

Carne de vacuno



ENERGIL

BARCELONA, C.A. [1929]. Papel cuché litografiado sobre cartón. 42 x 31,5 cm.

Seguramente fue por intuición, pero todo parece indicar que, desde los tiempos más primitivos, cuando había carne siempre se prefería a cualquier otro alimento. La ciencia nos ha demostrado luego que el valor nutricional de este producto es muy alto, que sus proteínas tienen un gran valor biológico, lo que significa que se aprovechan mejor y que aportan aminoácidos que no se encuentran fácilmente en otros alimentos. También es muy posible que pronto se observase que la carne es lo más parecido a los tejidos que forman el cuerpo humano, y enseguida se produjo un convencimiento general de que de lo que se come se cría, aunque fuese bastante después cuando este pensamiento tomó cuerpo como aforismo.

Las leyendas de la carne

Hay una leyenda, que se cuenta en algunos países del África negra, que refiere que un rey tenía un hijo al que se despreciaba por su timidez, que a todos los efectos era sinónimo de cobardía, pero en una ocasión que se encontraba solo, en medio de la selva, obligado a sobrevivir, se enfrentó con un león, lo venció y tras despedazarlo comió su carne. Se convirtió en el príncipe valiente y poco a poco fue enfrentándose y venciendo a todos sus hermanos, que eran muchos, de tal forma que cuando terminó con el último se presentó ante su padre, que admirado de su fortaleza le investió inmediatamente como rey. Aunque la leyenda continúa con finales muy variados, en todos ellos se narra cómo se apoderó de todos los territorios limítrofes, con los que creó una gran nación de fortísimos guerreros que, necesariamente, para enrolarse en la corte del rey debían enfrentarse a un león y comer su carne, para adquirir la fortaleza necesaria.

Cuenta el doctor Blanco Soler que en la India se obligaba a comer carne de tigre a los jóvenes cobardes, como tratamiento de su "enfermedad", que los zulúes devoraban el entrecejo de los vencidos para adquirir fuerza en la mirada, lo que les permitía encararse con sus enemigos y conseguir que huyesen, sin tener siquiera que enfrentarse a ellos. Los indígenas de Nueva Granada despedazaban el pecho de los conquistadores para comer su corazón, con el propósito de adquirir la audacia de la que hacían gala los conquistadores españoles.

También hay relatos que aseguran que los griegos tenían en alta estima la carne de ruiseñor, porque esta ave, de sueño corto, les aseguraba que se adquiriría la virtud de estar siempre vigilantes ante cualquier eventualidad, y en China, a los niños que tardaban en hablar, se les recetaba, y según parece con muy buen efecto, lenguas de cotorras y de pájaros cantores.

Hay que suponer que no se tardó mucho tiempo en admirar la fortaleza de los primeros uros que, en sus distintas conformaciones, presentaban siempre esta propiedad con carácter general, y mediante sus primitivos sistemas de caza, casi siempre acorralando a los animales para que se despeñaran y así poder aprovechar su carne, intentar adquirir la fuerza, que siempre ha sido importante cualidad en el hombre y en aquellos tiempos a los que nos referimos todavía más, porque con frecuencia era propiedad paralela a la supervivencia.

La transformación del consumo

El dominio del fuego está unido a la historia de la evolución de todos los alimentos, pero quizás es en la carne en el producto que más importancia tuvo. Así lo explica Claude Levi-Strauss en su libro *Lo crudo y lo cocido* y, aunque con visión diferente, pero bastante complementaria, lo explica Faustino Córdón en *Cocinar hizo al hombre*. Ambos coinciden en la importancia que tuvo el fuego en el proceso de humanización, que hizo que el carácter carroñero del *Homo sapiens*, que solo podía comer carne cruda, seguramente picada o machacada para que se ablandase, se fuese transformando al tener más facilidad para conservar la caza en general, y la de *Bos taurus*, en particular. Más tarde, hace aproximadamente unos 7.000 años, una vez domesticado el ganado vacuno, lo que según distintos autores se produjo en Macedonia, Creta o Anatolia, se pudo disponer de las diferentes producciones, carne, leche y trabajo, que proporcionaba. Las coyunturas climáticas, y concretamente las glaciaciones en Europa y Asia, dificultaron las producciones agrícolas y provocaron que la carne pasase a ser componente fundamental en la alimentación.

No sucedió igual en todas las áreas de las que se tienen testimonios, escritos o dibujados, porque en algunos sitios se prefirió la producción de leche o de trabajo, y solo secundariamente tenía utilidad la producción de carne, por lo que su consumo se limitaba a ocasiones especiales, rituales o festivas, con frecuencia de carácter religioso, como las denominadas hecatombes griegas, que hacen referencia al sacrificio de cien (*hekatón*) bueyes (*bous*).

En general, según se desprende del examen de las dentaduras encontradas, por las que se deduce la alimentación practicada, en las zonas templadas se explotó el ganado vacuno principalmente por su aplicación en los trabajos agrarios y en el transporte, en tanto que en las zonas en las que el clima era más frío, lo que dificultaba la agricultura, al menos durante una buena parte del año, su utilización principal fue en la producción de carne, que además pronto aprendieron a conservar, generalmente mediante desecación, a la que a veces se ayudaba con empleo de sal, de humo o de especias.

Estos tratamientos son el origen de productos que permanecen en el mercado, y a veces con incrementos en el consumo interesantes, como sucede con la cecina española, la *bresaola* italiana, el *bundnerfleisch* alemán, la *pastirma* turca, la *basturma* asiática, el *biltong* sudafricano, el *charqui* sudamericano, la *machaca* mexicana o el *jerki* norteamericano, aunque es muy posible que las primeras producciones muchas veces se hiciesen con carnes de otras especies, sobre todo de otros rumiantes, como es el caso de las llamas, alpacas, guanacos o vicuñas, a los que necesariamente tuvieron que recurrir los pobladores del Cono Sur americano antes de que llegase el ganado vacuno.

Homero concedió una especial importancia al ganado vacuno y, entre otras referencias, describe en la *Iliada* cómo los participantes en los juegos olímpicos, si resultaban vencedores en la especialidad de lucha, recibían un gran trípode valorado en doce bueyes, en tanto que el vencido “solo” recibía “una mujer diestra para muchas labores valorada en cuatro bueyes”. Este mismo autor relata que se cambiaban bueyes por bellas esclavas, aptas en el tejido de la lana, entre otras cosas y habilidades. También describe los festines de los valientes soldados que cercaban Troya, en los que siempre estaban presentes los novillos, que aclara que “nunca estuvieron uncidos al yugo”, porque el consumo de los animales de trabajo estaba prohibido, salvo algunas excepciones. Esto determinó que el consumo de carne de vacuno fuese muy escaso en Grecia y la que se comía era de animales de desecho, de escasa calidad gastronómica. El análisis de los recetarios griegos de su época de esplendor denota que las recetas de carne de vacuno son muy escasas; hay más de ovino (casi siempre carneros) y de caprino, y son muy abundantes las de aves y pescado, como puede apreciarse en la obra de Ateneo de Náucratis el *Banquete de los eruditos*, que es el más significado libro dedicado a la gastronomía griega.



Piensos PROVIMI

MADRID. Cerra. [1962]. Papel litografiado. 78,8 x 54,3 cm.

La diferente valoración de la carne de vacuno

Fue bastante más tarde, con el inicio de la decadencia griega, cuando según Diógenes Laercio se alimentaba con carne de vacuno a los atletas. Las opiniones de los nutriólogos y dietistas de la época se dividieron, por lo que se hizo alusión, entre los que eran favorables, al caso de Milón, que recorrió una distancia considerable cargado con un ternero y cuando terminó la prueba se lo comió entero. Hay más casos, como el de Teógenes de Thasos, que tras vencer en una prueba olímpica se comió un buey (se supone que sería pequeño), o el de un atleta, enano pero fortísimo, con un “saque” de tal nivel que después de cada combate se comía veinte libras de buey. Entre los defensores del régimen fundamentalmente cárnico hubo un entrenador, llamado Pitágoras, que a pesar de la coincidencia en el nombre no tenía ningún parentesco con el sabio matemático, que en una ocasión se atrevió a exponer en el ágora la mejora de rendimiento y el estado de nutrición de los atletas carnívoros. El discurso llegó a oídos de Plutarco, que sustentaba la teoría de que los atletas debían abstenerse de comer carne de cualquier especie, y Galeno, que debía ser amigo suyo, le apoyó impetuosamente asegurando que la carne de buey “hace engordar el cuerpo y torna la sangre espesa y viscosa”, y añadía que “bastante suerte tienen los atletas a los que se les revienta una vena y la pérdida de sangre les salva la vida”.

La posesión de ganado vacuno fue un importante parámetro para valorar la riqueza en Roma, tanto que cuando se permitía acuñar moneda a los particulares, alguno de los terratenientes más destacados hizo que en una de las caras figurase la efigie de un buey y, según parece, los poseedores de alguna de estas piezas eran considerados como grandes capitalistas, pero en general la actividad de este ganado era exclusivamente su trabajo en la tierra, cuando eran machos. La leche de las hembras era destinada a la alimentación de sus crías y solo excepcionalmente, según algunos autores, a alimentar a personas enfermas.

Ritos de la carne y la sangre de vacuno

También se practicaban algunas supersticiones, casi siempre clandestinas, como la que relata Plinio, que cuenta que algunas mujeres embarazadas que querían tener un hijo varón comían carne de toro joven. Pausanias cuenta una especie de ordalía practicada para probar la virginidad de las sacerdotisas de algunos templos dedicados al culto que consistía en beber sangre de toro salvaje y cuando alguna se intoxicaba, y moría, se achacaba la causa a la deshonrosa pérdida del virgo en lances venéreos. Otro antiguo rito, en el que se bebía sangre de toro, fue el de los *taurobolios*, mediante los cuales los practicantes expiaban sus pecados pretéritos y quedaban limpios de todo tipo de culpa.



SERVICIO DE SEGUROS DEL CAMPO

MADRID. P. Bartolozzi y Pedro Lozano. [1930]. Papel litografiado. 38,8 x 56 cm.

Salvo casos como los anteriormente relatados, el consumo de carne de vacuno fue muy escaso e incluso llegó a estar penado, y a este respecto, ya en la Roma republicana, se produjo una famosa sentencia del Senado por la que se castigaba severamente a un ciudadano por haber sacrificado un buey de labranza con la intención de guisar su carne. Aunque en la época imperial hubo mayor tolerancia, la costumbre de comer carne fue muy criticada y atribuida, en exclusiva, a algunos bárbaros del norte como los galos que, según relata Posidonio en sus *Historias*, más que comer devoraban grandes trozos de carne, y además practicaban algunas costumbres extrañas, como tirar por su espalda los huesos roídos o pelearse por los mejores trozos para demostrar la supremacía, mientras los bardos amenizaban la velada.

En casi ninguna de las civilizaciones primitivas fue abundante la carne de vacuno, lo que seguramente influyó en que en algunas fuese muy apreciada y reservada para el consumo de las clases sociales más altas, de los soldados o de los atletas, pero poco a poco se fue comprobando que sus efectos nutricionales, cuando se comía con mesura, eran favorables para la salud, lo que se refleja en el relato de Heródoto que nos cuenta que el rey Cambises decidió ampliar los límites de Persia, por lo que dedicó su actividad a la conquista de nuevos territorios. Cuando llegó a lo que actualmente es Etiopía, le preguntó el depuesto rey local cuáles eran los alimentos habituales de los persas y hasta qué edad vivían. Cambises le contestó que comían sobre todo pan y vino, y que algunos llegaban a cumplir ochenta años. Devolvió la pregunta al etíope, que le contestó: “Nosotros comemos carne y bebemos leche y son muchos los etíopes que llegan a cumplir ciento veinte años”. No se sabe muy bien si Heródoto exageró, si el etíope mintió o si, además de la alimentación, había algunos otros factores que fueron

determinantes en su longevidad, pero lo que sí está claro es que los valores positivos de la carne en el organismo fueron valorados, y descritos, hace muchos años.

Centrándonos en Hispania, no hay documentos que hagan referencia al consumo de carne de vacuno, en cambio hay testimonios que aseguran que era frecuente el consumo de carne de cerdo. Algunos autores cuentan que la carne más consumida era de ganado lanar y cabrío, opinión sustentada por Estrabón, que dijo que los habitantes de las montañas del centro de Iberia “comen principalmente carne de cabrón”. Según fue pasando el tiempo, la carne de vacuno mejoró en su apreciación, hasta el punto de que en la España medieval se hizo relativamente frecuente el consumo de carnes de vacuno en celebraciones rituales del tipo del “toro nupcial”, del que existe iconografía desde el siglo XIII, que puede apreciarse por ejemplo en *Las Cantigas de Santa María*, de Alfonso X “el Sabio”, y en algunos otros festejos a los que hacen referencia diversos autores como Ángel Álvarez de Miranda, Julio Caro Baroja o Manuel Delgado Ruiz, que opinan que lo que se buscaba fundamentalmente era la transmisión al receptor de la potencia genésica que se obtenía por la ingestión en crudo y en caliente de las vísceras, sobre todo de los testículos, del animal recién sacrificado. En algunos festejos actuales, como son el denominado toro de San Juan, en Coria, o el toro de Tordesillas, se siguen cortando los testículos del toro inmediatamente después de morir, como trofeo y con objeto de su disfrute gastronómico.

El valor genésico de la carne de toro

A partir del siglo XI se generalizaron los festejos, como el del toro nupcial y algunos otros, que se hacían coincidir con las celebraciones del santo patrón (o patrona) de las localidades más pobladas. En todos los casos los festejos terminaban comiéndose al toro o a los toros que habían sido corridos, porque no se podían despreciar unos recursos que no sobraban, en una sociedad que si no estaba hambrienta, por lo menos nunca estaba sobrada de carne, por lo que, como afirma Delgado Ruiz, “la conclusión natural del rito festivo, de la muerte del toro, consiste siempre en su cocción y consumo colectivo”. Los toreros, que por entonces se llamaban “matadores”, recibían por su labor una oreja del animal, que le entregaba el alguacil municipal, como contrasena de que se le debía entregar al día siguiente, una vez descuartizado y despiezado el toro, una pieza cárnica convenida, para su disfrute o venta.

Por aquella época la carne de vacuno que se consumía en España no era de excelente calidad, más bien era mala y escasa, pero ya estaba considerada como una carne de abastecimiento regular, porque en varios documentos se la clasifica con el distintivo de “abasto”. Por este motivo, las autoridades tomaron medidas para evitar fraudes y como ejemplo transcribimos una parte de una pragmática publicada en el año 1500, en Madrid, que dice así: “*E per quanto a acaecido que los traen a las carnicerías muy flacos e dolientes, de guisa que la gente se quexa diciendo que es dañosa la tal carne para comer, por ende quien así lo quiera vender en carnicería, si geneso (gordo) no estuviere fagalo pensar (cebar) hasta que esté geneso e si geneso estuviere venderlo al precio de la vaca, e si tal no estuviere ponga precio la justicia*”. No era muy higiénica la comercialización de estas carnes, porque hay referencias a que la sangre goteaba de las “tablas” (puestos) en las que se vendía hasta el suelo, en donde se formaban charcos malolientes, a los que acudían las moscas en grandes cantidades, de tal forma que provocaban náuseas en los viandantes.

Cuenta la historia que cuando el rey Fernando II de Aragón, “el Católico”, una vez unificada España y tras la muerte de Isabel, se casó con Germana de Foix (hermosísima señora de la que se enamoró su nieto Carlos) e intentó engendrar un hijo (el malogrado infante Miguelito), se puso a dietas de criadillas de toro bravo, de las que comió tantas que, para algunos autores, fueron causantes de su muerte.

Fomento de la producción de vacuno en España

No era una carne abundante y como la demanda empezaba a aumentar, en parte debido a las costumbres llegadas desde Flandes, en donde formaba parte de la dieta diaria, al menos en las mesas de los poderosos, Carlos I, en otra pragmática, prohibió el sacrificio de las terneras y puso condiciones al de los machos jóvenes, que solo se permitía en determinadas circunstancias. Además introdujo incentivos para aumentar la producción, que solo era abundante en la montaña de la Cornisa Cantábrica y en algunas zonas de los alrededores pirenaicos. La medida tuvo cierto éxito en algunas de las grandes extensiones feudales que todavía permanecían en manos de unos pocos.

Se favoreció la explotación extensiva en los latifundios, que encontraron la posibilidad de dedicar menos recursos a las fincas, que hasta entonces estaban destinadas, sobre todo, a la producción de cereales. Esta circunstancia hizo que nuestras razas autóctonas, que siempre habían tenido como destino fundamental su utilización en la carga y el transporte, y ocasionalmente en algunas agrupaciones, como la gallega, la asturiana o la pirenaica, la producción casi marginal de leche, se fuesen seleccionando, aunque con poca efectividad, para la producción de carne, con lo que se disminuyó el desarrollo del tercio an-

terior, necesariamente potente para la tracción, y se redondearon los tercios posteriores, que son más apropiados para la producción de carne. Hay algunos autores que estiman que esta medida fue el origen del desarrollo de muchas de nuestras razas, como la retinta, la avileña, la berrenda o la morucha, aunque tampoco se hiciera demasiado por los ganaderos para aumentar las producciones individuales porque, al disponer de grandes extensiones de terreno, era más importante que no se presentasen muchas complicaciones en la explotación que incluso el mismo rendimiento.

En Francia, las posibilidades de disponer de carne de vacuno eran mayores, por lo que el consumo era frecuente. Por eso los carniceros, que ejercían su profesión con espíritu gremial, se denominaban *maitres bouchers* y gozaban de grandes privilegios. Mientras en Madrid se celebraba el jueves lardero más bien con escasos recursos, y con consumo fundamental de productos grasos del cerdo, en París se hacía una procesión cívica en la que el protagonista era un buey, adornado con guirnaldas y coronado de flores, sobre el que iba montado un niño, que simbolizaba el amor. Detrás iban los acompañantes tocando música y entonando cánticos. Cuando la comitiva llegaba al Ayuntamiento, los directivos del gremio de carniceros eran recibidos y agasajados por el alcalde, que en el mismo momento era invitado a la fiesta en la que se sacrificaba el buey y se procedía a consumirlo.

El valor nutricional de las carnes en general y del vacuno en particular ha sido bastante discutido. Mientras para unos eran alimentos fríos y húmedos, para otros eran secos y calientes, para algunos creaban humores favorables y otros consideraban que eran flemosos. La mayoría de los autores, sin embargo, ha considerado siempre a la carne como un alimento sano, nutritivo y de mucho provecho, muy útil para tratar determinadas enfermedades y necesario para el crecimiento. A veces, las limitaciones del consumo se hacían porque la carne era considerada como excesivamente provechosa, y por ese motivo san Isidoro dice en *De ecclesiasticis officiis*: “No se prohíben las carnes porque sean malas para los monjes, sino porque engendran la lujuria y despiertan los vicios en el hombre”.

Siempre se controló la edad de sacrificio de los terneros, porque se consideró que la carne muy joven no era apta para el consumo. Por eso hay referencias en la legislación española al hecho de que para poder sacrificar a los terneros era necesario que hubiesen cumplido treinta días, esperar a que se les hubiese desprendido el ombligo, exigir que la cola hubiese crecido bastante para llegar a los corvejones, al número de dientes de leche que debían tener o a la presencia de algún diente permanente. Todo hace pensar, sin embargo, que el consumo de carne joven de vacuno, la conocida como de ternera o terneros asaderos, casi siempre sacrificados en la propia explotación, estaba reservada a unos pocos, que la distribuían en un círculo muy allegado de personas.

Tampoco el vacuno mayor era de consumo frecuente y mucho menos por todas las clases sociales. Hay una ordenanza de Pedro II que determina que el cuello de las vacas fuese para el cocinero mayor, los corazones para el copero (sumiller) y la cabeza para el cebadero y el cetrero, que eran los encargados de cebar al ganado y adiestrar a las aves de cetrería. Del resto de la canal no se dice nada, pero se supone que los destinatarios de su consumo estaban perfectamente previstos. Era también frecuente que una parte considerable de la canal, y especialmente determinadas y selectas piezas, se conservase, sobre todo por proceso de acecinado. Solo en circunstancias muy especiales llegaba a la carnicería, de forma prevista (fiestas populares, celebraciones) u ocasional (fractura de algún miembro o cualquier otro accidente).

Es curioso que en la riqueza del idioma castellano no haya apenas palabras para designar a los animales vacunos jóvenes con destino a carnización. Ternero es prácticamente la única palabra que existe para designarlos desde el nacimiento hasta que alcanzan la edad adulta. Algunos términos como añojo, eral, utrero o novillo son utilizados para designar a animales vivos y especialmente destinados a la lidia, pero solo muy tardíamente estas palabras han sido incorporadas al léxico carnicero, y en concreto añojo no aparece hasta que en los años setenta del pasado siglo se establece por el Ministerio de Agricultura una prima para el cebo de animales de menos de un año y medio, al que se le define como tipo carnicero.

El vacuno mayor, al que Sanz Egaña denomina con los términos de “buey y vacas cutrales”, era casi siempre procedente del desvieje y por eso era frecuente que proporcionase una carne oscura, firme, correosa, dura y de sabor no siempre agradable. Siempre tuvo mala prensa, tanto que Lope de Vega, en una de sus comedias, pone en boca de alguno de sus personajes una calificación despectiva para ella:

*Flaca sois carne a fe mía;
no sois comprada en el rastro
sí no en la carnicería.*

Pero esta valoración continuó vigente hasta bastante después de terminada la Guerra Civil, porque salvo excepciones en España solo disponíamos de carne de animales de desvieje, o de “terneras blancas”, que eran con frecuencia las procedentes del sacrificio clandestino, o de animales que al no poderse cebar por falta de recursos se llevaban “accidentados” al matadero para poder ser comercializados. Eran carnes blancas, muy tiernas, poco hechas e insípidas, pero realmente tenían la consideración de un plato distinguido, con destino preferente a enfermos o a personas de muy alto poder adquisitivo.

Las vísceras, en cambio, iban destinadas generalmente a la alimentación de los menos pudientes. Es curioso que sea en

este apartado en donde la carne de vacuno ha obtenido los mayores éxitos gastronómicos, a partir de piezas tan modestas como los callos, las mollejas, los riñones, las carrilleras o el rabo de toro.

En el mundo anglosajón, el comercio de la carne fue bastante amplio, porque tanto la producción como el consumo estaban generalizados. Un símbolo de esta situación es que mientras los reyes del Mediterráneo (españoles, italianos, griegos) tenían a su servicio a los “catavenenos”, que tenían como obligación especial velar por que en la mesa no se introdujera ningún alimento que pudiese ser perjudicial para la salud, los reyes ingleses tenían a su servicio a los *beefeaters* (literalmente comedores de buey), que tenían la obligación de catar las carnes que iba a ingerir el soberano para, en principio, evitar envenenamientos, pero también para aprobar que la pieza tenía la calidad organoléptica necesaria para poder ser ingerida por tan alto dignatario.

La profesión de carnicero se creó mucho antes en las ciudades centroeuropeas que en España, como lo demuestra un documento francés de 1399 en el que se regula el comercio de carne de vacuno entre las diferentes ciudades, se dan normas precisas para vigilar la calidad y se hace una división inicial de los diferentes cortes y piezas de carne, estableciéndose las sanciones pecuniarias y los castigos personales con que se castigaba a los infractores.

Las razas de aptitud cárnica

Un factor indicativo de la valoración histórica de las carnes de vacuno en los diferentes países es el momento y el interés con que se ha abordado la selección de las razas autóctonas, que en principio, en general, no eran morfológicamente idóneas para la producción de carne. Los pioneros fueron los ingleses con la selección y difusión, tanto en Estados Unidos como en Sudamérica, de sus diferentes razas (hereford, aberdeen angus, durham, shorthorn y algunas otras) que en principio y tradicionalmente fueron de aptitud mixta, en muchos casos con mayor especialización en la labor de tracción, tanto en las faenas agrícolas como en el transporte, y poco a poco se fueron seleccionando en sus formas y en su comportamiento para hacer posible su cría en diferentes niveles de intensidad de las explotaciones, con preferencia de las extensivas y con manejo apropiado al consumo de los pastos espontáneos, más o menos cultivados y mejor o peor aprovechados, más bien peor porque la henificación, a pesar de ser una técnica muy sencilla, apenas se necesitaba al disponerse de grandes extensiones.

En Francia, aunque con posterioridad al Reino Unido, seleccionaron dos razas que fueron la charolesa y la limusina, y en menor proporción, pero con buenas perspectivas, la rubia de Aquitania. Partieron con ventaja porque las dos, incluso antes de tecnificar la selección, tienden a ser hipermétricas, con buen esqueleto y buenas masas musculares. Lo hicieron muy bien, tanto que hoy son las dos principales opciones que se utilizan en los cruces con casi todas las razas autóctonas, y por supuesto en las españolas, para aumentar las producciones, generalmente en cruce industrial, pero en algunas ocasiones incluso absorbiéndolas.

En Alemania seleccionaron la raza simmental o fleckvieh, que también se extendía originariamente por Austria y otros territorios limítrofes, pero intentaron hacer una raza de aptitud doble, de carne y de leche, y los resultados no fueron tan definitivos como los que obtuvieron franceses e ingleses. Algo similar sucedió en Italia con sus razas, con especial configuración para la producción de carne. Tuvieron especial cuidado con la selección de las llamadas “5 razas blancas”, pero los resultados fueron diferentes, porque la respuesta a la selección también lo fue, por la diferente conformación e importantes diferencias productivas, entre la piamontesa, modenese, romañola, marchigiana y chianina, con gran ventaja para esta última, que se emplea en cruces en algunos países americanos.

En España, nuestras razas autóctonas eran de doble aptitud carne-leche, a lo que casi siempre había que añadir que además se empleaban tanto en el trabajo agrario como en el transporte. La selección se empezó a hacer muy tarde y sus principios



CONCURSO AGRO-PECUARIO Y FERIA DE GANADO

Puebla de Vallbona. VALENCIA. Calandín. [1944]. Papel litografiado.
100 x 69,6 cm.



CARNICERÍA VIRGEN

[1920]. Papel litografiado. 24,2 x 18,2 cm.

y en algunas zonas permanentes, lo que no sucedía en Europa porque unas veces por exceso de calor y falta de agua los pastos desaparecen en una parte del año, en tanto que en otras ocasiones las excesivamente bajas temperaturas del invierno no permiten el aprovechamiento directo de los pastos. Parece que los primeros animales de la especie bovina (siete vacas y un toro) que llegaron a Argentina, fueron llevados por Juan de Salazar de Espinosa, a mediados del siglo XVI, y un poco después Juan de Garay, que fundó Buenos Aires, llevó desde Paraguay otras 500 cabezas de ganado, que soltó en la Pampa. Encontraron un hábitat excelente, se asilvestraron en las grandes extensiones disponibles y se multiplicaron, de tal forma que según relato del jesuita Cayetano Cataneo, comentando la forma de comer la carne de vacuno en Argentina a principios del siglo XVIII, dice textualmente: "Matan una vaca o un toro, y mientras unos lo degüellan, otros lo desuellan y otros lo descuartizan (...). Enseguida encienden una fogata y con palos se hace cada uno un asador, en el que ensartan tres o cuatro pedazos de carne que, aunque está humeando todavía, para ellos está bastante tierna. Enseguida clavan los asadores en la tierra alrededor del fuego, inclinados hacia la llama y ellos se sientan en rueda sobre el suelo. En menos de un cuarto de hora, cuando la carne apenas está tostada, se la devoran por dura que esté y por más que eche sangre por todas partes. No pasa una o dos horas sin que la hayan digerido y estén tan hambrientos como antes, y si no están impedidos por tener que caminar o cualquier otra ocupación, vuelven, como si estuvieran en ayunas, a la misma función".

Continúa el jesuita el relato con las siguientes palabras: "Para enviar cincuenta mil pieles a Europa matan ochenta mil toros, porque no todas las pieles son de medida. Y una vez que los mataron, fuera del cuero y a lo sumo de la lengua, que utilizan, dejan todo lo demás. Otros por puro placer y sin necesidad van y matan millares de toros, vacas, terneros y sacando solo la lengua, abandonan todo el resto en el campo. Mayor estrago hacen los que van a buscar grasa (...). Estos, hecha una copiosa mortandad de aquellos animales, sacan de aquí y allí un poco de gordura, y cuando han cargado bien sus carros, se vuelven sin cuidarse de lo demás".

Corroborar lo anterior otro eclesiástico, fray Pedro José de las Parras, que sorprendido por la gran disponibilidad de carne escribió a mediados del siglo XVIII: "Vi también en diversos días matar dos mil toros y novillos, para quitarles sebo y grasa, quedando la carne por los campos (...), de modo que yo he visto matar un solo hombre ciento veintisiete toros. (...) Aprovechan, como se ha dicho, el sebo, la grasa y las lenguas y queda lo demás por la campaña..."

estuvieron marcados porque ya no se empleaban en el trabajo y porque la producción de leche se centraba en dos razas que eran la frisona, u holandesa, y la parda alpina o suiza, aunque en estos momentos la producción de leche es exclusiva de las vacas frisonas. En esas circunstancias no había otra solución que dedicar el ganado a la producción de carne, obteniéndose buenos resultados, aunque siempre por cruce con otras razas, sobre todo con charolesa o limusina. Las producciones cárnicas de la raza gallega, asturiana, pirenaica, morucha, avileña, retinta, etc., son mucho mejores que lo eran hace unos pocos años, pero la realidad es que prácticamente toda la producción reside en los cruces industriales.

La transformación de la producción de carne

Las producciones europeas son fundamentalmente intensivas, las de Sudamérica extensivas y en América del Norte se dan los dos sistemas de explotación, y de estas posibilidades ha surgido un mercado mundial muy diferente. En el continente americano no había ganado vacuno. Todo el censo actual, que es muy numeroso, se forma sobre la base del ganado que llevamos los europeos. Como los españoles fuimos los primeros que llegamos y los primeros que desembarcamos ganado, tuvimos unas oportunidades que no supimos aprovechar, a pesar de que según parece el primer ganadero de vacuno que hubo en América fue Hernán Cortés.

En el nuevo continente había pastos muy abundantes

En aquellos momentos todos, o casi todos, los animales eran de origen ibérico y el censo no se limitaba a la actual Argentina, porque en menos proporción hay testimonios similares en otros muchos lugares del continente. La raza predominante era la criolla, que se había hecho partiendo de sangre de animales fundamentalmente retintos, pero unos años más tarde, no muchos, el panorama cambió radicalmente. A América del Sur llegaron efectivos principalmente de hereford, angus y short-horn, y en América del Norte, además de estas mismas razas, se expandió el cebú, que luego también se implantó sobre todo en regiones en las que hay humedales, desde América Central hasta Argentina.

La riqueza ganadera fue inmensa, hasta el punto de que se calcula que en Argentina había a principios del siglo XX unos 40 millones de cabezas, pero su utilización era muy limitada, apenas los cueros, las lenguas en ocasiones y las mollejas casi siempre, pero el valor comercial de la carne era casi nulo, porque no había nadie que lo comprase, hasta que no fue posible disponer del transporte frigorífico, que permitió la exportación, primero a Inglaterra y luego al resto de Europa.

América, del norte y del sur, dominó el comercio de la carne, que empezó a poderse exportar cuando se dominó la técnica del frío. Se crearon mataderos (frigoríficos, en “argentino”) y barcos perfectamente dotados para enviar las carnes a Europa y lo mismo sucedió en el entorno de Chicago, en donde los mataderos fueron una auténtica revolución en las producciones ganaderas e industriales, que extendieron su actividad sobre todo por el *Corn Belt*. Avanzó la tecnología, cambiaron las viejas instalaciones europeas basadas sobre todo en la inspección de las carnes, pero de espaldas a la productividad, y el consumo de carne de vacuno evolucionó de forma importante, con la exportación de latas de carne en conserva y más tarde con las carnes refrigeradas o congeladas. La carne fue fuente fundamental de ingresos para algunos países del sur y motivo de organización productiva de una parte importante del centro de Estados Unidos, que planificó sus producciones de maíz y de soja con destino al cebo de terneros, aunque finalmente las principales especies consumidoras hayan sido el porcino y las aves.

El consumo de carne de vacuno

En la actualidad, la carne en general, y la de vacuno en particular, es un alimento muy valorado por sus propiedades nutricionales, dietéticas y gastronómicas. Aunque todos estos factores, positivos, no obstan para que sea uno de los alimentos más polémicos por su contenido en grasas, que en su mayor parte son saturadas, y por su contenido en colesterol, a lo que habría que añadir que en determinados momentos se ha hecho un uso indebido de beta agonistas, como el clenbuterol, promotores del crecimiento, fármacos variados y de hormonales. Además se han difundido variados y exagerados mitos que aluden a la composición de los embutidos o de las hamburguesas, lo que junto con algunas modernas ideas de tendencia vegetariana hacen que el consumo de carne de vacuno esté estacionado, o con crecimientos muy limitados a nivel mundial, porque junto con algunos descensos en los países más consumidores hay un ligero incremento por la mayor demanda, que se produce por el incipiente consumo en países de economía emergente y por el aumento de la población mundial.

Especial consideración merece la incidencia que a finales del siglo pasado, y muy a principios de este, tuvo la encefalopatía espongiforme bovina, conocida vulgarmente como la enfermedad de las “vacas locas”. Comenzó en Inglaterra, pero la alarma se extendió enseguida por todo el continente europeo porque, aunque las previsiones fallaron, casi todos los científicos pronosticaron unas consecuencias terribles para los consumidores, por su alta incidencia y por el curso muy complicado de la enfermedad, debido sobre todo a que tarda mucho tiempo en manifestarse y porque el desarrollo y el desenlace son muy penosos.

El valor nutricional de la carne de vacuno

La carne no es imprescindible en la dieta y menos todavía la de una especie determinada, como es en este caso la del vacuno. Todos los componentes nutricionales que están en la carne de vacuno pueden obtenerse de otras fuentes alimenticias, aunque en algunos casos la carne sea al alimento más recomendable para cubrir nuestras exigencias dietéticas, como sucede en el caso de la cianocobalamina (vitamina B12), que también se encuentra en otros alimentos de origen animal. Sin embargo, la contribución de la carne al suministro de energía y de nutrientes en los países de nuestro entorno es muy elevada. En un estudio que se hizo en Inglaterra, y que comentó Grande Covián en una conferencia pronunciada en el Ministerio de Sanidad, la carne cubre el 16% de las necesidades de energía total, el 31% de las de proteínas y el 26% de las grasas, a lo que habría que añadir un 22% de hierro, el 30% de la niacina, el 15% de la riboflavina y el 14% de la tiamina. Aunque en el estudio referido no se hace mención de otras vitaminas del grupo B, el aporte es considerable, con excepción del ácido fólico, y además están presentes en cantidades importantes todas las vitaminas liposolubles.

Las proteínas de la carne de vacuno son de muy buena calidad, solo ligeramente inferior a las del huevo o de la leche, aunque aventaja a estos productos en contenido en lisina, que con frecuencia es el aminoácido limitante en una dieta correcta.

Su valor biológico es elevado, porque están presentes todos los aminoácidos esenciales y la digestibilidad es alta en las carnes jóvenes y poco grasas, en tanto que se dificulta el vaciamiento gástrico cuando el porcentaje de grasa es considerable. Sin embargo, este parámetro es muy variable, dependiendo de la edad del animal y del estado de la carne, lo que es necesario tener en cuenta y buscar carnes magras (terneras jóvenes y piezas poco grasas, como solomillo) cuando los niveles de colesterol o de triglicéridos del consumidor son elevados. El problema se soluciona, en parte, si se consumen productos cárnicos dietéticos, transformados en el proceso de elaboración, en los que el contenido en grasa es bajo o si se ha sustituido la grasa original por otras grasas, que pueden ser incluso de origen vegetal.

Hemos dejado para el final los minerales, aunque no vamos a hacer una descripción de todos ellos, y de la importancia de su aporte por la carne de vacuno, sí vamos a prestar especial atención al hierro, que además de encontrarse en alta proporción, aunque dependiendo de la edad del animal, ya que es mayor en las carnes hechas de animales adultos, las llamadas “carnes rojas”, y en algunas piezas como el hígado, el bazo y la médula ósea, hay otra circunstancia importante y es que su absorción es alta. Se presenta en forma hemínica combinado con una proteína específica, la ferritina, y su absorción es directa, en mucho mayor proporción que cuando el hierro se presenta en forma iónica, procedente de los alimentos de origen vegetal. Es un componente estructural de la hemoglobina, que desempeña un papel fundamental en el transporte de oxígeno en el organismo.

La carne de vacuno es rica en zinc, mineral al que cada vez se le da más importancia, porque se está descubriendo que juega un importante papel en la fisiología del organismo. Su deficiencia ocasiona un cuadro caracterizado por retraso en el crecimiento, hipogonadismo, dificultad de cicatrización de las heridas y una pérdida importante del sentido del gusto. Cuando se produce una situación metabólica en la que la absorción del zinc está dificultada, aparece una acrodermatitis enteropática, que puede ser mortal, y que solo se trata eficazmente con la administración de sales de zinc y con una ingesta elevada de carne y sobre todo de sangre, preferentemente de cerdo (en forma de morcillas) o de vacuno.

La carne de vacuno en la gastronomía

La carne de vacuno ha tenido una alta consideración gastronómica desde hace mucho tiempo y curiosamente esta circunstancia se ha dado en todas las piezas cárnicas y en todas las vísceras. Es cierto que la valoración no ha sido siempre igual, ni tampoco lo ha sido en todos los países. Además, también ha habido una cierta evolución, porque piezas que se consideraron de muy alto valor como la lengua, el hígado, los riñones y algunas otras han cedido en su cotización, en tanto que ha habido otras que la cocina de vanguardia ha revalorizado, como por ejemplo las carrilleras, el jarrete, especialmente en la cocina italiana porque es la pieza con la que se hace el osobuco, el rabo por su gelatinosidad y el lomo alto. Se han mantenido las piezas fileteables como el solomillo, el lomo, la tapa, la babilla, la contra, etc. La realidad es que una parte importante de la canal se destina a ser picada y mezclada con grasa para dar lugar a las salchichas en la cocina centroeuropea y a las hamburguesas en la gastronomía americana, aunque estas preparaciones se están imponiendo en todo el mundo.

Históricamente, los más grandes platos de la cocina europea, como el *chateaubriand*, el *roastbeef*, los *turnedós*, el *filet mignon*, el solomillo Wellington, el *carpaccio* o el Villagodio, todos ellos protagonistas de menús celebres, se han elegido siempre por ser carnes muy magras, exentas de tejidos conjuntivos y fácilmente manejables para obtener porciones homogéneas, pero también han tenido una buena apreciación los platos elaborados con carnes más grasas, más sabrosas, como por ejemplo el *boeuf bourguignon*, la blanquette o el ragú. Hace unos años, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación hizo una campaña, bajo el lema “Todas las carnes de vacuno son de primera”, con objeto de revalorizar las piezas que son especialmente aprovechables en guisos, y aunque los resultados fueron prometedores, la necesidad de emplear más tiempo en su preparación hace que la demanda sea limitada, aunque en la actualidad se corrige parcialmente el problema con la elaboración de piezas picadas, especialmente hamburguesas.

Es curioso que mientras que la carne más cotizada en el mundo, la de Kobe, y sus imitaciones, como las que se comercializan como de wagyu, que se asemejan por su infiltración grasa a las carnes de cerdo ibérico, son más apreciadas cuanto mayor es el contenido en grasa o marmorización, la tendencia en la producción actual de la inmensa mayoría de la carne de vacuno es a rebajar su contenido graso, lo que tiene un efecto directo sobre el sabor y la jugosidad, que naturalmente son más limitados, lo que debe tenerse muy en cuenta a la hora de cocinarlas, porque si los tiempos son prolongados y las temperaturas altas, se resecan fácilmente al faltarles la grasa y pierden jugosidad y sabor, que como es sabido residen sobre todo en la grasa que impregna el tejido muscular y permite conservar los sabores, pero durante el calentamiento se desprende una parte considerable.

Otro aspecto importante es la maduración de la carne, mediante la que se producen unos procesos bioquímicos que mejoran notablemente la textura, haciéndola más blanda, favoreciendo, además de forma significativa, el desarrollo del aroma y del sabor. Todas las carnes de vacuno deben madurar suficientemente, pero sobre todo las de vacuno mayor, las de vaca o

de buey, que ha vuelto a producirse después de que durante unos años desapareciese del mercado. Algunos restaurantes especializados sirven estas carnes tras una maduración que llega a durar seis meses y cuando esto sucede, las opiniones son muy diversas, aunque con tendencia a dominar la de los partidarios de las maduraciones prolongadas.

Desgraciadamente, el carnicero, que asesora sobre la pieza ideal para cada destino, la forma de elaboración y que además da consejos muy prácticos, está perdiendo importancia. Aunque es insustituible su función, es conveniente que, cuando adquiramos carne envasada, exijamos que se nos proporcione toda la información posible para poder aprovechar y disfrutar de un producto que se ha ganado, y con todo el mérito, la consideración mundial de alimento de alta gastronomía.

Las carnes españolas de calidad diferenciada

La especialización por selección de nuestras razas, y los cruzamientos industriales con razas muy productivas, ha hecho que la oferta española haya mejorado de forma sustancial. Las indicaciones geográficas protegidas que se extienden por las diferentes comunidades autónomas garantizan sus productos con la realización de cuidadosos controles, que afectan a todos los factores que condicionan la calidad de la canal y por ende de la carne. Cruce, edad, alimentación, manejo, carnización, envasado y comercialización son objeto de seguimientos cuidadosos, en base a las técnicas de trazabilidad que permiten garantizar al consumidor la calidad y la seguridad de una carne que puede competir perfectamente con las mejores producidas en cualquier país del mundo.

Ternera Gallega, Ternera Asturiana, Carne de Vacuno de Cantabria, Carne de Vacuno del País Vasco, Ternera de Navarra, Vedella dels Pirineus Catalans, Carne de Morucha de Salamanca, Ternera de Extremadura, Carne de la Sierra de Guadarrama son garantía de productos de calidad, a los que se pueden añadir algunas otras importantes realizaciones que están desarrollándose y que afectan a producciones concretas, como la Carne de Buey Berrendo, Carne de Vacuno de Lidia, Carne de Retinto de Cádiz, Carne de Buey del Esla, etc. En resumen: disponemos de excelentes carnes que además se adaptan muy bien a nuestros gustos y a nuestras necesidades nutricionales.