



CRONICAS

SANITARIAS

ACTUALES

LA CARNE DE TORO LIDIADO

LA carne de los toros muertos en los espectáculos taurinos es de inferior calidad; es lo que en algunas poblaciones se llama *rafali*, esto es, carne de baja tabla.

Sin embargo de ello, aquí, y en muchas partes, el público acude como moscas cuando se vende esta carne, que se despacha en muy pocas horas, y, por lo menos aquí, al mismo precio que la buena.

Es una señal de verdadera incultura, porque aunque no se conozcan los fundamentos científicos en que se apoya la verdad del hecho, todo el mundo sabe que esta carne se manda vender en sitio aparte y poniendo carteles en que se dice claramente su procedencia, y ello ya es bastante que algo debe tener la tal carne cuando se toman con ella estas precauciones.

Para explicar cuanto se relaciona con esta cuestión, que tan directamente afecta al público en general, pero especialmente a la clase pobre, vamos a ocuparnos hoy de los fundamentos científicos en que descansa la verdad de lo que decimos en los primeros párrafos de este artículo.

Nadie desconoce, seguramente, que los toros que se sacrifican en las plazas en los espectáculos taurinos *mueren cansados*, casi con verdadera fiebre de fatiga.

El cansancio o fatiga no es, en realidad, más que una autointoxicación.

Para el normal funcionamiento de un órgano se requiere que haya un doble fenómeno de asimilación y desasimilación. Si falta cualquiera de estos dos elementos, la salud se resiente. Luego es menester que haya verdadero equilibrio entre los materiales que se aportan para ser transformados y los que se eliminan ya transformados, sin cuyo requisito vendrá la fatiga.

Pues bien: en el caso del toro que se lidia viene una exageración del trabajo muscular, que produce una fiebre artificial que modifica los cambios nutritivos. El músculo, con tal motivo, recibe ocho veces más de sangre que en el estado de reposo, y veinte veces más de oxígeno, y transmite a la sangre cien veces más de ácido carbónico.

Y como en tales casos se somete el músculo a un exceso de trabajo, tiene que quedar gran cantidad de glucógeno muscular, y como consecuencia de estas exageradas combustiones, se cambia la reacción alcalina del músculo, apareciendo el ácido paraláctico, que se acumula en los músculos por no dar tiempo a su rápida eliminación, como acontece con los demás productos de desecho, y de aquí la autointoxicación de que hablamos.

La fatiga produce también el agotamiento de los centros vasoconstrictores, por lo que los capilares se dilatan considerablemente, haciendo que el sistema muscular aparezca en forma de rigidez tónica.

Por eso, según el grado de intensidad de la fatiga, la carne de los animales cansados aparece de variado aspecto, con la circunstancia de que si la fatiga es aguda y al máximo, la carne no debe consumirse. No queremos detallar los caracteres ni las lesiones que aparecen en las carnes de animales muertos en verdadero período de fiebre de fatiga, para no hacer interminable este modesto articulo; pero, de pasada, señalaremos el hecho de que en las tales carnes aparece bien pronto la rigidez cadavérica, siendo poco duradero, para dar comienzo inmediatamente a la putrefacción, haciéndose notar la particularidad de que cuanto más rápida e intensa es la rigidez cadavérica, más de prisa se verifica la descomposición de las carnes.

No queremos nosotros suponer que la carne de toro lidiado se encuentre en el caso de verdadera fatiga aguda, porque entonces habría que impedir en absoluto su venta; pero no debe desconocerse, aun por los más partidarios de estas carnes, que es de animales cansados, con un gran margen de diferencia con las carnes de reses sacrificadas en los mataderos en las debidas condiciones higiénicas.

Lo que hay legislado sobre la materia hasta el día comprueba nuestro aserto, y más si se tiene en cuenta que las Reales órdenes de que nos vamos a ocupar fueron promulgadas con informe del Real Consejo de Sanidad.

El 12 de Junio de 1901 se publicó por el Ministerio de la Gobernación la Real orden siguiente: «Para entregar a la venta la carne de los toros muertos en lidia será preciso cerciorarse de que las reses no padecían, cuando fueron muertas, enfermedades contagiosas, a cuyo fin serán reconocidas por un inspector veterinario, y si del reconocimiento resultase que estaban sanas, se quitará a la res toda la parte sangrada, y el resto se podrá expender en sitio especial, donde estará colocado un cartel en el que se lea con toda claridad: «Carne de toro sacrificado en lidia», al objeto de que el público no se engañe respecto a la naturaleza y procedencia de la carne que se expende.»

Observad que la Real orden dice que se venderá en sitio aparte, y diciendo que es carne de toro lidiado, para que no se engañe al público respecto a su naturaleza y procedencia.

Y por si esto no fuera bastante, ved esta otra Real orden fecha 8 de Junio de 1911: «Habida cuenta de las dificultades de conservación que ofrece la carne de los toros muertos en los espectáculos taurinos, por la clase de muerte que se da a las reses después de los variados accidentes de la lidia, que ha de producir importantes alteraciones orgánicas, y para defender los intereses de la salud pública, que pudiera ser perturbada si no se consumieran las carnes de dichas reses en las debidas condiciones higiénicas, Su Majestad el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer que las carnes de los toros muertos en los espectáculos taurinos no puedan ser vendidas para el consumo más que en la localidad donde el espectáculo se haya verificado.»

En esta disposición ministerial se determina bien claramente que es muy difícil la conservación de la carne de toro lidiado, y en su vista, ordena que se venda sólo en la localidad en que el espectáculo se verificase, con el fin de defender los intereses de la salud pública, que pudiera ser perturbada.

Los legisladores, asesorados por los técnicos, se han creído en el caso de poner restricciones en la venta de la carne de toros muertos en lidia, y nosotros creemos que si no se atrevieron a considerarla como insalubre fué más bien, teniendo en cuenta los intereses económicos de la ganadería.

De todas formas, entendemos que aquí, y en todas partes, hay que atenerse a lo legislado en la venta de dichas carnes, y obligar a los vendedores a que la expendan con la natural depreciación, pues no es justo que se venda al mismo precio que la buena.

JOAQUÍN CASTELLANOS

Inspector Provincial de Higiene y Sanidad
Pecuaria de Albacete.