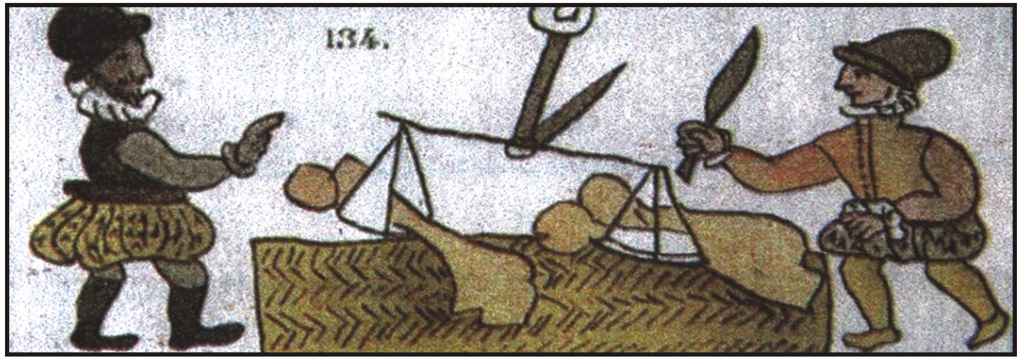

ABASTO DE CARNE

Me parece curioso transcribir las condiciones que debía acatar el "obligado" (personaje que contrataba en exclusividad el abasto de carnes en la ciudad) y que en este caso corresponden a la ciudad de Astorga, España en el año de 1798.

SE HACEN CARGO DEL ABASTO DE LAS CARNES DE OVINO Y VACUNO EN LA CARNICERIA DEL CABILDO, D. SANTIAGO SALVADORES Y MARCOS MARTIN CRISTOBAL, QUE VENDEN, COMO TAMBIEN LAS CAIDAS Y MENUDOS, A LOS MISMOS PRECIOS VIGENTES EN LA CARNICERIA DE LA CIUDAD.
"…..Que todos los bueyes y carneros que se hayan de matar y maten para abastecer dicha despensa, han de ser y estar precisamente de la mejor calidad, enteramente sanos y buenos a satisfacción del VEEDOR que fuere nombrado por el cabildo o procurador general de este …..de forma que no siendo de dichas cualidades deberán dicho Procurador y Veedor, sin mas inspección que su reprobación precedida declaración de dos o tres peritos desinteresados que se nombraran sin que sea requisito la intervención y nombramiento de los abastecedores…..sin que puedan llevar a pastar el ganado hasta que dicho veedor elija las reses que se hayan de matar..

…..Que todos los bueyes y carneros que llevaren al matadero, han de entrar en éste por su pie, y estar como va dicho buenos y sanos…..con lo que se evitan los perjuicios que se podrían ocasionar a la salud pública.

…..Que después de degollados los bueyes los han de patear los matasanos de forma que no les quede sangre alguna, y la carne del color que le corresponde; que la tal sangre la hayan de dar a los pobres, prefiriendo a los de esta ciudad y sus arrabales sin el menor interés, por ser más acreedores al beneficio común. …..Que a los bueyes y carneros, que se matasen en la tal dispensa, los han de desmochar, quitar los cañamones a raíz, los ojos por ser asquerosos e inútiles y perjudiciales a la salud publica; y a dichos bueyes para pesar la carne de sus cabezas, se las ha de quitar las quijadas y demás huesos acostumbrados como despreciables, y luego que se cuelguen en el matadero serán desnucados, y abiertos desde la bragadura hasta el pecho para que destilen toda superfluidad que tengan, sin que puedan ser pesados, ni los carneros, hasta pasadas veinticuatro horas después de muertos, excepto ocurriere alguna precisa urgencia que no permita esta dilación.

…..Que en atención de haberse experimentado que las carnes del país, montañas, y sus inmediaciones, y otras partes, no son de calidad que se requiere especialmente desde la Pascua de Resurrección hasta la del Espíritu Santo, han de ser precisados y obligados dichos abastecedores, o cualquiera de ellos a surtir dicho tiempo la referida dispensa, de dichos señores Deán y Cabildo, de carnes gallegos de buena calidad y principalmente los meses de Abril y Mayo…."

Recopilado por M.V.Z. Ernesto Salcedo.
Los Alimentos y la Veterinaria.
Universidad de León. 1999. p.15-16

comveha
No. 16

Colegio de Médicos Veterinarios Zootecnistas
Especialistas en Higiene Alimentaria
del Estado de Jalisco , A.C.

ENERO 2004

LAS VISCERAS EN LA DIETA DEL MEXICANO.

El tejido animal comestible por antonomasia obviamente es el músculo esquelético y estructuras asociadas, transformado en carne.

Las estadísticas sobre consumo varían ampliamente con la fuente, pero puede ubicarse actualmente alrededor de 40 Kg. / persona / año en nuestro país, cifra que representa aproximadamente el triple de hace poco mas de una década. Por comparar, el norteamericano promedio consume más del doble de carne que el mexicano.

Prácticamente todas las vísceras y tejidos provenientes de animales de abasto son consumidos en nuestro país: Encéfalo (sesos), Medula espinal, intestinos (tripita, "machito"), estomago (buche, menudo), patas, lengua, piel (cueritos), timo-páncreas, (molleja), útero (nana), testículos (criadillas), ubre, pene (viril) , etc., etc. que constituyen en su conjunto una importante fuente de proteína animal. Además de los volúmenes generados en rastros nacionales, se importan adicionalmente importantes cantidades para cubrir la demanda, por lo que las cifras son muy considerables.

El problema a este respecto es el ausente control oficial. Ya Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con carne clasifican "teóricamente" a varios despojos como "No aptos para consumo humano" aunque invariablemente se destinen al consumo. Lo que se requiere es una norma técnica que especifique la higienización y tratamiento que deberán tener las vísceras para emplearlas en la alimentación humana. Especialmente el tubo gastrointestinal es bien conocido como reservorio de numerosos agentes patógenos, con toda seguridad están participando directa o indirectamente en la elevada prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

Vísceras y otros tejidos juegan un papel relevante en la cultura gastronomita mexicana, quizás por esto no se merece la atención oficial que exige la economía de exportación. Mientras que las autoridades sanitarias mantengan actitud de avestruz, que solo la presión de la prensa parece mover momentáneamente, la ausencia total en el control sanitario de vísceras y tejidos comestibles será una de las omisiones capitales de la Regulación y Vigilancia en materia de alimentos en México.

Dr. Agustín Ramírez Álvarez.