero para abastecimiento, de tal forma que los consumidores conociesen la procedencia, lo que era relativamente fácil, porque incluso se llegaron a separar las carnicerías en función de que vendieran carne de una u otra procedencia. Las canales se clasificaron también por edad y hay una interesante referencia de Plinio en la que cuenta cómo se puede conocer en función de la dentición y del desarrollo de la cola.

También se legislaron las medidas que debían observar las carnicerías, calificadas como *forum boario* y sujetas a preceptos específicos, como consecuencia de los peligros de transmisión de enfermedades por las carnes, enunciados por Galeno en su libro *De la naturaleza de los alimentos*. Cuando se produjo el enriquecimiento de Roma, se desarrollaron nuevas y sofisticadas prácticas culinarias que están expuestas en los recetarios, entre los que destaca el de Apicio que describe recetas de cordero cocido en leche, cordero asado, con garum, con hierbas aromáticas y con especial atención al cordero al estilo de Tarpeia, que se cocinaba con orégano, ruda, dátiles, vino dulce, una reducción de vino para concentrar sabores y garum. Para la presentación se aderezaba con pimienta y diferentes hierbas aromáticas.

Hay una diferencia importante en la utilización de la carne de ovino entre España y el resto del mundo, porque la utilización de la leche para la elaboración de queso ha hecho que nuestra forma preferida de consumo sea de animales de muy corta edad, es decir cordero lechal, en tanto que los árabes, los judíos, los europeos, los americanos y los australianos, en





#### Profiláctico VACALBIN

MADRID. [1950]. Cartulina litografiada. 44,5 x 33 cm.

*verbios vulgares de nuestra lengua*, libro publicado en 1616 donde dice: “La verdad y en razón por la que la carne de carnero sea la mejor para el hombre que la de todos los demás animales, es porque se conoce de su calidad, modo de sustancia y efectos. De su calidad porque el temperamento del carnero es más semejante al del hombre que el de otro alguno; evidentemente se ve en que se convierte con más facilidad en sustancia que la carne de los demás animales y porque sus efectos son más reparadores y placenteros”. La exposición continúa quizás con algunas exageraciones, siempre tendentes a señalar la proximidad entre la especie humana y la ovina.

Hay un factor determinante del desarrollo del ganado lanar en España, que es precisamente la producción a la que se refiere esta denominación de las ovejas. La producción de lana fue la principal causa de su explotación, porque la lana era la fibra textil más importante, valorada y utilizada y la de las razas españolas, especialmente de la merina, es de gran calidad, por lo que fue muy estimada en la fabricación de muy diferentes prendas de vestir y del hogar. Según Estrabón “no hay ninguna que las supere en belleza”, y según Marcial “la lana procedente de las ovejas de la Bética son de color oro”. En aquellos tiempos la tinción no era fácil, por eso el color preferido era el blanco, que era el que mejor aceptaba diferentes tintes, prefiriéndose estas lanas a las calificadas como oscuras y negruzcas, típicas de la península itálica, y a las rojizas, conocidas como eritreas.

La consecuencia es que nuestro ganado era muy apreciado, como lo demuestra el comentario de Estrabón que afirma que “por un carnero reproductor de la Iberia se paga no menos de un talantón”, equivalente a seiscientos escudos, lo que según algunos autores era “precio exorbitante y casi increíble si un testimonio como el de Estrabón y en cosa de ciencia propia no lo asegurase”. Esto significa que el alto valor económico lo alcanzaba porque se apreciaba con rigor la trascendencia de “los animales de simiente”, es decir, utilizados como reproductores y mejorantes de razas autóctonas de muy diferentes lugares de Europa.

La producción de lana tenía como coproducto la carne, que se valoraba conjuntamente. Basado en estos parámetros, y otro adicional que es la producción de leche, Moyano hace una clasificación según la cual las ovejas españolas se dividían en: merina o de lana fina, buena productora de lana pero también de carne y ocasionalmente de leche; rasa o de lana entrefina,

general, prefieren animales más hechos, con los que se elaboran excelentes platos, como los tajines árabes, los carrés de cordero, el cordero a la menta, los *cassuolets*, etc., que se hacen con lo que nosotros denominamos con cierta ignorancia y despectivamente “borregos”, por su sabor a borra, o como decía Julio Camba a “traje inglés”, porque el tejido con los que se hacía conservaba el matiz oloroso de la lanolina.

Pero no siempre fue así. Juvenal y Marcial hacen unas descripciones de la gastronomía de la península ibérica durante la dominación romana (a juicio de Serra Rafols, exageradas) en las que coinciden en afirmar que el consumo de carne de ovino era casi diario. Estrabón, el historiador hispánico de la época, de obligada cita en estos casos, afirma que los españoles de la época comían principalmente carne de cabrón. El censo de ovino en la península ibérica, y las características ideales para su desarrollo, fue reconocido por historiadores y geógrafos que manifestaron admiración por el desarrollo, adaptación y tamaño de los rebaños, perfectamente aclimatados a diferentes regiones y circunstancias geológicas.

La carne preferida era la de los animales adultos y así lo fue hasta hace relativamente poco tiempo, como lo atestigua Cervantes cuando se refiere a la olla del hidalgo Alonso Quijano, para asegurar que no andaba sobrado de recursos, asevera que tenía *más vaca que carnero*. Hay un viejo refrán que en su versión original tiene como enunciado “de la mar el mero y de la tierra el carnero”, y sobre todo el consumo de ovino adulto lo proclama el doctor Juan Sorapán de Rieros en su *Medicina contenida en pro-*

que era buena productora de carne y de leche y en menor proporción de lana, aunque bien valorada, y riberiega o churra, de lana basta, de fibra larga, pero muy apreciada para algunas aplicaciones textiles y buena productora de carne y de leche.

## La importancia del ovino y caprino en la alimentación española

Durante el periodo visigodo, el sacrificio de los animales se realizaba en las propias explotaciones, casi siempre por personal dependiente de las mismas, porque aunque empezó relativamente pronto a aparecer una figura, conocida como matarife, que se contrataba para el sacrificio de ganado porcino y a veces de vacuno, nunca o muy excepcionalmente se empleaba para el de ovino o caprino. Casi siempre, en el caso de todas las especies, el consumo era para abastecimiento familiar del propietario del animal o para alguna celebración, y solo en algunas ocasiones se destinaba, como recurso, una parte a la alimentación de los asalariados dependientes del dueño de la ganadería, porque su comercialización era muy escasa y en muchos sitios inexistente.

Las carnicerías se iniciaron y progresaron con la llegada de los árabes, que se organizaron para poder comercializar la carne de reses que compraban previamente y sacrificaban, de acuerdo con su ritual, casi siempre en la propia carnicería. Hay un interesante documento de Iza Jedih que contiene importantes disposiciones sobre el considerado lucrativo arte de la carnicería, por el que mostraron gran interés árabes y judíos que eran principalmente los que desempeñaban esta actividad, que se desarrollaba generalmente en las proximidades, pero siempre fuera, de las puertas de las ciudades. Como la carne era un alimento caro, enseguida se pensó que se podía gravar con tributos, para lo que se crearon inspectores que tenían la doble función de recaudar impuestos y, ya que estaban, velar por la salud y en esa área se desarrollaron una serie de preceptos cuyo incumplimiento era sancionado con penas pecuniarias, que para poder engordarlas se extendieron al control de los precios, que en una disposición del Fuero Viejo de Madrid se fija en “tres dineros para la oveja buena y para la oveja vieja, cabra vieja y ciervo dos dineros y miaja”.

Una denuncia municipal encontrada en Córdoba asegura que algunas veces se “pregonan reses gordas y luego degüellan otra y vende las carnes de las vísceras con las piezas musculares, la magra con la gorda, intestinos y tripa ciega con la carne, la de cabra con la de carnero y carnes mortecinas con la del animal sacrificado sano”. Otras disposiciones de diferentes localidades obligan a lavar diariamente las esteras en las que se coloca la carne, a exponer las balanzas y los pesos delante de las tiendas, “a poner sal en el tajo para que no críe gusanos y a cubrir las carnes sobrantes con una estera de esparto para que no las laman los perros”. Estas disposiciones, y otras muchas, se encuentran razonadas en obras de la época, entre las que destacan la del doctor Núñez de Coria *Avisos de sanidad* y la del licenciado Castillo de Bovadilla titulada *Política para corregidores*. También el Real y Superior Consejo de Castilla dedicó atención a estos asuntos. En líneas generales las ordenanzas, en los aspectos referentes a las carnicerías, procuraban tener abastecidas las ciudades, garantizar medidas higiénicas adecuadas, especialmente en los años de epidemias, y evitar los fraudes.

En el *Libro del buen amor* se hace una detallada mención de los alimentos que se consumían en aquellos tiempos, y en el capítulo dedicado a la “Pelea que tuvo don Carnal con doña Cuaresma” se dice que de “todas las carnes se encontraban abastados”, y entre ellas cita a carneros y cabritos y se echan en falta las carnes de vacuno, porque solo se cita al buey pero como fuente de trabajo y cuero.

El abastecimiento de carne en general y de carnero como especie más consumida fue suficiente en la Edad Media, debido en gran parte a la economía silvopastoril, pero poco a poco la presencia del ovino se fue enrareciendo, hasta casi desaparecer para las clases más bajas del mundo rural y prácticamente desapareciendo para el proletariado urbano que empieza a aparecer en España. En toda Europa, unos años antes, se produjo una situación semejante.

Es curiosa una petición de don Felipe “el Hermoso” a su esposa doña Juana “la Loca” que se produjo para que se terminase el monopolio de la venta por las carnicerías y se autorizase “la venta en el rastro de cabras, cabrones y ovejas para que se abaratasen costos y pudiesen tener acceso las clases sociales más bajas”. Se contestó afirmativamente en una real provisión dada en Salamanca el 3 de abril de 1506, y este hecho favoreció la creación de mataderos, porque al mismo tiempo se prohibió el sacrificio en las carnicerías y domicilios particulares de vacuno, ovino y caprino, con la excepción de la denominada “matanza domiciliaria” autorizada para el porcino, que todavía hoy sigue siendo posible.

Pero la carne se fue convirtiendo poco a poco en bien de primera necesidad, como complementario de las legumbres, cereales, hortalizas y frutas, que constituían la base de la alimentación. Por eso, en la *Nueva recopilación de leyes* de 1552 se expresa la obligación de abastecer de carne a la población y no solo de ovino y caprino, por lo que se obliga en las dehesas de labor “la presencia de seis vacas de cría por cada millar de ganado ovejuno”.

En un estudio de la doctora Castro sobre la alimentación de los andaluces entre 1492 y 1568 se analiza la participación de las carnes, aparte de la caza, en la alimentación de los españoles. Eran únicamente tres: cabrito, carnero y gato, y además opina que la carne de cabrito y la de gato es bastante similar y de complicada diferenciación, hasta el punto de que hay de-

nuncias que mencionan que las canales de gato estaban colgadas, para que se oreasen, en las puertas de algunas tabernas, lo que indica que su consumo, aunque prohibido, no era una práctica secreta y además que, si se consumía en las tabernas y mesones, es de suponer que también se hiciese en domicilios.

## La oveja merina y el protagonismo de la Mesta

No se conoce bien el origen y, por lo tanto, la evolución de la raza merina. Algunos creen que la trajeron a España los benimerines que, procedentes de Marruecos, se difundieron por el sur de España, por donde se adaptó bien la raza, caracterizada por ser muy rústica y productora de una lana finísima. Bajo su dominio se difundió hasta que los benimerines fueron expulsados por Alfonso XI tras la batalla del Salado. Otras teorías creen que el nombre procede de los merinos, que eran unos cobradores de impuestos adscritos al reino de León, también hay quien opina que esta raza llegó procedente de Cartago y algunos le atribuyen un origen más oriental, pero independientemente de su procedencia la realidad es que sus características se perfilaron en España y aquí fue donde se multiplicó, se seleccionó y se fijó la raza, que fue muy bien acogida por la ya existente Mesta, que postergó a la raza manchega que hasta entonces había sido la dominante.

La Mesta fue una asociación profesional, un gremio de ganaderos que se organizaba mediante la coordinación de asambleas (denominadas mestas), constituido a finales del siglo XII, o quizás a principios del XIII, que poco a poco fue consiguiendo importancia creciente e imposición de sus criterios, que predominaban en el medio rural frente a los intereses de otras profesiones y sobre todo de los de los agricultores. Tal importancia alcanzaron los gremios locales que Alfonso X “el Sabio” procedió a autorizar la creación del Honrado Concejo de la Mesta de Pastores en el año 1273, y como indicador de la importancia que se le dio, el presidente era nombrado automáticamente miembro del Consejo Real.

En aquellos años España estaba escasamente cultivada, lo que favorecía la existencia de grandes superficies de pastos y, por otra parte, la lucha con el islam, con límites imprecisos de los territorios por las frecuentes conquistas y reconquistas, hacía muy difícil el cultivo agrícola, en tanto que las producciones ganaderas se adaptaban mejor a estas circunstancias, que especialmente se aprovechaban cuando las incursiones cristianas dejaban grandes extensiones a disposición de quienes querían, superando las dificultades, colonizar los nuevos territorios.

Aunque existía moneda su utilización era escasa, por lo que el trueque y el pago en especie eran prácticas muy comunes, lo que hizo que las cabezas de ganado, y sobre todo la lana, se convirtiesen en patrones de intercambio, lo que favorecía a los ganaderos de ovino, sobre todo de merino, que así disponían de una importante fuente de “reales de vellón”. Además, en aquellos momentos la lana era cada vez más importante y apreciada, con diferencia de otras fibras textiles, por lo que la demanda hizo que durante mucho tiempo cotizara al alza en los mercados de Medina del Campo y de Burgos, que eran los principales centros de comercialización, para utilización nacional y con destino a la exportación, para la importante industria de paños creada en Flandes.

El poder de la Mesta fue creciendo durante la Edad Media, convirtiéndose en un *lobby* que consiguió diversos privilegios para los ganaderos, como por ejemplo una fiscalización especial y algunas preferencias importantes, sobre todo las de paso por las tierras de otros propietarios y asistencia debida, con objeto de favorecer la trashumancia y facilitar el aprovechamiento de pastos, lo que provocó numerosos pleitos, porque los agricultores con frecuencia denunciaban abusos, que casi siempre se estrellaban ante la parcialidad de los tribunales y de sus decisiones judiciales. Por otra parte, la principal riqueza de Castilla seguía siendo el trigo, al que también había que proteger, y por eso fue necesario promulgar disposiciones que aun favoreciendo la trashumancia (en primavera y verano hacia el norte y en otoño e invierno hacia el sur) protegiesen las cosechas, delimitando las zonas de cultivo de las de pastos, en las que la agricultura era más complicada. Tal importancia llegó a tener la Mesta que le atribuyeron especiales privilegios muy significados de organización, atribuciones y actuaciones.

Se crearon unos itinerarios de diferentes anchuras, desde las “cañadas”, que eran las más amplias, hasta los “cordeles”, que eran caminos de acceso a las redes principales, “ramales” y “cuerdas”, generalmente caminos utilizados para llegar a los pastos de destino, y “descansaderos” ubicados en zonas llanas, con disponibilidad de agua y de pasto en el mismo descansadero o en las proximidades, y en todos estos territorios tenían siempre preferencia los rebaños.

Se acusa a la Mesta, que también tiene sus defensores, de ser la causa principal de la deforestación y en algunos casos de la disminución de la vocación agrícola de algunas regiones, como Extremadura, pero tampoco podemos olvidar que fue la principal razón para consolidar la dehesa, ecosistema único en el mundo y cada vez más valorado por su importancia medioambiental y por posibilitar la subsistencia de razas autóctonas, entre las que es obligado mencionar al cerdo ibérico y al toro de lidia.

Cañada Real de la Plata, Cañada Real Leonesa, con dos ramales, oriental y occidental, Cañada Real Soriana, con otros dos ramales, Cañada Real Segoviana, Cañada Real Manchega, Cañada Real Conquense y Cañada Real de Fuengirola fueron las principales avenidas por las que circulaban las ovejas españolas, que fueron en gran parte origen de nuestras redes de ca-



minos, carreteras, autovías y autopistas, de las que todavía quedan vestigios, a veces excesivamente reivindicados por ciclistas, ecoturistas y ecologistas.

Una serie de circunstancias desfavorables, como la pérdida del monopolio español en la producción de lana merina, la cada vez mayor competencia con otras lanas a veces procedentes de ovejas cruzadas con merino español, la cada vez mayor potencia de la industria transformadora que pretende, y con frecuencia consigue, bajar los precios de la materia prima y la cada vez mayor incidencia de los impuestos, reales o municipales, hace que la Mesta pierda bastantes de los privilegios, sobre todo fiscales, de los que gozó anteriormente y estas circunstancias hicieron que se produjese la decadencia y posterior desaparición, en el año 1836, de esta criticada organización que fue importante en el desarrollo económico del reino de España.



Productos VITULARIAZOL

SALAMANCA. [1951]. Cartulina litografiada. 33,8 x 37 cm.

## La difusión por el mundo de la raza merina

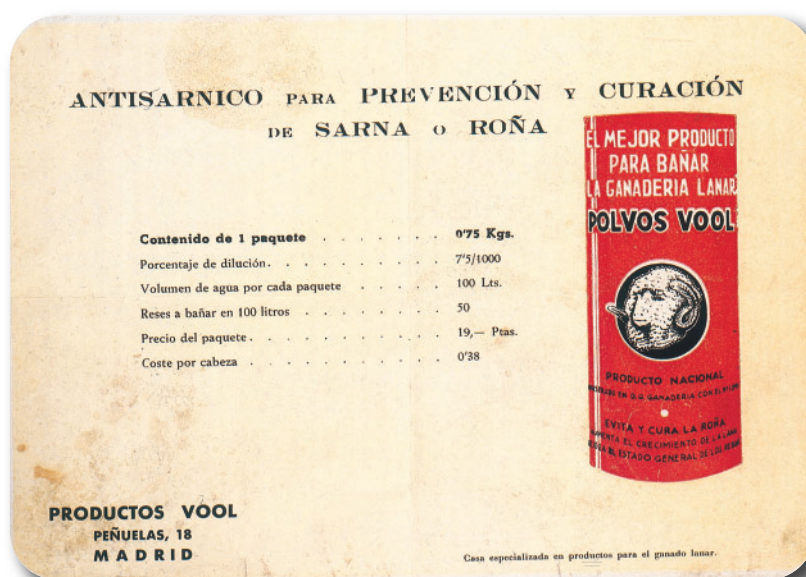
Las Cortes de Castilla, en vista de la importancia y deseos de otros países de disponer de ejemplares, dictaron medidas para evitar su difusión, tales como la prohibición de sacar ganado del reino, llevar al matadero a las corderas fuera de ciertos límites y regular la proporción de ejemplares que debían dedicarse a la reproducción. También fue obligado el registro de los rebaños que salían a pastar a reinos vecinos pero, a pesar de todo, la realidad fue que el ganado merino acabó dispersándose por el mundo, y que fueron muchos los países que se aprovecharon de las ventajas de la que fue raza idónea para la producción de lana, de carne y, en consecuencia, para la economía durante varios siglos.

A finales del siglo XV, el Descubrimiento de América cambió los planes, porque en 1494 Colón escribió una carta a los reyes solicitando que facilitasen el envío a los nuevos territorios de ganado de diferentes especies tanto para trabajo como para simiente y en concreto, y en lo que respecta al ovino, “carneros vivos y aun antes corderos y cordericos, más hembras que machos”, y la respuesta fue positiva, porque la Corona dio una instrucción por la que ordenaba adoptar medidas para que se asentasen “labranza y crianza en los nuevos territorios”.

En 1503, en la nao de Gerónimo Llorente se constata que “los carneros van, loado sea Dios, muy buenos y muy gordos y crean vuestras mercedes que se cuidan como cosa propia”, y que en la nave de Blas Colchero “se les ha muerto uno y los otros van buenos”. Años más tarde, la reina Juana encarga a los oficiales de la Casa de la Contratación de Indias que “se

comprende cien carneros moruecos finos y se envíen al presidente, oidores y oficiales que residen en la ciudad de México de Nueva España”.

La Mesta pasó a Nueva España en el siglo XVI y el ganado merino se distribuyó por todo el continente colonizado por los españoles, que estaban más preocupados por la producción de carne, lo que hizo que las lanas, según el padre Acosta, “se dejaron en un tiempo perder del todo hasta que se pusieron los obrages en los que se hacen paños y brazadas, que han sido de gran socorro en aquella tierra”. Además del merino se enviaron ejemplares de dos agrupaciones raciales existentes en el archipiélago canario, una de lana basta y otra de pelo, carente de lana, y con descendientes de estas procedencias y de alguna más, y con los cruces entre ellas, aparecieron las razas criollas, hoy consideradas como autóctonas por los diferentes países por los que se difundieron.



#### Polvos VOOL

MADRID. [1930]. Papel cuché litografiado. 16,5 x 23 cm.

Para Europa, la exportación de merino seguía prohibida, pero se realizaron envíos clandestinos para Francia, a los que se unieron animales comprados por los hermanos Gil Hernán, a requerimiento del embajador *monsieur Vaugouyon*, con los que en Rambouillet se formó un rebaño, cuyo lote fundacional estaba compuesto por 318 ovejas, 41 carneros y 7 mansos (castrados), identificado con lo que hoy se conoce como merino precoz. El Tratado de Basilea, que puso fin a la Guerra de Convención, obligó a España a entregar a Francia mil ovejas y cien carneros anuales durante cinco años consecutivos. Alemania solicitó de España ganado merino y Carlos III ordenó que se le enviasen 92 carneros y 128 ovejas de su propia ganadería. Aunque estos dos hechos fueron importantes, hubo muchos más, y unas veces por transacciones comerciales, otras por dotes de casamiento a princesas españolas y otras no se sabe muy bien por qué, la raza merina se distribuyó por todo el mundo.

Merino precoz o rambouillet, merino de Arles y merino del este intervinieron en la formación de las razas berrinchon du cher e île de France. El ganado que envió Carlos III a Alemania sirvió para crear el rebaño electoral, llamado así porque era propiedad del gran elector de Sajonia y con esta base se creó la raza landschaf, que significa oveja del terreno, y más tarde la fleischshaf, que significa oveja de carne. En Estados Unidos se formó el merino Vermont y el delaine, que fueron la base de la fusión de esta raza en Australia, y con ejemplares procedentes de Australia se crearon en Inglaterra las razas corriedale, targhee y polwarth, dedicadas fundamentalmente a la producción de carne.

Se puede decir que el original merino español es base importantísima de las producciones cárnicas ovinas distribuidas por todo el mundo. Se da la circunstancia de que el merino se sigue utilizando como base de formación de nuevas razas y como ejemplo nos vamos a limitar a la creación de la raza dohne en Sudáfrica (en 1966), desde donde se está difundiendo por otros países, como Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Chile y Uruguay, por su gran rusticidad, finura de la lana y producción de carne.



## Otras razas ovinas y caprinas españolas

Además de la merina, otros troncos raciales estaban presentes en España y algunos desde tiempos prehistóricos; sin alejarnos demasiado, en una edición del siglo XIV de la *Nova Recopilación*, a efectos de fijar las tasas, el precio de los carneros se establecía de la siguiente forma: “Carneros de tierra de campos porque son grandes cuatro maravedís cada carnero, en Castilla tres, en las montañas y Galicia dos, porque son más pequeños”. Hay otra clasificación de la época que las encuadra en dos grupos diferentes que son las rebiriegas o estables, entre las que está la raza churra y en general las de lana basta, y las trashumantes, que encuadran a las merinas, manchegas y castellanas.

De estos tipos han surgido las diferentes razas españolas, que Laguna opina que son las siguientes: alcarreña, canaria, castellana, churra, gallega, guirra, lacha, manchega, mallorquina, montesina, ojalada, rasa aragonesa, ripollesa, segureña, talaverana y vasca; es decir, un total de diecisiete pero hay más, que Feagas, la asociación de ganaderos, también contempla y entre ellas están la ansoтана, la chamarita, la roya bilbilitana, la rubia del Molar, la montesina, la ojinegra de Teruel, la maellana y algunas otras. En general todas son de triple aptitud, es decir producen carne, leche y lana, aunque esta última producción cada vez se valora menos, debido al envilecimiento del precio, ya que se ha sustituido en gran parte por fibras sintéticas, lo que hace que muchas veces el coste del esquileo, que es necesario para que los animales no tengan excesivo calor en verano y para evitar exceso de suciedad y acumulación de parásitos, es superior al precio percibido por el vellón. Recientemente se ha producido una cierta revalorización de la lana, acorde con la mayor apreciación de las fibras naturales.

La producción de carne y leche, es decir doble aptitud, es generalizada y, aunque hay razas especializadas en uno u otro producto, la realidad es que va a depender de muchos factores la dedicación de la explotación, porque una misma raza puede criarse con finalidades distintas, como por ejemplo la manchega, que en algunas ganaderías se venden los corderos lo antes posible para poder comercializar la leche, pero también se dan casos de explotaciones de esta misma raza que ceban los corderos porque su actividad principal es la producción de carne, y en estos casos prolongan las lactaciones y solo ordeñan excepcionalmente, o incluso algunas prefieren hacer las lactaciones cortas y no ordeñar para provocar el celo y hacer lo más corto posible el tiempo entre parto y parto.

Son veintisiete las razas caprinas que están catalogadas y además la lista es creciente porque, aunque hay algunas que se consideran tradicionales como la murciana, la granadina, la del Guadarrama, la malagueña, etc., y algunas que ya existían desde hace muchos años, hay otras a las que se las ha dado recientemente consideración oficial como razas, e incluso algunas de nueva creación provenientes de la fijación de cruces de razas españolas o españolas y extranjeras, que generalmente se han creado por su aptitud láctea, por lo que la carne, casi siempre de cabrito, es solo de utilidad complementaria para las actuales explotaciones.

## La carne de ovino y caprino en la alimentación y la gastronomía

Todo parece indicar que la especie animal más consumida en los primeros años de nuestra historia fue el ovino y en algunas zonas, generalmente de montaña, el caprino y así lo atestiguan varios historiadores y especialmente Estrabón. En esa época el vacuno era muy escaso, las aves se necesitaban sobre todo para la producción de huevos, el cerdo era de difícil explotación por no adaptarse al pastoreo y la caza ocasional y no siempre era fácil de obtener. Quizás por eso se denominó carnero al animal del que generalmente se obtenía la carne.

De carnero, es decir de animal adulto, era la carne más consumida y está en duda si previamente se le había castrado o no, lo que seguramente no era una práctica generalizada, sino específica de algunas zonas o comarcas en las que se tendría en cuenta la precocidad de los animales autóctonos y el sistema de explotación. Todo hace suponer que la edad de sacrificio coincidía con el inicio de la fertilidad, momento en el que se separaban los machos no seleccionados como reproductores. Como nota curiosa se cuenta que en Extremadura, la carne de cordero lechal tenía tan poco valor en algunas épocas que cuando nacían se sacrificaban y destruían inmediatamente, para aprovechar la piel y al mismo tiempo impedir que, más adelante, disputasen pastos con las madres. Esta circunstancia ocurría todavía a primeros del siglo pasado, momentos en los que la riqueza era escasa y el consumo de carne muy limitado.

Por su facilidad de sacrificio, su tamaño y su variada utilización, la carne de ovino y caprino fue la principal abastecedora de la alimentación rural. Por eso, en la gastronomía española hay muchas más referencias a los platos elaborados con carne de ovino o caprino que los hechos con carne de vacuno o de aves. Es cierto que la carne de cerdo está presente en más elaboraciones, pero casi siempre es porque el producto utilizado es alguna de las chacinas, que históricamente fueron y son la base de la alimentación cárnica española.

Durante muchos años el ovino y el caprino se sacrificaban en las mismas explotaciones en las que se criaban, o como mucho en algún establecimiento dedicado a la alimentación, que ni siquiera tenía consideración de carnicería, porque estas nacieron más tarde y casi siempre, como ya hemos comentado, con origen judío o musulmán, al obligar sus religiones a la

observancia de determinadas prácticas en el sacrificio y carnización. Tras la expulsión de los practicantes de ambas religiones, unas veces fueron sustituidos por nuevos carniceros cristianos y otras veces se produjo la conversión o adaptación de los ya existentes a las nuevas normas, y es a partir de entonces cuando las carnicerías se generalizaron.

En una etapa posterior, con objeto de asegurar la sanidad de los alimentos pero también para evitar prácticas fraudulentas, se crearon y regularon los mataderos, que hicieron obligatorio el sacrificio de los animales en locales específicos e inspeccionados. A pesar de ello, en muchos núcleos rurales españoles, el sacrificio de “ganado menor” se siguió haciendo en las casas particulares, sobre todo cuando en el pueblo no había ni matadero ni carnicerías, lo que no era una excepción.

La forma de consumir la carne inicialmente fue asada, cortada en piezas más o menos grandes y colocadas directamente sobre rescoldo, de lo que nos ha quedado como muestra el somarro, que aunque ya es casi desconocido fue una interesante forma de conservar la carne, porque al perder humedad se podía mantener durante prolongados periodos, y por supuesto los actuales asados, aunque con la diferencia de que en un principio se hicieron sobre brasas con o sin lámina metálica interpuesta, luego se utilizaron los hornos en los que se cocía el pan y actualmente se asan en hornos especializados, en los que están reguladas temperatura y humedad e incluso controladas sus curvas para conseguir el punto exacto.

La cocción corresponde a una etapa posterior, en la que la preparación de los alimentos era sobre todo en la olla, en la que se mezclaban los diversos productos disponibles con las legumbres, y especialmente garbanzos, como protagonista principal, hortalizas, que fueron cambiando con el tiempo y en parte desplazadas por las que llegaron de ultramar, es decir patatas, pimientos y tomates, y las carnes disponibles, casi siempre en salazón y solo ocasionalmente frescas, en cuyo caso el carnero era muy apreciado. Esta preparación es la base de los cocidos, pucheros, ollas, calderos, cazuelas, marmitas, peroles y en general de una gran parte de nuestra cocina tradicional.

La olla, a la que hace referencia *El Quijote*, es muy demostrativa de la alimentación de la época, porque era comida casi diaria y la expresión de que había algo más de vaca que de carnero significa que las posibilidades económicas no eran grandes, porque el carnero era bastante más valorado que la vaca. También en cocción se preparaban platos especiales en los que la carne era la auténtica protagonista. Es el caso de las calderetas, de las que una reminiscencia son las festivas, con las que se celebraban acontecimientos especiales y en las que los componentes diferentes a la carne eran minoritarios, como eran las ollas de boda, que es el origen de la tradicional “olla podrida”, que en principio se le llamó olla poderida o poderosa, y que indica precisamente la importancia que tiene la carne en la preparación. Fue el plato más importante con los que Camacho celebró sus bodas.

Otro guiso de carne fue en su origen los “duelos y quebrantos”, que tenía como componente principal la oveja que, por accidente o muerte natural, llevaban los pastores después de unos días de pastoreo, casi siempre en fin de semana, a la hacienda para justificarse ante el propietario. La moderna composición de este plato a base de huevos y chacinas es muy posterior, seguramente del siglo XIX. También eran frecuentes las calderetas, que en algunos casos se hacían durante las fiestas locales, que generalmente terminaban con una comida con la participación de todos los habitantes del pueblo. Las localidades que disponían de recursos podían adquirir una res brava, que tras la “corrida”, primero por las calles y luego en plaza cerrada, era consumida por todos los habitantes. Cuando las posibilidades económicas eran menores se procedía a la adquisición de algunos carneros, con los que no se podía disfrutar de la celebración taurina pero sí del guiso. También se hacían “calderetas de caridad”, generalmente en fiestas religiosas, y en ellas se preparaban guisos con ovejas o carneros para dar de comer a los más necesitados.

En los domicilios particulares también eran frecuentes las calderetas, pero solo en las denominadas “casas grandes”, propiedad de las familias ricas, en las que según algunos recetarios eran preparadas con motivo de los cumpleaños, bautizos y otras festividades. Eran más frecuentes en los entierros, en los que los más allegados al fallecido debían invitar a comer a los parientes y amigos que llegaban de otras localidades para acompañar al difunto. Una reminiscencia de este plato es el *zikiro*, que se hace en Navarra, en el valle del Baztán, que se elaboraba, según la tradición, con la carne de un chivo. Cuenta Sarobe Pueyo que en una ocasión, ante la inminencia del fallecimiento del abuelo, que ya había entrado en coma, el ama de casa empezó a preparar el plato y su olor, que era muy agradable, llegó hasta el enfermo, que preguntó la razón de tan atrayente aroma, a lo que la cocinera contestó: “Usted a lo suyo, padre”, esperando que su tardanza en morir no retrasase demasiado la comida. En la actualidad esta antigua costumbre ha sido sustituida por una comida, al principio comunitaria y hoy colectiva, pero en grupos más reducidos, que se celebra en las fiestas de algunas localidades de este valle y que se conoce con el nombre de *zikiro jate*, con la particularidad de que el cabrito se ha sustituido por cordero.

Los clásicos de la literatura gastronómica española dedican especial atención al cordero. De las recetas de Ruperto de Nola destacan el “carnero adobado” y la “dobladura de carnero”; Diego Granados da interesantísimas recetas de diferentes piezas y entre ellas son muy interesantes las de la “cabezuela de cabrito” y las “colas de carnero”, pero además da normas de cómo debe hacerse el despiece, como el marqués de Villena, aunque este recomienda, reiteradamente, que el cabrito no se corte porque debe asarse entero. El arcipreste de Hita, Hernández de Maceras, Juan de Altímiras, Martínez Montañón y en

general todos los clásicos dan numerosísimas recetas para las diferentes piezas de carne de ovino y caprino, para las diversas edades y presentación de las canales.

Durante el siglo XIX y gran parte del XX, el consumo de carne de ovino estaba condicionado por diferentes factores, que incidían en la alimentación de las distintas clases sociales, porque tanto en el área rural como en la urbana las posibilidades de adquirir carne era limitada a unos pocos, porque además del precio también influía la posibilidad que tenía la burguesía de contar con servicio doméstico, que era en definitiva el que elaboraba unos asados o unos guisos complicados que exigen tiempo y conocimientos culinarios.

En la actualidad, el consumo de carne de cabrito es exclusivamente de lechal, y en el ovino, de lechal o pascual, porque los animales de desvieje se destinan en general a la elaboración de comidas para mascotas. El consumo per cápita desciende desde hace treinta años, aunque es verdad que lo hace de forma irregular, con algunos altibajos. En estos momentos está en torno a los 1,8 kilos, lo que ha hecho que la Unión Europea, consciente de la importancia que tienen estas producciones y sobre todo su labor medioambiental, haya incentivado el consumo por medio de campañas en las que el lema promocional es “Vuelva a disfrutar de la carne de cordero”. Ha editado una *Guía de cortes de la carne de cordero y de lechal* en la que se detallan los cortes clásicos y los innovadores para intentar hacer el consumo atractivo para las nuevas generaciones. Aunque la promoción se ha hecho en diversos medios de comunicación, los organizadores están especialmente satisfechos del éxito de una web especializada en recetas.

Un problema adicional es la estacionalidad del consumo en fechas muy significadas en las que se generaliza, como en Navidad, en Pascua de primavera o con la llegada del verano, fechas en las que es más frecuente respectivamente el consumo de cordero, lechal asado, pascual en chuletas o en barbacoa. La estacionalidad repercute en el precio, lo que hace necesario que las explotaciones especializadas en la producción de carne planifiquen parideras para poder ofrecer sus productos en los momentos más favorables.

La gastronomía española tiene muchos platos tradicionales en los que el cordero es protagonista, pero el consumo actual se decanta claramente por el cordero asado, en cuartos, de consumo muy amplio pero con especialización en Castilla y León en donde alcanza niveles altísimos de calidad, y por el cabrito asado, especialidad de la Alcarria y del valle del Jerte.

Otra pieza cárnica consumida son las chuletas, que pueden ser “de palo”, cuando se cortan las porciones de lomo acompañadas de las costillas, y de riñonada, cuando se hacen con la parte distal del lomo. Es cierto que en algunas zonas y especialmente en La Rioja se despieza casi todo el cordero, incluido el pescuezo, en pequeñas piezas que se comercializan como “chuletillas”.

Aunque hay muchos platos típicos distribuidos por toda la geografía, la realidad es que su consumo es regional y a veces local, como sucede con el cordero al chilindrón en Aragón, la caldereta extremeña, el cordero verde, de origen árabe en el que el cilantro es protagonista, los riñones al jerez, las cabecillas, los sesos huecos, las manitas de cordero, las mollejas o lechecillas, los patorrillos riojanos, las gallinejas madrileñas, los zarajos de Cuenca o los rabos de cordera, asados o guisados, que son preparaciones pastoriles casi desconocidas, pero de una calidad gastronómica impresionante.

En la cocina “moderna” aparecen recetas más sofisticadas, casi siempre con influencia francesa, aunque ninguno se especializa tanto como Teodoro Bardají, que nos ofrece las preparaciones del carré de corderito Morly o Mireille, el “mouton chop”, las “noisettes a la Voisin” o los “epigramas” de cordero, receta con historia que revela algunas de las particularidades de la cocina burguesa de la época y especialmente la importancia que tenían la improvisación y la creatividad, a las que en este caso se une una finísima ironía.



Piensos PROVIMI

MADRID. Cerra. [1962]. Papel litografiado. 79 x 54 cm.



Aunque exportamos mayormente lechales, también importamos, sobre todo en Navidad y Pascua, corderos relativamente grandes desde el Reino Unido, aunque su origen a veces es neozelandés. La carne que importamos es bastante distinta a la nuestra y está preparada para hacer platos muy diferentes a los nuestros tradicionales, como el cordero a la menta, fuertemente saborizado, el “gigot aux haricot”, un asado que comenzó siendo un guiso denominado “haricot de moutón”, que era muy parecido a nuestras ollas tradicionales, o el carré de la cocina francesa, con gran cantidad de hierbas aromáticas para disimular el sabor proporcionado por el mayor contenido graso de estas carnes.

Las carnes producidas en España están muy adaptadas a nuestros gustos, tanto cuando son lechales como cuando se les ha cebado para alcanzar mayores pesos. Lechazo de Castilla y León, Ternasco de Aragón, Cordero de Extremadura, comercializado con la marca “Corderex”, Cordero Manchego y Cordero de Navarra son denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas que se caracterizan por exigentes controles, que requieren una alimentación muy natural y que garantizan la calidad de las carnes que comercializan.