

# El momento de la ternera

**L**os consumidores andan francamente preocupados estos días a cuenta de esa encefalopatía espongiiforme bovina que se conoce vulgarmente como 'el mal de las vacas locas'; una preocupación que incide directamente en el consumo de carne de vacuno, la 'carne' por excelencia.

Al menos, parece que esta vez hay bastante información, y de esa información se desprende que no hay por qué poner en cuarentena la carne, o, al menos, no todo lo que se entiende por 'carne'. Van a correr -ya corren- malos tiempos para la casquería... e incluso para la carne de 'buey', que ya sabemos que es, en su práctica totalidad, vaca.

De toda la información facilitada estos días por expertos y autoridades competentes nos quedaremos con un dato importante: que esa enfermedad causada por suministrar proteínas animales -y casi siempre de animales muertos en circunstancias sospechosas- a las vacas no afecta a los ejemplares jóvenes. O sea: que probablemente haya que volver al viejo hábito de comer carne de ternera.

Echemos un poco la vista atrás. El consumidor español fue siempre partidario de la carne de ternera; probablemente, porque, como hicieron ver dos grandes aficionados a la carne de buey, Josep Pla y Julio Camba, autores, respectivamente, de 'El que hem menjat' y 'La casa de Lúculo', dos obras capitales en la literatura gastronómica española, en este país no hay bueyes, o no los había, y los carnívoros celtibéricos debían recurrir a lo que Pla llamaba 'infanticidio', esto es, a comer la carne de ganado vacuno muy joven, sin hacer.

Hace algunos años, cuantos escribíamos de estas cosas proclamábamos la indiscutible superioridad gustativa de las carnes rojas. Hubo incluso colegas que criticaron un magnífico plato de ternera blanca, exquisito, presentado en Vitoria por el gran Michel Bras... sólo porque era de ternera. Y hoy el consumidor nacional es, en muchos casos, ferviente partidario de esas carnes en su preparación más sencilla, es decir, asadas en la parrilla. El clásico chuletón de 'buey', más bien poco hecho.

Bien, pues hoy las vacas conocen



una crisis de popularidad, a causa de unos piensos en los que entran harinas animales, que tienen sobre un animal rumiante y sólo herbívoro unos efectos lamentables. Hoy se nos dice que está prohibido el uso de ese tipo de piensos en la alimentación del ganado vacuno; la verdad es que esos piensos sí que se utilizan para alimentar al ganado porcino -el cerdo es, a diferencia de la vaca, un animal omnívoro-, a los pollos y a los peces de granja. El fondo de la cuestión: lograr un peso comercialmente óptimo en un tiempo mínimo, ganar dinero lo más rápidamente posible, a cuenta de la salud de, primero, los animales y, en segundo término, del consumidor.

## *Miles de perrerías*

Al vacuno se le han hecho miles de perrerías, como sabe bien cualquier ama de casa que ve cómo el filete, en la sartén, suelta agua, espuma... Que si hormonas, que si finalizadores, que si clenbuterol... Hace años, la cabaña gallega estuvo afectada por tuberculosis; se sacrificaron los animales sospechosos y se sustituyeron por otros foráneos. Por entonces, los ingleses hicieron una importante campaña publicitaria a favor de sus carnes de vacuno. Y poco después... apareció, en el Reino Unido, la enfermedad que hoy nos ocupa. Demasiadas coincidencias.

Por ahora, y aunque sepamos que el riesgo es pequeño, será mejor volver la vista a la carne de ternera.

En España hay unas razas espléndidas, desde la gallega a la avileña, pasando por la morucha, la retinta, la pirenaica -catalana o del Baztán-, la asturiana, la del Guadarrama... Hay donde elegir. Y también hay muchas posibilidades culinarias, que van mucho más allá del clásico bistec con patatas fritas. Es bueno, en esto sí, recordar algunos platos de la abuela, de antes, de los viejos libros de cocina, para reencontrarnos con sabores que creíamos perdidos... y solamente estaban un poco dejados, no de la mano de Dios, sino de la nuestra.

Puede ser el momento de la ternera, una carne que, al menos antes, los médicos aconsejaban como muy conveniente para niños, ancianos, convalecientes... Una lástima que, en nuestros días, no se hayan seguido los sabios consejos que daba, hace casi dos mil años, el gaditano Lucio Junio Moderato Columela en su 'De los trabajos del campo', donde vertía de la conviniencia de suministrar al ganado una alimentación correcta y natural. El bueno de Columela decía que si se mezclaban, accidentalmente, con el forraje de las vacas excrementos de gallina o de cerdo, las vacas morían. Hoy no se trata de excrementos, sino de vacas 'canibales', que debe de ser peor.

De modo que, sin alarmismo, pero por prudencia, tenemos una gran ocasión para recuperar una cocina casi olvidada: la gran cocina de la ternera.

*CAIUS APICIUS*