

# ABASTO

## Reses y Abasto en el Matadero de Córdoba

POR

AMANDO RUIZ PRIETO

La provisión a los pueblos de alimentos, ha sido siempre tema económico de gran envergadura y honda preocupación para las autoridades legislativas y municipales.

Desde los tiempos más antiguos, podemos decir que nacen las reglamentaciones que regulan la provisión al pueblo de animales que proporcionarían en cantidad y calidad, a la par que en baratura, las carnes de más común consumo. La carne que, por figurar entre los alimentos más importantes de los que consume el hombre, ha merecido a través de los tiempos y edades, objeto de grandes reglamentaciones, llega a nuestros días a poseer una laboriosa y por ende completísima legislación.

Sin necesidad de remontarnos a tiempos lejanos, hoy nos encontramos con muy análogas costumbres a las establecidas en la antigüedad en cuestiones de tan capital importancia cual representa el abasto de las carnes.

En este correr de los tiempos y con el evolucionismo que se está imprimiendo a todos los factores cimentadores del progreso económico de los pueblos, el abasto de las carnes no goza de todo el auge necesario para marchar en línea recta y progresiva al unísono de otras naciones.

La mayor parte de los municipios españoles no han prestado el dinamismo necesario a esta cuestión y si alguno por excepción escapara a este carácter general, sin duda alguna lo hace bajo el punto de vista lucrativo, sin parar mientes en cumplimentar la misión fundamental de la institución del abasto para que fué creado, cual es suministrar carnes sanas y baratas.

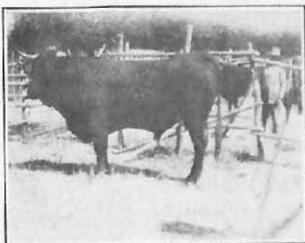
Los primeros datos que tenemos del abasto en Córdoba, datan del año 1546 en unas ordenanzas de carnicería, donde se establecen y describen todos los servicios de abastos de la carne. En esta época fué cuando se crea la llamada BOLSA DE QUIEBRA. Cada tres meses se abría un registro, inscribiéndose las cabezas de ganado de las distintas especies que querían sus dueños fuesen sacrificadas en el matadero. El Ayuntamiento se posesionaba de ellas y las llevaba a una dehesa de su propiedad donde pastaban hasta tanto era llegado el turno para el sacrificio. Una vez verificado éste, a los propietarios de las reses que en

nada habían intervenido desde el día en que se verificara el registro, le entregaban el importe de las reses que cada uno inscribiera a razón de los precios que rigiesen en el mercado el día en que fueran matadas las cabezas de ganado.

El personal encargado de este servicio lo formaban: un factor, un fiel y un romanero.

Al primero se le tenía encomendada la parte sanitaria y algo de administración y a los segundos la fiscalización y administración.

En las antes dichas ordenanzas y en su capítulo XVIII leemos que el fiel ha de tener cuenta de todos los registros de los ganados, teniendo siempre en cuenta las cédulas del cabildo. Si sobrara alguna res de las inscritas a los tres meses, se pesará por baja, y si en caso contrario faltara alguna, se le concede un plazo de quince días al ganadero para que la reponga, y si así no lo cumpliere se le castigará con la pena de tres mil maravedís de multa.



Toro de raza andaluza retinta

Por esta época era la ciudad la encargada de tomar en arriendo a la Iglesia el abasto de carne pagándole por ello 7.700 maravedís y cien pares de gallinas. Así mismo, el fiel había de llevar el patrón que se hace en junto de todas las partidas de ganado y las relaciones de las copias de alcavals y almojarifadgo.

Hacia el año 1786 fué presentada por el mar-



Toro de raza andaluza rubia

qués de la Vega una proposición que juntamente con unos acuerdos de la ciudad se mandó dejar sin efecto la llamada BOLSA DE QUIEBA a la que en un principio hacíamos referencias, así como al mismo tiempo se dispuso que el registro se verificara diariamente y no como hasta aquí se venía haciendo.

Siendo alcalde de la ciudad el Duque de Almodóvar en el año 1820, se hace el primer reglamento con motivo de la construcción del matadero y en el artículo II, dice: «Los ganados que no procedan de registro se matarán después de aquéllos, para evitar confusión en la nave enlosada, con la mira de facilitar la limpieza.»

En la actualidad el abasto se hace por varios Abastecedores y una Sociedad de Ganaderos de Córdoba, siendo esta última la encargada de regular los precios que han de regir en el mercado durante la semana.

Su organización se efectúa de la manera siguiente:

Todo ganadero perteneciente a la Sociedad y que desee sacrificar alguna res, registra en dicha entidad el número de ellas y el precio por

cada kilo, el que ha de estar de acuerdo con las exigencias del mercado. Una vez cerrado el registro se procede al orden de sacrificio, siendo las primeras aquellas que menos precio posean dentro de las registradas y a continuación las que le sigan en precio por orden creciente, pudiendo suceder que el número de cabezas registradas no lleguen a las demandas que tengan formuladas los cortadores para la venta, en cuyo caso, los encargados de garantizar el consumo son miembros de la Sociedad. Puede suceder también el caso contrario, es decir, que las cabezas inscritas sean más y entonces serán las primeras en matarse en la semana entrante, siempre que en el nuevo registro no existan precios inferiores al kilo de carne que a esta cabeza le tenga asignado el ganadero.

Los abastecedores particulares se proveen de un tratante, el cual visita las partidas de ganados en las localidades donde existen, haciendo el aprecio de la res teniendo en cuenta su procedencia, calidad de los pastos, costo del arrastre, etcétera.

Las reses compradas son llevadas a una finca cercana a la Capital, propiedad de los abastecedores, donde pastan hasta que llega el momento de sacrificarlas, llegado el cual pasan a manos del cortador a quien corresponde realizar la venta al público.

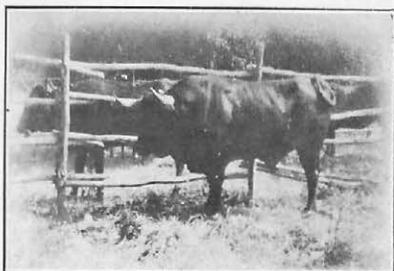


Tipo de esbra serrana cordobesa

Por lo que afecta al abasto del ganado de cerda difiere en algo del descrito, puesto que en lugar de corresponder a la Sociedad el poner los precios lo hace la Junta de Abastos.

La compra se hace a peso, siendo estipulado de antemano el precio.

**Animales de abasto.**—*Vacuno.*—Sabido es que los tipos de carnes de abasto son buenos o malos según el gusto del público. Así vemos que tipos excelentes de carnicería por su propensión al engrasamiento, muy codiciados en el extranjero son rechazados sistemáticamente por el pueblo meridional acostumbrados a la carne fibrosa de nuestros bovinos, rechazando en el



Toro de raza andaluza negra

mercado toda aquella que se le presente con mediana cantidad de grasitud.

A este respecto, los abastecedores de carnes, rebajan de las reses sacrificadas cantidades exorbitantes de sebo en aquellos que se presentan al sacrificio en buen estado de carnes; de aquí que la mayoría de los animales que abastecen el mercado cordobés formen un grupo global de animales enjutos, que han sido previamente dedicados al trabajo, ya que el ganadero sabe a lo que se expone si manda al matadero sus reses en un estado muy avanzado de cebamiento. En su consecuencia, el tipo de carnicería especie bovina está perfectamente definido en este matadero. Corresponde a la raza de tipo ribereño del Guadalquivir, de coloración retinta, eumétrica, perfiles corregidos, ampulosos en sus formas y finos de extremidades, cuyo núcleo principal se encuentra en Palma del Río, a pesar de que por sus excelentes condiciones de carne y trabajo propende a difundirse en toda la zona ganadera. Alrededor de este tipo clásico de matadero existen otros dos; el ganado negro de la campiña, caracterizado por su mayor esqueleto, tipo que pudiéramos decir es más rústico y sufrido, dando por consiguiente carne

más fibrosa, como consecuencia del trabajo intensivo a que está sometido. Y otro a la gran raza rubia andaluza, hiperométrica, convexilínea y longilínea, que paulatinamente va desapareciendo, verdadero tipo de carnicería con rendimientos a la canal de 500 kilos los toros. Su núcleo principal se encuentra a lo largo de las márgenes del Guadalquivir entre Córdoba y Sevilla.

*Ovino.*—El tipo general de carnicería lo forma la raza campañesa, raza estambreda de andalucía, en la cual se han compaginado las funcionalidades de producción de lana y carne, que son por lo que se les explota en el agro cordobés. Además de esta raza existen la merina fina y merina entrefina, animales de menor tamaño, especializados en la producción de lana, pero no por eso dejan de abastecer en grandes cantidades a este mercado.

*Caprino.*—Todos los animales de esta especie de producción láctea que pertenecen a la raza granadina costeña o cruzada de estas dos razas con la raza indígena, tienen como toda hembra



Cerdos negros lampiños

lechera su final en el matadero; pero su principal producción es la anteriormente descrita; por eso no le concedemos gran importancia en cuanto al abastecimiento cárnico y constituyendo desde luego un grupo muy desigual en caracteres étnicos y muy difícil de catalogar zootécnicamente.

El verdadero tipo de carnicería de esta especie lo ostenta la cabra serrana cordobesa, de coloración blanca o cereña, cuernos en espiral dirigidos hacia atrás, perfil ultraconvexilíneo, cara cortada en chaffán, gran corpulencia y a la

que pudiéramos incluir en los signo ++ del trigamo de Barón.

Esta raza casi desaparecida, merece una mayor atención por parte de la Veterinaria, ya que de siempre sus rebaños numerosos han constituido una de las bases principales del abastecimiento.

*Porcino.*—El ganado de cerda que se sacrifica pertenece a los dos tipos étnicos más generalizados en nuestro suelo, el colorado procedente de Extremadura y el negro lampiño cordobés. Tanto uno como otro son de franca funcionalidad adipogénica, pero no obstante y especialmente el segundo, es muy apreciado entre los ganaderos cordobeses, precisamente por la gran producción de tocino necesario para la alimentación del personal ganadero y base así mismo —la grasa— de la industria chacinera de mayor consumo entre el personal obrero.

La tendencia sistemática y de resultados maléficos de obtener animales de aptitudes mixtas —explotados por la aplicación de su esfuerzo muscular, o bien productores de leche etc., para más tarde aprovecharlos como de carnicería— dificulta considerablemente el que pueda lograrse la tipificación de razas de abasto, además de no proporcionar un máximo de rendimiento como el animal altamente especializado a este fin; por lo cual es a nosotros los que corresponde laborar por el fomento de producción de animales que reúnan las determinadas y fijas características de productor de carnes.

Es para nosotros una gran satisfacción ver que un grupo aunque no muy numeroso de ganaderos, prestan gran atención a este problema, y hasta se dedican exclusivamente a la producción de animales de abasto, con selección zootécnica, regímenes alimenticios adecuados, etcétera, todo lo cual ha de facilitar en su día la llegada al ideal de consecución del tipo que preconizamos para las distintas razas.

Este sistema actual de abasto que tiene establecido Córdoba nos parece ha llegado a su final por la cronicidad de sus defectos, pues no tiene explicación racional que tratándose de una comarca que se distingue por su producción ganadera superando en alto grado al consumo de carne, como nos lo prueba su carácter de exportadora a otras regiones, aún perdure en este matadero el sistema de intermediarios-abastecedores, que lejos de brindar algún bien común, su acción en estas operaciones traen como consecuencia el encarecimiento del producto por los múltiples recargos que ha de sufrir para que ellos tengan ganancias exorbitantes.

Es necesario que el municipio de Córdoba, por bien de la ciudad y como ejecución de servicios de utilidad, dé calor a problema de tan alto valor económico y así algún día no muy lejano se habrá logrado desahuciar lo establecido, que no es otra cosa que la monopolización, cuando lo que debiera ser es la municipalización.

