

Cualidades nutricionales y dietéticas de la carne de ovino

ISMAEL DÍAZ YUBERO



Provimi

Madrid. Serra 1962. Papel litografiado. 54 x 79.

- Impreso en los años sesenta, de gran tamaño (100 x 70 cm), fue ilustrado por el conocido dibujante Serra, muy valorado sobre todo porque fue el autor de una serie de carteles muy difundidos en aquellos años, que le fueron encargados por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (en torno a los sesenta), donde con imágenes y situaciones cercanas al cómic trataba, de forma amable y con humor, la forma de prevenir los accidentes laborales en la agricultura y en la industria. La imagen de esta empresa, breve, concisa, clara, efectiva, forma parte de otra serie de carteles que recogían distintas escenas sobre el ganado en general, o algún animal concreto en particular, y firmados todos también por Serra. Cada uno representa un animal, otros a varios de ellos de forma conjunta, y en el caso que nos ocupa, el carnero del primer plano con su cornamenta retorcida, sobrepuesto a una silueta simple, y en mancha negra, de una oveja, es realmente original.

No fue difícil domesticar al ganado ovino porque, incluso en estado salvaje, su carácter es gregario, lo que facilita el control de los desplazamientos, aspecto fundamental, especialmente porque las migraciones de los pueblos primitivos y la trashumancia en busca de pastos, que ha llegado hasta la actualidad, son una característica fundamental de la explotación de esta especie. También fue determinante el interés en disponer de unos animales que proporcionan carne y leche, que se cuaja fácilmente y con la que se pueden hacer variados quesos frescos o madurados; además de lana, que en algunos momentos era la principal fibra textil, y cueros con los que se hacían, además de vestidos, innumerables productos utilizados como vasijas, aperos de labranza o instrumentos musicales. En las tres grandes religiones monoteístas de tronco semítico, la cristiana, la musulmana y la judía, hay 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, etc., muy similares en los tres casos. Incluso en el pueblo árabe Ibrahim (Abraham) en vez de ofrecer a Dios a su hijo Isaac (hijo de Sara) ofrece a Ismael (hijo de la esclava Agar) a Alá y en los dos casos el Ser Supremo perdona la vida de los hijos de Abraham o Ibrahim, que en agradecimiento ofrece el sacrificio 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.

No es el cordero la única similitud, ni tampoco la alimentación mediterránea, típica de los países de origen de las tres religiones, porque si se analizan a fondo estas culturas se encuentran muchos motivos para sentirnos próximos y hacer difícilmente comprensibles racimos y xenofobias.

EL CORDERO EN LA COCINA HISTÓRICA

El ovino fue domesticado muy pronto y por eso, y por su calidad, la carne de ovino ha sido siempre muy apreciada en todas las culturas. Tras los asados iniciales, que es la forma más primitiva de consumo, los romanos diversificaron la forma de presentarlo en la mesa y Api-

cius recoge once recetas muy diferentes, con variadas salsas, aunque con la reiteración, en varias de ellas, del "garum". Sorprende también, en estas recetas, la amplia utilización de especias entre las que destacan: pimienta, cominos, cilantro, jengibre, perejil, ruda, ajedrea, tomillo y muy variados ingredientes: cebolla, miel, leche, vino, aceite, dátiles, ciruelas desecadas, etc., lo que hace suponer que los animales sacrificados eran adultos, seguramente carneros y ovejas, y con esta variedad de aromas y sabores, añadidos al asado de forma muy variada, se atrevían los romanos a preparar platos, en los que se partía de la canal entera, que se deshuesaba y rellenaba con otras carnes o embutidos. También hay noticias de que preparaban una especie de "tartar", con carne cruda picada, y un antecesor del "carpaccio" con carne marinada. Los intestinos, que se comían rellenos con diversas salsas, eran considerados una exquisitez, como lo eran para nosotros, hasta no hace demasiado tiempo, las gallinejas, los zarajos, las gordillas o los patorrillos.

Según el historiador romano Juvenal, que describe a la sociedad ibérica durante la dominación romana, cuando hace consideraciones sobre la alimentación, afirma que el consumo de carne de ovino era casi diario, lo que a juicio de Serra Rafols es exagerado. En cambio 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, que también me parece exagerado, porque segura-

mente no había tantos, aunque, como afirma el autor, con cierta frecuencia se alternaba con carne procedente de diferentes especies venatorias.

No parecen acertados estos juicios, porque según las últimas investigaciones la carne en esta época se comía excepcionalmente y lo normal era el consumo diario de grandes cantidades de cereales y leguminosas, que sólo a veces se acompañaban de cantidades limitadas de muy diferentes carnes, entre las que predominaba el cerdo, seguido del ovino, caprino, caza y vacuno. Es cierto que la estacionalidad del consumo era muy marcada, condicionada por parideras, que podían hacer frecuente en determinados momentos el consumo de ovino o caprino, como también incidían las temperaturas y las cosechas, especialmente en el caso del cerdo, al que aprovechándose de la abundancia de bellota, en otoño e invierno ("tempus glandii"), se procedía a conservar su carne, en una forma primitiva, pero eficaz, antecesora de la matanza domiciliaria, que condicionó la alimentación de los españoles durante muchos siglos.

CONSERVACIÓN DE LAS CARNES

Aunque las salazones de cerdo son las que más han trascendido, no eran los únicos productos cárnicos conservados. En todas las civilizaciones, las carnes de vacuno, ovino, caprino y ruminantes de caza se han desecado al sol, lentamente, a temperaturas lo más

bajas posibles y limpiando bien los acúmulos de grasa para retrasar el enranciamiento. "Budnerfleisch" en Centroeuropa, "pastirma" en Turquía, "bresaola" en Italia, "charqui" en Sudamérica, "machaca" en México, "jerki" en Norteamérica y múltiples denominaciones africanas son términos utilizados para denominar a este producto, que con frecuencia se hacía con carnes de ovino. Hoy ya no se elaboran, pero hasta hace poco se ha elaborado en España una especialidad conocida como "somarro", y en algunas regiones tasajo, en cuya producción se sustituía la acción del sol por el rescoldo del fuego, que al mismo tiempo que "acortezaba" externamente a la carne quedaba cruda, aunque desecada, en el interior. Las cenizas que la impregnaban producían una acción similar a la de la sal, una costra externa, como consecuencia de la desecación, que tiene por objeto disminuir la actividad biológica. He tenido la oportunidad de probar somarro de castrón, producido en el límite de las provincias de Guadalajara y Soria, y garantizo que el recuerdo de su sabor, muy satisfactorio, es inolvidable. Me contó el elaborador que tradicionalmente era una forma muy frecuente de aprovechar la carne de las ovejas que mataban los lobos, para lo que era necesario proceder a limpiar bien las heridas antes de acercarlas a los rescoldos.

Hay cierta confusión con respecto a la evolución del consumo y a la especial localización en algunas fiestas del año, o en la dependencia temporal de las parideras, en relación al aprecio que ha tenido la carne de

Francisco Rincón Lederle

Sevilla [1930]. Papel litografiado sobre cartón. 50,2 x 24,5.

■ Aquí, el cartel de esta empresa veterinaria, que posiblemente sirvió como soporte en cartulina para un calendario de pared del que pendía el faldón con los meses del año de que se tratase, era de Sevilla, y en unas estampas realmente muy bellas presentaba a tres animales de gran porte, un toro, un caballo y un rebaño de ovejas.

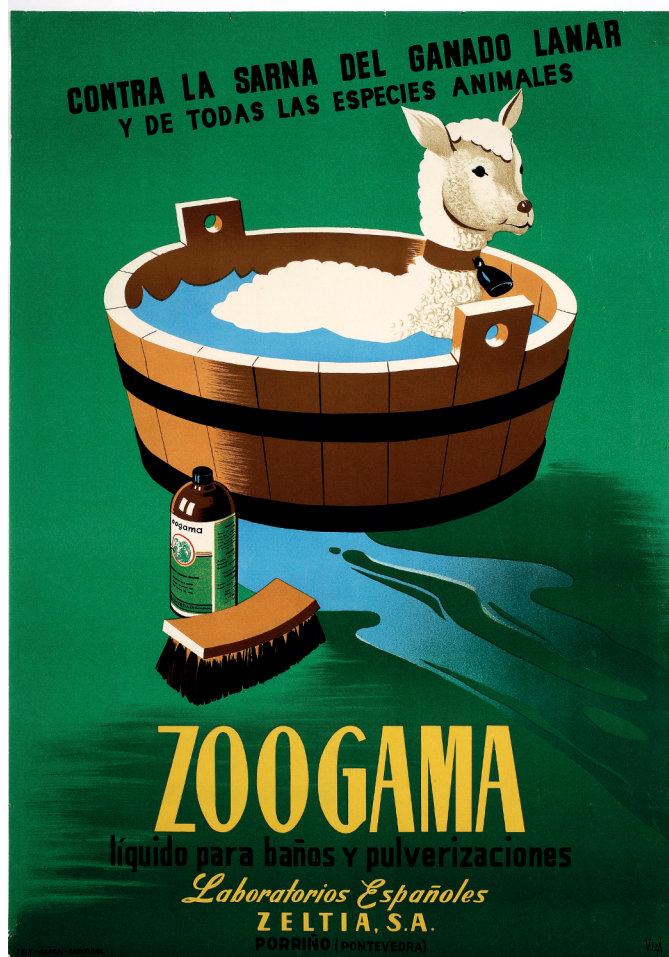
En los tres casos, los ejemplares recogidos pretendían transmitir un mensaje sin palabras, pero bien claro: su fortaleza y buena presencia se debían a que habían sido tratados con sueros y vacunas de la empresa.



Zoogama

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

■ Este colorista cartel, ilustrado por Viza, y litografiado sobre papel en los años cincuenta, recoge la imagen amable que normalmente se asocia más con el ganado ovino y, concretamente, con la forma casi exclusiva en que éste se identifica a nivel popular: la oveja. Con un tipo de ilustración agradable, la casa Zoogama es el anuncio de un líquido desinfectante (específico contra la sarna, como reza el texto), que recoge los distintos elementos para aplicar el producto de forma eficiente: un balde o barreño de madera, el frasco del producto, un cepillo de raíces para frotar bien la piel del animal, la oveja en cuestión (con un cencerro incluido) e, incluso, el agua derramada por el suelo, como consecuencia del forcejeo probable con la oveja. El "líquido para baños y pulverizaciones" era de los laboratorios "españoles" [sic: en aquellos años había que insistir en que nuestros productos eran tan buenos como los similares extranjeros] Zeltia, que estaban (y están todavía) en Porriño (Pontevedra).



pintaba con huevo batido, para dar brillo y un cierto color tostado que mejoraba la presencia del asado. El "carnero verde" fue un plato muy prestigiado, al que se refieren en sus obras Lope de Vega y Calderón, entre los escritores del Siglo de Oro, pero también otros más modernos como Nicolás Fernández de Moratín y autores casi contemporáneos como Larra, porque esta especialidad, que debe su calificativo de verde a la abundante presencia de cilantro, era muy frecuente preparación para días de fiesta y estaba muy extendida en Castilla, Aragón e islas Canarias. Es curioso que el cilantro, que hoy apenas se consume en España, se ha convertido en una seña de identidad de una parte importante de la cocina hispánica en América, sobre todo en Perú y en México.

ovino. Las diferentes situaciones económicas han influido en su consumo, pero todavía ha tenido más importancia la valoración de las diferentes materias primas que se pueden obtener de esta especie. Hay referencias a momentos en los que se sacrificaban los corderos recién nacidos para aprovechar las pieles, que cuando son de animales jóvenes son más finas y más se aprecian para hacer determinadas prendas, que fueron muy valoradas siempre, pero sobre todo en los siglos XVII y XVIII. Cuando esto sucedía, según algunos autores, se procedía al sacrificio de los animales inmediatamente después del parto, sin apreciar para nada la carne que, por otra parte, por ser demasiado joven, tenía poco valor desde el punto de vista gastronómico y nutricional. Hay en cambio crónicas en las que se hace constar el aprecio que tenían las carnes de ovino, por encima de cualquier otra. El consumo era una referencia al nivel de vida de una sociedad o

una familia, y por eso cuando Cervantes describe la cocina del Quijote hace notar que en su olla era más frecuente la carne de vaca que la de carnero, en alusión a su nivel de vida, insuficiente para proveerse de la más apreciada.

Diferentes preparaciones de carne de ovino, casi siempre en cocción prolongada, están presentes en los manuales de cocina procedentes de las diferentes regiones españolas. Se preparaban de muy diversas formas, pero la más prestigiada, la que era obligada en los banquetes más importantes, se hacía asándolos enteros, a veces rellenos de gallinas, perdices, conejos o palomas, o rellenando a su vez terneras o novillos en una especie de "matriuska" rusa, que era de mucho "tono" y que daba lugar a exclamaciones de admiración prolongadas, cuando al abrir una pieza aparecía en su interior otra y otra y otra y otra más. Esta preparación recibía el nombre de "asado aovado", cuando exteriormente se

Con la denominación de "Duelos y quebrantos" se conocía a un típico plato manchego, que se hacía aprovechando las reses que durante el pastoreo morían o sufrían lesiones y cuyas carnes los pastores estaban obligados a llevar a casa del dueño, una vez deshuesadas y accinadas. Con ellas se preparaba un guiso, cuyo nombre alude al disgusto causado por la desgracia. Abraham García, en su libro *El placer de comer*, hace referencia a esta práctica, que era casi dramática cuando el lobo entraba en la majada y causaba un número importante de muertes en el rebaño. El plato ha evolucionado tanto que ha terminado siendo una preparación de huevos fritos con torreznos y a veces con chorizo, elaboración que difícilmente justifica la denominación.

De las recetas clásicas en las que el ovino es protagonista, destacan las de Ruperto de Nola con el "carnero adobado" y la "doblada de carnero", Diego Granados da curio-

sas recetas de diferentes piezas y entre ellas son muy interesantes las de la "cabezuela" y las "colas de carnero", pero además da normas de cómo debe hacerse el despiece, antecedido al marqués de Villena, aunque éste recomienda, reiteradamente, que el cordero no se corte porque debe asarse entero. El Arcipreste de Hita, Hernández de Maceras, Juan de Altimiras, Martínez Montañón y en general todos los clásicos dan numerosas recetas para las diferentes piezas de carne de ovino acordes con las caracterís-

ticas gastronómicas de las carnes, correspondientes a las diferentes edades del animal.

Cada región española tenía sus especialidades que con frecuencia se intercambiaban o se adaptaban a los ingredientes de cada comarca, favorecida esta práctica por la trashumancia, y por la necesaria autosuficiencia en los recursos a que estaba obligado el personal que cuidaba del ganado, que podía pasar muchos días durmiendo a la intemperie y cocinando en el campo.

Un plato curioso es el "zikiro", que es una sopa de carnero que se hacía en los valles del norte de Navarra para agasajar a las personas que iban a los entierros y del que cuenta Sarobe Pueyo que en una ocasión, ante la proximidad de la muerte del abuelo, que ya llevaba algunos días en coma, el ama de casa empezó a preparar el plato para poderlo ofrecer a los familiares y amigos que habían llegado desde otros caseríos e incluso de otros pueblos. El agradable olor llegó hasta el enfermo, que se recuperó y

LA CARNE DE OVINO EN LOS REFRANES

El ganado ovino ha tenido siempre una amplia difusión en toda España. Pasaron los tiempos de la Mesta y los de esplendor de nuestra raza merina, que es fundamental en la formación de la ganadería mundial de esta especie, porque casi todas las razas de alta producción tienen en sus genes lo que les aportaron los animales que fueron objeto de las dotes que acompañaban a las princesas españolas, cuando maridaban con reyes de otros países europeos. En el lenguaje dejaron una impronta, que gira en torno a las características de estos animales y a su explotación, y muchos refranes que condensan el saber popular de una forma muy concisa, típica de nuestra cultura.

Quien tiene ovejas, tiene leche, queso, lana y pellejos. Hace referencia directa a la aptitud diversificada de esta especie, e indirecta a la calidad de sus productos, porque la leche de oveja es de una riqueza en nutrientes extraordinaria, y la de algunas razas españolas todavía más, lo que hace posible que se produzcan unos quesos, como el manchego, el idiazábal, el roncal, la torta del Casar y otros muchos, que son una maravilla, pero que para que tengan la calidad adecuada se debe partir de leche muy característica, de muy alta calidad y muy rica en extracto seco. La lana fue la principal y más apreciada fibra textil y en concreto la de merino, que sigue teniendo fama de ser la de mayor finura y más ondulada que se obtiene del ganado ovino. Las pieles son excelentes por su flexibilidad y resistencia y, aunque el refrán no hace referencia a la carne, su calidad es tan alta que hace que su presencia fuese obligada en las grandes celebraciones y que continúe siéndolo en las fiestas más entrañables.

Ni amigo reconciliado ni cordero dos veces asado. La calidad de la carne de esta especie tiene un punto de preparación muy exacto, en cualquier forma en la que cocinemos, pero especialmente si es asada. El proce-



so es complicado, porque el control de temperaturas y tiempos tiene que ser tan medido que resulta difícil, incluso cuando se dispone de termómetros y cronómetros que nos facilitan la labor, pero todavía lo era mucho más cuando solamente se disponía de "un buen ojo" para calcular y de "una buena mano" para actuar. Estos dos instrumentos son los que siguen empleando los maestros asadores para ofrecernos la excelente calidad de las carnes, que se han "hecho" durante el asado, porque en este tiempo se ha producido una transformación de las proteínas, una licuación y evaporación de algunas grasas responsables de los aromas y sabores, y una reacción de Maillard que va a modificar la textura y dar el oportuno punto crujiente. Pero el proceso tiene el inconveniente de que es irreversible y, por lo tanto, una vez alcanzado el punto exacto se pierden las cualidades sensoriales, por enfriamiento o por recalentado, y la excelencia del plato disminuye muy notablemente. Algo similar sucede cuando el enfado con un amigo es de tal importancia que la confianza perdida no es posible recuperarla. El cordero recalentado estará aceptable y el amigo podrá seguir siendo parte de nuestro entorno, pero la amistad no se recuperará nunca.

Oveja que bala, bocado que pierde. Son muy discretas las ovejas y muy pocas veces balan, pero cuando lo hacen, tienen que dejar de comer. Además, si los balidos son repetidos, se quedan atrás en el rebaño y las hierbas más frescas, las más tiernas y nutritivas ya las han elegido otras ovejas, que las van a aprovechar. En algunos casos las ovejas baladoras no son seleccionadas para reproducirse, y es curioso que las que tienen esta particularidad son más acosadas por los perros pastores, a los que se les ha enseñado que esta cualidad no es favorable para el orden y la progresión del rebaño. El refrán se aplica a las personas habladoras en exceso, a las que la conversación les hace distraerse, no cumplir con sus cometidos o desperdiciar oportunidades. ■

Lactina

Barcelona [1970]. Chapa lisa. 40 x 29.

■ Este es el más moderno de los carteles recogidos aquí, y es una chapa litografiada en dos colores lisos que, probablemente, debió circular a finales de los años sesenta o, incluso, en los setenta.

En términos estéticos, y como puede apreciarse, no se puede comparar con el resto del grupo, pero tampoco está nada mal el recurso a las tres medias imágenes de una vaca, un cerdo y un biberón para presentar un producto nuevo en la época, la "leche artificial".

Su finalidad era más específica que los piensos genéricos que existían ya desde décadas atrás (como los célebres polvos Pinós de los veinte y treinta), ya que trataba de ayudar en un segmento de la alimentación animal por entonces no contemplado por falta de desarrollo científico; a partir de estos años, la citada leche artificial para "terneros, lechones y ovejas" serviría para cubrir esta limitación.



preguntó a los visitantes por la causa de tan extraordinarios aromas, a lo que alguno de los miembros de la familia le contestó: "Abuelo, usted a lo suyo", seguramente afectado por la posibilidad de que la mejoría retrasase el apreciado banquete y diese lugar al popular dicho de "ni cenamos ni se muere padre". Hoy el plato ha evolucionado y en las proximidades de Zugarramurdi, en donde, en su tiempo, se celebraron aquellas, en la actualidad se celebran anualmente los denominados "zikiro jate", en los que el cordero ha sustituido al carnero y la tradicional sopa se ha cambiado por asados, hechos al aire libre y compartidos por la colectividad.

Las recetas de calderetas, chilindrones, menestras, chanfainas, son muy diversas y según las diferentes regiones españolas se utilizan distintos ingredientes, pero es muy frecuente que el cordero sea el principal protagonista de estos platos, alternando con las cabecillas, asaduras, sangrecilla, manos o rabos, entre los que destacan los de las primas de ovino, que al terminar la primavera se procede a "desrabotar", con objeto de facilitar la función reproductora, y asadas las extremidades caudales, a la plancha, constituyen un verdadero manjar de una sapidéz y una textura sobresalientes, además de un espectáculo en el que influye el olor a cuero

chamuscado y sobre todo observar a las corderas, que traumatizadas por la amputación observan a su vez a aquellos que se están comiendo una parte de ellas. Puede parecer exceso de sensibilidad, pero para disfrutar más les recomiendo que, si tienen la oportunidad de degustar esta exquisitez, rueguen al propietario que previamente aleje a los animales.

LA INFLUENCIA FRANCESA EN LA COCINA ESPAÑOLA

El afrancesamiento de nuestros cocineros aparece en la cocina "moderna" con recetas más sofisticadas, aunque ninguno se especializa tanto en las elaboraciones como el afrancesado, entonces muy actual y hoy un tanto cargante, Teodoro Bardaji, 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 pone en evidencia algunas de las particularidades de la cocina burguesa de la época. No han pasado demasiados años y todas estas exquisiteces han desaparecido en tanto que zancarrón, chuletillas, chuletas al ajo cabañil, paletillas deshuesadas y rellenas, cazuelas castellanas, guisos encebollados, sesos, riñones al jerez o

a la plancha, asados con su grasa o el cordero a la miel, de profundas reminiscencias árabes, se mantienen y son ejemplos de una cocina española muy variada con particularidades regionales muy interesantes y con frecuencia ligada a celebraciones, entre las que destacan la Navidad y la Pascua, en las que el cordero es el plato emblemático.

EL CONSUMO DE CARNE DE OVINO

Cada año pasan por los mataderos algo más de cinco millones de corderos lechales, casi quince millones de pascuales y un poco menos de un millón de animales adultos, casi siempre de desvieje y con destino a la industria. El consumo español de carne de ovino representa algo más del 4% del consumo total de carne.

El sistema de explotación y la producción de leche de las madres condiciona el peso de sacrificio del cordero. Cuando la producción es alta, es más frecuente el ordeño sistemático, muchas veces mecanizado, y en consecuencia el sacrificio de los animales a edades muy tempranas. Es lo que sucede en concreto en las provincias de Castilla y León con los corderos, porque las razas explotadas, churra y castellana, son buenas productoras de le-

en el
corazón
de **Asturias**



mercá Asturias

PARQUE ALIMENTARIO LOGÍSTICO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS



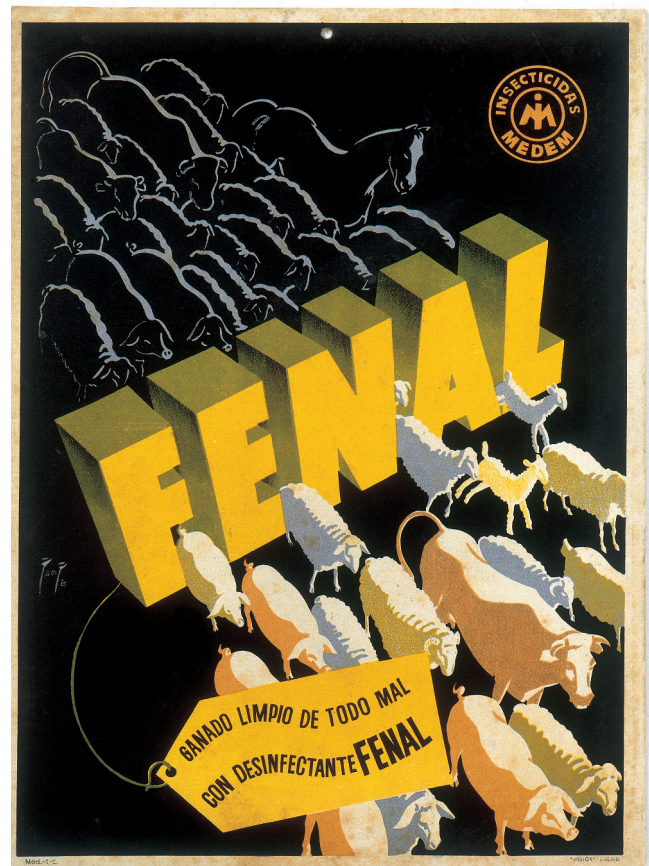
www.mercasturias.com



Feria Exposición de Ganado Selecto
Sevilla. J. Baena [1930]. Papel litografiado. 35,5 x 49,8.

■ El cartel aquí recogido es de los años treinta, y está firmado por el conocido ilustrador andaluz Baena, siendo un buen ejemplo de la unión entre unas imágenes atractivas y la realización de un tipo de actos como éste, el de las ferias, exposiciones, concursos y muestras de todas clases (en este caso, ganaderas), que trataban de presentar lo mejor y más actual del bien o producto anunciado.

Con una periodicidad generalmente anual, lo que se trataba en la mayor parte de los casos, y ya desde finales del siglo XIX, era lograr una adscripción temática de tipo económico (agricultura, ganadería, industria, automóvil, minería, pesca, maquinaria, comercio, conservas, etc.) a una ciudad determinada, de modo que tras varias citas anuales, y si su celebración lograba un volumen de contactos y contratos suficiente, convirtieran a la ciudad en la más conocida y cotizada de su segmento. En el caso de Sevilla, lo curioso era su pretensión de especializarse sólo en ganado "selecto". Desde luego, los ejemplares recogidos del caballo, vaca, cerdo y oveja parecían confirmarlo.



FENAL
PamPa (Anibal Tejada) [1950]. Papel sobre cartón. 22,2 x 30.

■ Este cartel, además de ser suficientemente expresivo por su dibujo, se acompañaba de un texto breve, en forma de pareado, para que quien lo viese, no tuviese ninguna duda de para qué servía.

En primer lugar, era de los laboratorios MEDEM, fabricantes de insecticidas, y para convencer de la bondad de ellos recogía un doble mensaje. Por una parte, el literario, con el texto de la etiqueta: "Ganado limpio de todo mal, con desinfectante FENAL".

Y, también, el estético, atribuido al conocido Anibal Tejada, resulta muy claro y efectivo: además de esa etiqueta colgada de unas grandes letras de FENAL que forman una valla protectora, se ve claramente toda suerte de animales (enfermos, contaminados, con problemas, al fondo y en negro) que, al pasar a través de ella (al tratarse con el desinfectante) recuperan la salud y el vigor (tienen color, se individualizan, están vivos...): caballos, vacas, cerdos, ovejas, etc.

che y su aprovechamiento para la elaboración de quesos induce al sacrificio temprano, para evitar que las crías mamen excesivamente.

Los corderos lechales son una joya; ofrecen unas carnes especiales porque sólo han consumido leche de su madre y como mucho han llegado a despuntar los brotes tiernos de algunas hierbas aromáticas, que contri-

buyen a matizar los sabores de su carne cuando se asa. Es un plato estrella y casi exclusivo de la cocina española; excelente, suave y muy sávido, admirado por los visitantes que, como mucho, critican que no los dejemos crecer para que la cantidad de carne que ofrecen sea mayor. En casi todas las provincias españolas del interior y en algunas de la periferia, en sitios especializados,

se ofrece un cordero asado maravilloso, con características particulares, debidas a la técnica culinaria, el sistema de explotación, la distribución de la grasa y por supuesto la raza, que hacen interminable la discusión sobre la calidad y características de cada caso, con la particularidad de que hay gustos para todos.

Cada raza española tiene unas característi-



FASA

Mislata (VALENCIA). G.V. [1950]. Papel offset. 32,8 x 46.

■ Aquí el producto anunciado es otro elemento fundamental en la vida normal y cotidiana del ganado, el pienso. Lo que singulariza al conjunto es que, así como en otros casos el ganado lanar u ovino es el único protagonista del cartel, aquí comparte imagen con prácticamente todos los demás animales proveedores de alimento para el ser humano, de los que se dice que "todos comen piensos FASA... porque son los mejores". Aquí aparece, como en otros muchos casos de publicidad clásica, una afirmación tan favorable, "los mejores", como casi imposible de probar. Las imágenes recogidas, de la década de los cincuenta, y firmadas por G.V. son, asimismo, agradables y simpáticas, con sonrientes animales como la vaca, el caballo, el cerdo o el carnero, y otros a los que no se les puede apreciar bien la sonrisa: conejo, gallina, gallo, pollitos, oca, etc.

cas determinadas y cada una tiene un punto óptimo de cebo y un momento ideal de sacrificio, pero castellana, merina, manchega, churra, lacha, rasa, segureña, etc., son muy apropiadas para la producción de carne de excelente calidad, como lo demuestra un estudio que se hizo con participación de razas inglesas, francesas, griegas, italianas, islandesas y españolas (merina, manchega, churra y rasa aragonesa). Nuestras razas alcanzaron unas altísimas calificaciones, hasta el punto de obtener las mejores calificaciones. Las características organolépticas fueron muy bien valoradas y, en concreto, el merino fue el que obtuvo la mayor puntuación en jugosidad, ternura, sabor y olor.

Una canal de cordero lechal perfecta se caracteriza por presentar los riñones cubiertos de grasa, pero no en la totalidad de su superficie, porque deben tener una pequeña parte descubierta, una "ventana" del tamaño de una moneda de dos euros, que deje ver el color de la viscera. La carne ha de ser de color blanco nacarado o rosado y estar poco infiltrada de grasa, la conformación de la canal tiene que ser armónica. La calidad de la carne de un buen cordero lechal se caracteriza por su textura suave, su jugosidad y su sabor elegantísimo, que son las propiedades que han dado prestigio a los asados.

El cordero pascual ofrece una carne más hecha que la del lechal, quizás menos fina y elegante pero con más matices sápidos, con sabor más persistente, con más personalidad y cada vez más aceptada por el consumidor, porque los modernos sistemas de explotación evitan el engrasamiento excesivo, y en consecuencia que aparezca el olor y sabor a sebo que se producen cuando los animales alcanzan cierta edad, lo que es frecuente en las carnes ovinas del resto de los países mediterráneos y, por eso, es necesario recurrir a cocciones más prolongadas y al empleo de salsas de sabor intenso, como el cordero a la menta, típico de la cocina inglesa.

El ovino mayor sólo se consume formando parte de productos industriales y de platos preparados en los que se disimula su inclusión, con una alta aromatización y el empleo de otros ingredientes. No siempre fue así, porque la carne de carnero fue muy apreciada. "De la mar el mero y de la tierra el carnero" fue el dicho popular que demuestra la alta valoración que esta carne tuvo en la cocina clásica española. ■

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: www.vecamugo.es