



TOM. XXI.

4



LA CARNE.

CUANDO el alimento, que es la fuente del organismo material, no se suministra en la cantidad necesaria, la nutrición es incompleta, los órganos se empobrecen, las fuerzas se debilitan y se entorpecen todas las funciones del cuerpo. Faltando la energía muscular, el vigor mental amengua; y el individuo, en tales condiciones, ofrece una marcada tendencia á las enfermedades.

La insuficiencia de alimentación en los niños, se opone á su desarrollo, y es la causa de las enfermedades crónicas. En los

adultos es origen de apetitos depravados y de perversidad moral; por eso afirman los higienistas, que el hambre ha hecho más revoluciones que la ambición; y hé aquí, por otra parte, sobre qué sólidos fundamentos se apoya el derecho que el hombre tiene al trabajo y al alimento.

Uno de los problemas mas difíciles de controvertir, es el de que la cantidad y calidad del alimento que cada individuo necesita para conservarse en el pleno vigor de sus funciones vitales, no depende de la necesidad fisiológica, sinó de los recursos con que cuenta y de su ignorancia, por desgracia muy generalizada, de los rudimentos higiénicos y fisiológicos indispensables para comprender este mandato imperioso de nuestra pobre condición humana, muy especialmente cuando nos ha tocado en suerte venir á poblar esta antigua Tenoxtitlan, que aztecas y regidores han convertido en la cloaca mas pestilente y malsana de cuantas comarcas semicivilizadas existen en la tierra.

Tras de las pésimas condiciones higiénicas de nuestra vanidosa ciudad, y sobre las que sería larguísimo extenderse, vienen las pésimas condiciones del abasto de nuestros mercados, agravadas hoy con la crisis de la nueva moneda; pero aún sin esta agravación, el abasto obedece y ha obedecido sólo al espíritu mezquino del comercio fraccionado, cuyos intereses se restringen á ciertos límites de una especulación transitoria.

El comercio de abasto de comestibles de un gran centro de población, entraña cuestiones de un interés trascendentalísimo, que incumben á la administración pública, á la que toca resolver en conjunto y con mira previsorá y filosófica, las cuestiones que han de influir directamente en la salud pública, y en el mejoramiento físico y moral de las gentes.

Tomando como base de la alimentación la carne, veremos cuánto deja que desear nuestro actual sistema de abasto, cuánto se puede hacer en el particular para mejo-

rarlo, y hasta dónde ha llegado su perfección en otros países.

La carne, como alimento, presenta las ventajas de contener gran cantidad de materia azoada, grasa y varias sales importantes para la nutrición; contiene, pues, muchas partes nutritivas en forma concentrada, circunstancia que le hace de fácil digestión, como alimento asimilable, cuando está cocinada convenientemente. Pero así como la carne fresca de animales sanos y en las mejores condiciones de vida, convenientemente preparada, constituye el alimento por excelencia, las malas carnes, mal preparadas producen malísimos efectos en la economía animal.

La fertilidad de nuestros pastos en varios puntos de la República proporciona fácilmente buenos ganados, destinados por sus negras desdichas, y las nuestras, al abasto de la cenagosa capital de la República; y tras de una dolorosa peregrinación de muchos días, mal comidas y peor tratadas, llegan las mejores reses á los pantanos de

nuestros alrededores, á enflaquecer y á contraer enfermedades para entrar, «en canal,» á los mercados so pretexto de alimentar á los cloróticos, á los gastrálgicos y á los raquíticos. Y por si las malas condiciones de la carne no fueran de por sí una calamidad dolorosísima, el níquel la amengua, y la cocinera mexicana, que sabe poco en achaques de materia azoada, la esprime á golpes para convertirla en una oblea de fibrina reseca, y que no acertando con el nombre inglés (en lo cual hace bien) le llama «misteque»

Con estos «misteques» se alimentan las nueve décimas partes de esta población, creyendo de buena fé que se nutren.

Este alimento engañoso, caro, desagradable é insuficiente, prepara los estómagos, con menoscabo del desarrollo del individuo, para todo género de enfermedades.

Pocas relativamente son las personas ilustradas y pudientes que hacen consumo del verdadero «beefsteak;» el resto vive engañado respecto á la cantidad de elementos

reparadores que su economía necesita, y pagan, sin saberlo, un tributo ignorado á la mortalidad y á la decadencia de la raza.

Cuando un mexicano va á Nueva York, le llama la atención entre las cosas nuevas que ve, propias de los yankees, leer en el menú de las grandes fondas el siguiente renglón:

BEEFSTEAKS.

«Grand chateaubriand extra» (para una persona) \$ 4'50.

Lo primero que nos ocurre, es que no debe haber muchos que paguen \$ 4'50 por un beefsteak; y cual más, cual menos, todos calificamos de abuso nunca visto el cobrar semejante cantidad por un pedazo de carne, y pasamos á ocuparnos de otro asunto.

Pero si pretendemos analizar la cuestión se abre entonces para nosotros un horizonte enteramente desconocido. Comenzamos por enterarnos de los esfuerzos y trabajos que los ganaderos han empleado durante

largos años para mejorar la raza bovina, cruzando las razas y estudiando las condiciones necesarias al desarrollo de los individuos hasta obtener un resultado en extremo satisfactorio. De la carne destinada al mercado, se sabe que el músculo interior del lomo, que en términos de cocina se llama filete, es la parte mas exquisita por ser la mas tierna, en virtud de ser un músculo interno, la mas homogénea en sus tejidos, y la mas succulenta no solo por su gusto exquisito sino por sus condiciones nutritivas.

Estas condiciones la constituyen la parte mas codiciada y, por consecuencia, la mas cara, sin comparación ni equivalente en las demás partes del cuerpo de la res.

Los ganaderos, con la mira de llenar las exigencias, no solo del mercado sino de la mas refinada gastronomía, se propusieron como cuestión de mejoramiento de la raza, la de la forma ó estampa del animal; y como el músculo de que hemos hablado, ó sea filete, es la parte contenida en el ángulo formado por la vértebra y la costilla, com-

prendieron que la forma del lomo de la res determinaría que dicho ángulo fuese más ó menos obtuso. Efectivamente los ejemplares de las razas mejoradas en los últimos años, son ya reses cuyo lomo, casi plano, ha abierto el ángulo que contiene el músculo deseado, y los filetes de buey han llegado á tener doble diámetro que los de las reses comunes.

Los trabajos empleados en ese mejoramiento y el excesivo costo de las crías destinadas á la propagación del nuevo tipo es lo que ha hecho subir el precio de los filetes de buey, merced á su creciente demanda en las mesas de los gastrónomos, hasta la cantidad de \$ 4'50.

Ya se deja entender que las reses destinadas á la matanza, nutridas, alimentadas y cuidadas con todo el esmero que especulación semejante requiere, proporcionan el alimento mas rico y nutritivo que pueda desear el hombre.

Estas consideraciones ponen de manifiesto la importancia en el mejoramiento de la

cría, engorda y conducción de nuestros ganados, cuya mala calidad es notoria, y tiene no poca parte en la falta de alimentación de los desgraciados habitantes de la capital.

Hay desde luego varios medios que pueden ponerse en práctica para conseguir aquel objeto y son:

La asociación de los ganaderos bajo la protección del ministerio de Fomento organizándose convenientemente para promover la importación de las nuevas razas, su aclimatación y su cría en los paninos mas propicios para la ganadería en la República; la introducción de nuevos pastos para la engorda; las exposiciones periódicas y públicas para exhibir las crías, la institución de buenos premios para estímulo; los depósitos ó corrales de ganado en preparación y engorda para los mercados de las ciudades; la mejora de las casas de matanza, con reglamentación de acuerdo con las prescripciones de la higiene, la conservación de las carnes muertas en los mercados durante el verano etc., etc.

Tomar en consideración la cuestión de ganadería es una exigencia apremiante del estado precario y pernicioso de nuestro mercado de carnes, provisto por los ganaderos aislados que buscan un lucro por de pronto, y son bien ajenos á los intereses de la higiene y la salud pública.

Ligar estos intereses vitales con los de los comerciantes en carnes debía ser el objeto del ministerio de Fomento al promover la asociación de ganaderos.

A medida que aumenta la demanda de carne en proporción del aumento de población de la capital, van viniendo al matadero las peores reses, que con el viaje y la estancia en los pantanos de los alrededores, prestan el nocivo y pobre contingente de alimento animal que empeora la triste condición de estos mal nutridos habitantes.



BIBLIOTECA DE NUEVO LEÓN
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
"ALFONSO REYES"
Año 1625 MONTERREY, MEXICO