

APUNTES SOBRE EL BEEFSTEAK
DEDICADOS AL NUEVO AYUNTAMIENTO.

I.

HAS carretadas de tejocotes y otras golosinas que se consumen en los últimos días del año en honor de los santos peregrinos, enriquecen de una manera lamentable el guarismo de defunciones por enfermedades del estómago; y á este paso, no cabe en lo posible destruir en nuestro pueblo el consorcio sistemático que parece existir entre el hartazgo y la

devoción, y hay que dejar á los devotos que sigan conspirando eternamente contra sus facultades digestivas, *ad majorem Dei gloriam*.

Pero lo que sí cabe en lo posible, y es una de las mas apremiantes necesidades de la salubridad pública, es el arreglo y reglamentación sensata y racional de la matanza y expendio de carnes; ramo importantísimo, cuyas malas condiciones actuales son una de las causas mas poderosas, ya no sólo de las enfermedades debidas á la insuficiencia de nutrición, sino á las bien funestas de todo género de desarreglos intestinales.

La carne es el primero y mas esencial de los alimentos, y á la vez el que requiere más cuidados y precauciones para que llene el objeto de la asimilación y nutrición tan necesaria al organismo. La falta de los requisitos que la ciencia aconseja respecto á la mas sana y nutritiva de las sustancias alimenticias, la convierte en la mas nociva en unos casos, y en la mas inadecuada para la

nutrición en otros; y de aquí toma origen el palpable decaimiento y raquitismo de la prole en la capital de la República.

El comercio de carnes viene siendo entre nosotros, así respecto al ganadero, al abastecedor, al matancero como al tablajero, asunto sólo de mera especulación de un efecto de comercio cuya alza y baja no está, como debiera, en relación con su calidad y condiciones, sino sólo en relación del consumo, como artículo de primera necesidad.

Una vez tomada esta corriente, favorecida por la incuria y desidia de la autoridad que debe vigiár ramo de tan vital importancia, queda en pié sólo el interés individual de los que contienen en el abasto, hasta el grado de que, las rutinas, las necesidades del comercio y la avaricia, se sobrepone á toda prescripción higiénica, á toda regla de salubridad y á todo el celo de las autoridades competentes.

Entre el precio de las reses vivas en los criaderos y el precio de plaza de la carne al

menudeo, existe un guarismo diferencial dentro del cual caben, con todas las especulaciones, todos los abusos y todas las irregularidades que conspiran contra la salud y la vida de los habitantes de la capital. Así las cosas, no existe para el ganadero la necesidad de mejorar las razas, ni la de reformar la cría y procurar la engorda. No existe tampoco para el abastecedor ó introductor la necesidad de mayor ganancia por la calidad de mejor ganado. La demanda existe y lo que les importa es la cantidad y no la calidad del artículo, lo cual sostiene la anomalía en este comercio de subir el precio de la carne á la vez que empeora su calidad.

Por satisfactorio que sea el estado de las reses en el criadero, sufren éstas notable menoscabo en el transporte por razón del viaje, y en su estancia más ó menos prolongada en los potreros de las inmediaciones de la capital. Estos males, que no son irremediables, no preocupan al vendedor puesto que, como males inveterados, entran en

una cifra en el cálculo mercantil sobre un precio dado, y el ganadero realiza una ganancia segura sin responsabilidad.

Pasa el ganado á un cuerpo de introductores, matanceros y abastecedores que realizan una segunda ganancia en la compra y venta del artículo por mayor, que entregan, lavándose las manos, á los expendedores al menudeo, quienes á su vez realizan una tercera ganancia, bastante atractiva para animarse á multiplicar los expendios y que les garantiza, no sólo la utilidad legal, sino que compensa las mermas y desperdicios. Este gremio de tablajeros ofrece sin cesar, por ineptitud ó mala versación, cierto número de quiebras, que representan un guarismo respetable, circunstancia que, también como inveterada, entra con todo su valor en el cálculo del segundo precio del ganado.

Examinemos ahora á los tablajeros ó sea á los verdugos de 3.^a clase de la salubridad pública, y á quienes los verdugos de 2.^a venden la carne á doce reales arroba. El car-

nicero toma una accesoria, no importa si tenga ó no la conveniente ventilación y condiciones de aseo indispensables; bastantes balanzas, cuchillos y marchantes. Mientras el ganadero y el abastecedor realizan una ganancia segura y pronta, el expendedor está expuesto al deterioro del artículo, á la falta de marchantes, por más que haya hecho tocar á alguna murga el Himno Nacional al abrir la tabla, y todo su cuidado consiste en salir del artículo.

Todo el mundo sabe que la carne fresca no constituye un alimento sano y agradable antes de veinticuatro horas de destazada la res; porque ni el tejido nervioso ni el tejido fibroso se han relajado lo bastante. Se necesita, pues, del reposo de treinta y más horas á una temperatura mas baja que la del aire ambiente, para que la carne se conserve fresca y jugosa mientras se relajan y ablandan los tejidos fibrosos.

Bastan 78° de Farenheit para que la carne entre en su período de descomposición después de veinticuatro horas de muerta; y

de aquí nace la práctica que se observa en centros de población civilizados de guardar la carne en almacenes ó bodegas provistas de nieve, para abatir la temperatura; circunstancia que no sólo permite al carnicero vender la carne en el estado mas propio para vianda sana y agradable, sino que lo pone á cubierto de las pérdidas consiguientes á la descomposición cadavérica de su mercancía.

Ahora bien, nuestro tablajero á quien se le da un ardite el termómetro y todas esas patrañas, y que en achaque de ciencia está á la altura de la propia carne que despacha, se arregla de manera de vender lo mas pronto la carne que compra, no importa si aún palpita ó empieza á corromperse.

Sabe bien todo el mundo, excepto el carnicero, que los jugos contenidos en los tejidos de la carne son los que se asimilan á nuestra sangre, y los que constituyen la nutrición. Para aprovecharlos es indispensable que la fibra que los contiene sea blanda y fácil de masticarse, y como de veinte per-


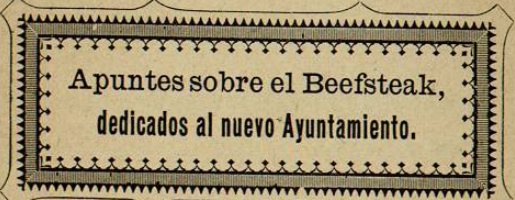
sonas que coman carne, á lo menos quince tienen mala dentadura, el carnicero, para probar que no necesita ni estudios ni sentido común para vender carne, la corta en rebanadas delgadas, destruyendo las células que contienen los jugos, y para acabar de una vez con esas malditas fibras que los marchantes no pueden masticar, arremete á golpes de maza contra aquella oblea de fibrina, la que, si no por bien, por fuerza hubo de manirse y de ser masticable. Cierto es que la parte principal de la carne, quiere decir, el jugo, se quedó todo en el tronco del árbol que el carnicero tiene á mano, como la piedra de los sacrificios, para atormentar la carne convirtiéndola en un parche poroso de fibrina, con que cree nutrirse el marchante, cuando ¡ay! sobre aquel tronco dichoso se han quedado todos los jugos que tanto necesitan las cien mil pollas cloróticas de la capital.

Excepto las personas que pueden consumir un *Chateaubriand* diario, el común de mártires en materia de carnes se nutre con...

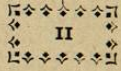
no con *beefsteak* que quiere decir buey asado, sinó con *mistees* que es el nombre con que nuestras cocineras han acertado á distinguir las rebanadas de fibrina de carne inútiles para la nutrición.



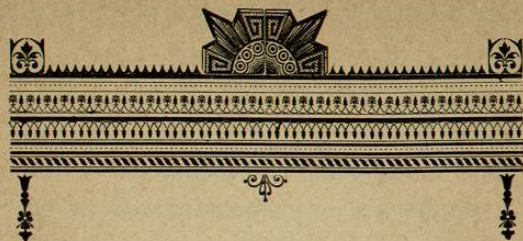
Apuntes sobre el Beefsteak,
dedicados al nuevo Ayuntamiento.

Apuntes sobre el Beefsteak,
dedicados al nuevo Ayuntamiento.



II



APUNTES SOBRE EL BEEFSTEAK
DEDICADOS AL NUEVO AYUNTAMIENTO.

II.

EL tablero cansado de la maceración de la carne durante el día hace descansar su carne durante la noche, convirtiendo en alcoba la carnicería, donde, por lo general, se albergan, para nutrirse allí por absorción, la cuñada, el tío, la sobrina y algunos muchachos; y en cambio

de que la carne muerta los nutra con sus emanaciones, ellos le devuelven las de su carne viva, emanaciones que serían materia delicada de describirse y analizarse, pero que todas ellas van á modificar y á alterar el sabor de los consabidos *mistees* que se venden á la mañana siguiente para reparar las fuerzas de las cloróticas.

El tablajero, hemos dicho, cifra su ganancia en el consumo total del artículo diariamente; pero como su previsión y experiencia no bastan para que sin excepción el abasto sea igual á la demanda, le sucede que le sobra carne, por flaco que sea, y esta carne que, obedeciendo á las leyes físicas y á las condiciones defectuosas de su conservación, empieza á pasar á la categoría de alimento nocivo y funesto, forma el contingente preciso de las enfermedades gástricas que enriquecen á Gayosso, menguando el censo de la población.

Á hacer forzoso y crónico este contingente de carne descompuesta, cooperan muchas circunstancias. En primer lugar, la avaricia

y mala fé del tablajero, que recurre á los arbitrios bien conocidos del picadillo y los *retazos*, que son las formas en que la carne insana circula entre los pobres. En segundo lugar ayuda poderosamente al fraude, consciente é inconscientemente, el numeroso gremio de nuestras maritornes, quienes, como es bien sabido, jamás se distinguieron por su aseo personal y su pulcritud. Ese gremio de enmarañadas que salta del petate á la cocina, sin pasar por el aguamanil, que nunca conoció, con todos los resabios y propiedades de la incuria y el desaseo personal, ha acabado por embotar en sí mismo los dos sentidos mas necesarios para el ejercicio culinario: el gusto y el olfato.

Bajo estos auspicios es como ha llegado á ser universal la fama de las *albóndigas*, la mas indigesta de las preparaciones de nuestra cocina nacional, encargada esencialmente de disimular con el sabor del chile y las especias el estado de descomposición de las carnes.

En todo esto anda, por otra parte, otro

sér funesto, ávido de lucro, sagaz en las combinaciones y oportuno para los negocios: el contratista, abastecedor de reclusos é indefensos consumidores de la carne de la caridad. ¿No es muy probable que allá vayan á parar los desperdicios oliscos, y las existencias malsanas y la carne descompuesta? Al menos es de presumirse, puesto que hasta ahora ni se emplea la nieve para conservar la carne, ni se conoce el cementerio donde se entierra la que se corrompe; y á ese paso sigue este pacífico vecindario devorando *albóndigas* y otros manimientos aderezados con el chile nacional, encubridor de oficio de la descomposición cadavérica de las carnes.

Debemos declarar lealmente y en toda conciencia, que si existe por desgracia una masa numerosa de pueblo desprovisto de paladar y de olfato, que consume carne que empieza á corromperse, no por eso tiene entrañas menos sensibles á los extragos del veneno, y es obra de caridad, y deber de gente honrada, procurar que los carniceros no diezmen á los pobres.

No pretendemos por ahora que el ramo de carnes se reforme desde su origen, quiere decir, desde la mejora del ganado de engorda, porque ésa es una exigencia del refinamiento de las costumbres y pertenece á una época de apogeo que está lejana; pero sí podemos circunscribirnos al expendio de las carnes en la capital, porque esta cuestión envuelve una exigencia de salubridad pública y de civilización. Además, el remedio nos parece fácil puesto que es de reglamentación y policía.

He aquí algunas ideas sobre el particular.

Todo expendio de carnes debe tener las condiciones higiénicas de ventilación, aseo y temperatura, que impidan la pronta y funesta descomposición del artículo.

Ningún procedimiento garantiza la conservación de las sustancias animales, como el refrigerador, ó sea abatimiento de la temperatura.

Una accesoria sin ventilación y que además sirve de dormitorio y para otros usos

domésticos y privados, no es un expendio de carnes que la autoridad culta, inteligente y celosa debe permitir.

La carne del consumo diario está en manos de carniceros pobres que se arruinan si no venden, y que desconocen los medios científicos de preservar su mercancía; y está en sus manos en los momentos críticos en que empieza á ser nociva por su descomposición. El carnicero está impelido por la necesidad á vender la carne, ó á sufrir una pérdida, tiene todavía á su favor la ignorancia y la complicidad del marchante. He aquí por qué fácil puerta sale del expendio al consumo toda la carne que debería tirarse y que enferma diariamente al vecindario á ciencia y paciencia de la autoridad.

Parece, pues, indicado entre nosotros el sistema que se observa en otras partes, que es el de prevenir la descomposición de las carnes por medio de refrigeradores. A este efecto debiera reglamentarse el expendio de manera que en vez de multiplicar las tablas ó carnicerías, éstas fueran conveniente-

mente distribuidas en los cuarteles de la ciudad, teniendo cada una indispensablemente un depósito ó cuarto refrigerador, provisto de nieve en cantidad suficiente para abatir su temperatura.

Este procedimiento va á parecer á muchos, especialmente á los carniceros, tal vez extravagante; pero las personas ilustradas saben muy bien que está basado en un principio científico, y sobre todo, en la experiencia; pues está empleado en Europa y los Estados Unidos no sólo en los expendios de carne, sino en los hoteles y en las casas particulares, y es además el procedimiento que se empleó últimamente para exportar carne de los Estados Unidos á Inglaterra, á donde llegaba perfectamente fresca después de ocho días de embarcada.

Planteando en México el sistema que dejamos indicado, el vecindario estaría mejor servido porque tomaría la carne en condiciones mas favorables para la nutrición y de mejor gusto. No habría necesidad de majar á palos la carne para hacerla masticable, y

la garantía de su conservación en buen estado por cierto número de días, mejoraría la posición de los tablajeros, que no se verían urgidos entre el abastecedor y el peligro de la pronta alteración del artículo.

El costo de la nieve, lejos de hacer subir el precio de la carne, lo haría bajar, pues en todo caso sería menos el gasto de nieve que la pérdida de carne por descomposición.

