

Un Argentino Puede Carecer de Muchas Cosas Pero Jamás de un Trozo de Carne

Por Armando MORQUECHO Enviado Especial

Buenos Aires, 6 de junio (OEM).— Un buen trozo de carne de excelente calidad puede formar parte cotidianamente de la dieta de los argentinos, sin que haya dificultades para su abastecimiento.

En todo caso, dado el bajo ingreso consecuencia de un salario mínimo que oscila entre 50 y 60 mil pesos al mes, unos 70 a 80 dólares, el problema podría residir en la incapacidad de compra.

Sin embargo, es impresión general que en un momento dado el argentino podrá prescindir de determinados satisfactores y gustos, pero jamás del asado a la Argentina.

Evaluación hecha por la Bolsa del Comercio de Buenos Aires sobre el consumo de carne per cápita, indica que en 1977 ascendió a 100 kilogramos al año.

O sea un promedio de aproximadamente 300 gramos diarios para cada argentino, que representa un volumen considerable y sin duda el más elevado de cualquier país del mundo.

En Buenos Aires, por ejemplo, lo más fácil resulta dar vivencia a la frialdad de las cifras consecuentes del estudio sobre consumos. Basta ver el movimiento en los restaurantes de la ciudad.

Junto con una ensalada de lechuga, cebolla y jitomate, como inseparable acompañante, la carne de vacuno en su forma de "bife", "churrasco" o "parrillada", difícilmente falta cuando menos en uno de los tres alimentos del día.

El consumo de pescado es de 4 kilos per cápita al año, un poco más elevado el de carne de aves y a excepción de las chuletas y costillares, la carne de marrano se consume a través de embutidos.

Las parrillas, indicadoras de la cocina a base de carne de vacuno, se encuentran en cualquier esquina y muy frecuentemente de dos a tres escasos metros de distancia.

Como en toda ciudad superdesplazada, son miles los empleados que comen en el centro de la ciudad. Las confiterías donde el café, el sandwich y los panecillos representan la oferta alimenticia, también son muy concurridos.

Sin embargo, es definitivo que la frugal alimentación sirve sólo como "tente en pie", mientras llega el momento de disfrutar en casa el asado familiar.

Decididamente, los argentinos dan al traste con la recomendación médica moderna de la cuidadosa ingestión de grasas animales, por el peligro que representan para el colesterol y los triglicéridos. La carne grasosa a la sangre debe ser cuantiosa.

Las cifras de matanza son estratosféricas. Tan sólo para el abastecimiento de los bonaerenses —y los visitantes, por supuesto, quienes encuentran en la carne el principal atractivo gastronómico—, en el mercado de Liniers se sacrifican 20 mil reses diarias.

Para todo el país, en 1977 la matanza de vacunos —según los datos recaudados— arrojó un total de 2 millones 900 mil toneladas de carne.

De ellas, 605 mil toneladas fueron producto de exportación y el resto, 2 millones 295 mil toneladas se las comieron los argentinos.

Para garantizar que el abasto no será problema hay en las pampas, una reserva de 60 millones de cabezas.

Cuando aceptan hablar del asunto, los argentinos recuerdan riendo la época en que el gobierno impuso una restricción en la compra con el propósito de aumentar la cuota de exportación.

Dicen que no resultó, porque el día terciado en que se vendía carne, la gente compraba en la cantidad suficiente para abastecerse al día siguiente.

Por las condiciones de su suelo y los implementos que se basan en el constante mejoramiento genético con Herefords y Aberdeen, Angus, Argentina sigue siendo considerada como una de las principales productoras de carne.

Precisamente la provincia de Buenos Aires —paralelamente con las de Santa Fe, entre Ríos, Córdoba, Corrientes y Santiago del Estero— está considerada como una de las más apropiadas del mundo para la producción de vacunos.

