

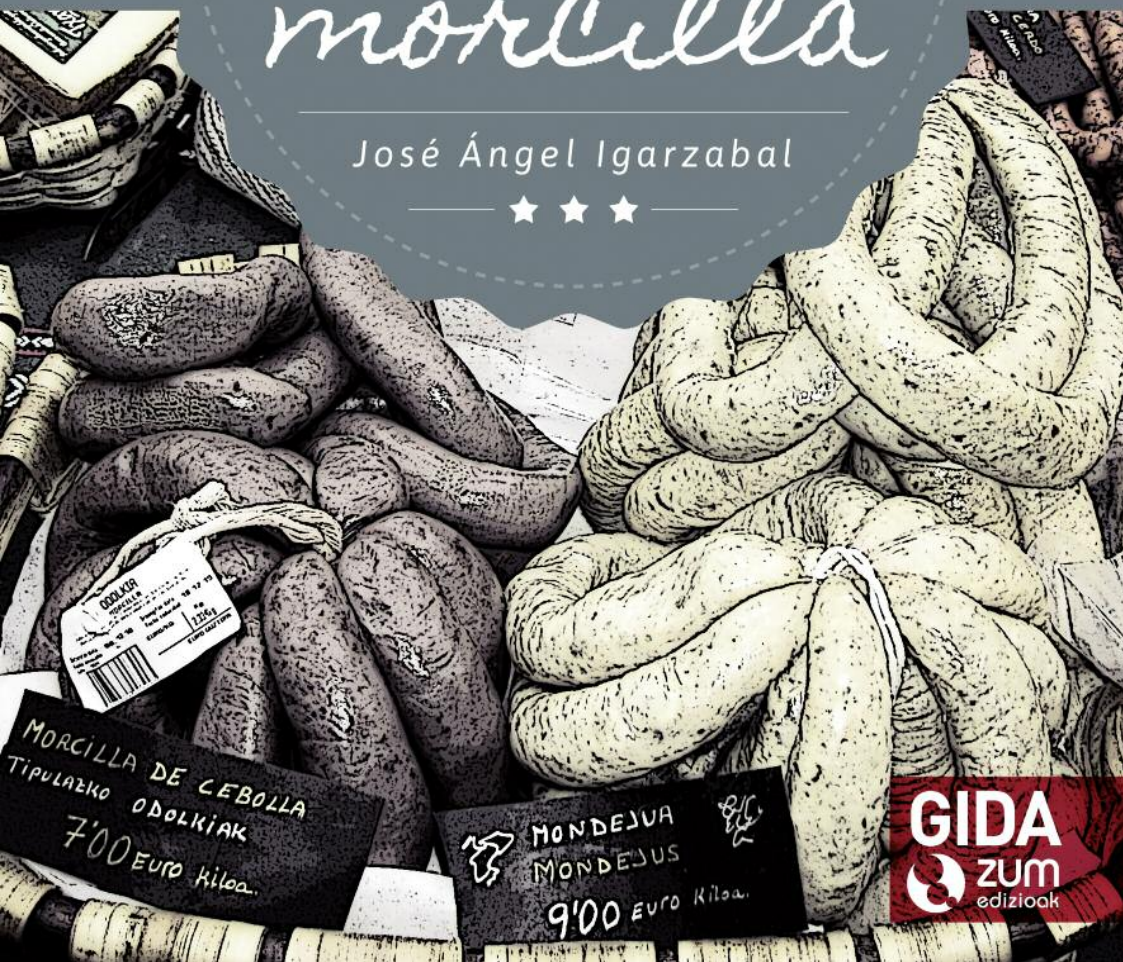
★ ★ ★

DESDE EL GOIERRI AL ALTO UROLA

Cita con la morcilla

José Ángel Igarzabal

★ ★ ★



ODOLKIA
Tipulazko
Morcilla
700 Euro kiloa

MORCILLA DE CEBOLLA
TIPULAZKO
ODOLKIAK
700 Euro kiloa.

MONDEJUA
MONDEJUS
9'00 Euro kiloa.

GIDA
zum
edizioak



**URDANETA
KHAF**

HARATEGIA - URDAITEGIA

URDANETA KALEA 25 / ORDIZIA
TF. 943 16 15 14



OLANO

HARATEGIA - CARNICERIA

- » Etxeko harategia
- » Odolkiak
- » Aurrez prestatutako janaria

Andra Mari 3 - BEASAIN - 943 88 07 78 - carniceriaolano@gmail.com

JOXE harategia
carnicería
charcutería

Elosegi 15 - LAZKAO - 943 88 43 91



m 50
urteurrena

mujika

● **odolkiak**

1963 - 2013

50 urte zuen zerbitzura

Mila esker!

kale Nagusia, 16 ● tel. 943 881 832 ● ORDIZIA
Nafarroa etorbidea, 31 ● tel. 943 880 488 ● BEASAIN

MURUA HARATEGIA



**Etxeko txorixo eta
odolkiak
Bertako haragia**

Ormaiztegi - Tf. 943 88 27 64



**PLAZAPE
TABERNA**

AZKARA, ESKORRI, BEASAIN, ENAN, PLAZAPE, TABERNA, JANA ETA ENAN

**BEASAINO
PRINAZKO SAN MARTIN
PLAZA, 1**

T 943 882 997





Cita con la morcilla

Con todo cariño e ilusión dedico este trabajo a mis nietos Izar y Lur Igarzabal Goenaga. Deseo que su lectura cuando llegue el momento les estimule a interesarse por todo lo positivo e interesante concerniente a la tierra que les vio nacer. JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL

La matanza del cerdo

Antaño la matanza del cerdo o “*txarriboda*” constituía en el entorno rural un destacado acontecimiento familiar que trascendía más allá del tal ámbito para alcanzar a los vecinos.

Todo un conjunto de tradiciones, ritos y tareas, configuraban a la matanza teniendo en cuenta además que el día del sacrificio del cerdo tenía un marcado acento lúdico.

Actualmente esta labor ha perdido la importancia que gozaba en tiempos pretéritos. En nuestros días, factores como pueden ser las buenas comunicaciones que dispone el medio rural con el área urbana y la incorporación en la vivienda del frigorífico han determinado, por ejemplo, el declive de esta costumbre. No obstante, todavía hay quienes realizan la matanza del cerdo al estilo de nuestros mayores, más bien por mantener latente la llama de una secular tradición. No olvidemos que en épocas pasadas de tal matanza se desprendía la posibilidad, fundamentalmente, de disponer para el año de un buen recurso alimentario en nuestros “*baserris*”.

El archiconocido refrán “*A todo cerdo le llega su San Martín*”, con su variante “*El cerdo deja de gruñir*”, se refiere al 11 de Noviembre, festividad de San Martín de Tours, considerada como momento preferido para la matanza. Actualmente esta fecha no parece responder a tal criterio, ateniéndonos a los cambios climáticos observados desde hace bastantes años, situación traducida en

“CITA CON LA MORCILLA”

Suplemento de GIDA (Noviembre de 2013)

Autor: José Ángel Igarzabal

Diseño y maquetación: Eneko Maiz

Fotografías: Ritxar Tolosa y archivo

Edita: ZUM Edizioak

(Patrizio Etxeberria 7, Legazpi)

una suavización de los inviernos. Sobre esta cuestión, afirman los expertos que el frío es el elemento clave para que la carne se “*cure*” y se halle en condiciones para su consumo a lo largo del año. En consecuencia, todo parece indicar que ahora las fechas de la “*txarriboda*” quedan encuadradas entre los meses de Diciembre y Febrero.

El momento más idóneo para el sacrificio del cochino se considera el correspondiente a la fase lunar de Cuarto Menguante. Es creencia popular que en este período la influencia de la luna hace que las carnes del cerdo se encuentren más prietas y por tanto su conservación resulte mejor. De todas formas, en torno a este tema también se dice en medios rurales que el sacrificio no debe llevarse a cabo en Novilunio (Luna Nueva). Otros apuntes curiosos al respecto: En la zona de Zuberoa sostienen que en Cuarto Menguante debe matarse únicamente la hembra reservándose para el macho el Cuarto Creciente. En La Rioja consideran que debe matarse sin distinción de sexo en el caso que la fase lunar de Cuarto Creciente corresponda en Viernes. No hay regla fija, así, en Navarra,



Mondejos odolki eta txistorra

concretamente en el Valle de Unciti, la costumbre determina el sacrificio cuando la luna está en menguante y por el contrario en creciente en el Valle de la Ulzama.

Todavía se cuenta con familias de baserritarras que no renuncian a romper con el ancestral rito de la matanza y lo reviven anualmente. Como se refleja en los trabajos de etnografía, la matanza del cerdo goza del mayor predicamento, entre las que tienen lugar en Euskal Herria.

Las formas y comportamientos que encierra el sacrificio del txerri dejan patente singulares hábitos sociales del marco rural que, a través del hilo generacional, han llegado hasta nosotros en toda su pureza. Son aspectos con toda esa atracción costumbrista, recordatoria de la antaño vida familiar en los pequeños núcleos de la población vasca.

Respecto a esta temática incluimos el siguiente testimonio sobre la matanza del cerdo. Ha sido recogido en este caso por mi parte el año 1993 en conversación mantenida con mi sobrina **Aloña Deba Urbizu**. Así, pude conocer detalles sobre la manera en que en nuestros días se desarrolla tal tarea en el caserío Anatxe de Zegama, asentado en el corazón de Goierri Garaia. “El día señalado, apunta mi interlocutora, toda la familia se levanta alrededor de las siete de la mañana. Momentos antes del inicio de la matanza se distribuye entre los presentes café, galletas y anís. Seguidamente llega el momento “cumbre”, que de este modo nos relata Aloña: “*El mata-rife clava el gancho en la papada del cerdo y una vez tumbado en la mesa y sujetadas sus patas por cuatro hombres o más se le clava al animal el cuchillo en el cuello, teniendo*

cuidado de no afectar al corazón, y de este modo no se ahogue. La “amona” va recogiendo en un recipiente la sangre que mana de la herida removiéndola a fin de que no se coagule”. Después, se procede a la limpieza del animal. Para ello, se le pasa por fuego alimentado a base de helecho seco, y seguidamente se le limpia cepillándole a cuchillo. Cabe apuntar que antiguamente, matiza Aloña, se hacía raspándolo con una teja. La siguiente operación consiste en la extracción de las vísceras. De acuerdo con la versión ofrecida por Aloña Deba “*Deben sacarse cuidadosamente para aprovechar convenientemente los intestinos que servirán para hacer morcillas. Las mantecas se colocan en un palo para enfriarlas y poder trocearlas más tarde.*” Una vez limpio se coloca el cerdo en posición vertical con la ayuda de un palo. Se ha ejecutado el trabajo y es obligado reponer fuerzas. Ha llegado en el caserío zegamarra de Anatxe el tiempo del almuerzo, bajo un ambiente desenfadado, de fiesta. Los participantes en la matanza se reúnen alrededor de la mesa para degustar una sopa de ajo y el hígado frito del cerdo sacrificado muy acebollado. Después, las mujeres y la chavalería inician las labores que caracterizan al proceso de elaboración de las morcillas. Mediada la tarde, nos indica nuestra comunicante, “*Se trocea el cerdo a fin de separar tocino, jamones, lomo, patas y cabeza.*” que al día siguiente debidamente salados se introducen en un arca de piedra (“txerriaska”). Como obsequio, los peques de la casa Anatxe, como manda la costumbre, llevan a los vecinos morcillas, un trozo de tocino y espinazo, envueltos con unas hojas de berza.”

La elaboración de la morcilla

La morcilla está considerada en el campo del embutido como un producto de los más antiguos del mundo. La historia de su elaboración nos lleva retrospectivamente hasta los asirios que, a juicio de algunos historiadores, eran muy expertos en su preparación. También se apunta que fueron los fenicios quienes introdujeron la morcilla en Europa.

Curiosidades al margen, incluimos algunas formas de elaboración de las morcillas. Comenzamos refiriéndonos a las de cerdo (odolosteak - odolkis).

De la siguiente manera se elaboraba la morcilla en el caserío “Legorburu”, en el barrio de Aztiria, perteneciente a Gabiria. La información ha sido aportada por la “etxeoandre” del caserío Ramona Arriola Lete: “*Durante el sangrado del cerdo, en un recipiente se va recogiendo la sangre, retirando la globulina filamentosa que se hace presente por coagulación, mientras con la mano se remueve constantemente el contenido. Por otro lado, el fondo de una cazuela se cubre de sebo. Una vez reblandecido a fuego lento se añade cebolla y puerro bien picados además de un poco de sal. Tras su pochado se agrega cayena, orégano, perejil y lo sobrante del sebo y por último la sangre. Se revuelve bien todo y ya está listo para su introducción en el intestino.*”



Juan Jose Lapitz eta Luis Juan Unanua, Ormaiztegioko odolkiaren bultzatzaile sutsuak

La fiesta de la morcilla en Ormaiztegi

La morcilla tiene su protagonismo en las patronales fiestas que celebra Ormaiztegi en honor de San Andrés Apóstol (30 de Noviembre). Constituyen centro de interés los concursos de morcilla y de platos elaborados a base del referido producto. El primero de los certámenes arranca del año 1986, mientras que el inicio del segundo data del año 2000. Representa toda una fiesta en la que el público toma parte degustando las morcillas presentadas a concurso.

Historial del concurso de morcilla:

- 2000.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 2001.- Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
- 2002.- Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
- 2003.- Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
- 2004.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 2005.- Fernando Salegui (Zumarraga).
- 2006.- Patxi Larrañaga (Lasarte).
- 2007.- Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
- 2008.- Carnicería Olano (Beasain).
- 2009.- Carnicería Olano (Beasain).
- 2010.- Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
- 2011.- Ander Murua (Ormaiztegi).
- 2012.- Carnicería Olano (Beasain).

Concurso de platos elaborados con morcilla, primer premio:

- 2000.- Mari Lolo Uribe-Etxeberria.
- 2001.- Aintzane Deba.
- 2002.- Luis Juan Unanua.
- 2003.- Aintzane Deba.

- 2004.- Marian Biurrun.
- 2005.- Luis Juan Unanua.
- 2006.- Marian Biurrun.
- 2007.- Carmen Soto.
- 2008.- Miren Makaia.
- 2009.- Karmele Dorronsoro.
- 2010.- Miren Makaia.
- 2011.- Haizea Diez.

Campeonato de morcilla en Ordizia

Ordizia también contribuye a la valoración de la morcilla. En la recta final de otoño se convoca por parte del Gremio de Carniceros y Charcuteros de Gipuzkoa en colaboración con el Ayuntamiento de dicha villa el denominado "Campeonato de Morcilla de Gipuzkoa", cuyo palmarés es como sigue :

- 1998.- Luis Aldareguia (San Sebastián).
- 1999.- Iñaki Zubeldia (Beasain).
- 2000.- Carlos Lekube (Aia).
- 2001.- Este año no se celebró.
- 2002.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 2003.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 2004.- Kepa Oliden (Orio).
- 2005.- Javier Otegui (Ordizia).
- 2006.- Isidro Insausti (Ordizia).
- 2007.- Carnicería Garikano (Tolosa).
- 2008.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 2009.- Iñaki Zubeldia (Beasain).
- 2010.- Carnicería Olano (Beasain).
- 2011.- Mikel Mujika (Beasain).
- 2012.- Carnicería Olano (Beasain)
- 2013.- Pili Sukia (Zaldibia).

La morcilla de Beasain

Satisface señalar la fructífera labor desempeñada, desde su fecha fundacional en 1985, por la Cofradía de la Morcilla de Beasain en la potenciación, difusión y cuidado de la calidad de embutido tan sabroso. La morcilla de Beasain constituye una referencia de prestigio en el plano gastronómico. Así, tal producto ha llegado hasta Madrid, Barcelona, Canarias y Andalucía, entre otros lugares de la geografía española. Fuera de nuestras fronteras destacamos que ha viajado al Reino Unido, Francia, Suiza e incluso se le conoce en Jordania y la República de Singapur.

La Cofradía de la Morcilla de Beasain estuvo presente en la Expo-92 de Sevilla acudiendo con 200 kilos de morcilla. Previamente cocinada por el prestigioso chef goieritarra **José Juan Castillo**, racionada en unos 3.000 pinchos, se ofreció a su degustación en el pabellón de Euskadi. Varios miembros de la cofradía ataviados con el atuendo que los caracteriza distribuyeron entre el pú-



blico folletos propagandísticos de Beasain. Una memorable jornada por lo que tuvo de éxito y de expansión de un producto estrella beasainarra.

Otra actividad destacable, promovida por la Cofradía de la Morcilla de Beasain, fue la salida en septiembre de 2003 a la localidad italiana de Torre Pellice ubicada en la provincia de Torino. En su importante feria de productos alimenticios se presentó la morcilla de Beasain. Acudieron al evento junto al presidente de la referida entidad, **Martín Urkiola**, los afamados charcuteros de la comarca **José Manuel Olano** y **Jesús Mari Deba** así como **Roberto Ruiz**, prestigioso cocinero del tolosarra restaurante Frontón y destacado representante de la cocina vasca. Martín Urkiola expuso los rasgos característicos de la morcilla y el trabajo desplegado por la cofradía. Por su parte José Manuel Olano en su intervención profundizó sobre la elaboración de dicho embutido. En el stand montado al efecto se sirvió morcilla que, según nos ha comentado Jesús Mari Deba, fue saboreada por los asistentes hasta “chuparse los dedos” calificándola de una delicia. Además se hizo promoción turística de Beasain y comarca a través de variados folletos y un audiovisual.

En noviembre de 2008 sobresale la presencia de la morcilla de Beasain en San Sebastián. Se celebra el X congreso Lo Mejor de la Gastronomía. Allí estuvo **Isabel Imaz** de la carnicería Olano que ante acreditados restauradores de toda España describió el proceso de elaboración de la morcilla. En 2011, de la mano de la carnicería Olano, la morcilla de Beasain al estar catalogada entre las diez mejores de España, está nuevamente presente en el congreso Lo Mejor de la Gastronomía celebrado en su décimotercera edición en Alicante. Dirigido por el prestigioso crítico gastronómico donostiarra **Rafael García**

Santos el evento se celebró del 12 al 15 de noviembre con la asistencia de unos 400 expositores y cerca de 700 cocineros del panorama internacional. En el transcurso del mismo tuvo lugar una fiesta gastronómica dedicada a las mejores morcillas de ámbito estatal. Se degustaron raciones procedentes de Burgos, Palencia, Zamora, Barcelona, Avila, Salamanca, Murcia y Gipuzkoa. Por parte de la organización se entregaron Medallas de Oro a los establecimientos invitados, entre ellos al beasainarra, en reconocimiento a la calidad de sus productos.

La morcilla de Beasain ha merecido también atención por parte de la serie producida por Televisión Española “*Un país para comérselo*”, conducida por **Imanol Arias** y **Juan Echanove**. En el capítulo dedicado a Gipuzkoa, emitido el 15 de diciembre de 2011, hubo referencia a tal embutido a través de un reportaje grabado en la beasainarra carnicería Olano, varias veces galar donada en diferentes concursos de morcilla. El hilo argumental discurre en el transcurso de una conversación mantenida por Echanove con Isabel Imaz, como sabemos toda una institución elaborando el mencionado producto. Esta famosa “*etxeoandre*” manifestó que lleva 48 años en la profesión, agregando que “*estoy encantada haciendo un montón de morcillas*” aunque dijo que al principio “*me daba asco hacer morcillas. El olor no me gustaba*”. Se mostraron imágenes de la elaboración de la morcilla exponiendo Isabel Imaz sus ingredientes: Cebolla, puerro, grasa, orégano, guindilla y perejil.

Teniendo en cuenta que la elaboración de morcilla está extendida por toda la comarca goieritarra, la clave del por qué de la titulación de tal producto como de Beasain la ofreció el presidente de la Cofradía Martín Urkiola en entrevista concedida a El Diario Vasco. Urkiola argumenta que fue **José Castillo** quien en su carta de menú de su afamado restaurante incluía alubias de Tolosa con morcilla de Beasain. “*Fue hace cerca de 40 años y con eso ya le dio el nombre. Al fin y al cabo son los cocineros y los restaurantes los que dan prestigio y notoriedad a los productos. Y José Castillo lo hizo con la morcilla de Beasain. Nosotros sólo seguimos su camino.*” concluye el presidente de la Cofradía de la Morcilla de Beasain.

La labor desplegada por la Cofradía de la Morcilla de Beasain, digna de todo elogio, fue en su momento la avanzadilla para impulsar en la comarca del Goiherri un interés por este embutido, animando a sus elaboradores a trabajar concienzudamente para alcanzar un producto de calidad que repercutiese de manera positiva en su comercialización.

La morcilla de Beasain. Receta:

- 1.- Picar bien la cebolla y el puerro;
- 2.- Cocer ambos en manteca de cerdo;
- 3.- Trocear la manteca y mezclar con la verdura pochada;
- 4.- Sazonar y acompañar con especias según gusto;
- 5.- Añadir a la masa resultante la sangre de cerdo, mezclar y embutir en tripa de cerdo;
- 6.- Cocer.

Cata-Concurso de la morcilla de Beasain.

El año 1994 se convocaron dos catas, motivadas por el cambio de fecha de celebración de la misma que pasaba del mes de Enero al de Noviembre. Igualmente este año se trasladó el marco de celebración de la cata de la sociedad Bareak a la Plaza de San Martín. Desde entonces, a mediados de Noviembre se desarrolla esta cata-concurso. En relación a su reglamento señalamos que *“las morcillas deberán estar elaboradas a partir de la sangre y manteca de cerdo, con un embutido de tripa natural. Contendrán en todos los casos cebolla y puerro, pudiendo además, estar acompañadas de especias.”*

Por su interés divulgativo recogemos también lo apuntado respecto al sistema de cata y criterios de puntuación: *“El jurado estará compuesto por reconocidas personas de la restauración, invitados y miembros de la Cofradía de la Morcilla de Beasain. Habrá un director de cata. La elección se dilucidará a dos vueltas. En una primera, las morcillas participantes se distribuirán por sorteo entre las mesas. Aquellas que obtengan las más altas puntuaciones pasarán a una segunda vuelta donde serán catadas en todas las mesas. De esta segunda vuelta saldrá la ganadora”.* En cuanto a valoración sobre puntuación se indica: *“Para la evaluación de las morcillas participantes en la cata se atenderá a la presencia y envoltura, corte, sabor, aroma y tamaño del picado de los ingredientes”.*

Reyes de la morcilla de Beasain:

- 1986.- Pablo Murua (Ormaiztegi).
- 1987.- Carnicería Olano (Beasain).
- 1988.- Sukia (Lazkao).
- 1989.- Carnicería Olano (Beasain).
- 1990.- Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
- 1991.- Juan Mari Irizar (Beasain).
- 1992.- Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
- 1993.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 1994.- Mujika (Idiazabal)
- 1994.- Iñaki Campos (Ormaiztegi)
(este año se convocaron dos concursos, en Enero y Noviembre).
- 1995.- Kepa Loidi (Orío).
- 1996.- Juan Mari Irizar (Beasain).
- 1997.- Aramburu (Segura).
- 1998.- Iñaki Zubeldia (Beasain).
- 1999.- Olano (Beasain).
- 2000.- Barandiaran (Ordizia).
- 2001.- Barandiaran (Ordizia).
- 2002.- Olano (Beasain).
- 2003.- Kepa Loidi (Orío).
- 2004.- Olano (Beasain).
- 2005.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
- 2006.- Juan Inazio Mujika (Beasain)
- 2007.- Iñaki Campos (Ormaiztegi)
- 2008.- Jesús Mari Deba (Ormaiztegi)
- 2009.- Olano (Beasain)



- 2010.- Juan Inazio Mujika (Beasain)
- 2011.- Olano (Beasain)
- 2012.- Julián Mujika (Beasain)

Día del capítulo de la Cofradía de la Morcilla de Beasain:

El 5 de febrero Beasain festeja a su Patrón, San Martín de Loinaz. En un día tan señalado para los beasaindarras la Cofradía celebra por todo lo alto su Capítulo anual. Luce sus mejores galas y pone un colorido especial a la fiesta. La celebración se abre con la recepción de las cofradías invitadas que acuden al evento. Después se forma la vistosa comitiva que se dirige a la Casa Consistorial. En el trayecto se hace un alto ante la estatua de San Martín de Loinaz efectuándose una ofrenda floral. En la plaza del Ayuntamiento son recibidos por la corporación municipal y seguidamente en comitiva se dirigen junto con las autoridades a la Iglesia Parroquial donde se oficia una solemne misa mayor en honor del santo patrón de la villa. Al término del acto religioso, en la sala capitular del ayuntamiento, tiene lugar el Capítulo de la Cofradía con la entronización de los nuevos cofrades de honor. El ceremonial arranca con el juramento de los homenajeados que lo prestan atendiendo a la fórmula:

*“Puesta mi mano diestra,
sobre morcillas en ristra,
orondas y de jugoso sain,
no en balde son de Beasain”*

JURO: Rendirles respeto y consideración en la mesa, estén cocidas, asadas o fritas, vengan solas o en amigable

compañía de rojas alubias, tiernas berzas, untuoso puré de patatas o alegres pimentillos.

PROMETO: *Honrarlas, maridándolas con los mejores vinos.*

RECONOZCO: *Que en estas tierras del Goierri, se concentra la esencia de las más ancestral chacinería vasca*

PROCLAMO: *A Beasain como la capital de la morcilla de Euskadi.*

El Gran Maestre de la Cofradía pregunta: *¿Jurais, prometéis, reconocéis y proclamáis?*, A lo que deben responder: *“; Si juro, prometo, reconozco y proclamo.”*

A lo que contesta el Gran Maestre de la Cofradía: *“Por cuanto habéis jurado, prometido, reconocido y proclamado, Yo el Odolki Jaun Aundia os concedo el título de Cofrade de Honor de nuestra Cofradía”.*

Seguidamente les da un golpe en los hombros con una morcilla a título de “espaldarazo”.

Relación de Cofrades de Honor:

- 1993.- Jesús Garrido, maquetista (Beasain) y “El Diario Vasco”.
- 1994.- Josetxo Imaz, atleta; Mikel Zeberio, gastrónomo de la revista “Gastronómica” y Francisco Vázquez (colaborador)
- 1995.- Harri Garmendia, nadador Olímpico; Bareak (Asociación de Comercios de Beasain); José Antonio Salas, “Famoso” de Beasain; Ángel Lorente de Bilbao, restaurador y colaborador y Juantxo Larrucea de Amorebieta, restaurador y colaborador.
- 1996.- La Sociedad Deportiva Beasain; La Cofradía del Queso “Idiazabal”; Javier Gonzalez “Currito”, Santurtzi y Madrid, restaurador y colaborador y Vinos Elosegui de Beasain, colaborador.
- 1997.- El BKL (Beasaingo Kirolaren Lagunak); Amaia Andrés, atleta; la empresa Lacort Industrial de Bergara, colaboradora y el equipo ciclista de la Once.
- 1998.- Conchita Tellería, cocinera del Restaurante Martínez de Ordizia; Jesús Mari Rebollar de Beasain, científico y la Real Sociedad de Fútbol.
- 1999.- La Cofradía de la Alubia de Tolosa; el realista Juan Gómez; Josetxo Lizartza, periodista; Josu Ortuondo, alcalde de Bilbao y Ogueta, pelotari.
- 2000.- Eva Argiñano de Beasain, restauradora; Grupo Gureak (Atención a discapacitados) y la Cofradía de la Trucha de Saint-Pere. (Francia).
- 2001.- María Oruna, Miss Gipuzkoa y Euskadi 2000 (Beasain); Perico Alonso, ex jugador de la Real Sociedad y técnico y Antonio Jiménez, restaurador (Madrid).

- 2002.- Txiki Begiristain, ex-jugador de fútbol; Josune Bezeziartu de Beasain, escaladora; José Felipe Auzmendi, de Beasain, presentador de ETB.
- 2003.- Juan Mari Arzak, de Donostia, restaurador; Eduardo Ayestaran, cirujano y catador habitual y Jone Miren Goenaga, Productora de TV.
- 2004.- El grupo de danzas vascas Aurtzaka de Beasain; Roberto Ruiz de Beasain, restaurador y Peio García Amiano de Donostia, gastrónomo.
- 2005.- Servicio de Euskera del Ayuntamiento de Beasain y “Vaya Semanita”, programa de ETB
- 2006.- La Coral Loinaz de Beasain y Senén González, de Beasain, restaurador y campeón estatal de pintxos.
- 2007.- La Txaranga Koskola (Beasain); el grupo televisivo Wazemank; y Mungia Hiria.
- 2008.- Los Hermanos de las Escuelas Cristianas de Beasain y José Agustín Olano, Maestro txistulari y Tambor Mayor de la Tamborrada asimismo de la citada localidad.
- 2009.- Zuma-GH, equipo beasainarra en la modalidad de Fútbol-7, campeón de España y Four Ibérica 2007 y de Europa 2008.
- 2010.- Mikel Ayestaran, periodista de referencia internacional y el antropólogo, profesor de la Universidad Pública Vasca y médico forense, Francisco Etxeberria, ambos de Beasain.
- 2011.- Grupo Txolarte (voluntarios para asistencia a discapacitados) y el humorista, actor, escritor y presentador de televisión, el donostiarra Oscar Terol.
- 2012.- Juan Antonio López García, portero que fue del Athletic de Bilbao como “embajador” de la morcilla de Beasain en Tenerife y la Sociedad de Montaña “Aitzgorri” al cumplir sus bodas de oro fundacionales.
- 2013.- La Comisión de Cultura de la Sociedad Beti Bizi, editora de la publicación “Beasain Festivo” y el bodeguero de Briones Miguel Merino “Embajador” de la morcilla beasainarra en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

La buskantza (morcilla de oveja).....

A las puertas del invierno, cuando los ocres otoñales van poniendo su particular matiz en nuestro paisaje, los pastores con sus ovejas descienden de la montaña al valle para pasar la estación invernal y en la primavera regresar a los altos prados de los macizos montañosos. Antaño con una considerable pujanza de la actividad pastoril, llegada esta época, en los pueblos se sacrificaban las ovejas que era conveniente eliminar del rebaño por diferentes motivos. El período más adecuado para sacrificarlas era de Octubre a Enero, según apunta **José Letona** en su “*Etnografía de Garagarza (Mondragón)*”.



*Odolki eta mondejuak salgai
Ordiziako Azokan*

En el ámbito de la festividad de San Martín (11 de Noviembre) se hacía presente en nuestra rica y variada gastronomía la buskantza, morcilla elaborada con sangre y grasa de oveja. Actualmente la costumbre perdura y en la fiesta del santo obispo de Tours se hace notar la celebración gastronómica que tiene como plato “estrella” a la buskantza. Últimamente comparte mesa con la morcilla de cerdo como consecuencia de la dificultad que supone el abastecimiento de buskantza cuando la demanda supera con creces a la producción.

Fiesta en torno a la buskantza

La buskantza juega su papel en el aspecto lúdico. No es ajena a la fiesta. Así, en la festividad de San Martín de Tours constituyen un binomio la fiesta y la gastronomía centrada en dicho embutido.

En Urretxu, cuyo templo parroquial se encuentra bajo la advocación del santo obispo de Tours, se celebra el 11 de Noviembre la fiesta con una serie de festejos eminentemente populares. La iglesia acoge una misa que antaño era precedida de una procesión por los alrededores del sagrado recinto con la imagen del santo. La peana era portata por miembros del gremio local de herreros pues San Martín es reconocido en el País Vasco como patrono de herreros y forjadores de hierro. En el plano festivo se incluyen juegos populares, chocolatada para los peques y degustación de pinchos de buskantza. Un dato: en 2004

se distribuyeron cincuenta kilos del referido embutido y unos ciento veinte litros de vino. Por la noche la fiesta es gastronómica, girando en torno a la mesa que tiene a la sabrosa buskantza como reina del menú. Las cenas en restaurantes y sociedades populares reúnen a cuadrillas de amigos.

Legazpi, igualmente, luce color festivo por San Martín, no en vano está fuertemente ligado al mundo del forjado del hierro. Es costumbre reunirse en cenas cuyo menú tradicional consiste en buskantzas, carne de oveja y castañas asadas. El barrio legazpiarra de Telleriarte cumple con esta festiva tradición preparándose con antelación. Días antes matan la oveja y elaboran las buskantzas. La cena va de sopa de grasa de oveja a castañas asadas pasando por buskantzas y carne de oveja.

Zumarraga no es una excepción en festejar a San Martín. El rural y pintoresco barrio de Aquinaga centra el interés festivo con un programa que incluye degustación de buskantza y carne de oveja. Se oficia una misa en la ermita y se procesiona con la imagen del santo. Se cuenta con deporte rural y romería amenizada por bertsoaris y trikitilaris.

Concurso de cata de buskantzas en Zumarraga

En 1982, coincidiendo con la afamada feria de Santa Lucía, el Ayuntamiento de Zumarraga convoca en su primera edición un concurso de cata de “buskantzas”. El objetivo fue dar impulso a este embutido enraizado en la gastronomía de la localidad. Su éxito supone la continuidad hasta nuestros días. Desde 1986 se constituye en Memorial **José María Busca Isusi**, tras el fallecimiento del prestigioso gastrónomo zumarragarra.

Sin embargo, con el discurrir en el tiempo, se advierte que el certamen queda defuminado ante el amplio programa de actividades desarrollado en el día de la feria. Por tanto, para remediar tal situación, con muy buen criterio, el Ayuntamiento traslada en 1997 la celebración del concurso al domingo anterior al 11 de Noviembre, festividad de San Martín de Tours, y se cambia de escenario que pasa del frontón Beloki a la plaza de Euskadi. En el nuevo emplazamiento, la buskantza es la reina de la fiesta, una fiesta que discurre entre degustación de buskantza, exposición y venta del producto ,la presencia de artesanos y festejos de tipo rural.

De las bases del concurso destacamos que la definición de buskantza a efectos del certamen es la siguiente: *“Morcilla hecha con sangre y sebo de oveja, con cebolla, acompañada de otras verduras, entre las que se incluye el puerro y la adición de hierbas aromáticas. Se admite la adición de sangre de vacuno en sustitución o mezcla con la de oveja. En cuanto a las características a valorar por el jurado son: Presentación, valores organolépticos y composición físico-química, para lo que se podrá disponer del consiguiente soporte laboratorial. El concursante debe presentar dos kilogramos de buskantza para el concurso.”*

Ganadores del concurso:

- 1983.- Luis Eguiburu (Urretxu).
 1984.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 1985.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 1986.- 1º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2º Joaquín Odrizola (Legazpi).
 3º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 1987.- María Dolores Arruabarrena (Zumarraga).
 1988.- Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 1989.- 1º Victoriano Insausti (Zumarraga).
 2º Luis Eguiburu (Urretxu).
 3º Jose María Intxasuti (Legazpi).
 1990.- 1º Erratzu behekoa baserria (Urretxu).
 2º Miguel Mendivil (Bergara).
 3º María Dolores Arruabarrena (Zumarraga).
 1991.- 1º Pedro Urcelay (Legazpi).
 2º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 3º Dolores Guisasaola (Zumarraga).
 1992.- 1º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2º Pedro Urcelay (Legazpi).
 3º José Manuel Tolosa (Tolosa).
 1993.- 1º Pedro Urcelay (Legazpi).
 2º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 3º Fernando Salegi (Zumarraga).
 1994.- 1º Alfonso Arratibel (Zumarraga).
 2º José Manuel Tolosa (Tolosa).
 3º Pedro Urcelay (Legazpi).
 1995.- 1º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 2º Fernando Salegi (Zumarraga).
 1996.- 1º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 1997.- 1º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 2º Pedro Urcelay (Legazpi).
 1998.- 1º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2º Intxausti Harategia (Legazpi).
 1999.- 1º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2º Urcelay Harategia (Legazpi).
 2000.- 1º Fernando Salegi (Zumarraga).
 2º Jesús Mari Deba (Ormaiztegi).
 2001.- 1º Aranburu anaiak (Zumarraga).
 2º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2002.- 1º Juan Mujika (Ordizia).
 2º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2003.- 1º Aranburu anaiak (Zumarraga).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2004.- 1º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2005.- 1º Txantxiku Harategia (Oñati).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2006.- 1º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2007.- 1º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2º Fernando Salegi (Zumarraga).
 2008.- 1º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2009.- 1º José Manuel Olano (Beasain).

- 2º Fernando Salegi (Zumarraga).
 2010.- 1º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2º Iñaki Campos (Ormaiztegi).
 2011.- 1º José Ramón Otamendi (Arrasate).
 2012.- 1º Jesús Mari Deba (Ezkio-Itsaso).
 2º Julián Mujika (Beasain).

José María Busca Isusi en el recuerdo

José María Busca Isusi, ilustre zumarragarra, fue miembro del jurado del concurso de cata de buskantzas que ahora lleva su nombre. Ello nos da pie a que dediquemos con todo merecimiento un recuerdo a esta entrañable figura. Huyendo de la grandilocuencia, tan opuesta al sentido que marcó su vida, desde esta publicación se pretende recordarle dejando patente el afecto y la gratitud hacia su persona y obra.

Hay muchos matices en la vida de José María Busca Isusi que lo definen. Por ejemplo, su sencillez en el trato, y un espíritu abierto a la gente y a las cosas sencillas de donde siempre deduce algo positivo. Así, refiriéndose a su infancia apuntaba en una entrevista publicada en un periódico vasco: *“Mi padre tuvo una pequeña fábrica de muebles y nos inculcó a todos el placer del conocimiento y de la lectura. Pero quizá la sensación más fuerte de mi infancia es el olor a leche quemada desparramándose en la chapa del fuego.”* Estas palabras revelan la peculiar filosofía de la vida que encerraba en su interior José María Busca Isusi.

José María Busca Isusi, estudió en Madrid, licenciándose en Ciencias naturales. Se dedicó, fundamentalmente, a una de las ramas de la Biología, la trefología, que es la ciencia que estudia la nutrición; fue socio fundador de la Sociedad de Ciencias Naturales Aranzadi de San Sebastián; miembro de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País y de la Sociedad de Estudios Vascos; académico de la Gastronomía de Madrid; presidente de honor de la Cofradía Vasca de Gastronomía y Colegiado de honor del Colegio de Veterinarios de Gipuzkoa.

Impartió conferencias, colaboró en varios periódicos y participó en programas de radio y televisión. Es autor de numerosas obras tales como *“Alimentos y guisos en la Cocina Vasca”*, *“Cocina Vasca de pescados y mariscos”*, *“Nuestros vinos”*, *“Guía Gastronómica de Guipuzcoa”* y *“Guía para recolectar las principales setas comestibles”*.

José María Busca Isusi fue nombrado Hijo Predilecto de Zumarraga, su localidad natal, en donde, asimismo, una calle lleva su nombre al igual que otra en San Sebastián.

Nos ha quedado lo mejor de él, el testimonio de su humanidad y su trabajo plasmado en diversas publicaciones. Una importante labor divulgativa desde el apasionante mundo de la gastronomía.

Recordando a José Manuel Zubizarreta

El capítulo dedicado a la buskantza quedaría incompleto faltando la mención a **José Manuel Zubiza-**

rreta. Además de ser impulsor y entusiasta de la misma, fue miembro del jurado del concurso de dicho embutido que anualmente se convoca en Zumarraga.

José Manuel Zubizarreta falleció el 6 de junio de 2009, a los 75 años de edad. Con su emprendedor espíritu y el apoyo familiar dejó como legado el prestigioso **Hotel-Restaurante Etxeberri** que ocupa un lugar de privilegio en la restauración vasca.

A lo largo de su admirable trayectoria profesional, su reputación en el plano gastronómico le llevó a participar activa y desinteresadamente en actividades programadas en torno a dicha área.

Tras su muerte no se hizo esperar el reconocimiento a su entrega en tal sentido. El 30 de Agosto, en el marco de la 42 edición del Artzai Eguna de Huarte Arakil, se le tuvo presente en el recuerdo de su participación en la organización de tal acontecimiento desde su inicio y como miembro del jurado del concurso de queso. A los acordes del Agur Jaunak interpretados por tres txistularis se hizo entrega de un kaiku y una placa a su hijo **José Luis Zubizarreta**. A mediados de Septiembre, Urretxu recordó a José Manuel. El emotivo acto tuvo como escenario el concurso gastronómico que en dicha localidad se programa, con ocasión de su patronales fiestas, y al que el finado acudía en calidad de miembro del jurado. El alcalde, **Iñaki Zabala**, hizo entrega a sus familiares de un retrato de Zubizarreta enmarcado. El 8 de noviembre, el alcalde de Zumarraga **Mikel Serrano**, en nombre del ayuntamiento, hizo entrega a la familia de una placa como gesto de reconocimiento a la cooperación prestada por Zubizarreta en el concurso de buskantza.

Completamos esta reseña anotando que la Casa de Cultura de Zumarraga fue testigo el 3 de mayo de 2011 de un acontecimiento de singular relieve: la presentación por parte de la Fundación para la promoción y divulgación de la cultura gastronómica vasca Sukal Leku de una publicación dedicada a este "herrikosheme" zumarragatarra.

El libro que constituye el primer número de la serie "Monografiak", colección de monografías destinada a gente carismática del mundo gastronómico, aporta vivencias profesionales de Zubizarreta desde su "feudo" del Restaurante Etxeberri,

En el acto, **Germán Murua**, gerente de la Fundación, señaló que se trata de una monografía de un hombre "humilde y emprendedor que dirigió el restaurante durante 50 años". Para **Juan Aguirre**, autor del libro con la colaboración de **Juan José Lapitz**, José Manuel Zubizarreta fue "un hombre afable y discreto, que supo hacer patria desde la segunda fila". En cuanto al restaurante, apuntó, "responde a un modelo propio del país, una sidrería que a base de trabajo ha ido alcanzando cotas cada vez más relevantes. Es un auténtico templo de la cocina tradicional, así como un lugar acreditado, que recibió el Premio Nacional de Gastronomía".



Campeonato de pintxos de morcilla o buskantza en Zumarraga

Coincidiendo con la fiesta de la buskantza en 2010 se da un paso adelante en el aspecto lúdico-gastronómico de la jornada. Convoca el Ayuntamiento en colaboración con el **Restaurante Kabia** el I Campeonato de pintxos a base de buskantza o morcilla. Una forma más de promoción de tales productos y como señala en la presentación del evento el alcalde Mikel Serrano, una manera de "fomentar y dinamizar el sector hostelero. Zumarraga está cogiendo poco a poco potencial en torno a la gastronomía y hay que ubicarla en el sitio que le corresponde, en este caso de la mano de la restauración."

A esta primera edición se presentan seis establecimientos hosteleros de la localidad: **Arkupe** con "Ondolki" (pimiento relleno de buskantza sobre salsa de hongos); **Ezkiotarra** presenta la Tartaleta de buskantza con rabo y foie; **Iburreta** aporta "Crema San Martín" (crema de buskantza); **Saski** ofrece "Ferrero Rocher" (toda una sorpresa); **Hirukia** llega con una Tartaleta de buskantza con frutos secos y txapela de puerro). Y finalmente, concursa **Alexander** por medio de "Otoñal" (Tartaleta de crema de alubias y buskantza con sorpresa y crocanti de ibérico).

En las dos jornadas precedentes al domingo, día cumbre de la fiesta, los concursantes ofrecen al público desde los locales que regentan tales pintxos. En este sentido la animación puede calificarse de excelente, el adecuado prelude para la celebración de la jornada dedicada a la buskantza. Fueron muchos los que probaron estas "tapas", tomando parte en la votación popular para de-

terminar la mejor. A este respecto resultó elegida la Tartaleta de buskantza con rabo y foie de Ezkiotarra. El jurado técnico otorgó el premio a Sasaki por su "Ferrero Rocher". A la convocatoria de 2011 se presentaron diecisiete "pintxos", resultando ganador, a juicio del jurado integrado por especialistas en gastronomía, el presentado por Cafetería Hirukia. El pintxo se componía de manzana reineta, morcilla, piñones y col de Bruselas con acompañamiento de pan tostado. En las bases del concurso no se incluyó votación popular. En 2012 concursaron 15 establecimientos hosteleros. El premio al mejor pintxo se lo llevó el Restaurante Iburreta con su "Flan de morcilla y calabaza". El correspondiente al bocado más original fue para "Gazi-gozo" del Sasaki, una tartaleta rellena de morcilla cubierta de puré de patata y ello envuelto en ovulato (lámina comestible transparente y ultrafina de almidón de patata).

Mondeju: la morcilla blanca

La localidad de Zaldibia ofrece en el aspecto gastronómico la singularidad de una variedad de morcilla de blanquecino color. Se trata del mondeju. Los ingredientes para su elaboración son: Huevo, puerro, guindilla y sal. Si se desea puede añadirse perejil, cebolla y menudos de la oveja.

El laureado escritor zaldibitarra **Rufino Iraola** relata en un trabajo periodístico que, según el investigador José Alberto Andrés Zurutuza, en torno a 1920 se servían mondejus en las tabernas **Ostatu** y **Kontxaenea** de Zaldibia. En el reportaje firmado por Iraola se destaca un menú que se ofrecía por la década de los años cincuenta en el **bar Arotxanea**. Consistía en sopa de mondeju, mondejus, carne de oveja y arroz con leche. Tuvo gran aceptación. Se indica que acudían a consumirlo clientes de fuera de la comarca e incluso de nuestro territorio histórico.

Recordando a José Castillo

Una mención que no debe faltar en esta publicación es la referida al que fue popular y acreditado cocinero José Castillo. Falleció en Enero de 1993, dejándonos el testimonio de su amor por la comarca del Goierri, su trabajo bien hecho, su sentido del humor y, sobre todo, su enorme acento humano puesto de relieve en ese esmero que ponía en el cultivo de la amistad. A lo largo de su vida profesional mereció el reconocimiento por su labor recibiendo preciados galardones. De entre sus libros destacan títulos como "Manual de la Cocina Económica Vasca" y "Sociedades Gastronómicas". Acertadamente, un periódico donostiarra, al dar cuenta de su fallecimiento, lo calificó de patriarca de la Cocina Vasca.

Apunta José Castillo en su libro "Lo mejor de Castillo" (1987), que según cuentan los más ancianos de Zaldibia, había quien se comía un metro de mondejus de



*Lazkao Etxe jatetxean
prestatuturiko mondejua*

una sentada. También reseña que **Juan Ramón Nazabal** de 94 años, del caserío Irizar-bekoa, "come media docena y no le pasa nada. Todavía sube a Igaratza en busca de setas."

Ardiki Eguna

En Octubre, Zaldibia celebra desde 1994 el Ardiki Eguna, una jornada destinada a revivir la arraigada incidencia del mundo del pastoreo en la vida de la localidad. Quienes acuden a este evento pueden presenciar los concursos de mondeju y queso, visitar la feria de artesanía y admirar los lotes de ovejas, carneros y pottokas que se muestran, así como contemplar la elaboración de queso y disfrutar del ambiente festivo propiciado por trikitilaris y dulzaineros.

El impulso a esta celebración viene dado por la Cofradía del Mondeju. Se presentó en sociedad el 27 de Octubre de 2004 en San Sebastián. El acto celebrado en la Cofradía Vasca de Gastronomía contó con la asistencia de la diputada de Desarrollo Rural **Nuria López de Gue-reñu**. La finalidad de este colectivo es extender el conocimiento del mondeju y su consumo.

Primeros premios de cata de mondeju:

- 2006.- María Luisa Morea (Zaldibia).
- 2007.- Arantxa Etxeberria (Zaldibia).
- 2008.- Josune Etxeberria-Modesta Sukia (Zaldibia).
- 2009.- Hnos. Garmendia (Orendain).
- 2010.- María Luisa Morea (Zaldibia).
- 2011.- María Luisa Morea (Zaldibia).
- 2012.- María Luisa Morea (Zaldibia).

Elaboración del mondeju:

Esta receta me fue facilitada en Febrero de 1996 por la zaldibitarra **Juanita Murua**:

Ingredientes:

4 docenas de puerros grandes.
2 kilogramos de sebo de oveja.
1 ½ kilogramos de tripa de oveja.
4 docenas de huevos.
Intestinos, sal y unas guindillas picantes.

Elaboración:

- Cocer las tripas (tripakis) con verduras y dejar enfriar.
- Triturar puerros, sebo y tripas. Introducir en una cazuela grande.
- Poner a calentar, removiendo con una cuchara de palo de vez en cuando.
- Cuando ya se caliente lo suficiente, sacar la masa del fuego y añadir sal, las guindillas y los huevos bien batidos. Probar como está de sal y guindilla. Seguidamente, introducir la masa con un embudo pequeño en el intestino y atar con un hilo de algodón. Previamente los intestinos deben ponerse a remojo con agua templada para su lavado.
- En una cazuela grande se pone agua fría, un trozo de oveja, sal, guindilla, un par de puerros, dos zanahorias y perejil. Introducir los mondejus para su cocción. Cuando empiece a hervir ponerlo a fuego lento, pues de lo contrario se revientan. El tiempo de permanencia hirviendo suavemente es de una hora aproximadamente. De vez en cuando hay que pinchar los mondejus con un alfiler para comprobar si se encuentran hechos.

Curiosidades relacionadas con la morcilla

Se dice que el “inventor” de la morcilla fue el griego **Aftónitas**. Lo apunta el filósofo **Platón** (428 antes de Cristo).

La morcilla cocida, en cifras estimativas tiene, por 100 gramos, 355 kilocalorías. La asada, 455.

Según apuntan los nutricionistas, la morcilla es un alimento de alto poder calórico y energético. Es considerable su contenido en hierro.

Recetas del siglo XVIII:

Como curiosidad incluimos dos recetas de elaboración de morcilla. Se presentan en un libro de 1797 que conservo en mi biblioteca. Su título: “Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería”. Autor: **Francisco Martínez Montañó**, Cocinero Mayor del Rey. Las incorporamos tal como figuran en la publicación, es decir, respetando el castellano antiguo.

• **Morcillas blancas de Cámara:** *“Tomarás riñonada de ternera, y si no la hubiere, sea de baca, desvéñala de las venas y pellegitos que tiene, pícala con cuchillo muy menuda, échala otra tanta cantidad de pan rallado, como hay de grasa, píca un poco de tocino gordo muy menudo, freirás allí un poco de cebolla picada muy menuda, échala con la grasa, échale azúcar molido, de manera que esté bien dulce, sazona con todas especias y canela, y échale huevos hasta que esté como batido de buñuelos de pan rallado; luego echarás un poco de leche hasta que esté bien blando, y sazona de sal; y luego hincha las tripas grandes de la ternera, pon un cazo al fuego con agua y sal, y de que esté cociendo, echa dentro las morcillas, e irás las picando con un alfiler ó aguja muchas veces, porque no se rebientan, quando estén cocidas, sácalas, tuéstalas en las parrillas, sírvelas sobre sopas de natas, ó contrahecha con leche y queso fresco. Estas morcillas harás también con los livianos de la ternera cocidos, mu picados, y mezclarlos has con la grasa y el pan rallado, aunque el pan no ha de ser tanto para estas morcillas, como para las blancas, y sazonzarsehan como las otras, y saldrán entre blancas y pardas, y son muy buenas.”*

• **Morcillas de puerco dulce:** *“Tomarás la sangre del puerco colada, y que no se menee quando se cogiere, porque se quaxe luego; déxala quaxar muy bien, y tendrás un cazo de agua cociendo, echarás allí la sangre, y déxala cocer hasta que esté dura; luego sácala, ponla en un paño ó estameña, ponla sobre un tablero, cárgala como queso, déxala estar así hasta que se enfríe, y se escurra del agua; luego rállala, échale un poco de pan rallado y azúcar, que esté bien dulce; luego tomarás enjundia de puerco, desvenarlahas muy bien, májala en el almirez, y mezclarás las que te pareciere con sangre, deshazlo todo muy bien, hasta que esté bien mezclada la grasa con la sangre, sazona con todas especias, canela y un poquito de anís, harás tus morcillas muy chiquitas, y perdígalas. Estas no son para guardar mucho.”*

Morcillas ecuménicas:

Quizá sorprenda. En el mercado se cuenta con la morcilla denominada “*ecuménica*”. Son morcillas que carecen de sangre en sus ingredientes. Están destinadas a los Testigos de Jehová. Se elaboran en Villada (Palencia).

La morcilla y la literatura:

La morcilla tiene su lugar en la Literatura. Así, el poeta cordobés **Luis De Góngora**, nacido en 1561, narra en “Ándeme yo caliente y riáse la gente”:

*Coma en dorada vajilla
el Príncipe mil cuidados,
como píldoras doradas,
que yo en mi pobre mesilla
quiero más una morcilla
que en el asador reviente,
y riáse la gente.*

Por su parte **Baltazar Alcázar**, otro poeta, en este caso sevillano, nacido en 1530, en su trabajo titulado "La cena", se refiere de este modo a la morcilla :

*La ensalada y salpicón
hizo fin. ¿Qué viene ahora?
La morcilla ¡Oh gran señora
digna de veneración!
¡Que oronda viene y que bella!
¡Qué través y enjundia tiene!*

La nota humorística alcanza también a la popular morcilla. He aquí una muestra :

*"Sube la gasolina
se caen las domingas
pero aquí en la cocina
que buenas están las morcillas"*

El humor morcillero fija su atención hasta en el "Don Juan Tenorio" de **José Zorrilla**, cuyo popular verso
*¡Ah! ¿No es cierto, ángel de amor,
que en esta apartada orilla,
más pura la luna brilla
y se respira mejor?*

Ha sido transformado en:

*¡Ah! ¿No es cierto, ángel de amor,
que en esta apartada orilla,
están friendo morcilla
y hasta aquí llega el olor?*

Dichos sobre la morcilla:

Es de todos conocido el dicho "Que te den morcilla". ¿Cuál es su origen? Proviene del siguiente hecho: Antiguamente para eliminar a los perros callejeros se les ofrecía morcillas envenenadas con estricnina.

Otros dichos populares con la morcilla como protagonista:

- De malas tripas malas morcillas.
- Comiendo pan y morcilla nadie tiene pesadilla.
- Todo lo prieto no es morcilla.
- Muchas manos en la hornilla no dejan probar morcilla.
- La morcilla de la curiosa picante y sosa.
- La morcilla del cular para el cura del lugar.
- La morcilla para ser sabrosa picante y sosa.
- Morcilla que el gato lleva tarde se vuelve a colgar.
- Ya lo dijo Galeno quien come morcilla caga negro.
- Santa Susana que salga la morcilla sana.
- Más vale una seca morcilla que una buena pastilla.
- Al matar los puercos placeres y juegos; al comer las morcillas placeres y risas.
- Donde come la morcilla siega la gavilla.
- Donde no hay morcilla al humo no hay bien ninguno.

La leyenda también alcanza a la morcilla:

En relación a la romería anual que los vecinos de la localidad navarra de Lakuntza celebran en San Miguel de Aralar se cuenta que antaño, en cierta ocasión, en la subida desde el pueblo al Santuario, el burro que portaba el caldero con morcillas tropezó, originándose el vuelco del recipiente, rodando su contenido monte abajo. Se dice que el molinero de Huarte Arakil quedó tuerto al golpearle un ojo una de las morcillas

Actualmente, siguiendo la tradición, como hace siglos, un burro sube las morcillas que han de consumirse por los asistentes a la fiesta. En la romería de 1983 se repartieron 200 kilos de morcilla, 200 panes y 180 litros de vino. La romería se celebra el tercer domingo de Agosto y se denomina Lakuntzako Pertza.

Variedades de morcilla

Además de la morcilla objeto principal de esta publicación, la cocina española presenta otras variedades. Reseñamos algunas de las más significativas:

- **Morcilla de Burgos:** Tiene una notable aceptación en el País Vasco, preferentemente en Álava. Los ingredientes de su elaboración son sangre de cerdo, arroz, pimentón, cebolla y sal. Al gusto se le añaden especias.
- **Morcilla aragonesa:** Componentes en esencia de la misma: sangre de cerdo, arroz y avellanas.
- **Morcilla leonesa:** Se compone de grasa de cerdo y de mucha cebolla. Se cura al humo. Una variedad de esta morcilla es la denominada "Matachana". Se come fuera de su intestino extendida sobre pan.
- **Morcilla de La Mancha:** Lleva sangre de cerdo y cebolla. Se condimenta con morquera (planta aromática) y piñones.
- **Morcilla en caldera:** Es típica de la comarca de Úbeda (Jaén). Se compone de sangre y manteca de cerdo, cebolla, arroz, pimentón, sal y piñones. Hay quien añade canela. Una vez cocida en una caldera se introduce en el intestino. Una manera peculiar de consumirla es salteando en una sartén la morcilla sin haberla embutido y extenderla en ochíos (panecillo de harina, levadura y aceite).
- **Morcilla de chivo:** Apreciada en los valles leoneses de La Tercia y de Arba. La materia prima para su elaboración es la siguiente: sebo, sangre de chivo, cebolla, pimentón, sal y tripas.
- **Morcilla dulce:** Se encuentra en las Islas Canarias. Tienen fama las de Teror (Gran Canaria). Se combina sangre de cerdo con almendra molida, azúcar y alguna hierba aromática, especialmente hierbabuena. También esta variedad de morcilla puede degustarse en la Comunidad Autónoma de La Rioja. Corresponde a las comarcas de Cameros y Rioja Baja. En su confección priman la sangre y manteca de cerdo, azúcar, arroz, y miga de pan. Hay

quien añade canela en polvo, almendra molida o nuez moscada entre otros ingredientes.

- **Morcilla lebaniega:** Originaria de la comarca cántabra de Liébana. A la sangre de cerdo se le añade manteca, pan, cebolla, harina de trigo, arroz, sal y especias.

- **Morcilla gallega:** Sus elementos son sangre de cerdo, piñones y pasas. En La Coruña se ofrece una morcilla que contiene junto a la sangre y grasa, miga de pan, azúcar, higos, nueces o pasas.

- **Morcilla asturiana:** Se basa en sangre de cerdo, tocino, pimentón, sal, y cebolla. Una vez embutido se escalda en agua hirviendo y finalmente se ahúma.

- **Morcilla de Haro (La Rioja):** Su denominación correcta es "Delgadillas de Haro". Esta morcilla se caracteriza por estar embutida en tripas delgadas de cordero. Consta de sangre y manteca de cerdo, arroz, canela y pimienta negra. También puede llevar comino.

La morcilla en la cocina: consejos de Jesús Mari Deba

Jesús Mari Deba, por su esmerada labor en la elaboración de morcilla, dispone de un amplio palmarés de premios y distinciones conseguido en diversos concursos. Recientemente, el 23 de Enero de 2011, se le otorgó en Bilbao el preciado título de *Odolostetan Gailen* (Eminencia en la elaboración de morcilla), recibiendo el blusón negro distintivo de los miembros de la Academia del Cerdo Txerriduna, de la que desde ese momento forma parte con el cargo honorífico de "Maestro Morcillero". Tal honor obedece a su proclamación como vencedor del primer máster mundial organizado por dicha entidad, dentro de la celebración del veinte aniversario de su fundación. El objetivo era la elección del campeón de campeones entre los ganadores de los Concursos Mundiales de Morcilla Bizkaina convocados entre 1995 y 2009.

Los participantes que acudieron a la cita fueron cuatro de Bizkaia e igual número de Gipuzkoa. Del último Territorio Histórico señalado los concursantes procedían de nuestro entorno comarcal: Jesús Mari Deba de Ezkio-Itsaso; Iñaki Campos de Ormaiztegui; Pili Sukia de Zaldibia e Iñaki Zubeldia de Beasain. Los ocho ejercieron de jurado de las morcillas presentadas y la cata se desarrolló en el **Café La Granja**, sede de la Academia del Cerdo Txerriduna.

Jesús Mari Deba, por su trayectoria profesional avalada por numerosos galardones, consideramos que puede ofrecernos unos consejos sobre el cocinado de la morcilla:

- **Cocinado de la morcilla:** De entrada, respecto a la cocción de la morcilla de verdura, apunta: "Se introduce la morcilla en una cazuela con agua fría. Se cuece durante una hora aproximadamente. Transcurrido este tiempo



quedará lista para servirla. (En el momento de cocer se puede agregar una cebolla y un puerro)". En cuanto a la buskantzza dice: "Su cocimiento viene a ser el mismo que el indicado para la morcilla de verdura". Respecto al mondeju, afirma: "Es suficiente cocerlo durante 15-20 minutos aproximadamente. Se introduce en la cazuela de agua fría y en el momento que empiece a hervir debe bajarse el fuego al mínimo". Otro aspecto que matiza Jesús Mari Deba: "En todos los casos en el proceso de cocción el recipiente debe estar destapado para que no reviente el intestino".

- **Aspectos sobre conservación:** Jesús Mari Deba destaca en cuanto a este apartado que "todos estos productos tienen una caducidad de unos siete días. Siempre en frigorífico y a unos 5 grados centígrados." Si se desea congelar, el "Maestro Morcillero" señala que "el tiempo de congelado en congelador convencional de cualquier casa sería aproximadamente de cuatro meses. En el momento del congelado es adecuado hacerlo por unidades y sacarlas del congelador el día anterior a su consumo descongelando en nevera".

- **Temporada de la morcilla:** Sobre el particular, Jesús Mari Deba comenta: "La temporada alcanza como máximo hasta junio. La materia prima en verano reduce su calidad y para conseguir un producto final excelente se precisa disponer de ingredientes de primerísima calidad. Por tanto, en los meses de verano no se elabora morcilla. La morcilla de verdura se elabora hasta junio. El mes de febrero se deja la elaboración de buskantzza y mondeju."



Jesus Mari Deba:
*Odolkiaren "izena"
kalitatearen "izana"*