

Nuestra
CARNE

INVESTIGACIÓN Y TEXTOS

Otto G. Gómez Pernía

PRÓLOGO

José Rafael Lovera

PREÁMBULO

Vicente Carrillo-Batalla

COORDINACIÓN EDITORIAL

Silvia Beaujon/ Ediciones Grupo TEI

COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN

Juan Carlos López/ Ediciones Grupo TEI

ASESORÍA Y REVISIÓN

Vicente Carrillo-Batalla

Hannia Gómez de Llarena

Alejandro Bello/ Centro de Estudios Gastronómicos CEGA

Nelson Huerta-Leidenz

Silvia Beaujon Z.

FOTOGRAFÍAS

Juan Carlos López

Omar Ponceleón

CON CONTRIBUCIONES DE

Mario García

Rafael Hoogesteijn

Jimmy Marull

Pedro Quintero

Darío F. Brillembour L.

Archivo Biblioteca Nacional

ILUSTRACIONES

Mariví Frías

Archivo CONVECAR (Canal bovina)

DISEÑO GRÁFICO

Pedro Quintero

Impreso por Editorial Arte, Caracas

Primera edición 2010, 3 000 ejemplares

Hecho el depósito de ley

Lf 25220106413011

ISBN 978-980-12-4609-1

Nuestra **CARNE**

ORIGEN, CUALIDADES Y CULINARIA
DE LA CARNE BOVINA VENEZOLANA

Otto G. Gómez Pernía

Ediciones Grupo **TEI**

Agradecimientos

Quiero agradecer a todas aquellas personas e instituciones que colaboraron de manera desinteresada en la realización de esta obra y, muy especialmente, a las empresas Venecarnes; Frigorífico El Trébol; Ganadera Industrial Los Andes; Restaurante Arizona Grill y al personal del departamento de Carnes de Excelsior Gama Plus (La Trinidad, Caracas).

Dedicado...

a Clara, Clara Eugenia, Otto Guillermo y a toda mi familia;


*a los viajes por las carreteras de Venezuela, por sus llanos,
por sus campos, por sus pueblos;*

*a los inolvidables momentos compartidos con amigos
y con extraños, trabajando ganado bajo la sombreada manga
de un corral;*

*a la relajante imagen de las reses pastando en sus potreros,
siempre plácidas, siempre hermosas, siempre nobles;*

*a la nostalgia de los años y a las sensaciones intemporales
de esa Venezuela que a todos nos une y que debemos preservar
a toda costa;*

*a la gente que lucha todos los días por hacer de nuestro país
un sitio mejor, a aquellos que creen en nuestros productos
y aman su tierra.*



En estos difíciles momentos en los que vemos amenazada nuestra ganadería y cuando se está perdiendo el producto nacional con reses provenientes de otras latitudes; cuando el vegetarianismo internacional confunde a la gente con sus libros de cocina macrobiótica —al sostener que tal o cual vegetal tiene tanto hierro como el proveniente de nuestras carnes— es cuando debemos hacernos más fuertes, conocer mejor y aprender lo más íntimo y noble de la carne de res, haciéndonos baqueanos de ese trillo que las patas de nuestras reses han trazado y continúan trazando en el suelo de nuestra cultura.

OTTO G. GÓMEZ PERNÍA

Prólogo


Los venezolanos hemos sido carnívoros por tradición. Desde la llegada del ganado, en el siglo XVI, al territorio de lo que hoy es Venezuela se fue formando, a la par que la sociedad criolla, un arraigado hábito alimentario de consumo de carne de res, de cerdo, de caprino y en mucho menos escala de ovino. La introducción de vacunos por parte de los conquistadores españoles tuvo un éxito inmediato, pues se multiplicaron con creces las primeras reses traídas, y a los pocos decenios había un rebaño tan abundante que el costo por cabeza era muy bajo. Únese a esa circunstancia el hecho de que el ganado se criaba con miras a aprovechar el cuero y no la carne, lo que hacía que esta última tuviese un precio ínfimo y en muchos casos resultase regalada ya que era imposible, por los niveles técnicos de aquella época, conservarla en grandes cantidades; los únicos recursos para preservarla eran el salado y el secado. A lo largo de nuestra historia la dieta muy alta en proteínas animales ha sido señalada por algunos autores como un factor decisivo en el triunfo de la Guerra de la Independencia. Al lado del maíz, de la yuca y del plátano, la carne de res fue siempre un producto inmanejable en la mesa de nuestros compatriotas.

Si bien hemos tratado algunos de estos aspectos en nuestra *Historia de la Alimentación en Venezuela* no se había publicado hasta ahora una monografía sobre un alimento tan importante. Viene a llenar este vacío la obra de Otto Gómez, estudioso del asunto desde hace varios años, colaborador junto con otros colegas del Consejo Venezolano de la Carne (CONVECAR), quien con sus desvelos, su firme determinación y la competencia que otorga una larga dedicación al área, nos entrega la obra que hoy prologamos.

Estoy seguro de que el libro de Gómez tendrá gran aceptación en el público lector de nuestro país y será fuente de consulta obligatoria para los investigadores. Es pues para mí muy honroso el que el autor me haya pedido estas palabras prologales. Me complace que se edite esta obra que no sólo incluye un esbozo histórico sino que también, y ésta es su médula, presenta un muy completo y técnico estudio sobre la carne vacuna en Venezuela, añadiendo al final una serie de recetas producto del trabajo de los integrantes del Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas, bajo la dirección culinaria de Alejandro Bello.

Larga y fructífera vida le deseamos a este libro.

José Rafael Lovera



*Fui, por invitación, a casa
del General Páez donde me agasajó
con una fiesta llanera en un campo
al otro lado del río. Fue toda una
escena al vivaque, que he
experimentado cien veces en Europa,
salvo que el suministro de carne
nunca fue tan abundante. Se
mataron dos reses, se despellejaron
y se asaron en varas, en tiras,
en trozos o en grandes masas con
el cuero separado por rústicas
brochetas, o como siempre en estas
ocasiones en pirámides de varas.
Se brindó, se cenó y se bebió mucho.
La carne, cuando estaba cocida,
se traía en su propia vara, y el
comensal, con su cuchillo, cortaba
tanto como le apetecía y se lo comía
con casabe o plátanos. La bebida
común era el aguardiente de caña,
pero también había algo de buen
vino de Burdeos.*

EN DIARIO DE UN DIPLOMÁTICO BRITÁNICO
EN VENEZUELA 1777-1842
SIR ROBERT KERR PORTER (1997: 372)

Preámbulo

La historia de la ganadería en Venezuela, su trayectoria a lo largo de tantos años de descubrimientos, guerras y cambios políticos, el desarrollo de nuevos modelos de producción apoyados en tecnología y cruzamientos variados son temas, sin duda, fascinantes por sus contenidos diversos que van desde la leyenda si se quiere romántica y ejemplarizante de los primeros colonos –entre otros, cabe recordar aquellos que se lanzaron a la conquista de la “otra banda del Apure” en el siglo XVII, los que más tarde igualmente desafiaron condiciones adversas en el sur del lago de Maracaibo o los que penetraron en la fecunda región central del Yaracuy para fundar potreros de prosperidad–, hasta el tiempo más reciente y caracterizado por el meticuloso análisis técnico de opciones y posibilidades que ocupan al productor moderno, aquel que floreció hacia los años cincuenta del pasado siglo y que hoy todavía persiste en su empeño innovador, convirtiendo la industria agropecuaria en esperanza de progreso y bienestar para todos. Hemos avanzado, pues, desde una etapa inicial de simple ocupación de tierras que siempre han sido pródigas hasta la hora actual de la ganadería nacional, en que son muchos los que buscan la mayor eficiencia en el proceso de crianza y engorde, logrando resultados esperanzadores para sus respectivas unidades de explotación pecuaria y que igualmente benefician al consumidor final, razón de ser y soporte fundamental de la actividad en su conjunto.

Otto Gómez, dilecto amigo, compañero de luchas gremiales en el amplio mundo de la carne bovina y, sobre todo, conocedor a fondo de la materia, se embarca con lucidez y generosidad para con el lector curioso, interesado o especializado, según fuere el caso, en una nueva investigación sobre el tema, llevándolo incluso hasta la esfera práctica de la adquisición, conservación y mejores opciones para su preparación y consumo –esto último sin duda de mayor interés para las amas de casa y operadores de centros de expendio y alimentación–.

Después de llevarnos a través de breves páginas de historia, Otto Gómez nos adentra en el conocimiento de lo que a partir de los años treinta del pasado siglo –que marcan el inicio de los estudios de Veterinaria en Venezuela y la incorporación de técnicos al para entonces recién creado Ministerio de Agricultura y Cría–, ha sido la modernización de la actividad primaria, bajo la égida de pioneros como Paulo Emilio Llamozas González, Iván Darío Maldonado, Asdrúbal Hernández Vásquez, Heriberto Fuentes Gilly, Carlos Eduardo Galavís y Antonio Julio Branger, a cuyas realizaciones deben igualmente añadirse logros y esfuerzos de la Compañía Inglesa (The Lancashire General Investment Trust Limited) y, más recientemente, de Hato Santa Luisa, C. A. Mención especial debe hacerse de nuestro amigo Pablo Moser Guerra, fundador y gran promotor de la ganadería bufalina en Venezuela, reconocido mundialmente como uno de los mayores exponentes de esta actividad de enorme potencial en el trópico. Es así como llegamos al presente ganadero nacional cuando la actividad se ha extendido por los cuatro costados de tan vasto territorio generando tanto progreso regional, empleo y riqueza para sus múltiples copartícipes como satisfacciones a un consumidor acostumbrado desde hace siglos a servirse de un producto auténticamente venezolano.

Seguidamente nos lleva nuestro autor a través de una breve introducción a las principales razas bovinas existentes en hatos ganaderos y centros de producción genética, para luego referirse al proceso de industrialización y clasificación de la carne, un tema que ambos compartimos cuando nos tocó trabajar juntos en el Consejo Venezolano de la Carne (CONVECAR). Estos acápites revisten singular importancia, pues contribuyen decisivamente a una mayor cultura sobre el tema en el más amplio sentido, de interés hasta para el consumidor final, quien igualmente está llamado a conocer el origen biológico y los procesos de transformación (industrialización) que experimenta el producto que adquiere para su ingesta diaria. Y así llegamos a lo que estimamos como esencia y mérito de su aportación

a la bibliografía especializada en el tema, esto es, a lo que debe conocerse sobre la carne bovina, a los consejos prácticos previamente referidos, al extenso y variado recetario y al glosario de términos usuales en estas materias, una herramienta de especial utilidad para quienes, en una forma u otra, se avengan al manejo del producto.

La riqueza de contenidos tanto como la amplitud en el abordaje del tema —se trata incluso de los utensilios y herramientas de trabajo, de la maduración y empacado, de los cortes más comunes y su identificación, de la salud y componentes nutricionales, de los métodos de cocción, entre otros aspectos—, fruto de años de experiencia del autor, aunada a su curiosidad e interés en sus diversos aspectos, hacen de este trabajo un verdadero hito en nuestra literatura especializada. No en vano Otto Gómez ha sido ganadero y ha trabajado profesionalmente en los gremios que se ocupan en los distintos eslabones de la cadena cárnica, además de su sensibilidad culinaria y reconocidas dotes de sibarita.

Honda satisfacción personal nos ha proporcionado este agradable encargo de redactar una breve introducción al trabajo de marras, no sólo por el afecto fraternal que nos une a su autor sino por el significado y alcances de su obra.

Vicente Carrillo-Batalla L.





*Dadles soberbias raciones
con carne y hierro y acero,
comerán como lobos
y lucharán como demonios.*

EN *HENRY V*,
WILLIAM SHAKESPEARE (2005)



Contenido

7 Prólogo

9 Preámbulo

17 Nuestra ganadería

19 Un largo camino inicial

43 Se inicia la modernización de la ganadería

53 Mujeres y hombres de empresas y hatos

96 Actualidad de la ganadería en Venezuela

98 *Ciencia y biotecnología de la carne en Venezuela*

100 Razas bovinas empleadas en Venezuela

102 *Razas cebuínas*

104 *Razas no cebuínas tropicalizadas*

106 *Razas que ingresaron al país a través de la inseminación artificial*

108 *Otros bóvidos*

111 La industrialización de la carne en el país. Mataderos y frigoríficos

116 Comercialización del ganado en Venezuela

121 Nuestra carne

123 Del potrero a su mesa

129 Lo que debemos saber de la carne bovina

129 ¿Qué es la carne?

132 Propiedades de la carne

135 El color de la carne

136 Apariencia de la carne

136 Sabor y aroma de la carne

137 Otras propiedades de la carne

138 Maduración de las carnes

139 Maduración en seco

140 Maduración acelerada

140 Maduración húmeda

141 La carne empacada

143 Empacado al vacío

143 Empacado en atmósfera controlada

144 Otros métodos de conservación

144	La salazón y el curado
144	El ahumado
145	Otros procedimientos
145	<i>La irradiación en carnes, ¿es segura?</i>
146	La canal bovina
146	Clases de bovinos
148	Categorización de ganado para sacrificio
151	Rendimiento cárnico
152	Los cortes de carne venezolanos
154	<i>La motica, una curiosidad gastronómica llanera</i>
154	¿Cómo distinguir los cortes?
156	<i>Cuarto anterior o delantero</i>
160	<i>Cuarto posterior o trasero</i>
166	<i>Ternera a la llanera. Los cortes de la carne en vara</i>
168	<i>Relato de una ternera llanera</i>
172	Cuidados de la carne
175	¿Cómo descongelar apropiadamente la carne?
176	La carne roja y la salud
182	Métodos de cocción en carnes
184	Las bien amadas brasas
184	Sobre carbones y leñas
186	¿Cuándo están listas las brasas?
187	Preparación de carnes a la parrilla
187	Mucho cuidado con las grasas
188	Las membranas protectoras
188	Sellado
189	El sazonamiento
189	Empleo de aceites u otras grasas
190	Empleo de aromáticas
191	Consejos útiles para cocinar a las brasas
191	¿Cuándo está lista la carne?
192	Los magistrales toques finales
192	<i>Las mujeres y las carnes</i>
193	Freír carne
193	Asar o rostizar carne
194	Brasear y asar en cazuela
195	Guisar carne
196	Hervir carne
197	Cocinar carnes en horno de microondas
197	Los marinados o marinadas
198	<i>Cuchillos y otros utensilios</i>

202	Consejos prácticos para adquirir, conservar y preparar la carne roja
203	Al comprar carnes rojas
204	Al preparar carnes rojas
204	Al almacenar
204	Al comer en la calle

207 Nuestras recetas cárnicas

209	Las carnes rojas en nuestra cocina
210	Carne puyada cumanesa
214	Tendron de ternera fuentero
219	Pecho de res rostizado con cebolla y limón
223	Hervido de costilla de res santaluisero
227	Steak tartare mercedeño
231	Lengua en coco de la Hacienda Bolívar
234	Palo a pique piñereño
239	Estofado colonial
242	Ossobuco con risotto alla milanese
246	Rabo de toro estofado
250	Bollito misto
254	Carbonada a la cerveza
261	Apéndice I. Glosario
262	Apéndice II.a. Terminología usada en gastronomía
266	Apéndice II.b. Terminología usada en la industria cárnica
269	Apéndice II.c. Terminología usada en ganadería
272	Apéndice III. Correspondencia entre los nombres de los cortes de carne bovina
274	Bibliografía
277	Índice fotográfico





Nuestro superior





La res dio toda una cultura doméstica, todo un orden social, todo un modo de arraigar en el suelo que mejor expresara la felicidad del hombre. La res hizo a la familia, erigió la ciudad, contribuyó a crear las devociones de santos y cofradías, proveyó de bayonetas, balas y pólvora a las fuerzas contendientes de la Independencia, dio su aporte a la institucionalización de las escuelas y los colegios superiores.

Con animales de la Guayana emprende el Libertador la Campaña de la Nueva Granada y con ganado de la Guayana adquiere Fernando de Peñalver en Trinidad la imprenta del Correo del Orinoco.

ALFREDO ARMAS ALFONSO
(1980 : 202)





Un largo camino inicial

Resultaría injusto comenzar un libro sobre la carne bovina venezolana sin narrar los difíciles orígenes de nuestra ganadería y explicar brevemente cómo llegó a constituirse el gran sector que es hoy en día. De esta manera quisiera también hacer honor a quienes, con gran visión y empeño, supieron llevar adelante empresas que en el presente son sinónimos de éxito y prestigio reconocidos.

¹ El primer desembarco en Tierra Firme se produce el 5 de agosto de 1498 en las playas de Macuro en el estado Sucre, pero aún no se tiene seguridad acerca de si Colón bajó a tierra personalmente o no (Fundación Polar 1998).

Cuando llega Cristóbal Colón a territorio venezolano, hacia finales del siglo xv¹, ni el caballo ni el vacuno existían todavía y, obviamente, eran desconocidos para nuestros aborígenes. Los primeros ganados, vacuno y yegüerizo (equino), fueron llevados por los españoles a las Grandes Antillas, sobre todo a la isla de La Española, hoy Santo Domingo, donde lograron adaptarse con gran facilidad a las nuevas condiciones debido a su gran rusticidad. Provenían fundamentalmente de ganaderías extensivas de dehesas andaluzas y extremeñas, acostumbradas a comer pastos naturales y, sobre todo, a aguantar los soles y los calores del verano, los vientos y los ríos invernales, por lo que lentamente terminaron adaptándose al nuevo medio americano.

Se ha estimado que los antepasados del bovino criollo, que habrían de poblar la América Latina (incluyendo el suroeste de los Estados Unidos), llegaron durante los primeros cincuenta años de la colonización y sumaban menos de mil cabezas (Rouse 1997). Los conquistadores españoles no importaron un tipo específico de ganado para criarlo en la costa, la llanura o en las tierras altas americanas, pues todos los animales introducidos desde La Española eran similares en su origen y tipo. El proceso de adaptación al trópico de estos animales fue, ciertamente, degenerativo, fenómeno que no se observó en los que se introdujeron en las praderas templadas de Norte y Suramérica. La adaptación a las tierras tropicales fue el resultado de un proceso biológico y fisiológico tremendo donde los animales perdieron atributos de belleza, así como otras cualidades de las agrupaciones regionales de las cuales provenían, aun cuando, por el contrario, ganaron rusticidad, resistencia y capacidad para sobrevivir en condiciones tan distintas.





La procedencia primitiva de los bovinos de España es muy confusa y existen tantas hipótesis como aportaciones para explicarla. Para los propósitos de esta obra consideraremos los llamados tipos fundacionales bovinos, cuyo ancestro común era el denominado **Aueroch** o toro salvaje en lengua celta, que Julio César transcribió al latín bajo el nombre de **Urus**. Los zootecnistas identifican este bovino salvaje con el **Bos taurus primigenius**, de amplia distribución geográfica, admitiéndolo como forma ancestral única de los bovinos domésticos.

La especie **Bos taurus**, a la que pertenecen prácticamente todas las razas bovinas modernas, fue perdiendo sus peculiaridades en el peregrinaje desde su cuna en Oriente Medio hacia el oeste de Europa. Al llegar a España, las formas que se originaron a partir de ese **Bos taurus primigenius** en Europa y África generaron, a su vez, por influencias mutuas y por las del medio, variaciones plásticas que en el territorio peninsular español se expresan en tres grupos étnicos o troncales, designados científicamente como **Bos taurus ibericus**, **Bos taurus cantabricus** y **Bos taurus turdetanus**. Los tres troncos presentan una clara identificación con su geografía ancestral o asentamiento actual y conservan plena validez como agrupaciones raciales. En el ámbito ganadero se definen por el nombre de su tronco: tronco negro recto, tronco castaño cóncavo y tronco rojo convexo, los que a su vez alternan con el encuadre de razas morenas, leonadas y rubias, diferenciadas todas por el color de las mucosas visibles; si es referido al color del morro resulta negro, orlado de tono más claro o despigmentado, respectivamente.



El paso del tiempo ha permitido afianzar y matizar la caracterización de estos troncos étnicos; así, el ibérico denuncia dos variantes, una morena pura y otra orlada o leonada. El tronco turdetano mantiene la condición de raza rubia con tonalidades rojas intensas en la capa y en su expansión septentrional en España tiene la misma particularidad pero influida por el tronco rubio europeo (**Bos taurus aquitanicus**, principalmente), en el cual se aclara la tonalidad de la capa. Esto rebate cualquier argumento que se refiera a la existencia de razas en el siglo XVI, ya que ese concepto no fue definido como tal sino hasta el siglo XIX. En aquellos tiempos del Descubrimiento, en lugar de razas

se les denominaba “poblaciones ganaderas” de tal tipo o color, y se piensa que eran reconocidas principalmente por el color de la capa y de la mucosa. Por lo tanto, lo que había en el siglo XVI eran agrupaciones que por asentamiento originario de su tronco correspondiente dieron lugar a lo que hoy llamamos, muy afortunadamente, razas, nombre con el que hoy nos entendemos en los ambientes ganaderos.

En el siglo XVI al mencionar, por ejemplo, que la raza retinta (capa de color rojo muy tinto) salió para América en el segundo viaje de Colón, se hacía referencia a que era en esa zona del golfo de Cádiz (Andalucía) desde donde salieron los barcos, así como en las áreas limítrofes donde el *Bos taurus turdetanus* (tronco rojo convexo) tuvo su asentamiento. Los nombres que recibieron posteriormente esas razas no provenían de las regiones en donde habitaban ni de las localidades sino del color de la capa que presentaban los animales según su origen *ibericus*, *cantabricus* o *turdetanus*, aunque desde hace más de cincuenta años hay sub-razas con nombres de regiones e incluso de zonas geográficas pequeñas.

La ganadería en Venezuela, hasta bien entrado el siglo XVI, tuvo un origen similar según el profesor Manuel Beteta Ortíz (2007), de la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, quien fue de gran ayuda para aclarar este importante tema.

Vadeando un río.
Grabado (en Páez
1863)

Como principal origen de los ganados traídos a América, se menciona el “tronco turdetano” (rojo convexo) que constituye la entidad étnica más importante de la ganadería española y que, sin lugar a dudas, fue la que más influyó en la formación de las razas criollas. También se mencionan pero en menor grado y con una aparición posterior el “tronco cántabro” (castaño cóncavo) el cual no tuvo mayor participación en la formación del ganado criollo y el “tronco ibérico” (negro ortoide) que pertenece a la raza de lidia.



El origen del ganado de lidia, como una curiosidad, debido a las grandes variaciones de capa existentes en este ganado, se puede decir que se forjó en el seno de los troncos bovinos españoles (ibérico y turdetano, sin excluir el cántabro) por un proceso de cruzamientos entre individuos de la misma especie (endogámico) y de orientaciones marcadamente de cría.

Los progenitores de nuestra ganadería criolla, si nos guiamos por las zonas de donde sabemos con certeza salieron los embarques de ganado para las tierras americanas, se puede decir que fueron poblaciones ganaderas conformadas fundamentalmente por vacas retintas del Guadalquivir, rubias gallegas y vacas negras y berrendas de Colorado en Andalucía, provenientes todas directamente de ese tronco turdetano; además, vacas de las Islas Canarias como la palmeña y la canaria, que descendían a su vez de la rubia gallega y otros ganados como las vacas asturianas de los valles, vacas murcianas y vacas cacereñas. Se ha determinado que los vacunos santanderinos (vacas tudancas) y las vacas pirenaicas que aparecen citados en la literatura tuvieron muy poca incidencia en la formación del ganado criollo. El proceso de selección natural que se desarrolló a partir de su llegada a tierras

La aparición del caballo es determinante para el éxito del proceso colonizador y fundacional



americanas originó dos tipos de ganado criollo bien diferenciado: “el primero fue un ganado de altura y el segundo un ganado de bajura” (Plasse y Salom 1979), los cuales desarrollaron características fenotípicas o corporales acordes con el tipo de adaptación que le tocó enfrentar a cada uno. No será sino a partir del siglo XVIII cuando en Europa y en el resto del mundo civilizado comenzarán a producirse los procesos de mejoramiento genético animal, de selección, de formación de las nuevas razas y del aumento de la productividad.

En el caso de los caballos, los ejemplares que pisan por primera vez el territorio de lo que hoy se conoce como Venezuela² lo hacen, al parecer, en 1520 con la expedición de Gonzalo de Ocampo a la región de Cumaná. Esta *expedición castigo* fue enviada desde La Española con el propósito de someter a unos indígenas que habían asesinado a un grupo de españoles, entre los cuales se contaban unos misioneros. Los caballos que en ella participaron no regresaron a La Española y se quedaron en la región, circunstancia que se repitió con la expedición

² El territorio que ocupa Venezuela se llamó originalmente Provincia de Caracas, y así se mantuvo hasta la creación de la Intendencia de Caracas en 1776, cuando el nombre Provincia de Venezuela pasó a designar oficialmente el territorio sobre el cual se crearía en 1777 la Capitanía General de Venezuela, que englobaría las provincias de Cumaná, Guayana y Maracaibo y las islas de Trinidad y Margarita.



Llanero venezolano. Grabado (en Páez ob. cit.)

que realizó Jácome Castellón en 1522. Con la fundación de la ciudad de Santa Ana de Coro en 1527 por Juan de Ampíes y luego con las incursiones de los Welsers o Bélzars —famosos banqueros y mercaderes alemanes de Augsburgo a quienes Carlos V cedió el gobierno y explotación de la Provincia de Caracas en 1528— se incrementa considerablemente la cantidad de caballos, dada la gran necesidad de monturas que había para las expediciones de penetración profunda que se realizarían hacia el interior del territorio en búsqueda de El Dorado. Como ejemplo de estas expediciones se encuentra la que emprendiera el Gobernador Jorge Spira, quien llegó hasta el río Guaviare en 1535, y la del explorador y cronista Nicolás Federmann, quien llegó hasta la sabana de Bogotá y participó en la fundación jurídica de la ciudad en 1539 (Santa Fe de Bogotá había sido fundada de facto en 1538). Las primeras introducciones de caballos, yeguas y otros ganados, autorizadas y cargadas desde Las



Antillas por la Corona, sumaron ciento noventa y cuatro cabezas de ganado entre caballar (170 cabezas), vacuno, asnal y mular, y llegaron por los puertos de Coro y Macarapana, transportados por barcos alemanes entre 1529 y 1538. La importancia de hacer mención de la historia del caballo en Venezuela es porque detrás de éste y de los conquistadores vinieron los colonos, y con ellos todo el proceso de fundación y de culturización de las tierras salvajes.

Cazando ganado cimarrón. Grabado (en Páez ob. cit.)

El continuo aprovisionamiento de ganado que exigían las numerosas y frecuentes expediciones fueron reglamentadas por una Real Cédula en agosto de 1531, cuando la Corona decidió proteger las primeras “crianzas en las Indias” (Cunill Grau *et al.* 1991: 395). La ley, con carácter previsorio, mandaba a los Gobernadores y Justicias (que eran órganos de rango local), que no consintieran en sacar de sus jurisdicciones para otras provincias, sin licencia real, “caballos, yeguas, vacas, ovejas ni otros ganados que fueren necesarios para su servicio, provisión y abasto” (Ibíd.). La cría de ganado en la Provincia de Caracas debe haberse desarrollado satisfactoriamente, tal y como se aprecia en esta cita, en la cual se afirma que “[...] durante la administración del gobernador Alfinger y siguientes, en 1538 los Oficiales Reales ejecutaron un hato de ganado que los alemanes tenían junto a la ciudad de Coro” (Ibíd.).



La ganadería tuvo una importancia preponderante en este proceso. Luego de la establecida en La Española, la del Virreinato de Santa Fe y la de las provincias de Río de Plata y del Virreinato del Perú, la ganadería vacuna de la Provincia de Caracas pronto ocupó el cuarto lugar en cuanto a organización.

“Se estima que el primer hato vacuno establecido por los españoles en territorio venezolano fue en la isla de Margarita entre 1525 a 1562, fundado por gente que estaba al servicio de Marcelo Villalobos, nombrado Gobernador de la isla” (López Bosch 1987: 8). No está muy claro cómo el vacuno hizo su penetración definitiva a tierra firme. Existen tres versiones que, desde el punto de vista histórico, están siendo debatidas por los expertos.

La primera sugiere la entrada desde el mar por La Vela de Coro, cuyas costas eran más accesibles que las del centro de la provincia, y desde donde se llegó hasta las tierras calientes de Coro y El Tocuyo. Debemos tomar en cuenta que prácticamente todo el tránsito de la época se realizaba por vía marítima o fluvial, primero por razones de facilidad y segundo por la impenetrabilidad que ofrecían las tierras costeras ubicadas entre los territorios norte-centrales de la depresión de Yaracuy y de la depresión de Unare, caracterizados por dos selváticas y abruptas serranías y por la presencia de indígenas hostiles.

La segunda versión se apoya en las Cartas y Provisiones Reales, otorgadas a fray Bartolomé de las Casas para poblar la Tierra Firme desde la Provincia de Nueva Andalucía (Cumaná), que sugieren una posible penetración desde la costa nororiental de Venezuela hacia los llanos orientales (Plasse y Salom ob. cit.: 360), sobre la cual se tienen dudas de cuán importante pudo haber sido.

El poblamiento hispánico de este nororiente costero fue prendiendo, primeramente, en forma de factorías emplazadas en lugares estratégicos con abundancia de agua dulce, indispensable en estas semiáridas comarcas en especial en la temporada seca, junto a ríos de caudal permanente como el Neverí, Manzanares, Unare y Uchire, cuyos valles hacían de cabeza de puente para la penetración hacia el resto del país. Sus ríspidas condiciones geofísicas, suelos arenosos, carencia de fuentes de agua y pastos naturales poco palatables (agradables al paladar), sólo permitieron el establecimiento de unas pocas y relativamente densas concentraciones de hatos ganaderos, muy separados entre sí.

Fuera de una nota histórica que afirma que fue el primer Gobernador de la Provincia de Venezuela, Diego Fernández de Serpa, quien llevó desde la isla de Margarita a Cumaná un lote de 800 cabezas de ganado (Bianchi 2006: 135) para fomentar la ganadería en tierra firme, no existen pruebas adicionales que confirmen otros desembarcos importantes en la región. Además, los intentos por construir la ciudad se vieron varias veces interrumpidos por las incursiones de los indios, quienes la dejaron la mayoría de las veces prácticamente destruida. Esto sugiere que si llegaron a existir efectivamente grandes cantidades de ganados en esas tierras, estos deben haberse dispersado dirigiéndose hacia zonas con mejores pastos, como las de la región del Guárico y las sabanas de Monagas, hasta llegar a la orilla izquierda del río Orinoco. De ser esto correcto, las primeras cimarronas que allí se establecieron debieron haberse formado a partir de “ganados extraviados” provenientes de esos rebaños que llegaron a Cumaná.

Acerca del origen del vocablo *cimarrón* (ver Apéndice I) nos hace una referencia el muy ilustre cronista de Indias florentino Galeotto Cey, quien nos visitó a mediados del siglo XVI durante su paso por la isla de La Española: “[...] se encuentran pocos caballos buenos y se han formado muchas manadas salvajes, que las llaman cimarronas, porque los indios a cualquier cosa fugitiva le dicen cimarrón y los cristianos han tomado este vocablo, como muchos otros” (Lovera 1998: 28).

La tercera versión explica que el ganado llegó hasta las regiones de los llanos ya concluida la conquista armada —que se inició entre 1531 y 1534 con las expediciones de Diego de Ordáz y Alonso de Herrera—, mucho antes de la fundación de El Tocuyo desde las misiones que habían establecido los frailes jesuitas y capuchinos en los territorios de Guayana a lo largo del río Orinoco. Hacia finales del siglo XVII se habían establecido importantes aunque dispersos centros ganaderos en los llanos de Barcelona y la Provincia de Nueva Andalucía (que más tarde se llamaría Provincia de Cumaná) hasta El Pao y el progreso económico de estos centros



Vista de El Tocuyo (en álbum Henrique Neun editor, siglo xix. Colección Biblioteca Nacional)

pecuarios fue lo que permitió, desde la tercera década del siglo XVIII, la expansión ganadera hacia las regiones de Guayana, empresa dirigida por las misiones. Una relación de 1773 señalaba a Guayana con cuatro misiones en las que se agrupaban cerca de 182 800 cabezas de ganado; mientras Barcelona en treinta y siete pueblos reunía 30 600 cabezas, y Cumaná en cuarenta y siete pueblos 11 800 cabezas entre vacuno, caballar y mular (Cunill Grau *et al.* ob. cit: 399).

De las tres versiones se le confiere a la primera la mayor importancia al constatarse la significativa irradiación de ganados que se produjo posteriormente desde El Tocuyo hacia el resto del país, como veremos a continuación.

Nuestra Señora de la Concepción de El Tocuyo, ciudad fundada en 1545 por Juan de Carvajal, se constituyó entonces en un centro agropecuario de importancia en la incipiente colonia, desde donde saldrían las expediciones fundadoras de Nueva Segovia de Barquisimeto, Nuestra Señora de la Madre de Dios de Carora, Nuestra Señora del Socorro de la Nueva Valencia del Rey y Trujillo de Nuestra Señora de la Paz, y también la de Santiago de León de Caracas en 1567. Los paisajes tocuyanos, con sus importantes producciones de caña de azúcar, y recio ganado mular y caballar se constituyeron en espléndidas bases de operaciones, abastecimiento y descanso para los expedicionarios españoles de tierra adentro. Para tener una idea de lo que significaban numéricamente estas fundaciones debe leerse lo que el Gobernador Pérez de Tolosa dice que encontró en El Tocuyo al poco tiempo de fundada: “[...] una población de 215 hombres, cien caballos, doscientas yeguas, trescientas vacas de vientre, quinientas ovejas y algunos puercos” (López Bosch ob. cit.: 8). De alguna manera la historia reconoce que la primera difusión de importancia del ganado vacuno en Venezuela se produce desde El Tocuyo.

A propósito de los caballos comentaba el cronista Galeotto Cey, quien participó en la expedición de Juan de Carvajal que fundó El Tocuyo:

El miedo que tienen todos los indios a los caballos no se puede imaginar, ni dar ni entender, porque aún a nuestros indios de servicio, que los peinan y los cuidan, les hacen temblar. En todos los lugares en los que se puede montar un caballo o considerar la distancia entre ellos, aún cuando haya bosques, quebradas, ríos o montes en el medio por atravesar. Sin caballos nunca se hubiera podido conquistar esta tierra, porque los cristianos son pocos respecto a los indios, y se comprueba en países en los cuales no se pueden aprovechar los caballos, pues allí resisten valientemente y no se les puede conquistar (Lovera ob. cit.: 114).

La economía pecuaria fue alcanzando cierta importancia hacia 1550 pues los vecinos de El Tocuyo ya contaban con una Ley General, que había sido dictada ese mismo año, donde se prohibía a los dueños de estancias con ganados vacunos, caballar y otros menores que sus animales destruyeran los cultivos; especialmente, cuando el ganado andaba “apartado y sin guarda”. Para 1552 la producción de El Tocuyo, que ya sumaba mil caballos y yeguas, tres mil vacunos y mil doscientas cabezas de ganado menor recibió por el puerto de Borburata desde Nueva Granada, entre 1552 y 1559, importantes introducciones que alcanzaron 9993 cabezas de ganado mayor (8441 vacunos, 1552 caballos y mulas), sin incluir el ganado menor (López Bosch ob. cit.: 396). Estas introducciones no sólo reforzaron significativamente la reproducción sino que aseguraron un abastecimiento permanente para las fundaciones y las nuevas empresas de conquista, sin tener que depender de La Española.

Los pobladores hispánicos estructuraron a partir de 1553 los paisajes urbanos de Nueva Valencia del Rey, que prosperaron firmemente a partir de 1555 gracias a los desarrollos ganaderos y agrarios fundamentados en los suelos de calidad que ofrecía la cuenca del lago de Valencia, extendiéndose de ahí a los valles de Aragua donde se expandieron los cultivos de trigo y caña de azúcar con asociaciones de cultivos autóctonos, en especial tabaco, maíz y algodón (López Bosch ob. cit.: 75). Para 1560 ya había en Nueva Valencia del Rey “hatos de vacas y estancias”.

Al conseguirse en 1577 la colonización de Varynas (Barinas), en 1585 la de San Sebastián de Los Reyes y en 1593 la de Guanaguanare (Guanare) se inicia verdaderamente la actividad ganadera en Venezuela. Esta facilitará, con el tiempo, la llamada Conquista del llano o Conquista del sur mediante el abastecimiento de hombres, armas, ganados, caballos y mulas. La formación de centros pilotos como San Jaime, San Antonio de Padua y San Fernando de Apure permitió ampliar el ámbito de la finca ganadera hacia los llanos de la “otra banda del Apure”, la ola expansiva del latifundio colonial que se asentaría sobre la base de las antiguas Mercedes y Gracias Reales recibidas por los primeros conquistadores.

Después de la fundación de la ciudad de Caracas, Sebastián Díaz de Alfaro, siguiendo las órdenes de Diego de Lozada, funda en 1585 San Sebastián de los Reyes (población cuyo nombre mantiene hoy día). Lo hace en las riberas del río Memo, afluente del río Orituco, en un lugar distinto a donde está situada actualmente convirtiéndose, de esta manera, en una ciudad viajera como lo fue Trujillo, once veces mudada y cuyo nombre fue cambiado en nueve oportunidades. Esta fundación reviste una importancia singular para el desarrollo ganadero que se llevará a cabo en adelante en los llanos, debido a la necesidad que existía de dominar el borde norte de los llanos centrales para controlar a los indios caribes que entraban por el Orinoco y causaban problemas



Rebaño de vacas
atravesando un
estero, hato El Frío,
estado Apure



En la búsqueda de cimarrones. Grabado (en Páez ob. cit.)

en esa zona, y porque facilitó la penetración formal en esas tierras y, consiguientemente, el inicio de su explotación. A partir de la fundación de San Sebastián de los Reyes, en los Llanos Altos Centrales se fue consolidando una sementera de hatos y establecimientos rurales ligados a los enclaves urbanos de San Carlos de Austria, Papapara, La Villa de Todos los Santos de Calabozo y otros núcleos menores. La organización de estos hatos cabecereños, como se conocieron estos frentes pobladores con los que se inició la colonización ganadera de los llanos, se realizó siguiendo una tendencia marcadamente latifundista que aspiró al máximo aprovechamiento de los grandes recursos naturales por una ganadería extensiva. Los rasgos característicos de este esquema productivo fueron establecidos en el siglo XVIII, manteniéndose sin mayores cambios hasta mediados del siglo XX.

La introducción del ganado vacuno en las regiones llaneras se produjo a partir de las expediciones del Gobernador Pérez de Tolosa. Esta significó un cambio radical y en ellas participó Cristóbal Rodríguez, señalado por algunos cronistas como el iniciador de las actividades ganaderas en la tierra de los pastos. Este era, como lo dijo muy correctamente don Julio De Armas, “[...] veterano en quehaceres pecuarios por haber sido uno de los fundadores de la ganadería de los Valles del Cauca, la primera en organizarse en tierra de Sudamérica” (De Armas 1974). Pertenecía Rodríguez a una familia de los más antiguos pobladores de la provincia, que se contaba entre las fundadoras de El Tocuyo. Desde ese sitio partió la expedición El Tocuyo-Tunja, con la cual se comenzaron a poblar las sabanas de Apure con los ganados extraviados. Rodríguez fundó cerca de Uberito el primer hato que se conoció en esas regiones guariqueñas, y lo hizo con sólo dieciocho vacas paridas. Veinticinco años después (último tercio del siglo XVI), se dice que ya había en el Guárico y el Apure un promedio de doce a catorce mil reses. Citando nuevamente a De Armas (ob. cit.), con esta expedición se realiza “[...] el primer comercio de ganados, de cierta significación, de que se tenga noticia. El gesto y el esfuerzo de Cristóbal Rodríguez (ganadero cordobés en las llanuras de las provincias de Córdoba y Salamanca) se hace acreedor al reconocimiento de la Nación y de todos los ganaderos del país”.

Como les era imposible orientarse debido a la ausencia de referencias geográficas, al principio los españoles tuvieron miedo de adentrarse en el llano. Las primeras incursiones se realizaron sin perder de vista la serranía del Interior; de ahí el surgimiento de todo ese collar de poblaciones que están prácticamente a orillas del pie de monte y a una jornada de distancia una de otra: Barinas, Guanare, Ospino, Acarigua, San Carlos, El Tinaco, El Pao, Ortíz, El Sombrero. Refiere la historiadora Adelina Rodríguez Mirabal (1987):

Sólo bordeaban el llano sin atreverse a penetrarlo; de estas expediciones que primero bordean los llanos de Apure y luego lo atraviesan desde Oriente hasta El Tocuyo y desde este punto hasta los llanos del Nuevo Reino, procede el ganado cimarrón comentado por fray Jacinto de Carvajal en su relación del viaje por el río Apure.

³ Quinto real era el pago que la Corona, como dueña potencial de los territorios, imponía y exigía como parte de un botín que se capturase o se consiguiere explotar y correspondía a la quinta parte o 20% del mismo.

Ya en 1646 el capitán Miguel de Ochogavia descubre al sur del Apure tal cantidad de ganado mostrenco (ver Apéndice I) que, de 1647 hasta 1652, pagó por el derecho de quintos³ y sobre el ganado que había podido recuperar en estas tierras la suma de 9 500 pesos. Por consiguiente, puede afirmarse que la penetración española en las tierras occidentales apureñas se realizó aproximadamente por el año de 1647. Entonces se crearon los hatos en los lugares donde se comenzó a reducir el ganado cimarrón, por cierto, en grandes cantidades provenientes en su mayoría de las misiones de Guayana. En realidad se aprovechaban porcentajes mínimos de esa extensa superficie, donde dominaba el ganado cerrero de bovinos, caballares y asnos, cuyo pastoreo en libertad sólo era interrumpido por el aprovechamiento intermitente en las temporadas de rodeo y levante.

La fundación de San Sebastián de los Reyes fue muy importante por el posicionamiento que implicó para la región el enclave ganadero que allí se estableció. Pero fue aún más importante para la historia de la ganadería porque allí nacieron y crecieron nuestros primeros llaneros, seres que habrían de familiarizarse profundamente con el llano, con el caballo y con el toro. Los primeros llaneros aprendieron el duro arte de dominar las bestias. Es en ese momento cuando se entra en una etapa muy interesante, porque el habitante de esas tierras comienza a dejar de ver al español como un ser sobrenatural. Así lo expresa José Antonio De Armas Chitty en su libro *Zaraza, Biografía de un Pueblo*, citado por Vicente Carrillo-Batalla en su obra inédita *Sabana de Soledad*:

El arresto del salvaje, junto con la experiencia que el hispano entrega al indio, dentro del molde heroico del medio, forja un ente más arrojado que el español y más porfiado que el indio. Este hombre, bajo la dirección ajena o por su propia cuenta, funda el hato. Actúa sin limitaciones. La faz pastoral articula su diario trabajo. Su vida ha cambiado desde el momento en que el caballo le enseñó a reducir el horizonte (p. 45).

Los llaneros se forman al principio sólo como cazadores de ganado cimarrón. Sus instrumentos de trabajo desde entonces empezaron a ser la lanza y el machete, que serán tan temidos por los realistas más tarde, durante la Guerra de Independencia. Se cuenta que un llanero experimentado podía derrenegar una res desde el caballo a plena carrera con un golpe bajo en una pata trasera; es decir, derribar una res. En el siglo XVI la técnica para cazar las reses y obtener sus cueros —que no debe haberse diferenciado mucho de la que en tierra firme se practicaba—, fue descrita crudamente por el cronista de Indias Galeotto Cey durante su paso por La Española antes de llegar a Venezuela:

[...] Van a caballo dos, tres o cuatro, como quieran o como puedan, tanto cristianos como negros o mestizos, sobre sus caballos a la jiqueta, que allí son ligerísimos, tienen perros para sacarlas de los bosques, que llevan en la mano ciertas lanzas de 24 palmas, más o menos, y por hierro una media luna, como el sello del Rey, un poco más abierta, que por dentro corta



Cacería de reses.
Grabado en el
*Libro de la Montería
de Alfonso IX*
(Argote de Molina
1582)



Faenando reses en el corral. Grabado (en Páez ob. cit.)

como una navaja, [...] y saliendo las vacas, toros y becerros al campo raso corren tras ellos con la lanza, que llaman la desjarretadera, en mano y alcanzándoles les dan con la media luna sobre la rodilla, que por poca fuerza que hagan, corta el nervio y caen en tierra donde se mueren, y con una lanza les matan y en una carrera a menudo echan por tierra 5 ó 6. Después los esclavos negros y los mestizos van a desollarlos, y se llevan el cuero y los salan, así toman el cebo, que no tienen mucho, y dejan la carne (Lovera ob. cit: 27).

Antepasado remoto de dicha actividad es la antiquísima práctica ecuestre española llamada suerte del derribo, del acoso o del rejón campero, que consiste en perseguir a caballo y derribar un toro en plena carrera mediante una pértiga o vara que se apoya en el cuadril del animal, haciendo fuerza para tumbarlo hacia el lado contrario. Muy probablemente de allí provenga nuestro coleo, deporte nacional cuyo origen está tan emparentado con la historia de la ganadería en Venezuela. Desde mediados del siglo XVII, con la formación de esos primeros hatos ganaderos, atrapar un toro que se escapaba de la manada persiguiéndolo y asiéndolo por el rabo hasta conseguir tumbarlo, debió ser una maniobra cotidiana muy peligrosa. Así lo demuestran algunas quejas que censuraban la costumbre, formuladas por Tenientes de Justicia en algunos pueblos de la región. Sin embargo, el coleo se establece como práctica identificatoria del hombre de los llanos hacia 1780.

En los llanos se instauró entonces un nuevo modelo social organizativo que se basaba en el pastoreo y se fundaba en el dominio que se ejercía sobre el ganado cimarrón y sobre un peculiar esquema de tenencia de la tierra. Este presenta dos grupos humanos bastante definidos, el de los dueños de hatos con todas sus tierras y ganados, y el de la peonada mestiza que atiende la labor diaria de la ganadería extensiva. Apunta Rodríguez Mirabal (ob. cit.):

Entre los años 1750-1760 se produce el hecho indiscutible de la penetración de criadores a los llanos de Apure, incursión lenta pero organizada, sistemática. Los criadores penetraron con sus mayordomos, sus rebaños, sus bestias, y ocuparon las mejores tierras ya que, en este caso, la tenencia de la tierra garantizaba el arrebatación del ganado (derecho a coger cimarrones) y estaba condicionada por esta circunstancia; de esta manera, en actitud “quieta y pacífica” ocuparon las mejores tierras, por sí o por sus mayordomos, fundaron sitios de hatos en diferentes lugares y por último trajeron sus familias y se aposentaron en los hatos principales.



Nuestros llaneros aprendieron el duro arte de dominar las bestias

Estos criadores ya eran hacendados en San Jaime, en Calabozo, en San Carlos o en Caracas. También en el período indicado incursionaron en los llanos criadores de menor estatura, sin mayores rebaños o sin hierro quemador registrado. Muchos de ellos lo hicieron guiados por la aventura y no poseían hidalguía ni blasones. De dueños de hatos y ganados estos criadores, progresivamente, se fueron transformando en los amos de las sabanas, conformando así un poderoso grupo social que a través de la captura de los animales cimarrones lograba sustanciales ganancias que iban en detrimento de la población marginada.

Como ya hemos visto, la presencia de ganado cimarrón vacuno y caballar antecedió el poblamiento hispánico, primero debido a los animales que se perdieron en las primeras puntas que fueron llevadas por los conquistadores y, posteriormente, por los que huían de los primeros hatos que fueron emplazados en las cabeceras de los llanos en las zonas de influencia de San Sebastián de los Reyes, El Pao de Cojedes, Guanare y Barinas. La fundación de estos hatos ganaderos fue muy importante porque permitió la formación y establecimiento del ganado de tipo criollo que, como ya dijimos antes, se aclimató al pastoreo libre en estas difíciles condiciones ambientales, y el cual todavía se puede encontrar en algunas operaciones de los llanos que lo han preservado. Los primeros rebaños se multiplicaron con gran rapidez, aprovechando los pastos naturales de las sabanas, y se organizaron varios tipos de ganadería extensiva, algunos apoyados en los movimientos de trashumancia que se realizaban hacia las tierras inundables con mejores pastos en la época de sequía. Para el año 1720 la producción de ganado mayor en la Provincia de Caracas ascendía a 56 500 cabezas, de las cuales 27 685 eran de ganado caballar (Cunill Grau *et al.* ob. cit.: 397).

Muchos de los pueblos en el llano fueron fundados por misioneros cuando prácticamente ya había concluido la conquista armada. El ganado que originalmente se llevó allí era verdaderamente criollo, sin ningún tipo de mejoramiento. Con el ganado yegüerizo sucedió igual. Ambos ganados se habían venido alzando o escapando de los establecimientos ganaderos, al no existir cercas que los retuvieran. Los ganaderos empezaron entonces a perseguir el ganado alzado para intentar cazarlo y vender las pieles, que era lo único que tenía salida en los mercados. Esto es importante resaltarlo porque, contrario a lo que se piensa, la carne aún no constituía un producto comercializable. Al no existir mejores técnicas para conservarla, la carne se mantenía salada o sencillamente se abandonaba una vez retirado el cuero, el cual constituía el principal producto de exportación de la región.

Con respecto al consumo de carne bovina en el país, el barón Alejandro de Humboldt refiere: “como el consumo de carne es inmenso en este país, la disminución de los animales influye más que en cualquier otra parte, sobre el bienestar de los habitantes” (Humboldt 1941: 171), y agrega respecto a la capital de la provincia: “la ciudad de Caracas cuya población era, en la época de mi viaje, 1/15 de la de París, consumía más de la mitad de la carne de ganado vacuno que se consume anualmente en la capital de Francia” (Ibíd.). Por su parte, José Rafael Lovera (ob.cit.) en una descripción que hace de la Provincia de Caracas en 1744, rescata el siguiente testimonio sobre la abundancia o baratura de la carne: “es tanto lo que abunda que un novillo o baca en ocasiones vale ocho Reales de Plata, y si está tan gordo, que el Sebo pasa de cuatro arrobas, por cuatro Pesos se encontrará, quedando su Dueño muy satisfecho de la venta. Se comen regaladas Terneras, buenos Carneros y capones y todo en abundancia” (p. 76).

En las poblaciones donde se sacrificaban las reses se acostumbraba vender fresca la carne pero lo normal era adquirirla seca y salada, como tasajo, la única forma de conservación segura para la época. La carne frita se convirtió así en el plato nacional por excelencia, y de su uso constante y reiterado halla el eco Lovera (ob. cit.) en un recetario de 1861, cuyo autor califica como “uno de nuestros platos más agradables, denominándola «la incansable carne frita», porque nunca fastidia aunque se repita diariamente” (p. 77).

Citando nuevamente al barón de Humboldt (ob. cit.), a propósito del comercio del tasajo en Venezuela, dice lo siguiente:

[...] Las sábanas intermediarias donde los bueyes, vacas, caballos y mulos fueron introducidos desde el año 1548, nutren algunos millones de estos animales. Para la época de mi viaje, la exportación anual de Venezuela, solamente para las islas Antillas se eleva a treinta mil mulos, ciento setenta y tres mil cueros de res y ciento cuarenta mil arrobas (de 25 libras) de tasajo ó carne seca y ligeramente salada (p. 170).

Y añade,

La carne del lomo es cortada en bandas de poco espesor. Un buey ó vaca adulta de un peso de 25 arrobas, sólo da 4 ó 5 arrobas de tasajo ó tasso. En 1792 el puerto de Barcelona solamente exportaba 98 017 arrobas para la isla de Cuba. El precio medio es de catorce reales de plata, y varía de diez a diez y ocho (el peso fuerte tiene ocho de estos reales). El señor de Urquinaona evalúa, para 1809, la exportación de Venezuela (total) en doscientas mil arrobas (Ibíd.).

Por las características mismas de ubicación y producción, el mayor contingente de carne era procesada y embarcada en Barcelona, tal como aquí lo narra el barón de Humboldt (ob. cit):

El puerto de Barcelona, cuyo nombre apenas se encuentra en nuestros mapas, hace activísimo comercio desde el año 1795. Por este puerto salen en gran parte los productos de las grandes estepas que se extienden de la caída meridional de la serranía costanera hasta el Orinoco, las cuales abundan en ganados de toda especie, casi como las Pampas de Buenos Aires. La industria mercantil de estas comarcas está basada en la necesidad que tienen las grandes y pequeñas Antillas de carne salada, de reses, mulas y caballos. [...] Cada embarcación que hace el comercio de la carne salada o tasajo de Tierra Firme carga de veinte a treinta mil arrobas cuyo precio de venta sube a más de 45 000 pesos. Barcelona está particularmente favorecida, por su situación, para el comercio de ganados (p. 250).



La ganadería evolucionó notablemente a lo largo del siglo XVIII y de allí la gran riqueza pecuaria que llegó a concentrarse en los llanos antes de la guerra de Independencia



Fue en 1842 cuando el general José Félix Blanco inicia la producción masiva de salazón en Unare, con el fin de llevarla a La Habana y aprovechar el bloqueo anglo-francés impuesto al gobierno de Juan Manuel de Rosas en la Argentina. Este bloqueo había sido provocado por una guerra civil que amenazaba los intereses comerciales europeos en ambas márgenes del Río de la Plata y le impedía a la nación sureña colocar sus productos, más competitivos en precios y calidad, en la región. Además del tasajo salado también se elaboraba en los pueblos inmediatos una salazón de tasajo dulce que era enviado a varios lugares de Venezuela y al resto de las Antillas.

Para volver al doblamiento ganadero, refería Eduardo López de Ceballos (1970):

Cuando llegó el ganado al llano, hace casi cuatro siglos, no hubo problemas de manejo de la sabana ni forma alguna de pastoreo. Antes no había habido allí rumiantes domésticos; ni tampoco, como en África, rebaños de animales salvajes pastando. Las gramíneas, auxiliadas por los fuegos, que para cazar prendían los indios, predominaban en toda la extensión de la llanura (p. 37).

En cuanto al oriente del país, más específicamente en las mesas y las cuencas del Unare, el poblamiento ganadero fue más tardío que el de las regiones llaneras. El retraso fue producto, fundamentalmente, de lo difícil de la topografía y los frecuentes ataques de los indígenas que aún se registraban. Es sólo a mediados del siglo XVII y mediante el despliegue de las misiones, específicamente las de los observantes de Píritu y las de los capuchinos aragoneses, cuando se comenzó la cría en algunos hatos. En 1760 el rebaño en Nueva Barcelona del Cerro Santo contaba con unas cincuenta mil reses, mientras que en Guayana los misioneros capuchinos catalanes llegaron a tener un hato de más de cien mil reses. En fin se ha estimado, por el rebaño existente y los datos poblacionales, que cada habitante de la Provincia de Venezuela debió consumir en 1775 un promedio de 409,67 gramos de carne al día.

Trasladándonos al occidente del país, los inicios hispánicos en las regiones que se definen en el litoral que va desde la península de La Guajira hasta la costa de Curiana occidental y de ahí hasta el litoral del Golfo Triste chocaron con las severas condiciones geográficas de sequedad casi absoluta y los indómitos indios guajiros, que prácticamente impidieron el establecimiento de los asentamientos permanentes hasta bien entrado el siglo XVIII, cuando se instaló el fortín de San Bartolomé de Sinamaica en 1774, como atalaya de Maracaibo (Cunill Grau *et al.* ob. cit.: 59). La actividad ganadera que se reporta desde los inicios coloniales en esas regiones, que entonces



conformaban la Provincia de Maracaibo y hoy ocupan parte de los territorios de los estados Falcón, Lara y Zulia, solo tuvo la particularidad del aislamiento que tenían con la Provincia de Caracas. Su desarrollo no fue muy relevante, comparado con el que se observó en el resto de las provincias neogranadinas que pasaron a formar parte, más tarde junto con Maracaibo, de la jurisdicción de la Capitanía General de Venezuela en el año 1777, cuando ésta se creó por expedición de Real Cédula del rey Carlos III. No fue sino hasta mediados del siglo XX cuando comienza a destacarse el estado Zulia, muy especialmente la costa oriental del lago de Maracaibo y las vertientes de los estados andinos, como las zonas productoras de importancia que posteriormente harían de esas tierras unas de las más ricas regiones ganaderas del país.

La ganadería evolucionó notablemente a lo largo del siglo XVIII y de allí la gran riqueza pecuaria que llegó a concentrarse en los llanos antes de la Guerra de Independencia. Páez, en su autobiografía, hace mención de “las innumerables hordas de ganado caballar y vacuno, que pacían en aquellas soledades con tanta libertad como si estuvieran en la patria que el cielo les había señalado desde los tiempos de la creación” (Armas Alfonso 1980: 27). Hacia 1778 la extensión de la cría había llegado más allá de los llanos apureños, pues un informe de ese año señalaba que al norte del río Apure había treinta y un hatos de ganado y al sur cincuenta y nueve. Una década después, la Gobernación de Venezuela contaba con 863 hatos, que reunían aproximadamente 649 200 reses, 144 900 caballos y 7600 mulas; mientras la Provincia de Barinas con 534 hatos juntaban 504 800 vacunos, 97 000 caballos y 1100 mulas (Cunill Grau *et al.* ob. cit.: 398).

En el informe de A. Maron que cita Lovera en su *Historia de la Alimentación en Venezuela* se ofrece una de las mejores visiones de la vida del venezolano en la Provincia de Venezuela a fines del siglo XVIII en la cual, y al comentar acerca del consumo de carne, dice:

En la inteligencia de que todas las personas de esta Provincia sin distinción de edad ni sexo, comen carne lo menos tres veces al día, así por la costumbre como por valer barata, pues en todos los llanos vale a dos reales la fresca y a cuatro la curada y salada y haciendo todo un cuerpo y los desperdicios considero a cada persona según lo que he visto 14 onzas por cabeza chico o grande, a este respecto son 13 arrobas al año por cabeza; no excluyendo las vigiliadas porque regularmente no se guardan en los llanos, y en Caracas siempre hay el mismo consumo en la cuaresma, y el exceso que pueda haber en esta parte se debe descontar de los despojos de la res que no se come; tampoco excluyo de este consumo a los

indios, así porque comen más, porque cuando no tienen reses propias matan las primeras que encuentran, de que se quejan todos los días a los misioneros los dueños de hatos. Tampoco excluyo a los muchachos porque estos almuerzan, comen, meriendan y cenan carne azada y chorete (p. 76).

El consumo de ganado vacuno durante la guerra redujo la ganadería de cuatro millones y medio de cabezas, que existían en 1811, a doscientas cincuenta y seis mil en 1823. De alguna manera se puede afirmar que, junto con el efecto de las enfermedades y la desmovilización de los combatientes de color de las filas realistas, luego de la caída de Cartagena en 1815, el control total que tuvo el general José Antonio Páez y su ejército de llaneros del ganado y de la sabana tuvo una incidencia decisiva en la derrota que recibiría la Corona española en tierras americanas. Esto se explica porque el ejército expedicionario de Costa Firme que trajo el mariscal Pablo Morillo, vencedor de Napoleón Bonaparte, al no poder controlar esta difícil región ni sus rebaños de vacunos, no alcanzó a contar con los abastecimientos necesarios, resultándole imposible conducir una campaña exitosa en los llanos. Esto evitó que alcanzara su principal objetivo militar, que era cruzar hasta la Nueva Granada para acabar con los restos del ejército de Bolívar. Gracias a la campaña de los llanos el ejército patriota consiguió reorganizarse y apertrecharse completamente, y regresar posteriormente para la victoriosa campaña final que culminaría en Carabobo en 1821.

Ya libre la Provincia de Venezuela, las tropas patriotas prosiguieron con la Campaña de Nueva Granada en la cual, abastecidos sólo de tasajo y queso de cincho de los llanos del piedemonte barinés, realizaron un extraordinario recorrido de setecientos kilómetros desde Mantecal a Nunchia, al páramo de Pisba, a Socha, al valle del Sogamoso, lo que aseguró la independencia de los vastos territorios de Colombia.

Un estratega y oficial de las fuerzas militares de Francia calificó “el ascenso de las tropas de Bolívar, escasamente vestidas y mal avitualladas, desde las cálidas sabanas apureñas hasta las más altas cotas de la cordillera andina, a 3 600 metros de altura, [...] (es) el episodio más sorprendente de la historia militar del mundo” (De Armas ob. cit.: 14) y, ciertamente, la carne salada llanera contribuyó significativamente con esa proeza.

A propósito de la guerra con España, reproduzco una curiosa cita gastronómica que me proporcionó la historiadora Inés Quintero y que fue narrada por uno de los legionarios británicos que lucharon en el lado patriota, el capitán inglés Cowe (1828) en su libro *Reflections of a service of three years during the war of extermination*, donde explica una extraña forma de preparar la carne:

Esta modalidad se hacía de la siguiente manera, se abría la res en dos o en cuatro partes, sin quitarle la piel quemándole luego los pelos con el fuego, lo cual ponía al cuero duro e impenetrable. Se cavaba un hoyo y lo cubrían con piedras lisas y chatas, en el pozo se ponía una cantidad suficiente de leña para calentarlo bien y después se limpiaba, la carne atravesada con palos se colocaba con el cuero para abajo tapándose la boca del pozo con una piedra grande. El cuero formaba así una especie de recipiente que permitía conservar el jugo de la carne. Cuando estaba lista se servía sobre los trozos de cuero y se acompañaba con aguardiente (citado en Mondolfi 2005).

Durante las primeras décadas del siglo XIX el beneficio y comercialización de la carne de res⁴ que llegaba al centro del país todavía distaba mucho de ser organizada. En 1823 J. M. Núñez describía así la carne que llegaba a Caracas:

⁴ A pesar de que el término res es empleado para denominar ciertas especies de cuadrúpedos domésticos, tales como los ovinos, porcinos, caprinos, y otras especies no domésticas o salvajes como el venado y el jabalí europeo, su uso corriente se ha restringido por comodidad al ganado bovino. Es importante aclarar que en Venezuela el sistema de clasificación vigente no hace diferencia entre la carne proveniente de vacunos y búfalos (*Bubalus bubalis*), especie rumiante perteneciente a la familia de los bóvidos y cuya cría y consumo ha experimentado en los últimos veinte años un interesante crecimiento en todo el país.



Asando carne en vara en un campamento. Grabado (en Páez ob. cit.)

Las reses vienen de los Llanos y otros puntos, y gastan muchos días sin comer en el tránsito sino yerbas salvajes; llegan por consiguiente extenuadas, macilentas, con la fiebre del cansancio, y son encerradas en los mataderos, en donde tampoco comen ni beben hasta que vayan a beneficiarlas [...]. Seis meses del año se come esta carne: algunos días se consigue gorda, y entonces vale más cara; sin embargo, en estos seis meses, que son de octubre a fines de marzo, bien que sea carne de mala calidad, no tiene tan mal gusto, ni huele con repugnancia (Lovera ob. cit.: 282).

La guerra de Independencia arrasó con la prosperidad ganadera, por lo que esa decadencia condujo al Gobierno a dictar una serie de medidas tendientes a impedir la salida de ganado vacuno hacia el exterior, entre ellas el decreto del 10 de junio de 1824. Para evitar la fuga de vientres de las provincias llaneras, el Poder Ejecutivo emitió una resolución en Coro el 20 de enero de 1826. Los informes presentados por el Ministerio de Hacienda al Gobierno de Colombia en 1829 demostraron que esas medidas no resultaron todo lo efectivas que se esperaba. En uno de dichos documentos, afirmaba el Ministro de Hacienda de aquel entonces, José Rafael Revenga, refiriéndose a Caracas: “En esta ciudad, que es donde más consumo tiene el ganado vacuno, no se benefician 6000 reses al año”. Si aceptamos esa cifra como máximo y estimamos como peso promedio vivo de cada res doscientos kilogramos y como cantidad aprovechable la mitad, obtendremos escasamente seiscientos toneladas como ingesta total anual de carne vacuna en canal en la capital de Venezuela para la época. Al ponderar la población de esta ciudad para 1829 en treinta mil habitantes, corresponderían veinte kilogramos anuales *per capita*, cifra bastante por debajo de la calculada para los tiempos coloniales.

Para 1830 la zona ganadera de los llanos había sufrido una merma considerable en sus rebaños. Fueron muchos los hatos que resultaron afectados y que finalmente cayeron en manos de los héroes de la Independencia, como pago por sus haberes militares. Sin embargo, es a partir de ese año cuando se comienza a observar un repunte en la ganadería. Para ilustrar esto emplearemos lo que dice Armas Alfonzo (ob. cit.) sobre el comportamiento del mercado en esa tercera década del siglo XIX:

Venezuela había colocado en mercados del exterior ventas de ganado superiores a los cuatrocientos millones de kilos, con costos de más de cien millones de bolívares. Los cueros de res sumaban más de los doscientos diez millones de kilos y el ingreso consiguiente de doscientos sesenta y dos mil ciento noventa y ocho mil bolívares (p. 14).



Y agrega:

En puertos marítimos y fluviales del país se cargaba la carne salada, el sebo, la pezuña y el cacho y cobraba fama la cecina de Píritu, un tipo de conserva hecha de carne salada al sol, al que ciertos sibaritas presuntuosos catalogaban como el más rico caviar de hechura criolla, o el más suntuoso pâté de foie de que pudiera alardear la tradicional cocina francesa (Ibíd.).

Diez años después (1840) la situación ya había mejorado considerablemente y el rebaño bovino nacional había ascendido —según el célebre geógrafo, explorador y militar italiano Agustín Codazzi— a más de dos millones de cabezas. El mismo Codazzi estimó que “a cada venezolano debían corresponderle 12 onzas de carne al día (345 gramos) pero, por otro lado, consideraba que tan sólo tres décimas partes de la población comían dicho alimento” (Lovera ob. cit.: 103), es decir, sólo treinta por ciento de los venezolanos consumía carne roja.

Ya para mediados del siglo XIX el rebaño vacuno nacional se había recuperado, de ahí que se decretase su libre exportación por un período de quince años mediante la ley de marzo de 1844, en cuya motivación se reconocía el gran progreso ocurrido en el ramo. El naturalista alemán Karl Ferdinand Appun (1961), quien visitó Venezuela junto al artista Ferdinand Bellermann en 1849, expresó lo siguiente:

Carne es la consigna del día en Venezuela, como la cerveza en Baviera. Quien en aquel país trata de alterar los precios de la carne se gana el desprecio de todo el pueblo, quiero decir su martirio, con la misma seguridad que el monstruo humano que en Baviera se atreve a aumentar un *kreutzer* el precio de la cerveza. [...] Carne salada, carne frita, carne sancochada, tres veces al día, así reza el diario menú venezolano, y su reglamento se cumple con el rigor más grande. Es, pues, muy cierto que un venezolano de nacimiento apenas podría vivir o, por lo menos, creería frustrada su existencia sin el diario sancocho y los plátanos asados (p. 261).

Otro visitante extranjero, el inglés Edward Sullivan, quien viene al país en 1851, comenta por su parte a propósito de las excelentes condiciones de vida que se observaban: “Aunque no existe una riqueza excesiva en el país, tampoco hay gran pobreza, desconociéndose actualmente la necesidad; aquí puede obtenerse la carne de res sin limitaciones a solo medio penique la libra y los plátanos y los cambures casi por nada” (Lovera ob. cit.: 103). Esta situación de abundancia hubo de durar poco pues se aproximaba la Guerra de los Cinco Años —como también se conoció a la Guerra Federal—, cuyos efectos devastadores superaron ampliamente los producidos durante la guerra con España. Esta confrontación habría de culminar con el proceso de destrucción de los pueblos y las haciendas que habían quedado luego de la Guerra de Independencia.

En el año 1874, realizó un recorrido por buena parte de nuestro territorio (el cual aún no se recuperaba de las cruentas calamidades de la guerra) un solemne e insólito visitante de nombre Edward B. Eastwick, quien era Caballero de la Orden del Baño, Fellow of the Royal Society, ex secretario de la Legión Británica en Teherán y miembro de la Corte de Persia. Eastwick venía investido con credenciales de la General Credit Company, empresa financiera londinense ante la cual Antonio Guzmán Blanco, entonces presidente de Venezuela, había gestionado un empréstito para paliar el deterioro económico en el que había quedado el país. Durante su paso por el estado Apure oportunamente observó la abundancia de reses que había en esas llanuras:

Ha resultado imposible para todos los dueños de ganado herrar más de 10 000 animales por año, pero hay por lo menos diez de ellos en cuyos hatos nace naturalmente una cantidad todavía mayor que la indicada. En consecuencia, se le autoriza para comprar el privilegio de reclamar como suyos todos aquellos animales sin herrar que se encuentren en las cercanías de sus potreros (Armas Alfonso ob. cit.: 51).

Una vez señalado el becerro, viene el herrador, plantándole el hierro por lo regular en el ijar del lado derecho si es macho, o en el anca del mismo lado si es hembra; eligiendo este lado porque en la coleada el animal cae más fácilmente por el lado contrario, presentando éste al hierro... (Calzadilla Valdés 1988: 35)

Y añade, haciendo referencia al irrisorio precio del producto ganadero de la época que, “una res de dos años se vende en un chelín y seis peniques y un macho adulto en media corona” (Ibíd.), que llevado al cambio de la época representaba prácticamente nada.

En ese mismo año de 1874, el gobierno de Guzmán Blanco comisionó a la Facultad Médica de Caracas la realización de un estudio cuyo informe, presentado el 1º de octubre, concluía diciendo que el conflicto bélico, gracias a sus grandes destrucciones, había provocado un serio deterioro alimentario en la población. Para finales del siglo se había mantenido efectivamente un notable desmejoramiento en cuanto al consumo de carne, más que otra cosa por el crecimiento de la población, que prácticamente se había duplicado hacia 1896. Según Manuel E. Díez, “para ese año le tocaban a cada habitante de Caracas 193 gramos de carne diarios tanto de vaca, como de cerdo y de chivo” (Lovera ob. cit.: 105).



La curva descendente, desde todo punto de vista se aceleró a principios del siglo xx, pues la ingesta en la capital se ubicó en 13,71 gramos diarios (equivalente a 4,93 kilogramos por habitante por año), y no volvió a sobrepasar los cien gramos de ingesta diaria de carne hasta bien entrada la década de 1950. En contraste con esto hubo regiones de excepción como las ricas tierras cebadoras de Rubio, San Cristóbal y Lobatera en el estado Táchira, donde la situación fue diferente. Como lo describe Domingo Alberto Rangel (1975), en el Táchira que vio surgir a Juan Vicente Gómez a fines del siglo xix:

Las cifras de consumo de ganado evidencian un nivel de bienestar y prosperidad que estaba lejos de alcanzar la Venezuela de la época. Si en San Cristóbal se beneficiaban dos mil cuatrocientas reses, quiere decir que cada veinticuatro horas pasaban siete de ellas por el cuchillo de los mataderos. La ciudad tenía quizás unos cinco mil habitantes para aquel momento. Estamos frente a un promedio de una res por cada setecientos habitantes. Suponiendo un peso útil por res de cien kilos tendríamos setenta gramos diarios por habitante. En un año, ese consumo llega a 25,55 kilos. La inmensidad de esa cifra destacaría con perfiles arrolladores si recordamos que en 1960 Venezuela no había alcanzado aún un promedio de consumo de carne vacuna que excediese de los veinte kilos por habitante (p. 36).

La historia de la ganadería de carne, de alguna manera, ilustra crudamente la decadencia del valor nutricional del régimen alimenticio criollo tradicional. Esta decadencia adquiere mayor intensidad durante la segunda mitad



Las reses pasaron a ser parte esencial del paisaje rural venezolano; rebaño de cría en el hato Merecure, estado Apure

del siglo XIX estabilizándose, ya degradada, a partir de la década de 1930 cuando comienza a tener importancia capital la explotación petrolera, que aceleró vertiginosamente el proceso de urbanización, llevando al país a la sustitución paulatina de la economía de subsistencia predominante en el medio rural venezolano por una economía monetaria.

Para cerrar este largo inicio de nuestra historia ganadera emplearé unas palabras del general José Antonio Páez (1990), formuladas en su autobiografía a propósito de la victoria patriota en la batalla de Mucuritas durante la campaña de los llanos:

En medio de aquellos sucesos y a pesar de mi absoluta consagración a la guerra, nunca perdí de vista como punto de interés vital para el país, la conservación de las crías de los ganados: contraje todo mi celo y dicté además órdenes eficaces para que no se extinguieran, y me lisonjeo de creer que a tales medidas se debe la existencia de un semillero de riqueza, que a pesar de la larga duración de la guerra y del consumo de los ejércitos beligerantes, germinó después por toda la república. De Apure ha salido el principio de todos los hatos que hoy existen (p. 140).





Después de bañar los caballos y acomodarlos donde hubiera buen pasto, volvían al patio, donde ya estaba prendido el fogón y la ternera en los asadores, exhalando su apetitoso olor. En la cocina se proveían de un poco de ají con leche, unos topochos y unas yucas salcochadas, y con esto y con la carne asada, de pie o acucillados en torno al fogón, saciaban el hambre de sus estómagos sobrios después de no haber probado durante el día sino la taza de café de la madrugada.

PASAJE DE DOÑA BÁRBARA
RÓMULO GALLEGOS (1984)



Arreo en el llano. Colección Christian Belpaire, Biblioteca Nacional de Venezuela

Se inicia la modernización de la ganadería

A partir de 1900 se da inicio al mejoramiento en firme de la ganadería en Venezuela, al principio tímidamente y después en mayor escala. Ese proceso llega a su máximo esplendor a partir de los años cuarenta, cuando ganaderos de la talla de Paulo Emilio Llamozas González, Asdrúbal Hernández Vásquez, los hermanos Antonio Julio y Ramón Branger Sagarzazu, Heriberto Fuentes Gilly, José Félix Barbarito, Carlos Eduardo Galavís e Iván Darío Maldonado empiezan a organizar explotaciones modernas y a introducir nuevas técnicas culturales y materiales genéticos en sus fincas.

Todavía a principios del siglo xx, para la mayoría de los habitantes de los llanos venezolanos, la posesión de ganado no parecía engendrar un correspondiente sentido de propiedad de la tierra. Como afirma Robert P. Mathews (1977): “[...] el ganado y no la tierra era el símbolo de riqueza en los llanos; era el principal signo de propiedad”. Para enfrentar este dilema positivamente, en 1928 el Gobierno Nacional promulga una ley que imponía una especie de reglamento a los ganaderos y hacendados, estimulándose y promoviéndose la delimitación y el cercado de las propiedades. A pesar de los esfuerzos y los logros alcanzados, el bandolerismo y el abigeato (ver Apéndice I) todavía imperante en las regiones no permitieron alcanzar los objetivos prioritarios planteados en la ley, dilatándose el proceso de delimitación que habría de culminarse años más tarde.

Entre los primeros pasos que se dieron en pos de la modernización de la ganadería estuvo el establecimiento de organismos de centralización y control, entre los cuales debemos citar el Banco Agrícola y Pecuario, creado en 1928; el Ministerio de Salubridad y de Agricultura y Cría de 1930, y la Escuela Práctica Agropecuaria de Maracay de 1939. Como un elemento decisivo se crearon los estudios de Veterinaria en el país, fundándose la Escuela Superior de Veterinaria, evento que ocurre en 1938, casi simultáneamente con la creación de la Escuela Superior de Agricultura (1937); ambas escuelas estaban adscritas a la Estación Experimental de Agricultura y Zootecnia, ubicada en terrenos de la Hacienda Sosa en la cercana población de El Valle, en las adyacencias de la Caracas



Embarque fluvial de ganado. Fotografía, siglo xx. Colección Biblioteca Nacional de Venezuela

de entonces. La estación experimental y las mencionadas escuelas dependían académica y administrativamente del Ministerio de Agricultura y Cría, y el director del servicio de investigaciones era también el director de la Escuela Superior de Agricultura; asimismo, los investigadores compartían sus habituales labores de investigación con labores propias de la docencia. La Escuela Superior de Agricultura fue elevada a la categoría de Facultad de Ingeniería Agronómica entre 1946 y 1948, cuando se completa el proceso de adscripción a la Universidad Central de Venezuela, pasándose a denominar en 1952 Facultad de Agricultura; en 1958 se le cambia el nombre por Facultad de Agronomía (FAGRO). En esta última etapa se efectuaron reformas en la estructura de la Facultad, mediante la creación de departamentos, institutos, núcleos y estaciones experimentales.

Con la llegada de los veterinarios extranjeros contratados por el Ministerio de Salubridad y de Agricultura y Cría, los cuales se dedicaron a visitar fincas con el propósito de introducir nuevos procedimientos de manejo —mangas y corrales para el trabajo del ganado— y programas sanitarios y de selección, comienza a cambiar la deplorable situación reinante hasta entonces. Sobre estas bases se implantaron y se continúan implantando programas que han resultado en mejoras apreciables en la eficiencia y competitividad de muchos hatos en el país.

En 1939 y por iniciativa de varios jóvenes médicos veterinarios del estado Guárico, entre los que destacaba el doctor Miguel Ángel Granados, se funda la Asociación Nacional de Ganaderos (Granados 2005: 17). Su primera junta directiva estuvo presidida por Alberto Arangúren; Eladio Díaz Vargas, quien fungió como vicepresidente, Miguel Pulido como tesorero y Julio De Armas como secretario. Entre los impulsores de esta importante asociación, a la cual se sumaron posteriormente una gran cantidad de ganaderos, deben recordarse también los médicos veterinarios Rafael Zamora Arévalo, Fernando Calzadilla Valdés, Iván Darío Maldonado, Pedro María Arévalo Cedeño



Rebaño de vacas en el botalón de un corral llanero

y Santiago León Toledo. La Asociación Nacional de Ganaderos funcionó como tal hasta el 24 de mayo de 1962, cuando se creó la Federación Nacional de Ganaderos (FEDENAGA), la cual ha sido hasta el presente el organismo cúpula del sector ganadero venezolano. Entre los colaboradores que tuvo FEDENAGA, que acompañaron a quien habría de ser su eterno secretario, el Dr. Miguel Ángel Granados, debemos hacer mención especial de algunos destacados ganaderos, como Oscar de Guruceaga, Eduardo López de Ceballos, Alfredo Paúl Delfino, Hugo Brillembourg Bravo y Carlos Herrera, quienes la gerenciaron con gran mística y dedicación por espacio de largos años.

Para las actuales generaciones de venezolanos no debe resultar muy fácil entender muchas cosas y, sobre todo, comprender la problemática que suponía para el país la inexistencia de vialidad durante la primera mitad del siglo xx. Para hacerlo se debe explicar que hasta la década de 1940 el ganado era movilizado desde las áreas de producción del llano hasta los mercados de La Villa y Valencia en lotes arreados que recibían el nombre de puntas de ganado, que tardaban entre diez y veinte días en llegar a su destino. Estas puntas de ganado empleaban en el trayecto las llamadas aguadas ganaderas, un sistema de abrevaderos con pozos construido por el gobierno del general Eleazar López Contreras sobre la ruta, distantes uno de otro entre veinticinco y treinta kilómetros, y destinados a los animales que venían en tránsito. También se recuerdan las posadas, que eran paraderos con corrales y casas donde se podía pernoctar y comer durante la travesía. Los fletes que se pagaban por estos servicios eran considerablemente altos, sobre todo si se comparaban con los costos de producción. Por otro lado, los impuestos que se cobraban en las alcabalas ubicadas en los puntos de entrada a los mercados del centro, como el de Altigracia de Orituco y La Villa, eran sumamente elevados, lo que produjo en un momento dado el desvío de algunos de estos ganados hasta la población mirandina de Machurucuto, donde las reses eran embarcadas y trasladadas por mar hasta las costas de Higuero, cercanas a Caracas, para evadir el pago de dicho tributo.

Durante los trayectos terrestres el ganado mermaba, es decir, perdía peso, por lo que era indispensable recuperarlo antes de ser sacrificado; en algunos casos los ganaderos tenían que vender estas reses a los cebadores a precios muy por debajo de su valor real, y en otros debían arrendar potreros para cebarlas ellos mismos. A propósito de esto comenta José Giacopini Zárraga en el libro *Los llaneros*: “En los valles de los estados Yaracuy, Carabobo, Aragua y Miranda, donde las tierras eran muy fértiles inclusive aptas para la agricultura, estaban ubicados los potreros de engorde a donde llegaban los ganados procedentes del llano que todavía no habían alcanzado un adecuado nivel de peso, rebajado el que traían originalmente por la marcha larga a que habían sido sometidos y en esos potreros antes mencionados alcanzaban el peso final satisfactorio. Cuando un novillo estaba muy gordo se le veía el lomo parejo y para calificarlo se usaba la expresión «se le puede jugar dados en el lomo»” (Giacopini y Hoogesteijn 1994: 16).

No fue sino hasta bien entrados los años cincuenta cuando se comenzó a trasladar el ganado en camiones desde las zonas productoras hasta los mercados, cambiando diametralmente la manera como se comercializaban las reses hasta entonces. El país entonces no contaba con la vialidad que ahora conocemos y gran parte de los trayectos debían hacerse en lomos de bestias. Esto es importante para comprender lo difícil que resultaba circular por el país y, de alguna manera, reconocer cuán meritorio fue fundar hatos en ese tiempo. Para ilustrar, nada mejor que este relato de Francisco “Paco” Branger Beaufrand sobre esa Venezuela de hace apenas sesenta años: “Mi papá, Francisco de Sales Branger y mis tíos Ramón y Antonio Julio, cuando ya se había fundado Hato Paraima y deciden adquirir el hato San Francisco de Asís —que posteriormente se denominaría Hato Piñero—, llegaban primero hasta el Campo de Carabobo en Tocuyito, desde Valencia en camioneta o en Jeep Willys, y ahí los esperaba con las bestias —que tenían que ser por sobre todo animales muy confiables y seguros— Altagracion Pantoja, antiguo amansador «gomero» que trabajaba con la familia en la Casa Batallera. A partir de ese punto comenzaba la larga travesía por la vía de Tinaco hasta llegar a las sabanas de Paraima. Este trayecto, que hoy se puede hacer en escasamente tres horas en automóvil, les tomaba a ellos dos jornadas completas de penurias y peligrosas exposiciones”.

En cuanto a las razas de ganado y sus variedades, se cree que el general Joaquín Crespo trajo el primer ganado índico o cebú a Venezuela, y lo llevó a sus hatos ubicados en la región del Caura, donde era dueño de una gran extensión de tierra en la parte baja de la cuenca. Crespo tenía otros hatos en el estado Guárico, entre ellos El Totumo —desde donde partió su alzamiento contra el presidente Andueza Palacios— y El Salado, ubicado al poniente de El Totumo. Sin embargo, la verdadera cebuización de la ganadería venezolana no se inicia sino a partir de 1930 y, si se desea ser más preciso, a partir de 1945, cuando el Ministerio de Agricultura y Cría emprendió su programa de importación de sementales, en su mayoría de Norteamérica. Desde ese momento comienzan a observarse en el país cada vez más hatos con ganado de orejas largas y gibas, características propias de la raza cebú. Ya en 1940 Paulo Llamozas en su *Cartilla Ganadera* (1963) reconocía que “el cebú era insustituible en las zonas calientes, por ser un factor importante de revigorización de nuestros rodeos, y considerarlo más conveniente y remunerativo para nuestras sabanas” (p. 100). Con esta nueva era finaliza una economía basada en la producción agrícola con técnicas rudimentarias de producción y se inicia el desarrollo de tipo capitalista.

Entre 1946 y 1950 se importó un total de 238 toros y 256 vacas de cebú desde Brasil. Esto representó el primer intento importante que se realizó en Venezuela para importar animales vivos, si hablamos de razas de la especie *Bos indicus*, pues el nombre del cebú se ha generalizado y se ha aplicado casi siempre en los medios ganaderos a todo animal que tenga giba, orejas largas y pliegues de piel abundante en el prepucio y la papada. Es a partir



El cebú era insustituible en las zonas calientes, por ser un factor importante de revigorización de nuestros rodeos y por ser más conveniente y remunerativo para nuestras sabanas

de estos extraordinarios animales que empresas de la talla de C. A. Agropecuaria San Francisco; Hato Santa Luisa, C. A.; Productora Hernández, S.A. (PROHESA); Inversiones Venezolanas Ganaderas (INVEGA), Agroflora, C. A. (Compañía Inglesa) y Compañía Venezolana Ganadera (COVEGAN), entre otras, y aprovechando las notables características de rusticidad y las aptitudes de cada raza, comenzaron a crear cada una sus propios mestizos, con lo cual obtuvieron mayor precocidad, vigor y aumento de tamaño en sus animales y un mayor peso y mejor conformación de las canales resultantes.

En la región zuliana muchas de las familias ganaderas que aportaron al crecimiento y fomento de la actividad provenían de las inmediaciones del río Apón y del municipio de La Cañada de Urdaneta, ubicado en la desembocadura del río Palmar, al sur de la ciudad de Maracaibo. Los líderes de estas familias eran conocidos como “Los Cañaderos”⁵ y entre ellos se recuerdan los apellidos Finol, Brillembourg, Rincón, Gutiérrez, Pérez, Meleán, Barboza, Sarcos, Colmenares, Atencio, Romero, Montiel, Bravo, Villalobos, Urdaneta, Matos y Morillo, entre otros. Estos personajes, quienes tuvieron el coraje para construir un país conquistando zonas selváticas, luchando contra el paludismo y enfrentándose a los indígenas hostiles para ganarle a la ganadería las tierras necesarias, realizaron sus incursiones desde Maracaibo por vía lacustre en largos viajes en piragua y bongo (porque no existían caminos) en un momento (1920) en que la región zuliana se mantenía prácticamente aislada del resto del país. De este soberbio esfuerzo es que a la larga surgirían las grandes haciendas que existen hoy en día.

⁵ El término castellano original de cañada, al igual que el de cabañeras, cordeles y veredas, se refiere específicamente a las antiguas rutas de trashumancia ganadera.

Los inicios de la modernización de la ganadería bovina y, particularmente, de la ganadería de doble propósito en la región zuliana se reportan en la región de Perijá, en la cuenca del lago de Maracaibo, y se ubican hacia finales de la década de los cincuenta. En el año 1945, según me relató Randolph Gutiérrez, fueron llevadas a Perijá las primeras dos romanas para pesar ganado y fueron instaladas, la primera, en la Hacienda Campo Uno, propiedad de su abuelo paterno Gilberto de Jesús Gutiérrez Montiel, y la otra en la Hacienda La Esperanza de don Enrique Finol. Hacia finales de la década de los cincuenta y comienzos de los sesenta se dio inicio en Perijá a la inseminación de vacas con semen fresco, y no fue sino hacia finales de los años sesenta cuando se empleó semen congelado en pastillas, proceso éste que anecdóticamente se efectuaba haciendo moldes en hielo seco con un martillo de ablandar carnes y marcando las dosis con tintes de pastelería.

El tipo de ganado que se desarrolló en esa región se conoce como Mosaico Perijanero y fue el producto de una serie de cruces que se realizaron en forma indiscriminada, empleando como base el criollo nativo que ya existía con algunas razas de la subespecie *Bos indicus* como el Brahman, el Gyr y el Guzarat, además de algunas razas lecheras especializadas *Bos taurus*, tales como la Holstein Freisian y la Pardo Suizo. Años después, en las décadas de los setenta y ochenta, buena parte de esa ganadería tendió a especializarse hacia la producción de leche, particularmente en la zona de Santa Bárbara del Zulia, incluyendo esquemas de tipo semi intensivo, fundamentalmente apoyados por los subsidios gubernamentales existentes para el alimento concentrado, fertilizantes y los agroinsumos. Es durante este periodo que se consolida buena parte de la infraestructura ganadera existente hoy en día en la región.

En las zonas aledañas al río Catatumbo, por el contrario y debido más que nada a las características topográficas y climáticas existentes, se fueron especializando en la producción de ganado tipo carne. A partir de 1988 y coincidiendo con la eliminación de los subsidios para el sector agropecuario nacional, se generó una crisis sin precedentes en el estado Zulia que produjo un incremento abrupto de los precios de todos los insumos. Esto obligó a los productores a tomar medidas drásticas para disminuir los costos de producción y entre los cambios que se



Con la introducción del cebú se obtuvieron animales menos exigentes y más resistentes

asumieron se encontraba el inicio de un fuerte proceso de cebuización de los rebaños (incorporación de razas *Bos indicus*) en el cual se buscaba obtener animales menos exigentes en sus requerimientos nutricionales y más resistentes y adaptados a las calurosas y húmedas condiciones de la región. De esa búsqueda surgieron animales mejor balanceados en su proporción de *Bos indicus* y *Bos taurus* y los toros mestizos provenientes de esos cruzamientos comenzaron a tener un mayor papel en los planes genéticos que se desarrollaron hasta obtener el animal “tipo carne” que conocemos hoy. Gracias a esos cruzamientos y al cambio que estos indujeron en la región es que hoy se puede afirmar que donde antes sólo se encontraban materas (ver Apéndice I) ahora existen verdaderas haciendas.

Como resultado de estas iniciativas, del mestizaje y de los diversos programas de mejoramiento genético que se implementaron, sobre todo en las últimas décadas, se produjeron grandes cambios. Como se ha visto, los animales *Bos indicus* jugaron un papel decisivo en la ganadería de carne y en la ganadería de doble propósito de toda la América Latina tropical. Desde su introducción al subcontinente desplazaron rápidamente las poblaciones nativas criollas que habían sido introducidas durante la Colonia y cuyo origen eran animales continentales del género *Bos taurus*, principalmente por absorción; es decir, por cruzamientos con razas bovinas diferentes. En Venezuela este proceso fue particularmente intenso, al punto de que en la actualidad el rebaño para la producción de carne está constituido principalmente por genes *Bos indicus* con un dominio significativo de la raza Brahman, desarrollada en los Estados Unidos de América y, en menor grado, por otras de origen brasilero que en orden de importancia son las razas Nelore, Guzerat, Gyr e Indubrasil y del producto del cruzamiento de ellas entre sí, además del componente de genes *Bos taurus*. Se debe acotar que casi todo este material genético entró al país en la forma de semen congelado para inseminación artificial, siendo comparativamente muy reducida la cantidad de semovientes o animales vivos que fueron importados.



Por sus condiciones edáficas y climatológicas los llanos inundables ofrecen condiciones ideales para la cría de bovinos

Cabe agregar que en las últimas décadas, debido a modas o efectos de ferias y otros eventos ganaderos, la producción de carne con animales cruzados entre razas *Bos indicus* ha sido promovida empíricamente por muchos ganaderos y técnicos, aduciendo posibles beneficios como consecuencia de la heterosis o vigor híbrido (siempre la progenie o los hijos resultantes será superior a los padres), o favoreciendo la sustitución de una raza por otra.



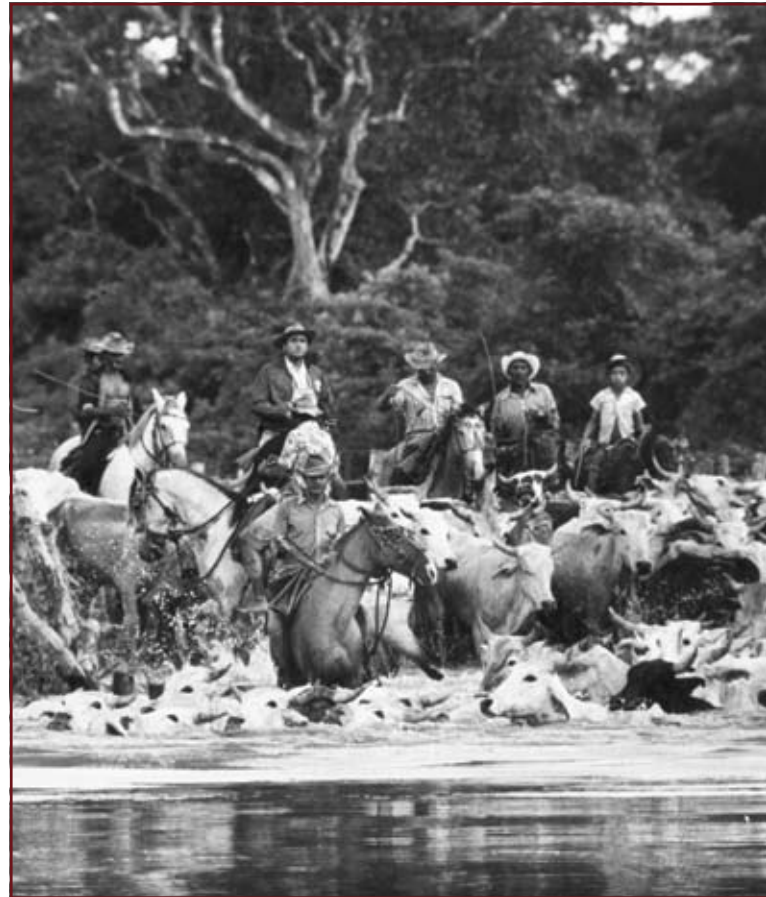
Rebaño de cría
atravesando un caño
o laguna en el estado
Apure



Mujeres y hombres de empresas y hatos

El hato surge de un hecho simple: una mujer y un hombre, peones, vacunos y caballos, todos a la intemperie. Viento, sol y agua, tallan la escultura, así el invierno hinche los cauces o el verano desnuda los bosques. En forma relativa serán recolectores y cazadores. Carne de mamíferos, peces, aves y frutos domésticos o del bosque, serán el complemento de la dieta cotidiana de carne, leche con arepa o casabe.

EN DISCURSO DE INCORPORACIÓN COMO INDIVIDUO DE NÚMERO EN LA ACADEMIA DE LA HISTORIA
JOSÉ A. DE ARMAS CHITTY (2010:12)



A lo largo de la década de 1920 se destacaron dos grandes propietarios de tierras en Venezuela: el benemérito general Juan Vicente Gómez y la Lancashire General Investment Trust Limited, y se sabe que el monopolio de la carne en el Distrito Federal, Valencia y Puerto Cabello lo controlaba el primero, con no pocas y sustanciosas ganancias. Se dice que en cierta ocasión, en 1925, la Lancashire le obsequió al general Gómez, quien ya era reconocido como un ganadero progresista, varios toros cebú, tal vez procedentes de la isla de Trinidad, que tenían algo de raza Hissar y que éste empleó en varias de sus haciendas.

La ganadería, ya para finales de esa década, había recibido un significativo aporte de genes de razas bovinas nobles, cuando el general Gómez facilitó la importación de sementales y vientres de las más variadas razas, entre las que destacaban Holstein Friesian, Jersey y otras (las razas cebú en número minoritario). Ese ganado, cuyos destinatarios fueron, además del propio Gómez, muchos de sus allegados que eran también ganaderos, proporcionó a los rebaños bovinos de muchos sectores, tal como se acostumbra erradamente decir, “una inyección de sangre nueva y buena”, aunque en realidad eran razas nuevas y no sangres lo que se estaba introduciendo. Estas nuevas razas llegaron a diversas regiones del país, en especial a los estados Aragua, Carabobo, Cojedes, Yaracuy, Guárico, Miranda, Lara, Zulia y al Distrito Federal.

Desde ese momento comienzan a observarse en el país más hatos con ganado de orejas largas y gibas, características propias de la raza cebú



El resto de la ganadería nacional, cuyo sistema de explotación continuó siendo fundamentalmente de tipo extractivo, prolongó ese estado de cosas por mucho tiempo. Los cambios, sin embargo, comenzaron a verse paulatinamente. Muestra de ello lo cita en su *Cartilla Ganadera*, Paulo Llamozas (ob. cit.):

[...] Hoy la misión de los criadores no se concreta ya a presenciar con toda tranquilidad, y puede decirse, con toda pasividad, el desarrollo de la cosecha anual de novillos. Ahora se hace comercio de ganado y la mayor movilidad del capital implica movilidad en el criador. Puede asegurarse que el criador moderno trabaja más que el antiguo. Además, la competencia y los rápidos medios de comunicación le obligan a estar en contacto con los centros de movimiento comercial (p. 8).

Entre las empresas que iniciaron la importación de ganado cebú o cebuino en Venezuela y que comenzaron a trabajar seriamente con el ganado criollo está la Lancashire General Investment Trust Limited, mejor conocida como la Compañía Inglesa (hoy Agroflora, c. A.), la cual forma parte del grupo empresarial británico Vestey. Esta legendaria empresa tuvo una presencia preponderante hacia la segunda década del siglo xx, cuando ya había adquirido tierras y puesto en funcionamiento un frigorífico en Puerto Cabello, el cual fue equipado para exportar carne congelada de la misma manera como lo hacía por entonces la Union Cold Storage Company desde otros países de Sudamérica.

La Union Cold Storage Company, había sido fundada por los hermanos William y Edmund Vestey en Liverpool a principios del siglo xix y fue la que dio origen a todo el negocio de manejo de frío y a la fortuna de la familia. Su entrada en Venezuela se produce en la primera década de 1900 cuando deciden adquirir un grupo de compañías propiedad de W & R Fletcher, entre las cuales se contaba una pequeña operación de refrigeración en Puerto Cabello y otras tantas en Australia (Geegong), Nueva Zelanda (Whangarei), algunos puestos en el mercado Smithfield de Londres y varios cientos de carnicerías al detal en Inglaterra (Perry 2008: 42).

La actividad de la exportadora, que se inició en Puerto Cabello en 1909 y se denominó Venezuelan Meat Export Company Limited, dio inicio a las actividades de la empresa The Lancashire General Investment Trust Limited en el país. La Venezuelan Meat Export Company Limited y la Lancashire General Investment Trust Limited en realidad operaban como un mismo consorcio e incluso empleaban indistintamente la denominación de “Compañía Inglesa”, la cual hoy día se encuentra registrada como Agropecuaria Flora c. A. o Agroflora c. A.



Entre los ingleses y el régimen gomecista se estableció una relación de mutuo beneficio durante la I Guerra Mundial, pero cuando las ajustadas condiciones de mercado de la post guerra obligaron a la compañía a restringir las compras de ganado que realizaba al general Gómez a precios desproporcionados, éste forzó a la Venezuelan Meat Export Company Limited a terminar con sus exportaciones. Esto prácticamente acabó con las operaciones de la compañía en 1926. El trato que le dio el régimen gomecista a esta empresa de los Vestey ofreció entonces un vívido contraste con el tratamiento que se daría a las emergentes empresas petroleras extranjeras.

Para el grupo Vestey el crecimiento que experimentó el negocio de la carne en el mundo a partir de 1909 y los inconvenientes que estaba experimentando la subsidiaria del grupo en China (IEC) los llevó a buscar medios más seguros de aprovisionamiento para sus mercados y comenzaron a adquirir tierras donde criar el ganado que alimentaría la plataforma de frigoríficos con la cual contaban. Para entonces, en Venezuela existían inmensos rebaños de bovinos pastando en las márgenes del río Orinoco y, por resultar los tributarios del mismo muy adecuados para las operaciones navales (que eran precisamente el fuerte del grupo), se decidió enviar a quien era para entonces la mujer de negocios mejor pagada del mundo, Evelene Brodstone, a investigar el potencial de la región. El resultado de su gestión, tras varios meses recorriendo el río Orinoco y visitando los territorios de interés fue la decisión de la compañía de adquirir varios cientos de miles de hectáreas en la cuenca del río Apure para los rebaños de cría y algunas propiedades con mejores suelos cerca de Valencia (próximas al mar Caribe) para engordar el ganado.

Curiosamente Fernando Calzadilla Valdés (1988), en su libro *Por los llanos de Apure*, hace mención a una negociación alterna que se habría realizado en 1914 con un supuesto representante de una compañía inglesa que se llamaba Cecil Elmy (afirma Calzadilla que su verdadero apellido era el entonces muy alemán e inconveniente Mayerheim), quien se puso en contacto con él por medio de una carta que le entregó para tal fin John Boulton. Afirma Calzadilla Valdés que “le hizo entrega a este caballero de toda la información que había recopilado con precios de sabanas, fundaciones, ganados, bestias, etc.” (ob. cit.: 187). de otra negociación que por unas 300 leguas⁶ de sabana había fracasado con unos inversionistas norteamericanos. La información que recibió Elmy fue estimada como suficiente y, sin considerar detalles, fue empleada para cerrar la compra de las distintas propiedades que conformaban el lote.

⁶ Antigua unidad de superficie que fue empleada en Venezuela hasta mediados del siglo XIX. La unidad de medida de la sabana fue la legua cuadrada castellana de 1720 hectáreas. Caída en desuso, la legua de 2500 hectáreas definía el tamaño mínimo que debía tener una propiedad en el llano para calificar como hato, siempre y cuando contuviera al menos 2000 cabezas de ganado.

Se sabe que una vez que los Vestey decidieron adquirir grandes extensiones de terreno para criar ganado en Venezuela, enviaron a un representante con “un saco de monedas de oro” para negociar en nombre de ellos. Al no recibir al cabo de un año ninguna noticia del individuo y asumir que había sufrido un accidente o simplemente se había hecho con el dinero, decidieron enviar a un segundo representante con la misma misión. Pocos meses después, y con sólo tres días de diferencia, los dos hombres regresaron a Inglaterra; y resultó que, por no haber sabido el uno del otro, cada uno realizó su tarea eficientemente adquiriendo de esta manera los Vestey, sin buscarlo, el doble de la tierra que deseaban comprar. ¿Alguno de estos hombres era ese tal Cecil Elmy?, ¿son las dos versiones complementarias? En realidad no se sabe con precisión qué ocurrió, tampoco si Elmy tenía alguna relación con Brodstone o si trabajaba para ella, eso se lo dejó a los historiadores, lo importante es que los ingleses decidieron, por las ventajas que el negocio les ofrecía y las circunstancias que se dieron, invertir en ese momento en Venezuela.

Las crónicas en Apure pintan a los primeros ingleses como “hombres grandes, de tez pálida y con problemas de comunicación en idioma castellano”. Comenta Vicente Carrillo-Batalla (ob. cit.) que estos ingleses

se hicieron asesorar por buenos abogados del centro, tanto como por buenos conocedores de la llanura, quienes siempre aportaban datos sobre las fincas que se encontraban en venta. Las operaciones de compra-venta se pactaban en San Fernando, sin previos inventarios ni mucho menos inspecciones a los sitios. Más tarde llegaba su gente a administrar y por regla general mantenían la misma peonada tradicionalmente apureña. Esa ha sido, sin lugar a dudas, una de las razones fundamentales del gran éxito de la Compañía Inglesa en Apure. El peón apureño por regla general no se entiende con el forastero; pero en el caso de los ingleses, el entendimiento ha sido cabal y altamente provechoso para ambos caracteres (p. 68).

Los ingleses indudablemente introdujeron adelantos genéticos en la ganadería del llano y propulsaron un cambio importante, ya que se dieron a la tarea de modernizar las instalaciones y las viejas, rutinarias y primitivas prácticas de faenar el ganado, lo cual pudo ser aleccionador para muchos ganaderos criollos: potreros, instalaciones rurales de trabajo, casas higiénicas, abrevaderos, selección de los rebaños, introducción de nuevas razas y otros adelantos. Compraron grandes hatos de cría en Apure, hatos que desde entonces han sido conocidos como “ingleseros”, entre los cuales debemos recordar los hatos Los Cocos, Cañafístola, Turagua, Morichito, La Bendición, Las Palmeras, Los Viejitos y el histórico San Pablo Paeño, hoy en manos de la nación. También adquirieron tierras en el estado Guárico, específicamente los hatos El Corozo y El Roblito.

En el estado Cojedes tenían el hato El Charcote, el cual fue expropiado, y en el estado Falcón, en la región de Tucacas, adquirieron y terminaron de fundar el hato El Carmen. En el delta del río Orinoco, en las riberas del caño Guara, compraron el hato Santa Clara a la familia Belisario, quienes en años anteriores habían desarrollado excelentes rebaños Brahman e inclusive exportaban ganado de beneficio y cría hacia la isla de Trinidad. Los ingleses refundaron el hato e introdujeron en él los búfalos (*Bubalus bubalis*), convirtiéndolo en una unidad de producción muy eficiente que alcanzó a manejar operaciones de cría, levante y ceba. Y también adquirieron el hato Guataparó, que fuera entonces la última estación en Valencia antes de llegar a Puerto Cabello, donde tenían el frigorífico que mencionamos anteriormente y donde hoy día se está urbanizando.

La Compañía Inglesa comenzó a importar ganado cebú para mejorar sus hatos de los estados Guárico y Apure —El Corozo, La Candelaria (que era manejado por la compañía), Matapalos y otros—. En 1940 trajo por primera



Los ingleses introdujeron adelantos genéticos en la ganadería del llano y propulsaron un cambio importante, ya que se dieron a la tarea de modernizar las instalaciones y las viejas, rutinarias y primitivas prácticas para faenar el ganado

vez diez novillas y diez toretes puros de la raza Brahman, adquiridos en la ganadería J. D. Hudgins, localizada en Hungerford (Texas), en los Estados Unidos. Estos ejemplares fueron destinados inicialmente al hato Guataparo en el estado Carabobo y de ahí pasaron al hato Matapalos en el estado Apure, convirtiéndose en el primer rebaño de ganado Brahman que llegó a emplear el Registro Genealógico del Ministerio de Agricultura y Cría en Venezuela. Estos hatos hicieron las veces de semillero de los reproductores que serían enviados a los demás hatos de Apure, con el fin de mejorar por absorción los rebaños criollos que allí existían.

A partir de ese momento la Compañía Inglesa realizó varias importaciones de sementales Brahman de diferentes ganaderías, tanto de los Estados Unidos como de la isla de Cuba; la última fue en el año 1962. También trajo para el hato Guataparo, en la década de 1960, animales de la raza Red Poll con la finalidad de proveerse de animales lecheros para sus fincas. En 1970 se importó de Brasil un lote conformado por diez vacas y tres toros de la raza Nelore, y cinco vacas y dos toros de la raza Guzerat, con la finalidad de crear dos rebaños puros de las mencionadas razas mediante absorción a partir del rebaño de cría de raza Brahman con el que ya contaba la empresa.

Son muchos los ingleses que llegaron a lo largo de los cien años de historia recientemente cumplidos por la Compañía Inglesa en Venezuela y, prácticamente sin conocer el idioma ni tener idea del duro medio que les tocaría enfrentar “[...] nos llevaban muy jóvenes directamente hasta los hatos y una vez ahí, luego de una rápida inducción como asistentes con los administradores, nos dejaban en zonas apartadas, sólo con lo básico y con instrucciones de lo que debíamos fundar, pero sin tener ninguna idea de cómo transmitir las ordenes a los llaneros”. Esto me lo narró David Ian Jones, administrador durante treinta y cinco años de varios hatos ingleseros y que luego ocuparía temporalmente el cargo de gerente de Hato Piñero en el estado Cojedes, donde lo conocí.

Entre los administradores que estuvieron en Venezuela, que sería largo enumerar, son recordados algunos que se destacaron ampliamente, como es el caso de Steven Abecasis, quien participó en la formación de la compañía al iniciar las importaciones de ganado Brahman desde los Estados Unidos y Cuba, eliminando las cimarroneras de ganado alzado y comenzando el amanse, domesticación y vital manejo técnico de los rebaños. Resulta relevante recordar que en la década de los cincuenta —cuando la familia Vestey decidió vender todos sus hatos, como consecuencia del escaso reporte de ganancias que el negocio ganadero en Venezuela les aportaba— Abecasis muy oportunamente propuso vender algunas de las propiedades que resultaban menos productivas e invertir en otras; para ello obtuvo un plazo de algunos años y el resultado fue todo un éxito. La obra de Abecasis fue apoyada y continuada por Richard Pike, quien se desempeñó como un destacado superintendente de los hatos de cría en el estado Apure y quien, junto con Rafael Rodríguez Rincones, alcanzó a organizar los programas sanitarios y de manejo de los rebaños para elevar su productividad.

Entre otros, podemos mencionar a Frank “Parky” Parkinson, uno de los primeros administradores que tuvo la compañía; Laurie Briggs, que hizo las veces de primer superintendente de los hatos en Apure; Michael Brill, quien cuenta la anécdota de cuando llegó en 1953 al hato Las Palmeras y tuvo que ser trasladado de emergencia a Valencia porque la plaga literalmente “se lo había comido”, por no haber tenido la previsión de llevar en su equipaje un mosquitero en plena temporada de entrada de aguas. Posteriormente, Brill habría de destacarse en el hato El Corozo por la reducción de ganado alzado. Siguen Donald Martin, quien fuera gerente en Valencia y un hábil administrador; Thomas “Kit” Marsden, quien inició el hato El Carmen y posteriormente sustituyó a Richard Pike como superintendente de los hatos de cría en Apure; Pat Foster, quien llegó a ser gerente en Valencia; Nicholas Wykes, gran promotor de la diversificación de inversiones, entre ellas la introducción de los



El aporte de los ingleses a la ganadería de los llanos es invaluable. Lote de vacas criollas en Hato Los Cocos, edo. Apure

búfalos en Santa Clara; Peter Clark, que fuera gerente en Valencia cuando se adquirió Santa Clara, y Joseph Purgly, quien vino de la operación de la compañía en Brasil, fundó el hato Morichito e inició la organización de los modernos programas genéticos de selección por datos.

Hoy, Agropecuaria Flora c. A., tras cien años de trabajo ininterrumpido en Venezuela continúa, bajo la dirección de Diana Dos Santos y John Smith, como la empresa ganadera sólida y austera que fue siempre, totalmente dedicada a la producción comercial de ganado de carne, con cerca de cuarenta y dos mil vientres de cría conformados por rebaños, tanto comerciales como registrados de las razas Brahman, Nelore, Guzerat y Criollo, Romo Sinuano y búfalos, todo integrado de manera armoniosa con el medio ambiente para preservar los ecosistemas en las sabanas.

La Compañía Inglesa ha contribuido de una manera determinante en el desarrollo de la ganadería nacional, produciendo animales de comprobada rusticidad, elevados niveles de fertilidad y excepcional producción. En cierta forma la historia de la Compañía Inglesa en el país abarca una etapa muy importante de la historia de nuestra Venezuela ganadera, y debe serle reconocida su innegable mística, así como la disciplina y la perseverancia que la han caracterizado a lo largo de los años.

La historia ganadera del estado Apure sigue y en ella mantiene un sitio de honor don Manuel Fuentes Camaño, distinguido guariqueño oriundo de la población de Lezama, cercana a Altagracia de Orituco, quien tuvo una influencia muy grande en el desarrollo ganadero de las regiones llaneras. A Fuentes se le recuerda por su excelente criterio para invertir el dinero y su habilidad en el manejo de los negocios ganaderos. Gran parte de las tierras que

llegó a adquirir lo hizo a través de la casa comercial Santana Hermanos, la cual fungió, gracias a la gran confianza que se llegó a establecer entre ambos, como una suerte de socio comercial. Con gran tino adquirió las sabanas del hato El Cedral (que siempre mantuvo como sus preferidas), Mata de Guamo, La Yagüita (también conocida como La Fuentera), El Venado, Corocito, y llegó a comprar algunas tierras en la vecina Colombia, constituyéndose para entonces en el ganadero más importante del país. Todos los hatos que Fuentes desarrolló, y que se recuerdan hoy día como **hatos fuenteros**, fueron manejados en una forma muy sencilla, pero que para la época fue considerada como progresista, en una Venezuela rural extremadamente salvaje e inculta. Fuentes siempre respondió con cabalidad a sus acreedores, lo que le ganó el respeto entre banqueros y comerciantes. Sus logros como hombre de familia y como ganadero de excepción son muy recordados en nuestros días y se proyectan con orgullo a través de quienes lo heredaron.

El hato fuentero Las Delicias, que se formó a partir de las sabanas de Corocito, cuando se le sumaron las tierras de Mata de Totumo y de El Lemero, vivió el mejor momento de su historia cuando fue manejado por el médico veterinario Heriberto Fuentes Gilly, uno de los cuatros hijos de don Manuel Fuentes. El doctor Fuentes —como todavía se le recuerda afectuosamente no sólo en Apure sino en todo el medio ganadero venezolano— hizo de Las Delicias un hato modelo, debido a los excelentes rebaños de bovinos que llegó a tener y las instalaciones con que fue dotado. Llegó incluso a operar una planta de beneficio o matadero, considerada moderna para su época. A su muerte, que ocurrió prematuramente en un lamentable accidente de aviación, lo sucedió en la administración su hijo y también respetado ganadero Heriberto José Fuentes Casanova.

Además de Las Delicias, entre los hatos fuenteros más recordados está el renombrado hato El Cedral, ubicado en las cercanías del pueblo de Mantecal en el estado Apure. A la muerte de don Manuel Fuentes el hato El Cedral pasó a formar parte de la sucesión familiar; posteriormente fue dividido en cuatro partes iguales, de las cuales la primera fue vendida al ejército alrededor de 1970 y fue donde se construyó el primer Módulo de Apure; la segunda pasó a formar parte de las tierras que conforman hoy el hato La Providencia, propiedad de la familia de Manuel José Fuentes Gilly, y las restantes conservaron el nombre original de hato El Cedral. Esta propiedad fue adquirida —para ser incorporada a su operación en Venezuela— por el King Ranch, importante empresa tejana que también habría de dejar su huella en la historia de nuestra ganadería.

Los inicios del King Ranch se remontan hasta el año 1853 cuando fue fundado en Texas por Richard King, hijo de inmigrantes irlandeses. La fortuna de King surgió del negocio de los botes que emprendió junto con el capitán Mifflin Kennedy, quien había sido su comandante en Río Grande, y de la cual se benefició grandemente durante la Guerra Civil norteamericana comercializando bienes entre los confederados y Europa. Después de la guerra y tras haber sido perdonado por el presidente Andrew Johnson, King y su socio de negocios Gideon “Legs” Lewis compraron una cesión de terreno español de treinta mil hectáreas, conocida entonces como El Rincón de Santa Gertrudis (***Santa Gertrudis Land Grant***). Al disolverse la sociedad, King comenzó a adquirir tierras pertenecientes a Corpus Christi en el suroeste americano, alcanzando a manejar para el momento de su muerte más de doscientas cincuenta mil hectáreas.

Uno de los descendientes y herederos políticos del capitán King, Bob Kleberg, aprovechando el boom petrolero, ideó la transformación del King Ranch en una operación multinacional que llegó a operar más de seis millones de hectáreas entre Texas, Cuba, Australia, Brasil, Venezuela, Argentina, España y Marruecos.





Diques y canales para aprovechar áreas inundables y preservar la fauna silvestre en el hato El Cedral, estado Apure

Gracias a la sugerencia de su amigo personal, Gustavo de los Reyes, quien se había residenciado en Venezuela y había visualizado las ventajas que ofrecía la zona costera del país para el engorde de ganado, Kleberg decide invertir asociándose con él, y compra inicialmente la finca La Fundación en el valle de San Felipe en el estado Yaracuy. Posteriormente, en 1966, adquiere el hato Mostrenco en la zona de Tucacas en el estado Falcón el cual, tal como afirma Elenita Kleberg en la biografía de su padre, fue el más rentable de todos los administrados por el King Ranch en el mundo (Cypher 1995: 90). Posteriormente, y ya habiendo desarrollado la operación de la costa, se dieron cuenta de que requerían una operación complementaria vaca-becerro que les asegurara los animales para ser cebados en Mostrenco y es entonces, en 1970, cuando adquieren el hato El Cedral.

Gustavo de los Reyes sostiene que entre los adelantos alcanzados por el King Ranch en el hato El Cedral están el aprovechamiento de áreas inundables de sabana mediante las obras adecuadas de diques y canales, para hacerlas disponibles todo el año, tal como lo habían hecho en Australia, y la introducción de la raza Santa Gertrudis en los cruces —El Cedral fue la única finca del King Ranch donde no hubo rebaños puros de Santa Gertrudis debido, fundamentalmente, a las difíciles condiciones del lugar—.

La operación ganadera del King Ranch Inc. (KRI) en Venezuela fue manejada integralmente por una Western Hemisphere Trade Corporation (WHTC) registrada en el estado de Florida y conocida como Compañía Venezolana Ganadera (CVG), en la cual el KRI poseía 80,5% de las acciones, con 33 000 cabezas de ganado. La propiedad de las tierras estaba bajo el control de la compañía Río Yaracuy, C. A. (RIO), que posteriormente se llamaría RYACA, con 69 607 hectáreas, registradas en una auditoría elaborada por Dillon, Read & Co. Inc. de Nueva York en diciembre de 1976.

En R10 el King Ranch poseía 90% de las acciones y, adicionalmente, 18% de otras compañías entre las cuales se encontraban Agropecuaria Palma Real, c. A. (finca La Palmita), con 2194 hectáreas y Agropecuaria Puerto Nutrias (hatos San Martín, Buena Vista y Villa Elba) con 37 595 hectáreas. Esta última había sido fundada por un grupo destacado de ganaderos entre quienes figuraban don Vicente Lecuna, Ricardo Degwitz, Juan Bernardo Ugueto y Ricardo Zuloaga. Para el año 1976 R.I.O. era dueña de todas las tierras de KRI y, más tarde con la desaparición de la CVG, pasaría a ser la operadora de todas las actividades del King Ranch en el país.

Para dar una idea del tamaño que llegó a tener la operación del King Ranch en Venezuela podemos mencionar un artículo que aparece en el periódico tejano *Corpus Christi*, publicado el 14 de junio de 1986, escrito por el asistente personal de Kleberg, John Cypher —y que amablemente me hizo llegar Gustavo de los Reyes—. Allí Cypher afirmaba que la empresa del King Ranch en Venezuela posiblemente fuera, acre por acre, la mayor fábrica de carne en base a pasto del mundo.

Posterior al cierre de operaciones de King Ranch Inc. en Venezuela, El Cedral pasó a formar parte en el año 1996 de la operación ganadera de una empresa que gozó de gran respeto y trayectoria en el medio ganadero, la Compañía Venezolana de Ganadería, c. A. (COVEGAN). Con sus hatos en Apure (El Piñal, Mata de Agua y El Cedral), en Barinas (Los Caujaticos) y Las Clavellinas en el sur del lago de Maracaibo, los líderes de esta empresa, Efraín Barroeta, Alcides Gonzalo y el finado Elías Castro Correa, demostraron cómo se puede explotar con profesionalismo y sabiduría una operación ganadera de envergadura, manteniendo siempre un perfecto balance con el medio ambiente y la conservación.

Aquí debo detenerme para hablar sobre Elías Castro Correa, hombre de espíritu público sin par, ganadero ejemplar y amigo insuperable, que en vida le tocó ocupar altos cargos en la actividad pública y en la privada. Fue gobernador del estado Apure, presidente de la Federación Nacional de Ganaderos (FEDENAGA), del Consejo Venezolano de la Carne (CONVECAR) y de la empresa INDULAC. Definitivamente, un personaje cuyo ejemplo y consejo han hecho una gran falta en estos años de penurias e incertidumbres en el campo venezolano. El Cedral constituyó hasta el año 2008 uno de los grandes hatos ganaderos del estado Apure y llegó a ser un modelo de organización mientras se mantuvo bajo dirección privada. Hasta el momento de su “venta a la nación” se mantuvieron intactos, no sólo los diques para el control y manejo de aguas que fueron ejecutados por Gustavo de los Reyes, sino también los programas de conservación de la fauna silvestre propiciados por Bob Kleberg en todo el mundo.

Como uno de los hechos curiosos de la historia reciente de nuestra ganadería se encuentra la creación de la legendaria Ganadera Nacional Cooperativa, mejor recordada como GANACO, la cual surgió como respuesta a un problema planteado desde el Gobierno Nacional al establecer en 1946 un cordón sanitario o cuarentena al sur del estado Guárico y del estado Apure, debido a la entrada del virus de la fiebre aftosa en nuestro país. Esta situación, que se perfilaba como la ruina segura para los productores al no poder traer sus productos hasta los centros de consumo, consiguió reunir en cooperativa a varios ganaderos apureños, entre ellos a Asdrúbal Hernández Vásquez, José Garbi Sánchez, Enrique Hernández Vásquez, Rafael Pinzón, Pablo Salas Castillo, José Natalio Estrada e Iván Darío Maldonado. Esta cooperativa, la primera que se creaba en el país, propició la rápida construcción de mataderos y aeropuertos en los hatos de sus miembros para poder sacar aviones Douglas DC-3 y Curtis-Wright C-47 cargados de carne diariamente hacia el centro del país, a fin de salvar el cordón. Gracias a esta iniciativa el ganadero de Apure, acostumbrado a vender sus ganados en pie y en sus corrales, por primera vez se transforma en un suplidor directo del mercado de Caracas involucrándose en su comercialización, gracias

a la GANACO. Este proceso permitió a los ganaderos conocer el valor exacto en el mercado de la arroba de carne (ver Apéndice I), y se dice que fue gracias a esta iniciativa, liderada y presidida por el abogado y ganadero Asdrúbal Hernández Vásquez, que se logró llevar el siglo XX al estado Apure, de ahí su gran importancia histórica.

Al recordar la GANACO debemos obligatoriamente hacer mención de la Productora Hernández, S. A. (PROHESA), empresa ganadera fundada en 1954 por Asdrúbal Hernández Vásquez y sus hermanos, mediante aportes de varias propiedades ganaderas que fueron heredadas de don Jesús María Hernández Delgado. Los bienes aportados para la operación inicial fueron los hatos Merecure, Juan Mateo, La Fundación, Mucuritas, Mata de Totumo, La Victoria y El Algarrobo, todos ubicados en el estado Apure.

De acuerdo con lo relatado por José Jimeno Hernández Urdaneta, el capital inicial de la empresa fue de cuatro millones trescientos mil bolívares, y en el momento de su fundación adquirió el hato Las Mangas, colindante con el hato Merecure, estimándose que en ese momento PROHESA manejaba cerca de cincuenta mil cabezas de ganado. El mérito de Asdrúbal Hernández Vásquez fue que permitió concentrar eficientemente los recursos requeridos para aumentar la productividad en un medio considerado pobre por tradición y plagado de ineficiencias. Es justo reconocer que PROHESA fue la primera empresa ganadera apureña que consiguió eliminar los pagos en especies a sus trabajadores, mucho antes que la Ley del Trabajo lo exigiera.

En vida, Asdrúbal Hernández Vásquez se dedicó a fomentar la ganadería mediante el mejoramiento genético de los rebaños de ganado criollo que había en los hatos, al importar sementales y ganado de vientre desde los Estados Unidos, mediante el manejo de aguas y pastos y el establecimiento de cercas para asegurar un mejor y más moderno manejo de las propiedades y asegurar una mejor comunicación con equipos radiotelefónicos cuando la comunicación con los llanos era sumamente difícil. Actualmente PROHESA maneja los hatos Merecure, Juan Mateo y Juan Florencio en el estado Apure, y los hatos El Bajío, Los Caballos y Caño Seco en el estado Cojedes, y mantiene un rebaño en producción de unas diez mil vacas y quinientas búfalas que despachan anualmente al mercado nacional unos seis mil animales, todo dentro del esquema de eficiencia, responsabilidad y compromiso social con las comunidades que estableció muy acertadamente en vida Asdrúbal Hernández Vásquez.

En el año 1967, con la trágica desaparición de Asdrúbal Hernández Vásquez, doña Mercedes Urdaneta de Hernández se vio obligada a tomar las riendas de los complejos negocios ganaderos de la familia, y pasó a ser una de las primeras mujeres en ocupar posiciones reservadas, en aquel entonces, exclusivamente a los hombres despejando, para decirlo de alguna manera, el camino a las demás mujeres que habrían de seguirla. Doña Mercedes, quien era abogada, se desempeñó como presidenta de PROHESA durante casi treinta años; fue socia fundadora de ASOCEBÚ, donde fue directora y reconocida como “Cebuista del Año 1986-1987”; hoy por hoy ella constituye un ejemplo de mujer de temple y ganadera singular.

Al igual que Productora Hernández, S. A., la empresa C. A. Inversiones Venezolanas Ganaderas (INVEGA) es otra de las ganaderas venezolanas que no pueden pasarse por alto. Organizada a finales de la década de 1940 con los aportes que realizaron con gran visión sus accionistas de la época, y bajo el liderazgo del Dr. Iván Darío Maldonado y su familia, se logró conformar esta corporación ganadera que alcanzaría su apogeo en los tiempos de la GANACO, cuando se organizó el matadero del hato El Frío y se estableció el primer transporte aéreo de carne hacia el centro del país, del cual se tenga registro. INVEGA inició en el antiguo hato El Frío un ambicioso programa de manejo, concebido con un criterio muy profesional y en el cual el propio Iván Darío Maldonado participó



El hierro fundador de Jesús María Hernández Moreno (1874) continúa herrando becerros en el estado Apure

como uno de los veterinarios, ya que se había formado en los cursos prácticos de sanidad animal impartidos por el Ministerio de Salubridad y Agricultura y Cría.

Los orígenes del hato El Frío, cuya singularidad fue haber servido durante la Guerra de Independencia como cuartel general tanto para los patriotas como para los realistas, se remontan hasta el final del evento cuando, tras alcanzada la independencia de España, se le adjudica al General en Jefe José Antonio Páez como pago por sus haberes militares en el año 1824. En el acto se hizo entrega a Páez de las tierras, así como de las bienhechurías con una mensura de veinte leguas, avaluadas para la época en dieciocho mil cuatrocientos noventa pesos y cinco medios reales. Más tarde el hato pasaría a ser propiedad de doña Bárbara Nieves, quien había sido compañera de Páez y madre de cuatro de sus hijos. Estos hijos de Páez, a través de sus representantes legales, acabaron vendiendo El Frío a la firma comercial Bauditz & Gorrín, de Puerto de Nutrias, por la cantidad de veinticinco mil bolívares hacia finales del siglo XIX. En 1911 Soledad Barreto von Bauditz, viuda de Fernando Bauditz, quien integraba aquella firma comercial con don Gregorio Gorrín, le vendió el hato al Dr. Samuel Darío Maldonado por la cantidad de sesenta mil bolívares, pasando desde entonces a manos de la familia Maldonado hasta su intervención y posterior expropiación por parte del Estado en el año 2009.

El Frío está ubicado a 180 kilómetros de la capital San Fernando de Apure, entre las poblaciones de El Samán y Mantecal, y es atravesado por la carretera que une ambas poblaciones. El hato cuenta con grandes sistemas de retención de agua en forma de módulos, los cuales cubren cerca del setenta por ciento de su superficie, y además tiene numerosos cursos de agua entre los cuales están el río Guaritico y el río Apure, que marcan su lindero norte, así como los caños Bravo, Caucagua, Guaratarote, Macanillal, Mucuritas, Chorrosquito y Los Guarataros,

que en invierno se desbordan ocupando cerca del ochenta por ciento de la extensión de la sabana, hecho que limita considerablemente la capacidad de uso de la tierra.

Debo resaltar que El Frío, como unidad de producción, recibió atípicamente inmensas inversiones estratégicas dirigidas al manejo racional de la sabana inundable y a la conservación del medio ambiente, donde el valor más alto de las mejoras fundacionales se correspondía con lagunas para la conservación de la fauna y la flora llaneras. Estas inversiones de capital fueron atípicas porque no tenían justificación en operaciones ganaderas tradicionales y fueron ejemplarmente justificadas y utilizadas en la conservación del medio ambiente y en el manejo de la biodiversidad de las sabanas inundables del hato, clasificadas por el Comité Iberoamericano de Biosfera como Zonas de Humedales.

La Estación Biológica del hato El Frío fue fundada en 1973 por iniciativa de Javier Castroviejo, doctor en Biología de la Universidad Complutense de Madrid, quien llegó a los llanos de Venezuela como acompañante de Félix Rodríguez de la Fuente, quien buscaba locaciones para el rodaje de la versión suramericana de su serie de televisión “El hombre y la Tierra”. La estación, que ocupaba sólo quince hectáreas de las 66 000 que abarcaba El Frío, participaba activamente en proyectos de conservación y servía de lugar de cría para el poco común caimán del Orinoco (*Crocodylus intermedius*), oriundo de los llanos de Venezuela y Colombia y del cual se llegaron a liberar entre uno y dos centenares de ejemplares por año. En la estación funcionaba una posada ecoturística, creada por iniciativa de la familia Maldonado y el Dr. Castroviejo, en combinación con la ONG Asociación Amigos de Doñana (Estación Biológica del Parque Nacional de Doñana en Andalucía), la Fundación La Salle y varios organismos internacionales como la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) y el Comité Español del Programa Hombre y Biosfera (MAB) de la Unesco, que financiaban sus programas de investigación, conservación, educación ambiental y uso sostenible, y la gerencia de la actividad ecoturística. La estación biológica atendía cerca de trescientos estudiantes de todas las universidades del país al año en materias de ecología, producción animal y medio ambiente.

Paralelamente, la estación biológica de El Frío desarrolló un magíster en Gestión de biodiversidad en los trópicos, conjuntamente con la Fundación Carolina y el Gobierno español, donde estudiantes de toda Iberoamérica venían al hato a estudiar el sistema de producción ganadera en equilibrio con el medio ambiente, así como los programas de reintroducción de especies en peligro de extinción, como es el caso del caimán del Orinoco. Existía un convenio de cooperación mutua con la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, donde anualmente se dictaban pasantías académicas y de investigación para estudiantes de pregrado y postgrado. Asimismo, este hato financiaba una escuela rural donde se atendía a los hijos de los trabajadores y de los caseríos vecinos, con la finalidad de asistirlos en educación, salud y alimentación, así como en la formación en áreas de conservación ambiental. La labor investigadora fue de tal importancia que se lograron un total de 105 publicaciones, 12 tesis doctorales, una tesis de maestría, 20 tesis de pregrado, 39 ponencias en congresos y nueve publicaciones divulgativas, las cuales demuestran la importancia que llegó a tener la investigación en la Estación Biológica El Frío.

Hasta el año 2009, El Frío mantuvo una población de vientres en producción de aproximadamente 16 000 vacas y 6000 novillas de tres y cuatro años, que generaban una cosecha de 3500 a 4000 mautes al año, operación considerable especialmente cuando tomamos en cuenta que sólo el veinte por ciento de la oferta de forraje del hato se encuentra disponible durante la época de inundaciones.



Pocos venezolanos
conocemos las
inversiones no
ganaderas en hatos
como El Frío para
preservar la fauna
y flora llaneras



El hato La Guanota demostró lo que se puede lograr en el llano con trabajo, sentido común y perseverancia

Es justo reconocer los logros y el entusiasmo impuestos por Iván Darío Maldonado en INVEGA, a la que dedicó su vida, por el progreso de Apure y el apoyo ferviente de los programas de rescate y desarrollo de algunos de los más renombrados hatos ganaderos de los llanos, entre los que debemos nombrar, además de El Frío, a los hatos Santo Cristo, El Socorro, Paya, Barrera, Espinito, Caroní, Menoreño y Los Samanes. El conocimiento cabal de la sabana virgen y su buen manejo constituyeron las claves del éxito que Maldonado mantuvo durante décadas. Jorge Ordóñez me contó que en una oportunidad, al contestar sobre lo que él consideraba se debía hacer para conservar mejor la sabana bajo pastoreo, dijo con precisión y con la elocuencia que lo caracterizaba: “con mordisco y retoño, doctor”, refiriéndose con naturalidad a la necesidad de mantener siempre las pasturas naturales en un justo balance entre lo que se consume y lo que rebrota. A pesar de los numerosos obstáculos que ha sufrido el sector productor y la ausencia de incentivos, los programas de mejoramiento genético iniciados por las empresas pioneras como INVEGA han permanecido vigentes en el tiempo y han continuado aportando nuevas experiencias y mejores respuestas a las necesidades de la ganadería nacional.

Resulta muy difícil referirnos al estado Apure sin mencionar el hato La Guanota y al muy respetado y apreciado don Pablo Moser Guerra. Pablo Moser es reconocido como uno de los más importantes y exitosos productores y promotores que ha tenido la cría de búfalos (*Bubalus bubalis*) en el mundo, y especialmente en Venezuela, donde gracias a la iniciativa y el apoyo del director de la Administración de Centros de Recría (ACER), el médico veterinario Abelardo Ferrer Domingo, y su hermano León Moser, en 1975 se iniciaron las primeras importaciones de estos animales desde distintas partes del mundo (como Trinidad, Australia, Italia y Bulgaria), y se organizaron los primeros hatos bufaleros en Venezuela. A él, además, debemos reconocerle el singular apoyo y la desinteresada ayuda que ha brindado a la extraordinaria obra benéfica del colegio Fe y Alegría, así como a otros tantos programas educativos de apoyo a las familias campesinas de la región y el respaldo de toda una vida a la Federación Nacional de Ganaderos (FEDENAGA).

La Guanota fue recuperada de las aguas gracias a los sistemas de diques que construyó Moser y que fueron copiados por la Gobernación del estado como modelo para recuperar las tierras de la margen derecha del río Apure. Está ubicada en las afueras de San Fernando de Apure y es una extraordinaria propiedad, explotada de manera muy eficiente empleando modernas prácticas y procedimientos. Es preciso recordar que el Dr. Carlos Vicente Silva inició los programas sanitarios y reproductivos del rebaño de búfalos de La Guanota. Su trabajo ejemplar fue continuado por el Dr. Rafael Hoogesteijn, quien organizó el programa genético que permitió a la gerencia analizar estadísticamente el gran volumen de datos con que contaban y emplearlos en los modernos programas de selección de sus rebaños, en los cuales tuvo una participación decisiva el Dr. Omar Verde, y en los cuales se lograron extraordinarios progresos.

En La Guanota se puede apreciar el esfuerzo sostenido durante décadas de trabajo, bien representado en una infraestructura de producción impecable, con excelentes forrajes y animales de gran calidad genética, gracias a una gerencia —ya en la segunda generación— que no deja lugar a críticas y que ha sido conducida en forma exitosa por una de las hijas de don Pablo, Susana Moser y su esposo Héctor Scannone. Además de la producción de búfalos para carne, La Guanota está integrada a una agroindustria procesadora de la materia prima del hato para transformarla en derivados lácteos de calidad óptima que esta misma comercializa, entre los que destaca una reconocidísima y deliciosa *mozzarella* de leche de búfala.

El doctor José Félix Barbarito Echenique es otro de los hijos ilustres de Apure. Oriundo de San Fernando, era hijo de Wintilla Echenique Carstens y Félix Barbarito Decanio. Realizó estudios de Farmacia en la ciudad de Montpellier,

en Francia, donde recibió el título de doctor, y cuando retornó a Venezuela en el año 1938 y se encontró de nuevo con el llano apureño, decidió comprarle a la Casa Barbarito —que manejaba su familia— las tierras que hoy conforman el Hato Santa Luisa, c. A., iniciándose así la larga travesía por la ganadería, que habría de convertirse en su pasión. Entre sus grandes logros como ganadero se reconoce la introducción, entre las décadas de los años cincuenta y sesenta, de las razas *Bos taurus* (especializadas tanto en leche como en carne), en la búsqueda de mejorar los rústicos y poco productivos rebaños criollos; estuvo entre los primeros en incorporar técnicas de manejo y control de aguas en la sabana inundable y fue un entusiasta promotor de la conservación de la fauna llanera. Barbarito es recordado como un hombre de gran generosidad y un trabajador incansable, querido y respetado por aquellos que tuvieron la suerte de compartir su vida y trabajo. A manera de anécdota se cuenta que cuando hizo las veces de guía por los llanos apureños para su antiguo maestro de bachillerato, don Rómulo Gallegos, el novelista seleccionó su perfil —hijo de italiano y criolla, criado en Europa y entusiasta enamorado del llano— para recrear el personaje del doctor Santos Luzardo en su mundialmente afamada novela *Doña Bárbara*, donde se difunde la vida del hato y del habitante de los llanos como ningún otro texto literario lo había propuesto hasta entonces.

El hato Santa Luisa, que acabamos de citar, se encuentra al sur de San Fernando de Apure y es otra de esas empresas ganaderas venezolanas que producen admiración y respeto. Está asentada en el llano bajo apureño y fue propiedad, originalmente como ya dijimos, del doctor José Félix Barbarito, quien dio los primeros pasos para su desarrollo en los años cuarenta, para luego fundar en 1957 la empresa Hato Santa Luisa, c. A., la cual dirigió durante treinta años hasta su fallecimiento. El manejo de las sabanas y los rebaños en el hato Santa Luisa ha sido el producto de una muy seria y profesional administración que ha sabido aplicar conocimientos y tecnologías de punta con gran tino, adaptándolas a los rigores e inclemencias del difícil clima apureño. El material genético que se ha ensayado en Santa Luisa es muy variado y la experimentación ha permitido introducir enriquecedores conocimientos sobre el comportamiento de otras razas bovinas en estas condiciones.

En Santa Luisa predomina el cebú y el hato también cuenta con un rebaño puro Romo Sinuano. Se lleva además un serio programa de cruzamiento con razas europeas entre las que debo mencionar las razas Angus, Gelbvieh y la bordolesa Limousin, particularmente apreciada por Carlos Henrique Rodríguez Matos quien, junto a su padre don Guillermo Rodríguez Eraso, lleva adelante con excelencia esta singular operación. Santa Luisa opera un sistema de producción vaca-novillo con las tres etapas de cría, levante y ceba, lo cual constituye un caso indudablemente excepcional en el llano donde, por regla general, se considera que las tierras no son aptas para el engorde de ganado. El rebaño cebú puro Santaluisero es uno de los seis rebaños que conforman la cooperativa genética Sementales Probados Cebú (SEPROCEBÚ). El programa genético de la empresa ha estado orientado y supervisado desde 1983 por el destacado genetista y profesor de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la ucv, Dr. Dieter Plasse.

Antes mencioné el nombre de Antonio Julio Branger Sagarzazu y debo decir que, si alguien debe ser reconocido como uno de los más grandes ganaderos y conservacionistas que ha tenido el país, ese debe ser él. Sus años de dedicación y permanente atención a sus empresas ganaderas pertenecientes a c. A. Agropecuaria San Francisco, Semillas Branger (SEMBRA), Bioturs G.B.S. y la Fundación Hato Piñero, a su gente, sus animales y a la conservación de la flora y la fauna —Hato Piñero, ubicado en los llanos de El Baúl en el estado Cojedes llegó a ser con sus 124 mil hectáreas, la reserva privada más grande del continente, un baluarte de la conservación y una estación biológica reconocida mundialmente, hasta su expropiación y entrega a la nación en el año 2010— le merecen ese digno reconocimiento.



Los frutos del trabajo iniciado por el doctor Barbarito se ven hoy en Hato Santa Luisa, estado Apure

La Fundación Hato Piñero fue creada el 29 de noviembre de 1990 con la misión de promover y fomentar la investigación científica y el desarrollo tecnológico básico relacionado con la protección, defensa, uso racional y divulgación del ecosistema llanero y, por ende, de los elementos y componentes naturales del país. Todo ello para procurar un modelo de desarrollo sustentable y respetuoso entre el hombre y la naturaleza.

La mayor contribución de la Fundación se traduce en la creación de la Estación Biológica Hato Piñero, donde se encontraban, hasta el momento de la expropiación del hato por el Estado venezolano, el herbario, la biblioteca, la sala de conferencias, la residencia temporal para investigadores y otras áreas de servicios. Es obligatorio resaltar que el herbario de Piñero era único, pues ningún hato ganadero en el mundo había poseído hasta ahora una colección como esa. Dicho herbario fue establecido el 10 de octubre de 1992 y, desde entonces, manejó paulatinamente el vacío informativo que existía en relación con la diversidad vegetal del estado Cojedes y de los llanos de Venezuela. De sus muestras o exsicatas, 180 son nuevas adiciones botánicas para la flora de Cojedes e incluso algunas de ellas constituyen nuevos reportes para nuestros llanos; por ejemplo, la leguminosa *Caesalpinia pluviosa*, un bello árbol de flores amarillas que sólo se encuentra en las tierras de Piñero. Asimismo, para la ficoflora venezolana se reportaron, procedentes de la laguna La Escorzonera, catorce nuevas citas entre clorofitas, euglenofitas y pirrofitas, como también una variedad nueva para la ciencia (*Phacus aspidon* var. *caudata*).

Los trabajos florísticos ejecutados, relacionados con la vegetación y flora cojedeñas, llegaron a sumar treinta; de ellos veintisiete son autoría de quien fuera director y asesor de la presidencia de la fundación, el Dr. Francisco Delascio Chitty. El *Nomenclator de plantas de Hato Piñero* (una guía para visitantes) y *Plantas útiles del Hato Piñero* (un libro acerca del rescate de la sabiduría empírica y folclorística) fueron elaborados por la Fundación.



Las reservas privadas de flora y fauna, como Hato Piñero, marcaron un camino a ser seguido por otros productores

Por la parte faunística, se concluyeron y publicaron unas veinte investigaciones, entre ellas: “Inventario faunístico” (una guía para visitantes); “Socioecología de los monos capuchinos en los llanos venezolanos”; “Jaguares, pumas y ganadería, variables de su coexistencia”; “Estudio de la diversidad y biomasa de presas disponibles para los felinos de Hato Piñero”; “Uso de hábitat y ecología alimentaria del paují copete de pluma (*Crax daubentoni*); “Análisis de las posibles toxinas de plantas presentes en la dieta de la chenchena (*Opisthocomus hoatzin*); “Estudio sobre el comportamiento del cortejo de la libélula en el centro de Venezuela” e “Inventario de aves y lista de control de avistamientos del Hato Piñero”.

Todos los trabajos de investigación sobre la flora, vegetación, fauna, ganadería y educación ambiental (talleres, cursos, pasantías, visitas guiadas y filmaciones) fueron iniciativas mixtas; es decir, entre Hato Piñero e instituciones nacionales, gubernamentales, privadas, y extranjeras. De igual forma se compartieron experiencias con prestigiosas instituciones como Wildlife Conservation Society; The Nature Conservancy; la Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda de Costa Rica; The Earthwatch Institute y el Instituto Internacional Beijer de Ecología y Economía de la Real Academia de Ciencias de Suecia, y universidades como las de Witwatersrand (África), Tokyo (Japón), Oxford (Inglaterra), New York, Pennsylvania, Princeton, Columbia, Wisconsin, Missouri, Massachusetts (USA) y Zamorano (Honduras).

Gracias a la cooperación entre la Fundación Hato Piñero y la Estación Biológica se llevaron a cabo diversas tesis de grado, entre ellas podemos mencionar el “Plan de ordenamiento y reglamento de uso para la conservación de un área privada: caso Piñero” (primer aporte venezolano a la ordenación del territorio en tierras privadas); “Intercambio de conocimiento ambiental para un desarrollo sustentable”, y “Plan de gestión integral de residuos



El compuesto Rojo Piñereño, concebido por Antonio Julio Branger, permitió producir bajo condiciones tropicales carne de buena calidad

y desechos de un área privada: caso Hato Piñero”. Dichas tesis fueron realizadas para optar al título de *Magister Scientarum* en Gerencia Ambiental de la Universidad Nacional Experimental Politécnica de la Fuerza Armada.

La Fundación aportó una serie de documentos para el mejoramiento del ordenamiento jurídico ambiental de Venezuela en el seno de la Comisión de Ambiente de la Asamblea Nacional, como: “Modificación de la Ley de Tierras y Desarrollo Agrario”, “Conservación de la Diversidad Biológica” y “Aportes al Decreto con Fuerza de Ley de Tierras y Desarrollo Agrario”. Igualmente, con el Ministerio del Ambiente participó en el Primer taller para la reglamentación de la Ley de Agua (realizado en Hato Piñero), taller “Normas para la protección de los Morichales” (Maturín), taller “Normas para la protección de los manglares y sus espacios vitales” (Caracas).

Hato Piñero fue la única organización privada del país que participó activamente al donar todas las plantas para recrear el ecosistema llanero del Pabellón de Venezuela en la Expo Mundial 2000, en Hannover, Alemania (dicha exposición biológica flora-peces estuvo bajo la dirección de F. Delascio y Fruto Vivas). La Fundación Hato Piñero participó también en un sinnúmero de eventos nacionales e internacionales relacionados con ganadería, vegetación, flora, fauna, ecología, docencia, turismo, y otros tópicos más. El último de ellos fue el I Curso Iberoamericano de Bioturismo, realizado en Hato Piñero entre el 17 y 21 de noviembre del 2008. Por todo lo expuesto, podemos percatarnos de que la Fundación Hato Piñero-Estación Biológica contribuyó significativamente, hasta su lamentable disolución en el año 2010, en el desarrollo armónico tanto del estado Cojedes (que en varios aspectos ha estado marginado de la actividad social, económica, educativa, científica-tecnológica y recreativa) como del resto de la ecoregión llanera y demás ecosistemas de nuestro territorio nacional.

Entre los grandes logros de don Antonio Julio en la ganadería estuvo el «compuesto» (raza obtenida por cruces entre cuatro o más razas que se comportaba como una raza pura al mantener un nivel de heterosis), logrado en la búsqueda de una mayor adaptación de su ganado y llamado Rojo Piñereño, el cual constituyó una demostración clara de lo que se puede lograr con base en la adaptabilidad a cualquier condición en Venezuela. El Rojo Piñereño fue concebido con un fenotipo *Bos taurus* muy marcado, de pelo corto y de gran rendimiento, resistencia y precocidad.

El hecho de que los animales cruzados cebú x *Bos taurus* no adaptados, no se desempeñaban satisfactoriamente condujo a la investigación de otras fuentes de germoplasma *Bos taurus* que estuvieran más adaptadas a las condiciones tropicales, como el criollo. Para ello se llevó a cabo una labor de ubicación y rescate de la mayor cantidad posible de ejemplares, los más representativos de ese germoplasma, entre estos los vientres criollos descendientes de las vacas que fueron traídas por los primeros colonizadores desde La Española y que se mantenían todavía intactos en la isla de Margarita. Las razas evaluadas en el compuesto fueron las siguientes: Nelore, Guzerat y Brahman de las cebuñas; Red Angus, Simmenthal, Hereford, Gelbvieh, South Devon y Braunvieh de los *Bos taurus* no adaptados, y criollo, Bonsmara, Senepol, Tuli, Romo Sinuano y Belmont Red de los *Bos taurus* adaptados. El gen de pelo corto, característico de todas estas razas *Bos taurus*, fue evaluado extensamente en Hato Piñero por don Antonio Julio, apoyándose en el profesor Timothy A. Olson del Departamento de Ciencia Animal de la Universidad de Florida, y fue el proyecto que dio origen al Programa de Ganado Compuesto Tropical en Venezuela. Debido al éxito que tuvo este programa, C. A. Agropecuaria San Francisco ha mantenido vigente el sueño de Antonio Julio Branger, al mantener los programas de cría dirigidos a aumentar las mejoras observadas en los animales para producir eficientemente, bajo condiciones tropicales, carne de buena calidad. Carne que, dicho sea de paso, fuera aceptada por los consumidores tanto en el mercado nacional como en el potencial de exportación.



La operación combinada de producción ganadera y reserva natural privada de Hato Piñero fue un ejemplo en el mundo

El uso de toros compuestos como el Rojo Piñereño le ha ofrecido hasta ahora a otros criadores la oportunidad de aprovechar los beneficios del cruzamiento, sin la necesidad de recurrir a la inseminación artificial. La carne de Rojo Piñereño, que he tenido la oportunidad de probar en varias ocasiones es muy gustosa y tierna, y representa una opción sin parangón para la comercialización de carnes de calidad en el país.

Al hablar de la ganadería de carne en las tierras cojedeñas debemos incluir a un gran emprendedor quien, curiosamente, no es conocido por sus méritos ganaderos; nos referimos a Ricardo Zuloaga Pérez. Describir a alguien como don Ricardo no es tarea fácil, por ello me apoyaré en las palabras que Vicente Carrillo-Batalla tan acertadamente empleó durante un homenaje que le rindió el Consejo Venezolano de la Carne: “Hombre de su tiempo, curioso, trabajador, estudioso, cultivado, aventajado de la tecnología de vanguardia; pionero de la aviación civil en Venezuela, incansable viajero por el mundo, deportista y ganado a promover encuentros entre amigos para sacar mayor provecho a estas actividades que le cautivan”. En la zona de La Fe, en Cojedes, don Ricardo desarrolló en su hato El Milagro y con la ayuda de su hijo Gabriel una ganadería de la cual sólo he escuchado comentarios de reconocimiento y admiración. El Milagro es un modelo de hato llanero donde siempre se supo aprovechar, manteniendo un perfecto equilibrio entre lo tradicional y lo moderno, la mejor y más reciente tecnología, los mejores asesores, una importante inversión en infraestructura, en genética, en forrajes y en maquinaria y equipos agrícolas. A la manera de decir del Dr. Jorge Ordóñez: “El Milagro es ejemplo palmario del éxito alcanzado por toda una generación de propietarios que transformaron la sabana «de cacho y alambre» en verdaderos emporios de producción de carne, sin duda, uno de los grandes logros empresariales de Ricardo Zuloaga”.

En los llanos venezolanos todavía se recuerda la legendaria Ganadería Batallera, que fuera organizada a finales del siglo XIX por el general Francisco Batalla Jiménez de Sanjurjo en los llanos de los estados Barinas, Apure, Cojedes y Carabobo. Esta legendaria ganadería se inicia en el año 1870 con la adquisición del hato Cañafístola, cuando el general Batalla junto a su padre, Francisco Batalla De Castro, llega desde Ciudad Bolívar atraído por el activo comercio fluvial que existía por el río Apure, buscando adquirir unas tierras para la cría de ganado, sin percatarse en ese momento de la influyente empresa que estaba por fundar.

Cuenta Vicente Carrillo-Batalla que Iván Darío Maldonado solía recordar los comentarios de su tío Ricardo Julio Bello acerca del general Batalla: “Fue el más importante ganadero de su tiempo, no sólo por la magnitud de su empresa sino por la organización e innovaciones que introdujo en nuestros llanos”. Además de ganadero de avanzada, el general Batalla era un destacado productor de ganado de lidia; eran famosos sus nombrados **toros batalleros**, que fueron lidiados en el Nuevo Circo de Caracas, en la Monumental de Valencia y en la Maestranza de Maracay. En 1922 recibió la medalla de oro por haber producido el **toro más bravo** en el concurso de reses bravas de la Cruz Roja, celebrado en el Nuevo Circo de Caracas. Su ganadería de media casta, identificada con la divisa verde y blanca y marcada con el **hierro batallero**, se había formado con vacas criollas (provenientes de ganado ibérico) escogidas en sus hatos llaneros y sementales de Veragua y Santa Coloma.


La Casa Batallera, ubicada en la ciudad de Valencia, ocupaba toda una gran cuadra y llegó a constituirse, cuando pasó a manos de la familia Branger, en el más renombrado centro ganadero de la región central del país, donde coincidían por las tardes todos los ganaderos de la región. En esa casa, que había sido originalmente una cochera, había corrales y caballerizas y sus depósitos se utilizaban como centros de acopio de materiales y suministros para los hatos llaneros.

También debe recordarse la empresa Briceño & Cía., la cual se formó como empresa comercializadora y exportadora de ganado bovino y llegó a adquirir posesiones en los llanos de Barinas y en Carabobo, entre ellas el hato Santo Cristo en el distrito Arismendi, hoy propiedad de la empresa C. A. UGAVE. La crisis económica de los años treinta fue la causante de la virtual desaparición de la Ganadería Batallera, al menos como se le había conocido en sus años de mayor esplendor. Entre los hatos batalleros se recuerdan Cañafístola y San Francisco en el alto Apure, La Trinidad Batallera, La Candelaria Abreeña y Santo Cristo en el hoy distrito Arismendi del estado Barinas; San Hipólito y Rayitas, La Maporita y Laguna en el distrito Rojas, y Las Sabanas de El Viento en las cercanías del pueblo de Santa Catalina, en el mismo estado. Por muchos años se mantuvo arrendado el hato El Socorro, cercano a la población de El Baúl en el estado Cojedes, donde se fomentaron mejoras y realizaron importantes inversiones para emplearlo como “descansadero” de los rebaños batalleros de cosecha que eran traídos del alto Apure y de Barinas.

En 1986, con la compra a la familia Moros de las sabanas del Menoreño, se organiza la operación ganadera que años más tarde habría de consolidarse en la empresa que se conoce hoy como C. A. Unión Ganadera Venezolana (C. A. UGAVE), la cual se formó bajo el liderazgo de Iván Darío Maldonado y Tomás Enrique Carrillo Batalla. Dicha operación ganadera, que comenzó a ser administrada por Vicente Carrillo Batalla Leal, Miguel Fernández Lorenzo y Alexander Degwitz Maldonado consiguió reunir bajo una sola administración los hatos Menoreño en el distrito Rómulo Gallegos del estado Apure (Elorza); la finca Los Samanes (parte de lo que fue el hato Caroní) en el municipio Torunos; la finca Santa Fe en las cercanías de El Coroza —ambas propiedad de los Carrillo Batalla—, y el hato Santo Cristo —propiedad de la compañía INVEGA—, en el distrito Arismendi, los tres ubicados en el estado Barinas.



El Milagro es ejemplo palmario del éxito alcanzado por una generación de propietarios que transformaron la sabana de cacho y alambre en verdaderos emporios de producción de carne



Las últimas décadas del siglo XX se orientaron a producir cada vez mejores animales, mejor adaptados y en mayor cantidad y calidad para satisfacer la demanda de carne del país

De estas propiedades sólo las dos últimas permanecen todavía bajo el control y operación de la c. A. UGAVE, donde se continúa desarrollando una ganadería bovina de alto mestizaje y una operación bufalina orientada a la producción de carne y derivados lácteos.

Recordar estas grandes empresas ganaderas venezolanas y no mencionar al Dr. Jorge Aníbal Ordóñez constituiría una grave omisión de mi parte. Su destacada carrera profesional como asesor integral en ganadería y planificador agrícola de empresas de la talla de c. A. Agropecuaria San Francisco; Hato El Milagro, c. A.; Hato La Vergareña, c. A.; Hato Santa Luisa, c. A. y la c. A. Unión de Ganaderos de Venezuela, como profesor docente e investigador de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Ezequiel Zamora (UNELLEZ) y de la Universidad Central de Venezuela (UCV), así como activo representante del sector privado ante los organismos oficiales, hacen de él uno de los más entusiastas propulsores de los cambios que han beneficiado el sector productor y el circuito cárnico en los últimos años. Su dedicación y profesionalismo al frente de Agrosistemas de Lara, en compañía de su esposa y colaboradora doña Carmen Elena de Ordóñez, ha impuesto la **Gaceta Ganadera** como el instrumento de consulta obligatorio para todos aquellos que tienen alguna vinculación con la actividad agropecuaria nacional. La iniciativa de la creación de la **Gaceta Ganadera** fue posible gracias al patrocinio que le brindó el US Feed Grains Council (USFGC) como parte del “Programa de desarrollo de la ganadería de carne en Venezuela” que implantó en 1990, el cual comentaremos más adelante. Esto aseguró el indispensable soporte que le permitiría alcanzar su actual posición como referencia de información para los circuitos cárnico y lácteo venezolanos.

La historia ganadera de la familia Fonseca se remonta a 1907 cuando Rafael Fonseca Fonseca decide comprar la hacienda Bella Vista en Cúa, estado Miranda. Fonseca se dedica inicialmente a deforestar para recuperar tierras arables y a producir carbón, combustible muy apreciado en una Caracas donde se cocinaba en fogones y donde era muy escaso porque ya se habían prácticamente agotado los árboles maderables en las laderas del cerro El Ávila. Las tierras que iban siendo incorporadas se sembraban con maíz para posteriormente establecer en ellas los pastos que alimentarían el rebaño de vacas de doble propósito, cuya leche y novillos constituían la producción principal.

Al morir Fonseca y ante la pérdida del rebaño debido a la entrada al país desde Argentina del virus **O** de la fiebre aftosa que, junto con el virus **A** y la variante del Zulia, prácticamente acabaron con la ganadería en el país, su hijo Alfredo, quien ya se había graduado de ingeniero civil, le propone a sus hermanos Gustavo y Rafael transformar Bella Vista en una ganadería de calidad. Para ello se inspirarían en la ganadería Tazón de Cúa, que habían



fundado Enrique Lander y su socio Johnny Phelps siguiendo los lineamientos de un reconocido veterinario de origen suizo apellidado Bury.

Aprovechándose de una información que les llegó oportunamente en la que se afirmaba que el Dr. Bury había decidido desprenderse de todos los vientres mestizos para encaminarse hacia el establecimiento de una ganadería de raza Pardo Suizo los hermanos Fonseca Buffet optaron por comprar todo el lote (270 hembras paridas) el 5 de octubre de 1960, esto marcaría la exitosa refundación de Bella Vista. A partir de ahí —ya en la hacienda se producía leche— se realizaron los trabajos de canalización y represamiento de las aguas bajo la dirección de Alfredo Fonseca. Contra todo pronóstico y bajo apuestas se logró poner bajo riego 370 hectáreas de las vegas del río Tuy. Este trabajo de los hermanos Fonseca Buffet posicionó la hacienda Bella Vista como una de las mejores fincas de entonces pero, desafortunadamente, por una decisión que fue considerada arbitraria en la cual se alegaba que la finca afectaba los afluentes del río Tuy y el proyecto de la presa Tazón de Cúa que surtirían de agua a Caracas, esta fue expropiada en 1967.

A partir de ese momento cada hermano toma su camino. Rafael se asocia con Gustavo Medina en Cojedes y se incorpora en la operación del hato Laguna de Junco, el cual acabaría comprándole a Medina para constituirse en 1975 en parte de la Sucesión Rafael J. Fonseca B., un importante miembro de ASOCEBÚ. Gustavo Fonseca se radicó en el estado Barinas donde desarrolló su ganadería, aunque también se asoció con su hermano Alfredo en la compra de un gran hato en el estado Guárico de nombre Aguaro, ubicado en el Distrito Infante sesenta kilómetros antes de llegar a Cabruta, donde mantuvo sociedad hasta 1980.

El hato Aguaro, de una extensión de 63 mil hectáreas, es de una riqueza natural excepcional. Había sido propiedad del general Juan Vicente Gómez y llegó a formar parte de una operación ganadera de envergadura, establecida por Alfredo Fonseca y constituida por la hacienda Bajo Verde (que manejaba y maneja la cría de los reproductores); el hato Mahomito (encargado de la ceba); los hatos Moriche Solo (que se ocupaba del levante) y La Vaquera (que manejaba las vacas y becerros de leche), y el hato Aguaro que se encargaba y se encarga todavía de una operación vaca-maute en cría extensiva. Esta impecable operación, que además incluía un centro de recría para vientres y reproductores, llegó a enviar anualmente al mercado nacional hasta cinco mil animales entre toros gordos y vacas para el matadero, unos mil animales reproductores entre padrotes, vacas y novillas para los ganaderos de la zona, además de producir mil quinientos litros de leche diarios.

Alfredo Fonseca, junto con Jesús y José Antonio Chapellín —quienes eran considerados entre las personas más adelantadas en ganadería para la época—, con gran visión fundaron en 1979 la empresa Central Venezolana de Inseminación Artificial (CEVENIA). Para hacerlo, recorrieron toda India en compañía del entonces Ministro de Agricultura de ese país, Dr. Douru, para seleccionar y comprar animales representativos de todas las provincias. Los animales, tras mucho esfuerzo, fueron escogidos y comprados pero, debido a restricciones de tipo sanitario surgidas a última hora en Venezuela, no los pudieron traer. El Gobierno brasileño aprovechó la situación y se llevó los animales para Brasil.

Alfredo Fonseca y los Chapellín trajeron animales puros Guzerat y Nelore de Brasil y, junto con los toros que aportaron algunos ganaderos, finalmente iniciaron el programa con la ayuda de un joven ganadero brasileño especializado en cría y selección de cebú, Mauricio Strang, y el apoyo de la Central de Inseminación Artificial Tairana. Posteriormente traerían de Italia animales de razas Marchigiana, Romagnola y Chianina, entre los cuales vino el famoso ejemplar “Topo Giggio”, para entonces el campeón de la raza Romagnola en Italia.

El gran logro de CEVENIA fue el impulso que dio a la inseminación artificial en el país ya que, ciertamente, democratizó la ganadería en Venezuela al hacer asequible el semen de animales superiores para todos los ganaderos, lo cual permitió mejorar rápida y positivamente los rebaños. Además se impartieron cursos de inseminación y trasplante de embriones a veterinarios y técnicos de todo el país.

Durante la presidencia de Carlos Eduardo Galavís en el Instituto de Crédito Agropecuario (ICAP), Alfredo Fonseca y Antonio Julio Branger tuvieron la singular idea de crear, dentro de ASOCEBÚ, una empresa de servicios sin fines de lucro que se encargara de formar técnicos especializados en peritaje de operaciones agropecuarias, los cuales no existían en el país. Esta empresa se llamó Servicios Agrotécnicos y allí se asociaron los miembros de ASOCEBÚ con algunos bancos para formar la primera cohorte de técnicos agropecuarios. Esto permitió a la banca nacional crear el marco técnico de referencia y la fuente de mano de obra para constituir sus departamentos agropecuarios. Esta importantísima iniciativa debe ser recordada y reconocida, ya que permitió e hizo posible que otorgaran y supervisaran con mayor control los créditos agropecuarios. Además su efecto facilitó, por decirlo de alguna manera, el lanzamiento e implantación del plan de desarrollo nacional que se conoció como el “Milagro Agrícola” y que dirigió el Ing. Agrónomo Felipe Gómez Álvarez cuando era Ministro de Agricultura durante el gobierno del Dr. Jaime Lusinchi.

Regresando a Gustavo Fonseca, quien curiosamente era ingeniero químico de profesión, en los años setenta adquirió del Ministerio de Agricultura y Cría un lote de hembras de raza Nelore (todas puras de origen brasileño) que, sin saberlo, habrían de cambiar el rumbo de su vida. Alejandro Sequera Lozada me comentó que en varias oportunidades le escuchó decir a Gustavo que había decidido aprovechar las ventajas que ofrecía el cambio monetario para invertir todo lo que pudiera en el mejor material genético de la ganadería Nelore brasileña y que gracias a ello había podido incorporar en su ganadería lo mejor de lo que existía entonces en Brasil. De esta manera, Fonseca consiguió traer material puro de origen indiano (POI) de los grandes jerarcas importados y reservados de la India por el gran seleccionador brasileño “Dico”, quien había sido enviado a esa misión por Torres Homem Rodríguez Da Cunha, animado por el reconocido ganadero Celso García Cid y, posteriormente, otros ganaderos de renombre. Tan acertada habría sido la importación de semen que en una reunión de ganaderos a la cual asistió Sequera en Brasil hacían referencia a la ganadería Nelore de Gustavo Fonseca como la mejor del mundo, porque en ella estaba incorporada la mejor selección de genarcas y linajes de la raza Nelore de las mejores ganaderías brasileñas.



La ganadería venezolana se benefició considerablemente por la aparición de Servicios Agrotécnicos

Con el tiempo Fonseca generó su propio material genético y creó sus propios cruces, de manera paralela como lo hacía la ganadería brasilera. El gobierno de Brasil galardonó a Gustavo Fonseca, quien falleció en el año 2003, con una orden de reconocimiento al mejor criador fuera del Brasil de la raza, otorgada por el Ministerio de Agricultura, la Asociación Brasileira de Criadores de Ganado Cebú (A.B.C.Z.) y la Asociación de Criadores de la Raza Nelore.

El aporte que hicieron los Fonseca no se remitió exclusivamente al tema ganadero. En 1990 un señor de apellido Dijon, encargado de la cadena de *cash & carry* holandesa Makro recientemente instalada en el país, se reunió con Alfredo Fonseca y le propuso abrir una planta de desposte (ver Apéndice I) y empaque al vacío de carnes. Fonseca aceptó el reto y así nació Kárnicos, empresa en la cual inicialmente participaron como socios Pablo Sanabria y su hijo Carlos Ignacio Sanabria; Ricardo Zuloaga Pérez (quien se retiraría al poco tiempo); José “Pepe” López, que operaba el Matadero de El Tuy, y Rafael Fonseca Buffet. Fernando Fonseca Medina fue nombrado gerente general. Después de adquirir unos galpones en El Tuy y al cabo de unos meses ya estaban despachando 120 canales diarias de carne despostada para la primera tienda Makro, que se había inaugurado en la urbanización La Urbina de Caracas.

Fueron Alfredo Fonseca, su sobrino Fernando Fonseca y Carlos Ignacio Sanabria quienes mandaron a colocar en la parte alta de las neveras el cartelón que todavía se mantiene en el Makro de La Urbina, que reza: “ábreme y me pondré roja”, para hacerle ver a los desconfiados clientes que el poco atractivo color que mostraba la carne empacada al vacío no significaba que el producto estuviera deteriorado sino todo lo contrario, ya que era el efecto de la ausencia de oxígeno. Incluso se hacían demostraciones regulares en las que se abrían los empaques frente a los clientes para mostrar los efectos de este fenómeno y generar confianza.

Años más tarde, Kárnicos suplía varias tiendas Makro a nivel nacional y es cuando Alfredo Fonseca recibe la propuesta de la cadena de comida rápida internacional, McDonalds, para asociarse con Kárnicos en Venezuela. Ese mismo día se acordó la venta de sesenta por ciento de las acciones de Kárnicos, que pasó a producir y proveer todas las tiendas McDonalds instaladas en el país. Esto es importante destacarlo porque de alguna manera confirma el adecuado nivel sanitario alcanzado para entonces por Kárnicos, ya que los estándares exigidos por la transnacional en su operación global son particularmente altos. En el 2005 el control accionario de Kárnicos pasó definitivamente a manos de McDonalds.

Como gremialistas, durante muchos años los hermanos Fonseca Buffet formaron parte de la directiva de la Asociación Venezolana de Criadores de Ganado Cebú (ASOCEBÚ) y dejaron una gran herencia a la ganadería venezolana y, como se puede ver, al sector cárnico también. Se puede decir que, además de los hombres de bien que fueron, los hermanos Fonseca Buffet constituyen un modelo como venezolanos de avanzada y emprendedores, por lo que su obra merece el mejor de nuestros reconocimientos.

Con la adquisición en 1929 de la finca El Barrancón en Villa de Cura por parte de José Antonio Chapellín Liendo se da inicio a una de las ganaderas de carne con mayor tradición y proyección en Venezuela. Así como ocurría con muchas otras fincas de entonces Chapellín se inicia como productor de leche y en la venta de mautes en Villa de Cura. En la búsqueda por mejorar su rebaño y adaptarlo a las condiciones de la región, Chapellín adquiere en la década de 1940 un toro puro de raza Gyr que había sido importado desde Brasil por el Ministerio de Agricultura y Cría. Esto coincidió con la compra a Enrique Eraso de un toro Holstein puro de la hacienda caraqueña Las Mercedes. Estas compras, sumadas a otras similares, dieron inicio a una ganadería de doble propósito (leche y carne) donde se comenzaba a utilizar de manera alternada toros cebú con europeos, todo de acuerdo con el fenotipo que correspondiera con las vacas. Esto trajo como consecuencia que se comenzaran a vender reproductores de doble propósito de estos cruces de ganado, primero a productores de la zona y luego a quienes pasaban por Villa de Cura en su vía hacia el llano. De esta manera comenzaron a llegar a esas regiones estos animales que, definitivamente, habrían de mejorar tanto la carne como la leche que ahí se producía.

A finales de los sesenta y principios de los setenta los hijos de José Antonio Chapellín, José Antonio y Jesús, comenzaron a incorporar ganado registrado de ASOCEBÚ a Barrancón. Entre los primeros animales que llegaron había los tipo Guzerat o “aguzeratados”, algunos de ellos provenientes del hato Cujicito, del Dr. Paulo Emilio Llamozas, y otros de los hatos de Otto Luis Pérez y de Víctor Felizola. Ya para 1973 el entusiasmo que despertaban las características de doble propósito obtenidas llevaron a realizar la primera importación de animales Guzerat puros de Brasil. Las importaciones de animales y semen desde Brasil se mantuvieron por espacio de dos décadas hasta que la ganadería Chapellín se mudó para el estado Guárico, Jesús se fue para el hato El Hierro y José Antonio para la zona de Calabozo.

En 1979, junto con Alfredo Fonseca Buffet y ante el gran ímpetu que había tomado la importación de animales cebú de Brasil por los resultados que se observaban, los hermanos Chapellín fundan la empresa Central Venezolana de Inseminación Artificial (CEVENIA), a la cual ya hicimos mención. Según la opinión experta de muchos ganaderos y técnicos, además de Antonio Julio Branger y Gustavo Fonseca, el otro gran impulsor de la genética ganadera en el país es indudablemente Jesús Chapellín.



El gran logro de CEVENIA fue el impulso que dio a la inseminación artificial en el país, democratizando la ganadería en Venezuela al hacer asequible para todos los ganaderos el semen de animales cebú superiores



Los sementales de hato Cujicito han ayudado a promover un cambio positivo en las regiones llaneras

Con la base Guzerat se inició, a partir de 1973, la búsqueda de un animal mestizo F1 que fuera a la vez rústico y precoz. Se probó con varias razas pero no fue sino hasta principios de los años noventa cuando se identificó la mezcla más adecuada al emplear semen de la raza Braunvieh. Los machos obtenidos tienen una conformación cárnica formidable y las hembras resultaron ser excelentes productoras de leche, sin emplear suplementos alimenticios y criadas en condiciones de sabana. Estos extraordinarios resultados llevaron a los Chapellín a importar nuevos materiales genéticos para dispersarlos por el país, así se transformaron en los fundadores del doble propósito en Venezuela. Todavía trabajan de la mano con los productores con el fin de llevar esta genética doble propósito a la mayor cantidad posible de ganaderos.

En el municipio Guardatinajas del estado Guárico se encuentra un antiguo hato que tiene más de dos siglos de tradición ganadera y que se conoce como hato Cujicito. Este viejo hato tiene la particularidad de haber sido propiedad desde 1952 del distinguido y muy recordado médico veterinario Paulo Llamozas González, autor de la famosísima *Cartilla Ganadera*, varias veces citada en esta obra. La dedicación al trabajo y las mejoras tecnológicas que fueron introducidas por Llamozas en el hato, desde su adquisición, constituyen la base del progreso que entonces se inició en esas agrestes sabanas guariqueñas. Llamozas es reconocido hoy como un técnico y ganadero muy completo que recibió a lo largo de su vida y aún después de desaparecido múltiples reconocimientos por los logros alcanzados. Fue pionero en la introducción del ganado cebú a Venezuela, transformó el hato Cujicito en un centro de cría el mismo año en que lo adquirió, fue uno de los socios fundadores de la Asociación Venezolana de Criadores de Ganado Cebú (ASOCEBÚ) y, además, un entusiasta promotor de la introducción de nuevas técnicas y procedimientos, por lo que llegó a ser considerado pionero en el empleo de la inseminación artificial en el país. En 1970 su hijo, Gustavo Llamozas Rojas, en medio de la difícil situación que atravesaba entonces el país decidió

cambiar la manera como se venía realizando la selección genética para producir un animal más eficiente y adecuado para el mercado. De esta manera una selección que se venía realizando con base en criterios esencialmente subjetivos pasó a ser sustituida lentamente por otra apoyada en criterios científicos y estadísticos. Este trabajo y la necesidad de contar con data estadística fue lo que llevó al hato Cujicito a participar en 1989 en la fundación de la cooperativa genética Sementales Probados Cebú, C. A. (SEPROCEBÚ), en la cual participa desde entonces activamente.

Por el gran impulso y ejemplo que significó para la ganadería de la región zuliana y para el sector cárnico nacional es importante hacer mención especial del empresario don Joaquín Brillembourg Juliao. Habiéndose especializado durante años en la compra y mejoramiento de fincas, junto con su suegro don Vitelio Bravo, Brillembourg adquirió con este último, en 1934, la hacienda que entonces era del general Albino Medina, llamada Bolívar y ubicada en Santa Bárbara del Zulia. En esta hacienda Brillembourg desarrolló con clara visión de avanzada y apoyado en el proyecto ganadero de su suegro la gran empresa que habría de llegar a ser posteriormente y que se conoce como Ganadería Santa Gertrudis.

Don Vitelio Bravo, es importante resaltarlo, era para entonces uno de los más entusiastas promotores de los cruces de ganado criollo de la región del río Palmar con las razas europeas (Pardo Suizo y Holstein Friesian) que comenzaban a entrar al país. Los animales machos producidos bajo estas condiciones no se adaptaban al clima de la zona, lo cual impedía aprovecharlos para la producción de carne. Esto coincidió con la llegada a la hacienda de un toro de la raza Santa Gertrudis (descendiente de “Monkey”, fundador de la línea Santa Gertrudis en el King Ranch) que comenzó a ser cruzado sistemáticamente siguiendo un programa genético basado en el pie de cría de ganado criollo Limonero que existía en la Hacienda Bolívar. Este reproductor generó una descendencia que se adaptó magníficamente a la zona y además transmitió un fenotipo (características físicas) de carne muy satisfactorio.

A la muerte de don Vitelio en 1946 Joaquín Brillembourg, junto con sus hijos, realizó una reestructuración del sistema de cruzamientos del rebaño (ascendentes no consanguíneos) hasta llegar a la producción del ganado conocido como tipo Santa Bárbara, con un alto componente de la raza Santa Gertrudis. De este tipo de ganado surge la primera carne de marca registrada en el Ministerio de Fomento, comercializada en forma refrigerada y empacada con exclusividad en los supermercados CADA (Compañía Anónima Distribuidora de Alimentos) en la década de 1960, de la cual era socio mayoritario el empresario norteamericano Nelson Rockefeller junto con un grupo de empresarios zulianos. En la implantación de esta marca tuvo una participación muy destacada un personaje oriundo de Maracaibo, quien siempre estuvo ligado al tema de las carnes y al desarrollo del supermercado en Venezuela, el muy recordado Humberto Paz Paz. Sería justamente esta iniciativa la que le habría de aportar el prestigio que todavía hoy ostentan las carnes provenientes de esa gran región del Zulia, conocidas como “Carnes de Santa Bárbara” —Carnes Santa Bárbara era el nombre de la marca⁷—. Tan legendaria ganadería se constituyó desde entonces en un pilar fundamental del desarrollo agropecuario regional y en el precursor de la comercialización de carnes de marca empacadas en el país.



⁷ Sello de marca que identificaba los empaques refrigerados de Carnes Santa Bárbara.

Ya que mencionamos la marca Santa Bárbara, se hace indispensable incluir la remarcable participación que tuvo el empresario norteamericano, Nelson Rockefeller, en el desarrollo del negocio de la carne en el país. La familia Rockefeller, propietaria de la Standard Oil, tenía mucho interés en Venezuela donde llegó a ser dueña de noventa y cinco por ciento de la producción petrolera. Él mismo adquirió propiedades en Caracas y en otras localidades



La importante introducción de la raza Santa Gertrudis en la Hacienda Bolívar se mantiene vigente hoy día

rurales del interior del país, entre las cuales estaban la hacienda Palo Gordo en Acarigua, la hacienda Monte Sacro en Chirgua (donde estaba el atajo de caballos Cuarto de Milla y el rebaño Santa Gertrudis más grandes registrados; este último sería mudado posteriormente a Palo Gordo) y el hato Mata de Bárbara, ubicado al norte del hato Santo Cristo en el estado Barinas.

Nelson Rockefeller, quien fuera en un principio nombrado Coordinador de la Oficina de Asuntos Interamericanos y en 1944 fuera designado Secretario de Estado Asistente para Asuntos Latinoamericanos (cargos que fueron creados exclusivamente para él), tenía un gran interés por la economía venezolana y una inclinación muy especial por el desarrollo de las cadenas de supermercados, donde la ganadería de carne tenía un rol estratégico muy importante. Rockefeller vio en la ganadería de Joaquín Brillembourg y en la empresa de Iván Darío Maldonado, C. A. INVEGA, los aliados que necesitaba para desarrollar su negocio, por lo que buscó fórmulas para asociarse con ambos y asegurar el producto indispensable.


Cuando Nelson Rockefeller llega a Caracas y ante la ausencia de un hotel adecuado donde quedarse junto con sus ejecutivos comisiona a su arquitecto, Wallace Harrison, de la firma Harrison, Abramowitz & Abbe—quien ya había diseñado y construido, al lado de John R. Todd, el Rockefeller Center en la ciudad de Nueva York—para desarrollar y construir en Caracas un hotel más acorde con sus necesidades. El hotel Ávila fue el resultado de ese encargo y fue concluido magníficamente por Harrison en 1942 en las faldas del majestuoso cerro Ávila en la urbanización San Bernardino. Posteriormente le encomendaría, ya adelantados los acuerdos con los empresarios ganaderos que habrían de proveerle las carnes, al arquitecto Donald Hatch (autor de la sede de la embajada norteamericana en la urbanización La Floresta en Caracas) que llevara adelante el proyecto de los que serían

el primer automercado y el primer centro comercial de Venezuela en la urbanización Las Mercedes, modernizando de esta manera la venta de alimentos en el país e introduciendo el concepto del centro comercial. Este nuevo concepto usaba el automercado como *anchor tenant* o atractivo de negocio e incorporaba estacionamiento, fuente de soda, farmacia, librería, banco, tiendas y servicios varios, y posteriormente salas de cines y bowling.

Rockefeller había comprado inicialmente una pequeña cadena de mercados en Maracaibo que luego formaron parte de CADA (Compañía Anónima Distribuidora de Alimentos), pero no operaron bajo el concepto de automercado hasta que él los impulsó junto con la idea del centro comercial. Fue precisamente en la fuente de soda del centro comercial Las Mercedes donde los caraqueños comenzaron a probar los cortes como el T-Bone, provenientes de Carnes Santa Bárbara.

En la región andina siempre han surgido hombres de avanzada y de gran valía para el país. Entre esos hombres debe ser mencionado Peter Padilla Gilly, médico veterinario con muchas inquietudes en el ámbito agropecuario, vinculado con actividades propias del mundo de la veterinaria, la ganadería, la fiesta brava y todo aquello que resulta cercano a los hombres del campo. Peter Padilla Gilly era oriundo de la población de Rubio en el estado Táchira y mantenía fuertes vínculos con el alto Apure. Su abuelo y su padre eran de Guasualito y en esas tierras desarrollaron la ganadería que posteriormente habría de ser gerenciada por Peter Padilla. Padilla Gilly, quien llegó a ejercer la presidencia del Colegio de Médicos Veterinarios del Estado Táchira durante dos periodos consecutivos, dirigió la Asociación de Ganaderos de Guasualito y participó activamente en la directiva de FEDENAGA. Asumió la responsabilidad de dirigir la ganadería de la familia y, partiendo de una explotación de cría de ganado cebú, Padilla consiguió evolucionar hacia una empresa orientada a la producción de vacas F1 cebú x Holstein (u otra raza *Bos taurus*), para ordeñar con excelentes resultados ganado criado en sabana. Al comenzar a proveer vacas a los productores de leche de la región, Padilla transformó todo ese esfuerzo en una verdadera fortaleza para la ganadería lechera de la región y la ganadería del país. La trágica desaparición de Peter Padilla detuvo el avance de lo que se venía gestando pero dejó un importante legado ganadero que debe ser continuado. La figura de Padilla Gilly debería ser honrada redoblando los esfuerzos para alcanzar los sueños compartidos por él.

Don Manuel Orozco de La Cuesta, todavía adolescente, conoció el alto Apure cuando acompañaba como monaguillo a uno de los sacerdotes misioneros que, aprovechando el acceso que los veranos permitían, visitaba esas partes del llano todos los años. Tal fue la impresión que causó en Orozco el llano apureño que al año siguiente decidió regresar para quedarse e instalar un negocio general en la población de Palmarito, a orillas del río Apure. En este negocio recibía —de los barcos de carga— todo tipo de mercancía y despachaba productos regionales, logrando así éxito en la actividad. Se inició como ganadero en 1914 cuando decide adquirir su primera propiedad llamada Caño de Agua. Poco tiempo después compra su segundo hatu, Caracal, donde vivió; allí conoció a quien sería su esposa, Balbina Bernal, familia de llaneros y con quien tuvo 17 hijos, todos nacidos en el mismo hatu exceptuando su última hija. Cuando fallece en 1958 era propietario, además de Caño de Agua y de Caracal, de los hatos Cardonal, Las Carmelitas (en sociedad con su primo Ulises Orozco Delgado), El Temblor, Rabanal y La Yegüera. Orozco de La Cuesta es, en cierta medida, un ejemplo de los ganaderos que propulsaron el cambio en esas regiones cuando la ganadería era todavía muy incipiente y, lo más importante aún, es que formaron las generaciones de relevo que habrían de aprovechar esas ganaderías extensivas para transformarlas en operaciones más modernas. Diego Orozco Bernal, su hijo mayor, quien se había graduado en Derecho, se dedicó al engorde y en sociedades sucesivas con su hermano Miguel Ángel y con Carlos, quien era médico veterinario, llegan a desarrollar una muy importante operación de ceba de ganado en varias fincas en los estados del suroeste del país. Varios nietos de



El hato El Porvenir fue uno de los primeros en introducir la inseminación con razas cebuínas en el alto Apure

don Manuel Orozco, entre quienes se encuentra Diego Orozco Arria, se graduaron en el área agropecuaria y mantienen la tradición dedicándose activamente a la ganadería.

La raza Holstein Friesian (de tipo lechero) que se empleaba en los primeros cruzamientos con ganado criollo en la primera mitad del siglo XX provenía del Carnation Breeding Service, ramal genético de la afamada Carnation Milk Farms, cuya base de operaciones estaba en Seattle en el estado de Washington de los Estados Unidos de Norteamérica. Don Carlos Rodríguez Landaeta, propietario de la hacienda Blandín, cercana al entonces pueblito de Chacao, trajo a Venezuela en 1926 el primer semental Holstein de alto pedigrí de la Carnation; sus descendientes fueron adquiridos por otros ganaderos del valle de Caracas y del interior, interesados en mejorar sus propios rebaños. En ese grupo de ganaderos emprendedores se destacó sin duda don Miguel Ron, quien en su finca Ocampo, cercana a Los Teques, realizó exitosamente cruces de ese Holstein caraqueño con cebú importado de Trinidad con la idea de crear un tipo de ganado que pudiera dar origen a una raza adaptada al medio venezolano y cuyo material genético se presentaba HZC (1/2 Holstein más 1/4 zebú más 1/4 criollo). Cuando el Ministerio de Agricultura y Cría (MAC) finalmente se interesó en este ganado para realizar un ordenamiento zootécnico lamentablemente ya el proyecto había fracasado, el rebaño se había dispersado y no quedaba ningún ejemplar notable. Como otro hecho curioso, don Miguel Ron fue un gran exportador de ganado en pie hacia las islas y sus animales llegaron incluso hasta México.

Angélica De Fries llegó a Venezuela, junto con su esposo Frederic De Fries, provenientes de Alemania a principios de la década de 1950. El encanto y admiración que esta asombrosa mujer experimentó desde un principio por los llanos del alto Apure —que habría de ser una constante toda su vida— la llevó, después de una prolongada búsqueda realizada en jeep, a caballo y en bongo, a adquirir la propiedad que al cabo de los años habría de transformarse en la reconocida explotación que hoy conocemos como hato El Porvenir.

Desde sus inicios doña Angélica, quien provenía de una familia de industriales muy ligados al campo, se encargó de todo lo referente al manejo del ganado, de los trabajos de llano o vaquerías, de la selección de los animales de cría, de la atención de su gente y de todos los problemas que diariamente se presentan en este tipo de actividades. Doña Angélica, quien era antes que nada una consumada jinete, disfrutó siempre de “arrear los *ganaos* con los llaneros”, mientras su salud se lo permitió. Fue de las primeras en introducir animales de la raza Brahman en el alto Apure y estuvo entre las pioneras en utilizar la inseminación artificial para producir toros



reproductores para la finca; bajo su dirección los animales del hato El Porvenir ganaron numerosos premios en exposiciones nacionales. En todos esos años no se perdió ni una sola vaquería, siempre sentada frente a la manga, seleccionando y clasificando cada animal mientras se fumaba “sus cigarritos”. Manejó el ganado del hato prácticamente hasta que falleció en 1987. Hoy el hato El Porvenir es manejado por sus hijos y nietos, quienes mantienen con orgullo el legado de doña Angélica al producir con excelencia y a plena sabana carne de alta calidad, mientras mantienen las difíciles y costosas prácticas de conservación y protección introducidas por Frederic De Fries, que han hecho de El Porvenir una de las más importantes reservas ecológicas de la región.

El hato Terecay es una operación bufalera situada en el área de influencia de los esteros de Camaguán en el estado Guárico; fue fundado originalmente por Jesús “Chucho” Reggeti Hernández y Luis Gómez Vinardell en 1957. Chucho Reggeti, quien provenía de una familia de tradición ganadera de los Valles del Tuy, decidió comenzar su finca en los llanos guariqueños dedicándose desde sus inicios a la cría de ganado vacuno. En 1970 Carmen Gómez de Reggeti, con la ayuda del director de la Administración de Centros de Recría (A.C.E.R.), el Dr. Abelardo Ferrer, decidió incorporar un primer lote de siete buvillas (o novillas de búfalo) que habían sido adquiridas en la isla de Trinidad. Este singular paso marcaría el futuro de la explotación y colocaría a la familia Reggeti en el distinguido grupo de familias reconocidas hoy como precursoras de la introducción de los búfalos en el país.

En 1976, habiendo comparado la productividad entre las dos especies, se tomó la decisión de sustituir completamente los bovinos por búfalos y se procedió a importar buvillas de primera calidad. De Italia se trajeron ciento nueve cabezas, de la isla de Trinidad cien cabezas y de Bulgaria un total de ciento ochenta y cinco cabezas. La última importación que se llevó a cabo se realizó desde Bulgaria en 1984, cuando se trajeron trescientos ochenta y cinco animales. En 1982, me cuenta Jesús “Chucho” Reggeti Gómez, se inició la producción formal de leche de búfala y la de reproductores y animales de carne y a partir del año 1999 se cambió la denominación a Hato Terecay C. A., ya como la empresa familiar que es hoy.

No podemos hablar de las grandes empresas ganaderas en Venezuela sin mencionar el hato La Vergareña. Esta explotación de más de 178 mil hectáreas, ubicada cerca de la población de San Francisco de La Paragua en el estado Bolívar, constituyó el hato más extenso que permaneció en plena producción hasta el siglo XXI en el país. La Vergareña fue fundada por el pintoresco historiador y ensayista, quien además de ganadero fuera gobernador del estado Bolívar, Horacio Cabrera Sifontes, y fue vendida en 1953 al acaudalado empresario norteamericano

Daniel Keith Ludwig, quien entonces transportaba mineral de hierro desde Venezuela hacia los Estados Unidos de América para la Orinoco Mining Company.

Ludwig se dio cuenta de que sus barcos cargueros regresaban vacíos y resolvió organizar un **cattle ranch** (rancho ganadero) en Venezuela; para ello inició la adquisición sistemática de ganado en todas las subastas que se realizaban en los puertos del golfo de México, donde sabía que atracarían sus buques, entre los estados de Louisiana y Texas. En esos viajes de regreso comenzaron a llegar a La Vergareña lotes de animales constituidos por diversas razas puras de ganado (principalmente Hereford, Angus, Shorthorn y Brahman). El pool de razas que se obtuvo, y que se llegaría a conocer posteriormente como ACB o **American Cross Breeding**, fue el resultado de la adaptación y mezcla sin control de esas razas con el ganado criollo que quedaba de la ganadería de Cabrera Sifontes. Esta mezcla produjo un tipo de bovino muy semejante a un compuesto, muy bien adaptado y con claras ventajas productivas y reproductivas.

En 1976 Ludwig vendió la empresa a un grupo venezolano bajo el control de la familia Benacerraf. El arquitecto Moisés Benacerraf, presidente de la junta directiva del grupo, se impuso el éxito del hato como un reto personal y dedicó gran parte de su vida a la diversificación de la operación en una forma muy cónsona con el desenvolvimiento que entonces tenía el país. Entre sus logros están la siembra de 14 mil hectáreas de la especie forrajera **Brachiaria brizantha**, en la búsqueda por proporcionarle un adecuado soporte nutricional al ganado e imprimirle a la explotación un objetivo más ganadero que agrícola. Cuenta Ramón Branger Figueredo (quien fue gerente del hato) que en La Vergareña se llegaron a construir más de cien kilómetros anuales de cercas y se recuperaron cuatro grandes corrales con sus mangas de tablas y cuarterones de madera aserrados en el aserradero del Central, “tal como lo hacían los americanos”.

En el hato La Vergareña se implantaron tres programas básicos simultáneos: el ganadero, el agrícola (se sembraron más de cinco mil hectáreas de maíz) y el forestal. Además se llevaron a cabo otros programas paralelos como fueron el apícola y el de producción de semillas para pasto. Allí se llegó a manejar un rebaño de más de 18 mil cabezas de ganado, en el cual destacó el desarrollo del compuesto Vergareña. Desde la adquisición del hato este proyecto constituyó una prioridad para Moisés Benacerraf y la responsabilidad de su desarrollo recayó sobre el médico veterinario y ex vicepresidente del grupo, Dr. Raúl De Armas López.

El compuesto Vergareña, así como ocurrió con el compuesto Rojo Piñereño constituyó, mientras fue fomentado, un ejemplo de consolidación de un germoplasma bovino europeo de carne adaptado a nuestras condiciones tropicales. En el hato varias áreas de reserva forestal bajo régimen de administración especial o ABRAE ocupaban más de cuarenta y cinco por ciento de la propiedad. Estas áreas fueron conservadas celosamente mientras estuvieron en manos privadas.

En resumen, la empresa Hato La Vergareña alcanzó —antes de ser expropiada por el Estado en el año 2008— logros realmente admirables, sobre todo cuando se toma en cuenta su considerable extensión y el notorio aislamiento geográfico en que se encontraba. Por esto, históricamente, La Vergareña debe ser merecedora de nuestro reconocimiento y admiración, como venezolanos, por lo que se puede hacer con visión y perseverancia.

En el estado Barinas se encuentra la hacienda El Oasis, mejor conocida como La Casa del PU-F1, donde desde la década de 1980 se implantaron con gran éxito programas de selección basados en criterios modernos, los



Más de 18 mil
cabezas de ganado
llegó a tener el
Hato La Vergareña
mientras estuvo en
manos privadas



La inseminación artificial como herramienta para el mejoramiento genético a gran escala, realizada por El PUF1, trajo cambios significativos para la región barinesa y fue un ejemplo para los productores del resto del país

cuales produjeron repetidos y numerosos lotes de semovientes que mejoraron significativamente la eficiencia de muchos rebaños en el país. En El Oasis se introdujeron nuevas razas europeas para experimentar y obtener respuestas a la necesidad de alcanzar mayor productividad y mejor calidad en el producto; estas eran ofrecidas mediante un muy eficiente sistema de mercadeo y una ya tradicional y muy esperada subasta de reproductores de altura. Su promotor, el ingeniero Lucas Leopoldo Azpúrua, quien también fuera presidente de ASOCEBÚ, merece el reconocimiento por haber sido uno de los primeros que empleó el esquema de temporada de monta o de servicio, y por introducir la inseminación artificial como herramienta para el mejoramiento genético a gran escala, lo cual constituyó un cambio significativo para la región y un ejemplo para los demás productores del país.

Entre los tipos de ganado que se producían en algunas regiones no llaneras empleando el cebú se recuerda, en Quebrada Arriba del municipio Torres del estado Lara, un ganado de color claro desarrollado hacia el final de los años sesenta por un ganadero llamado Juan José “Juancho” Álvarez Ramírez. Este tipo de ganado, que había sido concebido para ser de doble propósito, resultó un excelente productor de carne y se conoció con el nombre de ganado Juanchero. Era un ganado de tipo acebuado de gran talla, especialmente las vacas, obtenido a partir de una selección realizada por Álvarez de las hembras resultantes del cruce alterno de tres razas puras; a saber, Pardo Suiza y Carora con ganado Brahman, con gran demanda para la época. Juancho Álvarez —cuenta su hijo Julio César— seleccionaba con ojo cubero los toros Brahman de la mejor genética americana, procurando que el semental conservara las características deseables del *Bos taurus* y el producto adquiriera la resistencia del cebú.

El estado Falcón también fue escenario de otra iniciativa promovida por un grupo de ganaderos de la región nororiental agrupados en la Asociación de Criadores de Ganado Yaracal (ACRIGAYAR), la cual llegó a desarrollar un tipo de animal doble propósito con proporciones intermedias de herencia 3/8 cebú 5/8 Holstein, denominado por ellos mismos ganado tipo Yaracal. Este notable trabajo fue iniciado en el año 1978, bajo la coordinación del Dr. Vladimir Bodisco, aprovechando el financiamiento que otorgó el Comité Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICIT) y mediante la aplicación de tecnologías adecuadas para el mejoramiento de la productividad en fincas, consolidándose en 1992 gracias a la coordinación de la empresa Genética Tropical c. A. (Rodríguez-Voigt 1994).

María Cristina Rodríguez Reggeti de Hernández fue otra venezolana cuya profesión y pasión de vida fue la ganadería. Sus logros, durante su juventud, al frente de la finca Las Mercedes en Higuerote y, más tarde, al frente del centro de recría Los Cañitos —que construyó junto con su esposo Guillermo Hernández Roura en Maturín y del cual llevaba ella personalmente los registros— dan fe de su dedicación y competencia. De botas y sombrero siempre puestos, a pesar de lo pesado que fuera el trabajo, María Cristina Rodríguez nunca ocultó su gran pasión por la naturaleza y los animales, y sembró y cosechó amor y respeto entre quienes la rodearon en ese maravilloso y tan difícil medio que es el campo venezolano.

La producción de carne en los llanos venezolanos merece resaltar brevemente la labor destacada y particular de tres médicos veterinarios. Primeramente debo mencionar al Dr. Rafael Rodríguez Rincones, destacado investigador y genetista acucioso quien, como lo dijimos cuando hablamos de los ingleses, dedicó más de 30 años de servicios a la empresa Agroflora y, actualmente, continúa atendiendo con gran mística y dedicación otras empresas ganaderas en el país. El otro médico veterinario, a quien mencioné al referirme a La Guanota, es el Dr. Carlos Vicente Silva quien, junto con su predecesor de origen alemán, el Dr. Helmuth Grosse, ayudó en la organización sanitaria y reproductiva de los rebaños de la c. A. Agropecuaria San Francisco, realizando trabajos

pioneros en el área de la congelación de semen y la inseminación artificial a gran escala, herramientas que catapultaron el progreso genético de los rebaños de carne en Venezuela.

Finalmente debo mencionar a Rafael Hoogesteijn, experto en felinos y conservacionista ejemplar, quien colaboró con el Dr. Dieter Plasse en la organización de los datos productivos de todos los hatos de la Compañía Inglesa que participaban en el programa de selección. Más tarde trabajó por espacio de veinte años con la Productora Hernández, S. A. en el mejoramiento genético y manejo de los rebaños, así como en los programas de conservación de fauna y, posteriormente, contribuyó con los programas de investigación sobre la depredación de ganado por felinos (tigres y leones) en Hato Piñero.

Para concluir haré una mención especial a la destacada colaboración que prestó el Gobierno norteamericano al circuito cárnico durante el período de apertura comercial en Venezuela, entre los años 1990 y 1995. Esta ayuda se canalizó a través de diversos cooperadores del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), instituciones como el US Feed Grains Council (USFGC), American Soybean Growers Association (ASA), National Renderers Association (NRA), entre otras, e hizo posible la implantación por técnicos venezolanos de diversos programas de desarrollo integral que fueron ejecutados de la mano con el sector productor primario y la industria procesadora cárnica, favoreciéndolos de manera determinante.

Desde 1990, bajo la dirección del Dr. William H. Mark y la coordinación del Dr. Jorge A. Ordóñez, el USFGC llevó a cabo uno de estos programas, identificado como Programa de Desarrollo de la Ganadería de Carne en Venezuela. A través de éste el USFGC realizó una intensa actividad destinada a la promoción del cambio tecnológico en los sistemas de producción bovina. Como estrategia para el mejoramiento de los indicadores técnicos y económicos promovió cambios; primeramente un cambio técnico mediante la incorporación de prácticas de demostrada factibilidad técnica y económica y, paralelamente, promovió un cambio de actitud mediante la capacitación gerencial. Para este trabajo se contó con consultores internacionales a los cuales se les ofrecieron oportunidades de mejoramiento, antecedentes y documentación, visitas guiadas de reconocimiento, y se organizaron talleres con participación de productores y técnicos nacionales.

Los consultores internacionales suministraron adiestramiento en técnicas concretas, hicieron recomendaciones generales y propusieron ensayos demostrativos para introducir directamente, en el área, prácticas de comprobada factibilidad técnica y económica e inducir su adopción en las fincas asociadas. Los resultados obtenidos fueron altamente positivos y fueron difundidos en Venezuela y en otras áreas tropicales del mundo, incluidos Colombia, México, Brasil e incluso Egipto, y publicados de manera individual en diversas revistas divulgativas. En conclusión, el Programa de Desarrollo de la Ganadería de Carne en Venezuela del USFGC generó efectos cuantitativa y cualitativamente significativos que perduran y cuya trascendencia aún se confirma tanto en conversaciones entre ganaderos como en reuniones técnicas.

El Programa de Desarrollo de la Ganadería de Carne en Venezuela del USFGC contribuyó a formar un puñado de técnicos capaces que encontraron ganaderos e industriales proclives y deseosos de cambio. Al final se alcanzó la meta de producir con más eficiencia, en las cantidades y calidades requeridas, una carne roja nacional más segura y asequible para los consumidores venezolanos. Se alcanzó con el esfuerzo de mucha gente, especialmente en el lapso comprendido entre 1970 y 2000, y ese esfuerzo culminó con los acuerdos de competitividad firmados en diciembre de 1998 que permitieron alcanzar el autoabastecimiento en ese rubro, el cual se mantuvo hasta el 2003.



La ganadería venezolana es merecedora de nuestro respeto y reconocimiento como consumidores

Citar en esta obra todas las empresas, operaciones o personas que de alguna manera se han hecho merecedoras de reconocimiento por sus aportes al desarrollo de la ganadería de carne en el país no fue posible; primero, por las obvias limitaciones de espacio que tiene una monografía como esta y, segundo, por no haber sido ese mi objetivo. Aquellos que fueron incluidos forman parte de una selección que, además de ser muy personal, es particularmente pintoresca, y fue precisamente esa característica tan llamativa y casi legendaria la que escogí para intentar ilustrar esa parte de nuestra historia reciente que tan lastimosamente está desapareciendo y que creo no debe ser olvidada.

Actualidad de la ganadería en Venezuela

En el presente, las principales zonas de cría se encuentran ubicadas en los estados Apure, Barinas, Portuguesa, Guárico, Bolívar, Anzoátegui, Cojedes y Monagas, donde se concentra aproximadamente 75% del ganado de carne del país. Las regiones de ceba o de engorde de los animales que provienen de los llanos se ubican más bien hacia la zona central, cerca de los centros de consumo, en los estados Yaracuy, Falcón, Carabobo y parte de Portuguesa. El estado Zulia, a diferencia de los demás estados mencionados, con una ganadería preponderantemente de doble propósito (leche y carne), es el único que duplicó su población vacuna entre 1937 y 1961 y, actualmente, es el más importante estado productor de novillos (machos castrados) del país. Esto se debió, en gran medida, a una iniciativa de los productores zulianos de promover la crianza rentable de rebaños doble propósito, orientando su sistema de producción no hacia animales tipo mosaico zuliano o mosaico perijanero, como tradicionalmente se hizo en el pasado, sino a la obtención de un tipo racial cebuino lechero (3/8 lechero 5/8 cebú) con base Holstein o Pardo Suizo, dándole preferencia, como se señaló anteriormente, a la producción de novillos de calidad y alto rendimiento en canal, y sacrificando para ello la producción de leche de las vacas. Esta singular iniciativa de los ganaderos zulianos se apoyó en la creación de la Fundación Venezolana de Criadores de Ganado Doble Propósito (GANADOBLE), cuyo principal promotor fue la Asociación Civil Ganaderos de Machiques (GADEMA 2004).

Hoy más que nunca los consumidores están buscando productos que, además de seguros y saludables, sean moralmente aceptables. Esta afirmación implica que los métodos usados para producir, en nuestro caso la carne que llegará a la mesa del consumidor, sean social, ambiental y económicamente correctos. En línea con este enfoque se encuentran organizaciones como el Consejo Venezolano de la Carne (CONVECAR) que trabaja para impulsar y fortalecer, de manera aglutinada, el circuito de la carne bovina y bufalina en Venezuela al promover acciones educativas dirigidas a informar y preparar al consumidor para incrementar el consumo de carne roja y mejorar así la calidad de su dieta.

El Consejo Venezolano de la Carne fue concebido y fundado por la propuesta e iniciativa de un grupo de ganaderos y hombres de empresa que pensaban diferente y consideraban que debía existir una institución, diferente a FEDENAGA y ASOCEBÚ, que se ocupara técnicamente del principal producto de sus explotaciones, que era la carne roja. Este selecto grupo, conformado inicialmente por Alfredo Paúl Delfino, Ricardo Zuloaga Pérez, Antonio Julio Branger Sagarzazu, Guillermo Rodríguez Eraso y Raúl De Armas López contó con la colaboración de Vicente Carrillo-Batalla, quien revisó y corrigió los borradores de los estatutos sociales y documentos constitutivos, y Jesús Eduardo Rodríguez De Armas, quien hizo las veces de hábil secretario. Gracias a su perseverancia, hoy se mantiene una de las más importantes instancias donde se discuten y analizan los problemas que afectan el presente y el futuro de esta importante cadena productiva de la economía nacional.

Las amenazas de las guerras del pasado resultan ahora insignificantes al comparárseles con el efecto que tienen el intervencionismo estatal, la inseguridad jurídica y personal que impera en el país y los controles de mercado sobre nuestra ganadería, los cuales le restan la esencial competitividad y amenazan con destruirla. Nuestro sistema de producción bovina reúne todavía condiciones que nos permitirían colocarnos en ventaja por delante de otras naciones productoras, pero antes debemos aprender a apreciarlas y entender lo que se requiere para sobrevivir en este mundo globalizado. La ganadería venezolana tiene todavía mucho espacio para crecer, pero este crecimiento se encuentra detenido ahora y se requerirá de un verdadero esfuerzo para que nuestra carne pueda mantenerse como un producto de calidad en el futuro.



Nuestro sistema de producción bovina reúne condiciones ventajosas, pero debemos aprender a apreciarlas y entender lo que se requiere para sobrevivir en este mundo globalizado



Ciencia y biotecnología de la carne en Venezuela

Las actividades de enseñanza sobre la materia “Industria de la Carne” se inician en Venezuela en la década de 1960. Las primeras publicaciones que se realizaron se basaban fundamentalmente en revisiones de la bibliografía norteamericana, sudamericana y europea, como las de Walter Dubuc Marchiani y otros estudiosos de la materia. Estas sirvieron para impartir docencia en las escuelas de Veterinaria y Zootecnia en las principales universidades públicas como la Universidad Central de Venezuela (UCV), La Universidad del Zulia (LUZ), la Universidad Centro-Occidental Lisandro Alvarado (UCLA), la Universidad de Oriente (UDO) y, más recientemente, en la Universidad Experimental de los Llanos Ezequiel Zamora (UNELLEZ). La ciencia de la carne —exceptuando los grupos de investigación de los países pertenecientes al cono sur, los cuales son tradicionalmente exportadores de productos— ha sido una disciplina poco atendida por nuestros centros de investigación y desarrollo. Las primeras experiencias científicas con carnes en el país se iniciaron con los estudios de los primeros doctores venezolanos, entre los cuales destacaron Alí López Bosch (Facultad de Veterinaria de la UCV) y Felipe Díez París (Escuela de Zootecnia, UDO).

Hoy se reconoce que los mayores avances en la ciencia de la carne en Venezuela se deben a las contribuciones de un grupo de investigadores de la Universidad del Zulia (LUZ), liderado por el Dr. Nelson Huerta-Leidenz. Huerta, quien había trabajado en todos los campos y estaciones experimentales del Fonaiaop en el estado Zulia (Guayabo,

Carrasqueño, Perijá y La Cañada) montando sus primeros ensayos sobre crecimiento y características de la canal de ganado doble propósito y criollo tipo lechero contribuyó, junto con Abelardo Rodríguez-Voigt a divulgar —por primera vez en el ámbito internacional— el desempeño cárnico del criollo lechero y sus cruces en el Sur del Lago. Sus contribuciones sobre el efecto de técnicas de castración y anabolizantes sobre el crecimiento a pastoreo y las características de la canal de bovinos doble propósito fueron de las primeras que se conocieron en Venezuela. Estos primeros estudios se concluyen mediante convenio con la Facultad de Agronomía de la Universidad del Zulia (LUZ), al incorporarse activamente el Dr. Huerta como profesor ordinario en marzo de 1978 donde funda, en el Departamento de Zootecnia, la cátedra Industria de la Carne (hoy denominada Industria Animal).

En 1986 el Dr. Huerta, junto con un pequeño equipo de colaboradores, alcanzan a diseñar, procurar fondos y fundar el Laboratorio de Carnes de La Universidad del Zulia, la cual se constituiría en la unidad de docencia, investigación y desarrollo en tecnología de la carne más moderna y mejor equipada de Venezuela. En 1991 se comienzan a sentar las bases del reconocido programa nacional Carnes-LUZ. Este programa, iniciado en 1992, fue concebido para generar conocimientos que mejoraran las condiciones de producción de la carne en Venezuela, así como su rendimiento y calidad, todo esto para dar respuesta a las necesidades del circuito cárnico nacional y extender los conocimientos generados



mediante la formación de personal de relevo, publicaciones científicas y de extensión, cursos de capacitación y actualización. Entre los reconocimientos obtenidos por este excepcional programa está la recopilación del mayor banco de datos existente en la América tropical sobre los atributos que definen la calidad y el rendimiento de la carne de bóvidos y los factores que los afectan. Con esta información se han sentado las bases para mejorar los sistemas de cría, ceba, sacrificio y tecnologías post-mortem y, además, optimizar la calidad de la carne producida en el país.

El grupo Carnes-LUZ adelantó los estudios sobre implantación y validación del sistema de clasificación en pie y en canal; incursionó en estudios sobre calidad microbiológica y puntos críticos de control durante el procesamiento de productos cárnicos, y participó en la evaluación de la comercialización de la carne en carnicerías y del consumidor urbano en el Zulia. Como un hecho relevante, por primera vez se generó información masiva sobre el valor nutritivo de la carne bovina, incluyendo vacunos y búfalos, lo cual vino a llenar un vacío de información con respecto a la constitución nutricional de la carne vacuna en Venezuela.

Entre los más cercanos colaboradores del Dr. Huerta se deben mencionar destacadamente a los profesores Lilia Arenas de Moreno, Nancy Jeréz Timaure, Argenis Rodas González, Oscar Atencio Valladares, Sojan Uzcátegui Bracho y María Giuffrida de Mendoza. Vale la pena mencionar que en esta

prolífica actividad científica del grupo Carnes-LUZ colaboraron activamente empresas del sector privado cediendo sus instalaciones y personal de apoyo, entre ellas algunas importantes compañías ganaderas como Hato Santa Luisa, C. A. y Agroflora, C. A., así como el Matadero Industrial Centro Occidental y el Matadero de Valencia, entre otros. Además del grupo Carnes-LUZ se debe hacer mención de otro grupo de investigadores que aportaron sus valiosas experiencias a tan importante disciplina científica, entre ellos están Miguel García Ochoa de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora (UNELLEZ); los doctores Enrique Márquez y Oneida Morón de LUZ y, finalmente, Pedro Rojas y Sandy Meléndez de la Universidad Centro Occidental Lisandro Alvarado (UCLA).

A pesar de que existen otras once facultades de Agronomía en el país, además de la de LUZ, no podía cerrar este tema sin hacer mención de la Facultad de Agronomía (FAGRO) de mi *alma mater*, la UCV. El trabajo de investigación desplegado desde su fundación, junto con la Facultad de Veterinaria, en el área de la producción animal ha sido vasto y prolífico; además, de ella han egresado excelentes profesionales del campo, algunos de los cuales son mencionados en esta obra. Particularmente, en el Instituto de Producción Animal de la FAGRO donde se destacaron los investigadores, algunos lamentablemente ya desaparecidos, entre los cuales debo mencionar a los profesores Rodrigo “El Teco” Parra, Lucía Vaccaro, Manasés Capriles, Sergio López, Aquiles Escobar, Nelson Martínez y Álvaro Martínez.



Vacas de alto mestizaje en el hato Barrera de Vencey (INVEGA), Valencia, estado Carabobo

Razas bovinas empleadas en Venezuela

Para comprender de dónde surge nuestra carne y, sobre todo, de dónde proviene su excelencia, debemos conocer el efecto que tuvo la mezcla de razas entre los primeros ganados y el peso específico de cada una de aquellas que participaron y de las que continúan participando en el desarrollo del ganado vacuno en el país. Como expresamos anteriormente, los ganados criollos que resultaron de ese lento proceso de adaptación a las condiciones tropicales de los ganados que fueron traídos desde España recibieron a mediados del siglo xx la feliz incorporación de las razas cebú y otras razas europeas especializadas, lo cual los proyectaría definitivamente hacia la ganadería actual.

Con el nombre de cebú se designan los ganados de la subespecie *Bos taurus indicus* que tienen su origen en la India y que fueron consecuentemente llamados ganado indio o *indian cattle* por los ingleses (Dubuc 1969: 9). Se dice que en el siglo xv, en la costa de Malabar en el golfo de Bengala, los navegantes portugueses conocieron el ganado cebú y le asignaron el nombre de *gebo*, que en portugués quiere decir *geba* o *córcova* (joroba o giba en español) y por una simple desviación lingüística se transformó la palabra en zebú. A los castellanos, y por ende a nosotros, la palabra nos llegó del portugués, adoptándola consecuentemente de esa forma.

La característica más sobresaliente de las razas cebuínas es esa indudable capacidad que tienen para mantener su temperatura corporal en condiciones tropicales extremas. La otra característica es la resistencia a los ectoparásitos, y no sólo a la acción directa de los hematófagos sino también a las enfermedades que estos transmiten. La piel de los cebú, aun cuando no es más gruesa que la de los demás animales de origen europeo, es más fuerte y posee glándulas sudoríparas que les permite eliminar fácilmente el exceso de calor corporal y defenderse de los ectoparásitos que tanto

abundan en las regiones tropicales, debido a las sustancias antiparasitarias que estas contienen. De alguna manera todas las razas cebuínas traídas a Venezuela desde Brasil, las Antillas holandesas, Cuba, Trinidad y los Estados Unidos sirvieron para mejorar y fortalecer la base criolla al demostrar su capacidad de adaptación a las condiciones del campo venezolano y su severa rusticidad, asegurándonos unos rebaños más precoces, más vigorosos y de mayor tamaño. Se lograron animales de mayor peso y con una mejor conformación. El cebú venezolano de hoy no surgió de una fórmula maestra, más bien resultó de una serie de cruzamientos por absorción en los que desfilaron las razas cebuínas y no cebuínas (*Bos taurus taurus*) que entraron al país a lo largo del siglo xx. El ganado resultante, como lo describió Walter Dubuc (ob. cit.) en su libro *Zebuínos y azebuados*, “es de pelaje gris, blanco o rojo, amarillo o sardo; con perfiles diversos, que van del semiconvexo hasta el plano y cóncavo, de cuernos retorcidos laterales o en semi liras” (p. 358).

La labor de fomentar y difundir el mejoramiento y desarrollo del cebú en el país ha sido la tarea de la Asociación Venezolana de Criadores de Ganado Cebú (ASOCEBÚ), que lo ha venido haciendo desde 1960 de manera ininterrumpida y con logros visibles. Entre sus agremiados se deben mencionar a los ganaderos que, haciendo gala de la mejor tradición familiar, perseverancia y gran visión, han contribuido a impulsar desde sus centros de recría la difusión de las nuevas razas para la producción de mejores rebaños en sus regiones. Entre ellos cabe mencionar a algunos lamentablemente ya desaparecidos como don Vicente Lecuna, Gustavo Fonseca Buffet, Iván Darío Maldonado, Antonio Julio Branger y Enrique Urdaneta Lecuna, así como algunas empresas y familias muy destacadas como Ganadería de Alfredo Fonseca Buffet; hato Cujicito de la familia Llamozas; el fundo Rancho Alegre de la familia von Fedak; el fundo La Cumaca de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la ucv; el fundo San Blas de Severio Mortillaro; el fundo La Manga de Víctor Felizola Oráa; el fundo La Herrereña del Centro de Recría La Herrereña, C. A.; el hato El Porvenir de la Sucesión de Frederic De Fries; el fundo Guataparó de Agropecuaria Flora, C. A.; hato Merecure de la Productora Hernández, S. A.; el Centro Genético Toro Macho de Raúl De Armas López; la Agropecuaria Matapalito, Sucesora de Oswaldo Arriaga Barreto; la Agropecuaria Los Gabanes de la familia Celis; el fundo Guasimote de la familia Obadía; el hato Laguna de Junco del muy recordado Rafael Fonseca Buffet; el fundo Los Embalses de la sucesión de Otto Luis Pérez; los fundos Santa Ana y San Isidro de la Agropecuaria Belloso, C. A.; el fundo Los Mangos de Enrique Finol e hijos, y muchos más que resulta imposible enumerar y son los responsables directos del importante avance que ha experimentado el rebaño nacional.

En 1989 un grupo de siete empresas que buscaban aumentar la productividad de sus rebaños tomó la decisión de emplear la genética moderna para crear con la raza Brahman lo que pudiera definirse como una cooperativa genética; para esta tarea adoptó el nombre de Sementales Probados Cebú, C. A. (SEPROCEBÚ, C. A.). Este grupo ha estado desde sus inicios bajo la dirección del profesor Dieter Plasse de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Central de Venezuela y, junto con el genetista doctor Jesús Arango y el médico veterinario Luis Camaripano, han adelantado esta singular asociación que ya cuenta con unas cinco mil vacas élites.

Todos los años se realiza una subasta en Valencia cuyo precio base se estima por los valores de la Diferencia Esperada entre Progenies (DEP) a los 18 meses de cada animal y se calcula con relación al precio de la carne; es decir, que cada año el ganadero obtendrá precios equivalentes en relación con su elemento de producción que es la carne. La gran ventaja es que todos los años los ganaderos están comprando animales por sus valores genéticos estimados con modelos estadísticos avanzados y referencias objetivas que aseguran su escogencia. Los siete hatos que participaron en el 2009 en el programa genético de SEPROCEBÚ fueron Cujicito en el estado Guárico, Jobito en el estado Barinas, La Herrereña en el estado Portuguesa, Los Gabanes, Matapalito y El Mastranto de Agropecuaria Lula en el estado Cojedes y Santa Luisa en el estado Apure.

Razas cebuinas



BRAHMAN

Es la denominación estadounidense para el ganado cebú y, a su vez, es una expresión genérica debido a que el criador norteamericano no distingue las razas cebuinas y no se interesa por su pureza o separación en agrupamientos raciales definidos, como lo hacemos en Latinoamérica. En la práctica, es el producto de la mezcla de varias razas, fundamentalmente Guzerat, Nelore, Krishna Valley y Gyr, introducidas entre 1854 y 1924 en los Estados Unidos.

Justamente, en 1924 se constituyó la Asociación Americana de Criadores de Brahman (A.B.B.A. por sus siglas en inglés). Fue precisamente el primer secretario de la A.B.B.A., el señor J. W. Sartwell, quien sugirió el nombre Brahman para designar la nueva raza. La selección empleada fue puramente funcional y tenía en cuenta esencialmente la producción de carne; es desde ese aspecto que puede ser considerada una nueva raza. Una característica constante del Brahman es el desarrollo de la joroba o giba, inclusive en las hembras, lo que resulta en parte del sistema de alimentación abundante. Es la raza más ampliamente importada a Venezuela y ha tenido y continúa teniendo un gran apoyo en el sector ganadero venezolano, donde tiene muchos seguidores. Tan sólo

veintinueve años después de la creación de la raza en el país ya existían 1892 Brahman de registro importados y entre los años 1954 y 1963 se importaron 16 780 ejemplares, entre machos y hembras.

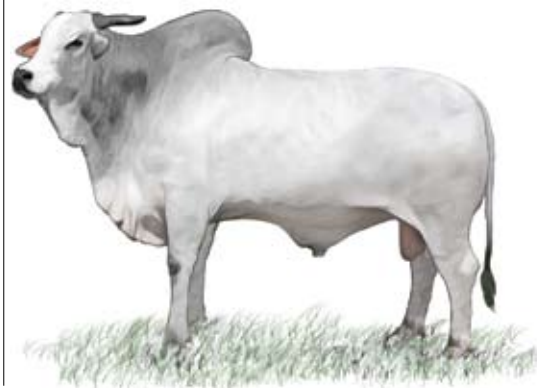
Existen dos tipos aceptados de acuerdo con su color, el Brahman blanco y el Brahman rojo, aunque no presentan diferencias en cuanto a su pureza genética. El Brahman blanco fue probado ampliamente por los ingleses en sus hatos apureños y gran parte del éxito que llegó a tener esta raza antes de 1990 se debe al trabajo de Paulo Llamozas, Saverio Mortillaro y la familia Azqueta en su Centro de Recría del Central Matilde en el estado Yaracuy.

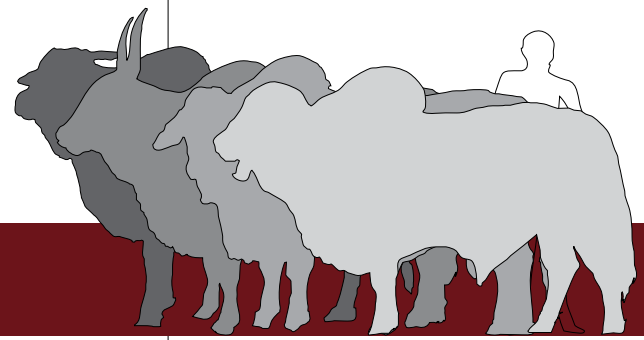
El Brahman rojo, menos común en el país, fue trabajado ampliamente por la ganadería de Vicente Lecuna en el estado Yaracuy y, hoy por hoy, es la raza emblemática de la empresa Enrique Finol e Hijos en el estado Zulia. Actualmente (hasta 2010) se considera que al menos noventa por ciento del ganado registrado en la Asociación Venezolana de Criadores de Ganado Cebú (ASOCEBÚ) es de la raza Brahman.

NELORE

Es una de las razas con mayor popularidad en Venezuela. El Nelore generalmente es un poco más pesado y más alto que el resto de las razas cebuinas. Es un animal muy caminador, que busca por sí sólo —recorriendo grandes distancias— el alimento y el agua que requiere. Estas características hicieron del Nelore un candidato ideal para ser empleado en el mejoramiento de los rebaños de nuestros llanos. Los hatos ingleseros, al igual que las ganaderías de Antonio Julio Branger, Tomasso Amadio y los hermanos Alfredo y Gustavo Fonseca Buffet, junto con el Ministerio de Agricultura y Cría (MAC) en su Centro de Recría en San Carlos fueron, en gran manera, los responsables de la amplia difusión de esta raza en el país.

Desde el punto de vista cárnico el Nelore rinde muy buena carne, no tiene malos cuartos y es estrecho de pecho. La ganadería moderna brasilera ha desarrollado un modelo de Nelore cárnico con características zootécnicas totalmente distintas a las que conocemos en Venezuela, dándole mayor importancia a los rendimientos en canal, sobre todo a la musculatura de mayor valor comercial, al tomar en cuenta la fortaleza, precocidad, reproducción y ganancia diaria de peso. Esto fue observado en las ganaderías de Gustavo Fonseca Buffet, Alí Benavides y la Compañía Inglesa a través de los estudios del Dr. Atilio Atencio. El Nelore es considerado un animal muy precoz y bastante vigoroso que se desarrolla muy bien en climas calientes.



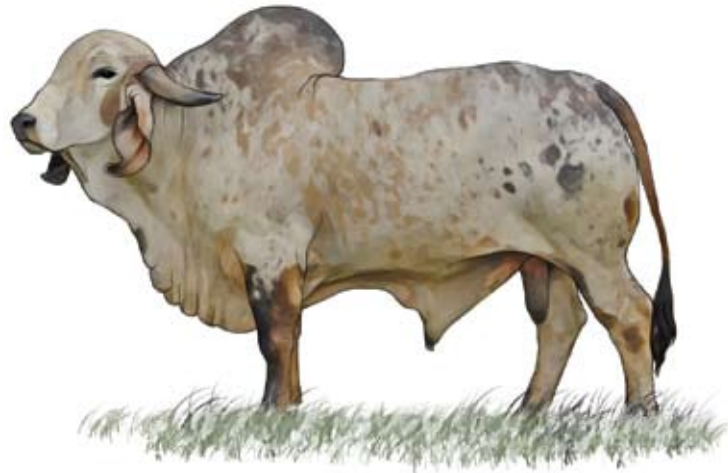


GUZERAT

Esta espectacular raza fue difundida muy ampliamente en Venezuela por el MAC desde su Centro de Recría en Barinas al principio de la década de 1970, especialmente debido a su tamaño y sus miembros fuertes y bien desarrollados, lo cual era considerado un componente ideal para seleccionar cualidades deseadas o eliminar cualquier defecto que pudiera haber aparecido por interferencia de otras razas. A pesar de que el ganado Guzerat engordaba más rápido que el de otras razas, gracias a su carácter apacible, nunca presentó un rendimiento carnicero óptimo. Su empleo como buey de tiro fue muy común en el pasado. Se reconocen como promotores importantes de esta raza en el país, aparte del MAC, las ganaderías de Jesús Alberto Chapellín en el estado Guárico, de Álvaro Álvarez en el estado Portuguesa, la ganadería de la Compañía Inglesa y, muy destacadamente, la operación de recría de Enrique Urdaneta Lecuna en su Estancia Las Mercedes en el estado Yaracuy.

GYR

Esta singular raza, reconocida en Venezuela por ser una excelente productora de leche, tiene una apariencia generalmente sana, vigorosa y compacta, con un perfil característico ultra-convexo. Los animales provenientes de esas ganaderías presentan una musculatura adecuada y, por ese motivo, la raza es destinada a producciones de doble propósito (carne y leche), a pesar de considerarse una de las razas cebuínas de más alta producción lechera. No se puede hablar de Gyr en Venezuela sin mencionar a Pedro Emilio Parés, debido a la extensa y fecunda labor de investigación y promoción que realizó con esta raza y sus cruces, con especial mención del Gyrolando (5/8 Holstein 3/8 Gyr), y la ganadería de Antonio Duque Herrera en Boca de Río y Comunivares. Entre las razas cebuínas traídas a Venezuela, la Gyr es la de menor rendimiento carnicero.



Razas no cebuinas tropicalizadas

SENEPOL

El origen de esta singular raza, que en Venezuela se ha hecho tan popular en los últimos diez años, comienza en el siglo xx con el cruzamiento de dos razas *Bos taurus* —N'Dama, de origen africano, y Red Poll de origen inglés— en busca de un *Bos taurus* capaz de adaptarse a las condiciones climáticas tropicales de las islas del Caribe, donde otras razas de climas templados no podían sobrevivir con aceptables niveles de producción y productividad. En vista de los excelentes resultados obtenidos con la cruce de algunas novillas de la raza N'Dama, traídas desde Senegal, con un toro de la raza Red Poll se da inicio a la raza Senepol: Sene por Senegal, origen de N'Dama, y Poll por la raza Red Poll.

En 1987 el Senepol es introducido por primera vez en Venezuela por Antonio Díaz Morales, y en 1993, un grupo de empresas ganaderas conformado por Agrícola Marpeca; Centro Genético Toro Macho, c. A.; Agropecuaria San Francisco, Hato La Vergareña c. A., y Cilpeca importó de la isla Saint Croix un lote considerable de animales con el cual se introdujo formalmente la raza en Venezuela. A estas importaciones siguieron otras y hoy el Senepol está definitivamente radicado en nuestro país y juega un papel muy importante en el desarrollo de la ganadería nacional. Investigaciones realizadas en el estado de Florida en Estados Unidos han determinado que la carne del ganado Senepol es tan tierna como la de la mayoría de las razas *Bos taurus* europeas. Ya existe en Venezuela la Asociación Venezolana de Criadores de Ganado Senepol, ASOSENEPOL.

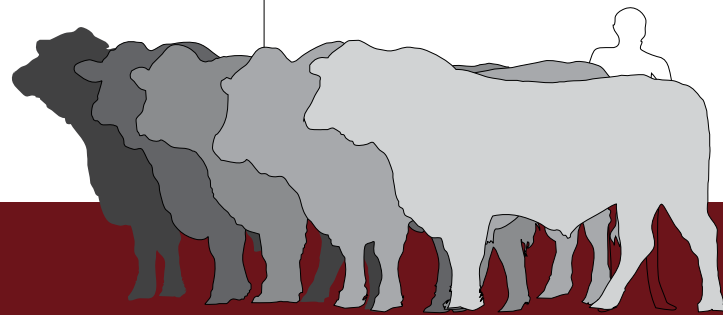


ROMO SINUANO

La formación de esta raza, descendiente de los ganados traídos por los españoles, ocurrió en el valle del Sinú, Departamento de Córdoba en Colombia. Probablemente se produjo por una mutación genética de la raza Costeño con cuernos. Ahora bien, existe otra teoría que atribuye la formación de la raza al cruce entre Costeño con cuernos y Angus. La conformación general del macho Romo Sinuano lo identifica como un animal tipo carne de tamaño mediano. El Romo, como coloquialmente se le conoce, es tranquilo y dócil; a diferencia de otros animales que no han sido cogidos o amarrados desde su nacimiento muestra un temperamento calmado ante sus manejadores. Es decir, no hay romos bravos o ariscos, como ocurre en otras razas cuando no han sido permanentemente manipuladas.

Como principal responsable de la introducción y fomento de la raza en Venezuela hay que hacer una mención muy especial al ganadero tachirense Caracciolo Carrero, quien en la década de 1980 lideró y organizó las primeras importaciones de ejemplares desde Colombia. Hoy existen explotaciones como Hato Santa Luisa, c. A. en el estado Apure, Hato Jobito en Barinas y Hacienda

Santo Domingo en el estado Táchira, donde se realizan cruces con las razas Angus, Senepol y Romo Sinuano, obteniéndose excelentes ganancias de peso (unos mejores que otros, pero siempre rentables). En condiciones difíciles, especialmente en la época de sequía cuando escasean los pastos, los romos aguantan consumiendo lo poco que consiguen hasta el inicio de las lluvias, lo que demuestra su gran adaptabilidad. De acuerdo con la Asociación de Criadores de Ganado Romo Sinuano (ASOROMO), en Venezuela actualmente la raza registra un inventario ganadero de más de seiscientos vientres puros, principalmente en los estados Táchira, Barinas, Apure, Guárico y Cojedes. ASOROMO cuenta con muy buenos datos de producción donde se llevan registros y se calculan los valores de Diferencia Esperada entre Progenies (DEP) de sus animales.



BONSMARA

Originaria de la región sur del río Zanga, en la República de Sudáfrica, fue desarrollada por Jan Bonsma en la Estación de Investigaciones de Mara en el Transvaal, con el fin de producir una raza mejorada para el clima tropical. Mediante el apareamiento de toros $\frac{3}{8}$ Británicos - $\frac{5}{8}$ Afrikánder con vientres de la misma composición genética se consolidó la raza Bonsmara, que tiene $\frac{3}{16}$ Hereford - $\frac{3}{16}$ Shorthorn - $\frac{5}{8}$ Afrikánder. El ganado Afrikánder pertenece al grupo de razas africanas Sanga que se asentaron en el sur de África alrededor de 8000 años a. C. y se originaron, posiblemente, por cruces entre cebú y ganado europeo, aunque algunas evidencias indican que no tendrían influencia asiática sino que sería de origen totalmente africano. Los Bonsmara son de pelaje rojo oscuro, pelo corto y fino, la piel gruesa y pigmentada que les proporciona resistencia a la radiación solar, al calor y a los parásitos externos e insectos comunes. Con cuernos pronunciados, la giba es escasa en el toro y casi nula en la hembra.

Debido a que goza de las bondades carniceras y la madurez sexual temprana, característica del ganado europeo, presenta una calidad y un rendimiento de la canal superior a cualquier raza cebuina. La raza Bonsmara es una herramienta genética ideal para aumentar los índices productivos y el valor del producto de los rebaños en Venezuela. Se ha empleado para mejorar los rebaños de compuestos, como en el caso de C. A. Agropecuaria San Francisco, que la empleó ampliamente en la consolidación del Rojo Piñereño.



SANTA GERTRUDIS

Quizás este sea el cruce más importante entre el ganado índico y el europeo, sobre todo porque se trata de la primera raza que se produjo en el continente americano. Su nombre proviene de una región o *land grant* de los tiempos de la dominación española en Texas llamada El Rincón de Santa Gertrudis y el crédito por su creación lo tiene Bob Kleberg, presidente del King Ranch Inc. en aquel entonces. Luego de años de ensayos, en 1940 el King Ranch obtuvo el reconocimiento oficial para el cruce compuesto por $\frac{3}{8}$ Brahman y $\frac{5}{8}$ Shorthorn, fundándose en marzo de 1941 en San Antonio, Texas, la Santa Gertrudis Breeder's International Association, la cual ayudó a exportar una importante cantidad de los animales que llegaron a Venezuela. El hato El Cedral, propiedad del King Ranch, fue una de las primeras fincas receptoras de esta nueva raza en el país pero, debido a las duras condiciones existentes en el llano, no llegó a manejar ejemplares puros.

Nelson Rockefeller, conocido empresario y filántropo norteamericano, se encargó de promover la raza entre los ganaderos en Venezuela. La raza estuvo presente en la hacienda Palo Gordo, de su propiedad, ubicada en Acarigua, estado Portuguesa, y fue ampliamente empleada por la familia Brillembourg Bravo en la Hacienda Bolívar en Santa Bárbara del Zulia; por Hato Santa Luisa, c. A. en San Fernando de Apure; por Hato Piñero de c. A. Agropecuaria San Francisco en el estado Cojedes; por el fundo Santa Isabel de don Vicente Lecuna en San Felipe, estado Yaracuy, y por la Compañía Inglesa en sus hatos apureños.

CHIANINA

Tuvo su origen en Italia, es la más vieja de las razas de ganado en ese país y recibe su nombre de la región donde se originó: el valle de Chiana. Por su uso en los vehículos de tracción animal es considerado como de triple propósito en su país de origen. Son notables por su talla extremadamente esbelta en la madurez (es una de las razas más largas del mundo), que en algunos toros se aproxima a 1,86 metros de altura y mil novecientos kilogramos de peso. Su estructura ósea es la más grande del mundo, aunque sus huesos son ligeros. Tiene una musculatura pesada en la que destacan las áreas del lomo y de los miembros posteriores, por lo que producen buenas canales de excelente musculatura y buen rendimiento de cortes magros. Su empleo en Venezuela, como ocurrió con muchas otras razas, fue el resultado de iniciativas individuales que no seguían ningún plan preestablecido. Entre quienes importaron más animales vivos de esta raza en la década de 1970 están Alfredo Fonseca Buffet y los hermanos Jesús Alberto y José Antonio Chapellín.

Otras razas provenientes del centro de Italia, similares a la raza Chianina y con descendencia muy satisfactoria en el llano, fueron la Romagnola y la Marchigiana. Estas razas, consideradas también de triple propósito, fueron igualmente introducidas en Venezuela con la intención de incrementar la altura de los animales y obtener mayor corpulencia.



Razas que ingresaron al país a través

ABERDEEN ANGUS

Mundialmente, esta sensacional raza de carne de origen escocesa sigue en importancia a la raza británica Hereford y, apoyada en ella, se ha construido una reputación como componente para cruzamientos. Angus, como se le conoce comúnmente, ha sido una de las razas más populares en el mundo durante mucho tiempo. Es la raza que mayor número de registros tiene en Estados Unidos y Canadá. Este ganado de color negro tiene una serie de ventajas que lo hacen atractivo para cualquier productor de regiones frías y templadas, de allí que la influencia de los Angus se puede encontrar en los animales de color negro en la mayoría de las otras razas. Su difusión en zonas tropicales, como Venezuela, se facilita mediante cruces con ganado cebú.

Existe una variante de Angus rojo con las mismas características productivas de la negra. Alta fertilidad, facilidad de parto, buena producción lechera, gran habilidad materna, resistencia a enfermedades y elevada ganancia de peso, así como un gran rendimiento en canal, son características muy apreciadas en esta raza. No tienen cuernos y sus hijos heredan esta gran ventaja. La carne del Angus goza de una bien ganada fama mundial, ya que la capa de grasa es mucho más delgada que en otras razas. La Cuota Hilton (ver Apéndice II.a) recibe un

altísimo porcentaje de carne producida a partir de los animales de esta raza. Con el propósito de ampliar las bondades del producto y explotarlo mejor se creó en los Estados Unidos una asociación entre un grupo de productores de esta raza que deseaban producir con una mayor consistencia y calidad. Esta asociación, conocida como American Angus Association, desarrolló un programa de manejo que, de alguna manera, establecía el animal ideal a ser producido y fue allí donde se creó en el año 1978 la marca de Carne Certificada Angus (**Certified Angus Beef**), que contribuyó a segmentar positivamente el mercado norteamericano de carnes rojas.

En un estudio realizado por investigadores en ciencia y tecnología de la carne de la Universidad del Zulia (LUZ) con F1 Brahman-Angus Rojo (Brangus) se encontró que la calidad de las carnes en este cruce puede llegar a ser tan palatable como la de la carne norteamericana categorizada como **Choice** (ver Apéndice II.b). Nutricionalmente, además, resulta una carne con una menor proporción de grasa (Huerta *et al.* 2004a). Muchas ganaderías venezolanas emplearon inicialmente la raza Angus Rojo buscando producir animales F1 superiores en vacas cebú, como efectivamente resultaron, aunque un segundo cruce entre las vacas F1 para producir animales con 75% de herencia **Bos taurus** fracasó, debido a la poca adaptación de estos animales a las condiciones tropicales. El hecho de que los animales cruzados cebú x **Bos taurus** no adaptados no se desempeñaron satisfactoriamente condujo a investigar otras fuentes de germoplasma **Bos taurus**, distintas al Angus, más adaptadas a las condiciones tropicales como el criollo llanero y las razas Senepol y Romo Sinuano. Este cambio dio origen al programa de cría de ganado compuesto en Venezuela, que mencioné anteriormente.

Aunque no está presente como raza pura en Venezuela su carne se ha hecho muy popular en el mundo gastronómico y es considerada una de las mejores, por lo que es importada como un producto **gourmet**.



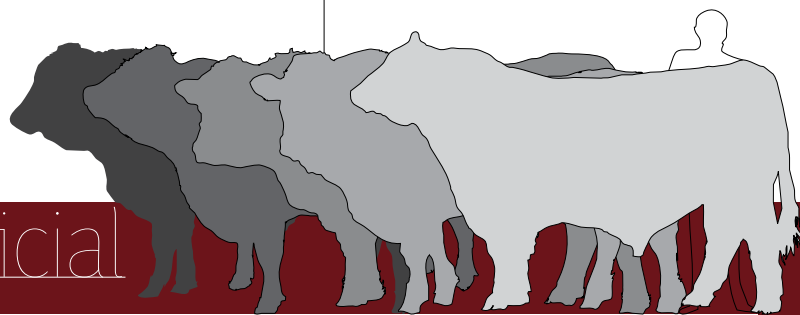
LIMOUSINE

Esta raza tuvo su origen en el macizo central francés, en la región de Limoges en Bordeaux, de donde deriva su nombre. Su historia puede considerarse tan antigua como el mismo continente europeo. Su facilidad de adaptación a los climas extremos le ha permitido establecerse con éxito como raza pura en cruces en más de sesenta países y en lugares tan diferentes como los países que integran la Comunidad Europea, Canadá, Estados Unidos, los países de América del Sur, Europa del Este, Oceanía, Sudeste Asiático, África del Norte, Rusia y en las islas del Pacífico.

Son animales de color rojo azafrán y excelentes productores de carne. Se caracterizan por su conformación, precocidad, rendimiento en canal con poca grasa de cobertura y una excelente calidad debido a su ternura y sabor. Constituye una de las alternativas más rentables para la producción de carne de calidad en zonas tropicales bajas. En Francia la carne de raza Limousine se encuentra integrada a los canales de comercialización y es vendida bajo la contramarca o "marca sombrilla" **Label Rouge (Blason Prestige** o cinta de prestigio), o bajo marcas certificadas en exclusiva para más de tres mil carnicerías y cadenas de supermercados, donde ocupa el primer lugar entre las carnes de calidad. Su carne es pagada entre un diez a un quince por ciento más cara que la de los otros tipos genéticos. En Venezuela Hato Santa Luisa, C. A., en Apure, es una de las empresas que más ha empleado esta raza en sus cruces, con excelentes resultados de campo.



de la inseminación artificial



CHAROLAISE

La raza Charolaise o Charolesa es originaria de las regiones centro oeste y sudoeste de Francia, en las antiguas provincias francesas de Charolles y Niemen. No se conoce el ganado que dio origen a esta raza. La selección determinó la aparición de un ganado vacuno de capa blanca denominado Charolaise. Una de las características más destacables es la musculatura sumamente desarrollada que se encuentra en las extremidades y sobre el lomo de los mejores representantes de la raza, la cual es fundamentalmente una raza cárnica. El elevado potencial de crecimiento, la eficiencia alimenticia y las aptitudes maternas son sus principales valores.

La raza Charolaise puede expresar sus rendimientos bajo condiciones de alimentación poco favorables, especialmente en lo que se refiere a la calidad del forraje disponible. Canales pesadas y una gran variabilidad fenotípica hacen del Charolaise un animal apto para responder a todos los tipos de producción y en Venezuela no ha sido la excepción, aun cuando su empleo fue conducido de manera —más que todo— empírica. Entre los grupos raciales de más reciente formación se encuentra el Charbray, resultado del cruzamiento del Charolaise con la raza Brahman. En Venezuela se ha utilizado el Charolaise en cruzamientos comerciales desde el año 1957.



SIMMENTHAL

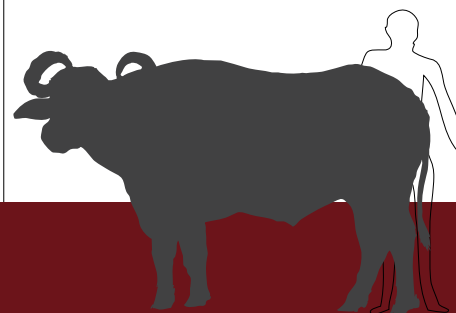
El Simmenthal se encuentra entre las razas bovinas más antiguas y más ampliamente distribuidas en el mundo. A pesar de que el primer rebaño se estableció en el cantón suizo de Berna en 1806, existe evidencia de la presencia de un ganado rojo y blanco muy productivo y grande en los registros de propiedades eclesíásticas y seculares en el occidente de Suiza. Su elevada tasa de crecimiento, sumada a su excepcional producción de leche le mereció la fama como mejoradora de los rebaños. En Venezuela se ha empleado en la inseminación artificial.

GELBIEH

Esta curiosa y poco conocida raza doble propósito es originaria de Bavaria en Alemania. Su desempeño es muy similar al del Simmenthal, sobre todo en cuanto a su tasa de crecimiento, peso de sacrificio y rendimiento carnicero. En condiciones de buenos pastos todo el año el sistema discontinuo de cruzamiento con razas al estilo de la Gelbvieh, como estrategia parcial en el rebaño, ha sido hasta ahora una herramienta bastante útil, sobre todo en aquellas explotaciones que aseguran las condiciones mínimas para la expresión genética de la raza.



Otros bóvidos



BÚFALOS

El búfalo (*Bubalus bubalis*), desde su relativamente reciente entrada al país como nueva opción, se ha consolidado como un productor excepcional. Su introducción se debe a la emprendedora iniciativa de Abelardo Ferrer Domingo, desde la dirección de la Administración de Centros de Recría (A.C.E.R.), de importar masivamente ejemplares desde Trinidad y Australia, y al apoyo de algunos destacados venezolanos entre los que figuran los hermanos Pablo y León Moser Guerra, la familia Reggeti Gómez, Ilio Ulivi y David Coirán.

La precocidad de este singular bóvido constituye una ventaja cuando se compara con el ganado bovino y se traduce en la producción de una mayor cantidad de carne en menos tiempo y a menor costo. El cuarto posterior del búfalo es superior en rendimiento al de los vacunos, al igual que la cabeza, las patas y el cuero, cuyo peso es sustantivamente mayor, lo cual lo pone en desventaja. El sabor de su carne, comparada con la del vacuno, es muy similar y muy difícil de distinguir entre sí.

En cuanto a la apariencia, la carne de búfalo es algo más magra y oscura, su grasa muy blanca contrasta con el color amarillento de la del vacuno. La calidad de la carne mejora de manera inversamente proporcional con la edad del animal, por lo que hay que cuidar

muy atentamente la edad del sacrificio.

Si se destina a ceba intensiva, la tasa de crecimiento del búfalo es probable que no sea tan elevada como la de las mejores razas de ganado vacuno, pero indudablemente los costos serán más bajos. El búfalo tiene una gran capacidad para digerir efectivamente los alimentos pobres y con alto contenido en celulosas, lo que le confiere una ventaja frente al vacuno a la hora de aprovechar mejor ciertos ecosistemas. Su carne, no obstante su mejor calidad y mayor contenido de grasa, es comercializada junto con la carne bovina de manera genérica.

En la actualidad (año 2010) se estima que la población de búfalos en Venezuela sobrepasa las quinientas mil cabezas. El setenta por ciento de las explotaciones que existen son semi extensivas, el quince por ciento son extensivas y el quince por ciento intensivas (cuentan con ordeño mecánico, inseminación artificial, dos ordeños diarios, tanques de enfriamiento y registros de producción). Los índices de producción láctea y carnicera del búfalo son ampliamente superiores a los del vacuno, en condiciones de sabana inundable; ochenta por ciento de preñez; doscientos kilogramos al momento del destete; quinientos kilogramos de peso de faena a los veintidós meses, y nueve litros de producción de leche diarios.



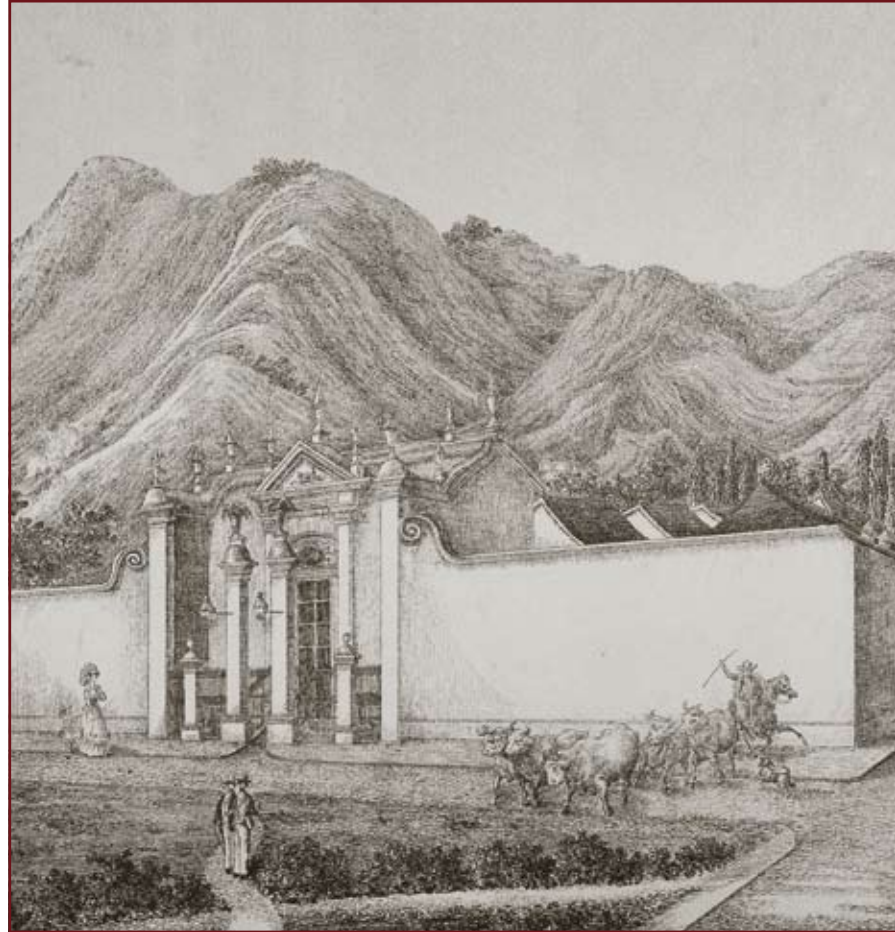
El búfalo tiene gran capacidad para digerir alimentos pobres y con alto contenido en celulosas, lo que le permite aprovechar mejor ciertos ecosistemas.



La industrialización de la carne en el país. Mataderos y frigoríficos

Imagínense una máquina que está diseñada magistralmente, cuya función es transformar pasto inservible en una de las más ricas proteínas que existen, y que no sólo es autopropulsada, sino que es capaz de producir clones iguales a ella! Y cuando se hace obsoleta, puede ser destruida y se convierte en alimento y ropa para su dueño... esa máquina, amigos míos, es la vaca!

RICARDO ZULOAGA PÉREZ



A mediados del siglo XIX dos circunstancias llevaron al establecimiento del comercio transoceánico de la carne y al desarrollo del negocio de los frigoríficos en el mundo, una fue la creciente demanda de carne en Inglaterra y la otra la superproducción de ganado que se generó en algunas zonas de Australia y de Suramérica. En 1860 se produjo en Inglaterra una seria dificultad con el suministro de carne porque la producción del país no era lo suficientemente grande para cubrir adecuadamente el incremento que se estaba observando en la demanda, producto ésta de la industrialización y el crecimiento poblacional (Plank 1980: 145). Como consecuencia de esto, en ese momento comienzan a establecerse en algunos países productores industrias con instalaciones y buques refrigerados, con el objetivo de explotar ese mercado emergente y aprovechar adecuadamente todas esas reservas de carne. Estas primeras empresas de refrigeración se convirtieron entonces no sólo en una prioridad sino en un artículo de comercio internacional de relevancia para la economía tanto de los países productores como de los consumidores. Venezuela no fue la excepción. Ya habíamos hecho mención del frigorífico de Puerto Cabello, propiedad de la empresa británica W & R Fletcher, adquirido por la Union Cold Storage Company del grupo Vestey en 1911, y la Venezuelan Meat Export Company Limited, un claro ejemplo de esta tendencia.



Uno de los primeros mataderos modernos del país. Colección Biblioteca Nacional de Venezuela

Como podemos ver, no fue sino hasta los primeros años del gobierno del general Juan Vicente Gómez cuando se inicia el proceso de industrialización y refrigeración de la carne en el país. Y es a partir de este momento cuando se comienza a hablar con propiedad de la industrialización de la carne en Venezuela.

En 1928 se construyó el Matadero Industrial de Maracay, el cual significó una aparición tardía en el país del concepto de frigorífico industrial, que ya existía en algunas naciones del cono sur. De diseño y dotación europea, este matadero sacrificaba diariamente unas setenta y ocho reses, cuyas canales eran enviadas a Caracas en el Gran Ferrocarril de Venezuela desde la estación cercana a la planta (López Bosch 1988: 229).

Como una respuesta al estancamiento de la actividad ganadera que se vivió en 1929 y con la finalidad de impulsar la utilización del quinto cuarto de la res (ver Apéndice I), fabricar tasajo para la exportación y efectuar compras de ganado en mercado abierto, se fundó en 1934 la Compañía Ganadera Industrial Venezolana (Dubuc 1992: 278). En su época, la Ganadera Industrial representó una garantía sanitaria y un avance en el desarrollo industrial del país. Debido a los cambios políticos que se vivieron a raíz de la muerte del presidente Juan Vicente Gómez, la planta llegó a tener muy poco tiempo de actividad y terminó pasando a ser propiedad de la nación. Lo interesante e importante de esta planta fue que estableció, por primera vez en el país, una clasificación en pie en base a peso sin considerar la edad de los animales y fijó los precios correspondientes para cada tipo de ganado (gordo, potrero y conserva).

La empresa pionera de los mataderos industriales en el país fue el Frigorífico Industrial Turmero, C. A. (FITCA), que inició sus operaciones en el año 1954. Fue fundada por un pequeño grupo de empresarios con mucha experiencia en la compra-venta de ganado y su beneficio, entre quienes se encontraba el muy recordado Antonio Díaz

Martínez. El diseño alemán del matadero, muy funcional y de una sola planta con seis mil quinientos metros cuadrados, se ha mantenido a lo largo de los años entre los primeros en matanza en el país, a pesar de las múltiples modificaciones que sufrió.

Pero no fue sino hasta la década de 1960, cuando se inició el programa de instalación de frigoríficos industriales en el país con la Corporación Venezolana de Fomento (CVF), que se puede comenzar a hablar de carne refrigerada en Venezuela. En 1961 se formaron las compañías anónimas que habrían de establecer las grandes empresas industriales que llevarían adelante los procedimientos de preparación de canales, manufactura de productos comestibles y elaboración de subproductos de origen animal en Venezuela. Las primeras ocho empresas que se instalaron fueron el Frigorífico Industrial Los Andes, C. A. (FILACA), ubicado en El Vigía, estado Mérida, y promovido en 1965 por el Dr. Hugo Brillembourg Bravo y la Asociación de Ganaderos Alberto Adriani; el Matadero Industrial Los Andes, C. A., ubicado en La Fría, estado Táchira, el cual entró a operar en 1967 con Jorge Villamizar en la presidencia; el Frigorífico El Tuy, C. A., ubicado en Charallave, estado Miranda, que entró en operación en el primer trimestre de 1967, con Guillermo Guerra a la cabeza de la junta directiva; el Matadero Industrial Centro Occidental, C. A. (MINCO) en Barquisimeto, estado Lara, inaugurado en noviembre de 1968, liderado por el ganadero y empresario caroreño Alejandro Riera Zubillaga; el Matadero-Frigorífico Industrial Barinas (FRIBARSA) en la ciudad de Barinas, estado Barinas, cuya conformación accionaria contemplaba una opción de compra por el sesenta por ciento de las acciones a ganaderos de la región; el Matadero Industrial Apure, C. A., ubicado en la población de Achaguas en el estado Apure, el cual inició sus actividades con Tomás Zoppi Luque a la cabeza; el Frigorífico Industrial Oriente, C. A., en Aragua de Barcelona en el estado Anzoátegui, que estuvo listo en el primer semestre de 1969 y cuyo primer presidente fue el señor Guillermo Guzmán Lander, y el Frigorífico Industrial Bolívar, C. A., ubicado en la población de Santa Rita en el estado Zulia, cuya primera presidencia recayó en el señor Silfredo Barbosa.

Todas estas instalaciones presentaron una estructura similar que consistía fundamentalmente en salas de matanza —de dos tipos, una para bovinos y otra para porcinos y animales menores—; zonas de oreo (ver Apéndice I); cavas de refrigeración; sala o zona para charcutería; muelles de carga; mesas de evisceración e inspección veterinaria y un sistema de transporte automático. Los corrales para el ganado estaban dotados de comederos y bebederos para cada sesenta animales y de servicio de agua por tubería para el lavado y desinfección de los mismos. La fábrica para la elaboración de subproductos estaba destinada a la producción de grasas comestibles, grasas industriales, alimentos para animales en base a harinas de huesos, carne, sangre, entre otros. Posteriormente se incorporarían las instalaciones para extraer productos químicos de las glándulas para los laboratorios farmacéuticos, y para la elaboración de gelatina, glicerina y estearina, curtiembres y fertilizantes.

A pesar de lo ampliamente cuestionada que fue en el momento la eficiencia de la inversión realizada y los altos costos que produjo el financiamiento de estas empresas, esta iniciativa del Gobierno le dio un impulso definitivo al sector que, para la década de 1960, sólo contaba con una planta de procesamiento instalada (FITCA) y no existían otras facilidades de almacenaje en frigoríficos y mucho menos un mercado ganadero organizado. Por todo esto y por la necesidad de incorporar nuevas medidas higiénicas en el circuito se adoptó por primera vez en el país la clasificación de carne en canal (ver Apéndice I). Para comprender la importancia que tuvo y sigue teniendo este proceso se hace indispensable explicar cómo funciona el circuito cárnico y cada uno de sus componentes, que son los siguientes: producción primaria, agroindustrial (dos niveles), comercialización y consumo.

Producción primaria: es el componente de la cadena cárnica que se encarga de proveer la agroindustria de ganado bovino en pie, libre de enfermedades y a un precio justo; tiene tradición ganadera, tecnología propia y sostenibilidad en el tiempo, lo que permite colocar en el mercado venezolano un producto de alta calidad.

Agroindustrial: es el encargado de transformar el ganado bovino en pie o materia prima en carne en canal. Este eslabón de la cadena se puede tipificar en dos niveles de agroindustrias bien diferenciados. El primer nivel agroindustrial está constituido por los mataderos industriales y las salas de matanza, los cuales se encargan de la primera transformación de la res bovina; es decir, su sacrificio y posterior clasificación. Los subproductos, entre otros, pasan al segundo nivel de agroindustrias. Algunos de estos mataderos cuentan con grandes flotas de transporte y operaciones de mayoreo desde donde distribuyen a supermercados y carnicerías. También están los transportistas o caveros que intermedian entre los mataderos o mayoristas y el sector detallista. El segundo nivel agroindustrial representa el mayor aprovechamiento agroindustrial de la canal bovina y lo conforman aquellas agroindustrias más formales y con mayor tecnificación.

Comercialización: es el componente de la cadena cárnica encargado de expender a transportistas, mayoristas, minoristas y detallistas.

Consumo: consiste en suplir la proteína animal (carne roja) requerida por la población humana para alcanzar las condiciones óptimas de salud y, al mismo tiempo, satisfacer los gustos y preferencias para dar continuidad a nuestra tradición como consumidores de carne.

El faenamiento de la res, aunque es poco conocido por muchos y posiblemente de escaso interés para la mayoría, debe ser al menos explicado secuencialmente. Este comprende la ejecución sistematizada de aturdimiento, sangría, decapitación, amputación, desuello, evisceración y, finalmente, la división de la canal en dos mitades, izquierda y derecha. Las canales de los bovinos son muy grandes, por lo que es sumamente impráctico transportarlas en una pieza a lo largo de la cadena de comercialización, por lo que deben ser divididas en dos mitades o dos medias canales. A su vez, y con fines de ahorrar espacio durante el transporte y almacenamiento, cada media canal es dividida mediante un corte transversal, perpendicular a la columna vertebral, a nivel del quinto o duodécimo espacio intercostal, lo cual produce dos cuartos, uno anterior o delantero y otro posterior o trasero. Estos cuartos del animal son los que vemos llegar a las carnicerías donde se procede a realizar el despiece o desposte de los cortes. Sobre esto, el profesor Huerta-Leidenz aclara:

El término corte parece ser inadecuado para referirse al producto del desposte venezolano, donde la mayoría de las operaciones de descuartizamiento se basan en el deshuesado y posterior separación o disección de las masas musculares. Dado el caso, luce más lógico hablar de piezas en vez de cortes o trozos (Huerta-Leidenz *et al.* 1997: 40).

En América Latina la denominación que recibían estas instalaciones industriales ha cambiado radicalmente, sobre todo por razones de percepción y por la estrecha relación que tienen con el tema de la inocuidad en los alimentos, por lo que ahora se les ha comenzado a llamar “plantas de cosecha”, que será la forma como me referiré a ellas de ahora en adelante.



18

La incorporación de sementales puros cebú en la producción generó un cambio determinante en el tipo de animal para sacrificio



Hoy día los animales que llegan a las plantas de cosecha son exactos a sus progenitores

Comercialización del ganado en Venezuela

De acuerdo con los estudios realizados a finales de la década de los sesenta y principios de los setenta (Proyecto MAC-FAO-Venezuela), se determinó que la comercialización del ganado en pie en el país no estaba sujeta a ninguna clasificación ni obedecía a ningún precio reglamentado. Por tradición los precios se fijaban en la finca y dependían de criterios muy variados que, generalmente, iban en contra de los intereses de los productores. La venta de los animales en pie se hacía, en la mayoría de los casos, mediante estimaciones de peso “al ojo” y no en romanas o pesas. Tampoco en la planta de cosecha se contaba con patrones de clasificación para las canales que permitieran determinar el precio y en estos casos era el mayorista-transportista quien —de manera totalmente arbitraria— establecía el precio general al cavero, sin permitirle seleccionar las canales que deseaba comprar. Esta situación le proporcionaba un ventajoso dominio del mercado a los intermediarios, con efectos muy negativos para los productores quienes se veían prácticamente obligados a aceptar los precios que les ofrecían, transformando su negocio en una actividad muy poco atractiva (Iribarren *et al.* 1972).

Debido a esta situación, un calificado grupo de ganaderos liderados por el Dr. Carlos Eduardo Galavís —quien entonces presidía el Banco de Desarrollo Agropecuario (BANDAGRO)—, con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Cría mediante su director de Ganadería, el Dr. Edmundo Cuevas, y el director del Proyecto MAC-FAO-Venezuela, Dr. Hugo Estrada, se encargó de promover un conjunto de acciones dirigidas a mejorar definitivamente el sistema de comercialización de los bovinos en Venezuela, en pie y en canal. Para ello, en 1965 se contrataron los servicios del Dr. Arno Zane Palmer, reconocido científico norteamericano de la Universidad de Florida y experto en sistemas de clasificación y caracterización de carne, quien realizó un recorrido por todo el país visitando las principales

plantas de cosecha (mataderos y frigoríficos industriales) que existían para la época. Al Dr. A. Z. Palmer lo acompañaron, como contraparte venezolana, los doctores José Aristóbulo Serrano, Alí Bravo y Abelardo Rodríguez Voigt, entre otros calificados profesionales. Al finalizar el recorrido presentaron el estudio que permitiría establecer una clasificación para la carne en Venezuela y ese año el mismo Palmer dictó el primer curso de clasificación de carnes en Venezuela.

Una vez adecuada la infraestructura técnica que se requería en las plantas de cosecha y frigoríficos industriales, con la dotación y el adiestramiento de los médicos veterinarios clasificadores en cada uno de ellos, se estableció la primera clasificación de canales bovinas en Venezuela. Esto se oficializó mediante la Resolución No. 1.322 del Ministerio de Fomento, Dirección de Comercio, y la No. 198 del Ministerio de Agricultura y Cría, Dirección de Ganadería del 4 de agosto de 1972. Es importante resaltar que previo a esta resolución no existía otra clasificación que la utilizada por los Consejos Municipales que clasificaba la carne como de primera, segunda y tercera, fijándose respectivamente los precios máximos para la venta al detal de los cortes. Esta resolución dio paso al Decreto Presidencial No. 180, de fecha 14 de junio de 1974, el cual se mantuvo en vigencia hasta el 20 de marzo de 1984 cuando fue derogado mediante el Decreto Presidencial No. 63. Este decreto fijó las nuevas pautas que regirían la política de la carne en el país, estableciéndose cuatro categorías para la carne en canal (Ministerio de Agricultura y Cría 1985):

CATEGORIA A: bovinos machos menores de tres años con peso en canal frío no menor de 230 kilogramos.

CATEGORIA B: bovinos machos y hembras menores de cinco años con peso en canal frío no menor de 180 kilogramos.

CATEGORIA C: bovinos machos y hembras sin límite de edad con peso en canal frío mayor a 130 kilogramos.

CATEGORIA D: bovinos machos y hembras sin límite de edad, cuyo peso en canal frío no exceda los 130 kilogramos.

En 1994 se puso en vigencia la última clasificación de bovinos en pie y en canal (esta vez atendiendo a su tipo y clase), la cual se hizo ley mediante la promulgación del Decreto Presidencial No. 181, publicado en la Gaceta Extraordinaria de fecha 29 de junio de 1994 bajo el No. 4.737 y donde se usó como patrón el esquema diseñado para el área subregional andina por la Decisión 197 del Acuerdo de Cartagena. De acuerdo con lo sostenido entonces por Huerta-Leidenz y colaboradores (1995),

la clasificación venezolana de bovinos trata de medir simultáneamente los indicadores de calidad y rendimiento, combinando de manera específica para las clases (novillo, novilla, toro, etc.) que son las condiciones sexuales del animal en relación a su edad (macho castrado joven, hembra joven sin parir, macho adulto sin castrar, etc.). La clasificación andina considera las clases como tipos.

Entre las decisiones que se tomaron en esa oportunidad, también como parte de la Decisión 197 del Acuerdo de Cartagena, estuvo una de carácter supranacional que fue la constitución del Comité Nacional de la Carne (CNC), el cual actuó ejemplarmente y de manera ininterrumpida como organismo asesor del ministro de la cartera de Agricultura y Cría en todo lo referente a políticas de carnes rojas desde 1982 hasta 2002, año en que sus



Bella estampa de mautada pastando en un hato cercano a Ciudad de Nutrias, estado Barinas

reuniones fueron suspendidas como consecuencia de la promulgación de la nueva Ley de Mercadeo Agrícola, la cual contemplaba, entre otras cosas, la creación de una Junta Nacional de Ganadería Bovina y Bufalina. En el CNC se reunió a todos los representantes de los sectores que integraban el circuito de las carnes rojas, lo cual permitió tomar por primera vez medidas trascendentales y en consenso entre todos los eslabones de la cadena.

Para facilitar las funciones del CNC se creó la Unidad Técnica Nacional de la Carne (UTNC), la cual se encargó de manejar las estadísticas, llevar la coordinación y convocar las reuniones del comité. El director de esta unidad fue el médico veterinario Dr. Elio Manzanero, quien desempeñó sus funciones desde los inicios del comité hasta su disolución, con destacada constancia y devoción. Para asegurar la consecución de sus tareas la coordinación del comité era rotada entre los representantes de cada uno de los principales sectores que la integraban, los cuales eran el sector productor primario, el sector procesador y el sector científico-tecnológico. Con la disolución del CNC, y ante la desatención que comenzó a recibir todo el circuito cárnico nacional, el sector privado constituyó una asociación civil denominada Comisión para la Integración del Circuito Cárnico (CICCA). Esta asociación civil, que opera sin fines de lucro, ha mantenido desde sus inicios como objetivos fundamentales buscar y crear los mecanismos que permitan mantener un funcionamiento eficiente del circuito de producción, procesamiento y comercialización de la carne bovina. De alguna manera, el CICCA consiguió coordinar y armonizar ciertas estrategias que han permitido mantener el desarrollo de los participantes de la cadena del circuito cárnico y la calidad del producto en cada uno de sus eslabones.








Nuestra
carne





*Enfrentémoslo, pocas cosas le
ganan a una hamburguesa jugosa
chisporroteando sobre las brasas, o
a un bistec grueso y un vaso de vino
tinto, o a un cálido y reconfortante
guiso de carne en una noche fría.*

DAVID LOBEL, MAESTRO CARNICERO Y
COPROPIETARIO DE UNA DE LAS MEJORES
CARNICERÍAS DE NUEVA YORK



Novillos comerciales en ceba, Hacienda Bolívar, estado Zulia

Del potrero a su mesa

Los vegetales son interesantes

pero pierden todo sentido

de propósito cuando no vienen

acompañados por un buen corte

de carne.

EN *METROPOLITAN LIFE*, FRAN LEBOWITZ (1978)

En un informe preparado en el año 2000 sobre los hábitos y creencias de los consumidores acerca de las carnes rojas en Venezuela se obtuvo una aproximación muy importante al conocimiento que tenían las amas de casa de los diferentes cortes de carne de res y sus características. Como un hecho determinante se destacó el alto nivel de desconocimiento que existía en relación con la categoría mostrada, lo cual evidenció “un limitado y en ocasiones confuso dominio de las características de los diferentes cortes existentes, así como una virtual ignorancia sobre el proceso de producción, aunado a sus creencias negativas sobre la alimentación artificial de las reses” (Mercedes Hércules & Asociados 1998).

Esta realidad es quizás una de las mayores debilidades que presenta el circuito de las carnes rojas en el país, y todos nosotros, en nuestra condición de consumidores finales de este tipo de productos. No contar con conocimientos básicos sobre las carnes que consumimos no solamente nos impide ser eficientes en el momento de

Venezuela requiere de un consumidor más identificado con sus producción nacional. Rebaño vadeando un caño, Hato Merecure, estado Apure



realizar la compra, también nos convierte en desconocedores de una realidad y de un sistema de producción y procesamiento que opera en todo el país y es el responsable de colocar todos los días productos frescos y de calidad en las vitrinas exhibidoras de los mercados, de manera accesible y segura para nosotros los consumidores.

Toda esa carne, que pareciera haber llegado desde los potreros con tanta facilidad al mercado y que adquirimos cotidianamente de forma tan cómoda, es el resultado de un largo y lento proceso que se inició cuando una vaca fue preñada en una finca varios años antes. Para muchos, este tiempo podría carecer de un sentido lógico, sobre todo al percatarse del volumen de carne que se produce y la frecuencia con la cual es consumida semanalmente en el país. Esto demuestra el gran dinamismo que tiene el circuito cárnico y la cantidad de ganado gordo que es “arrimado” a las plantas de cosecha todos los días desde las regiones productoras para satisfacer esa gran demanda, sin tomar en cuenta el tiempo que el productor tuvo que esperar para que su novilla alcanzara el peso y la edad requerida para ser entorada (ver Apéndice I), los nueve meses de gestación, los ocho meses de amamantamiento y todo el período de levante o desarrollo, para finalizar con el engorde que se inició cuando el animal alcanzó entre 150 y 180 kilogramos de peso. Normalmente todo el proceso toma entre tres y cuatro años y culmina cuando el animal, producido y criado con tanto esmero alcanza la edad y el peso aptos para ser beneficiado, generalmente entre 450 y 500 kilogramos de peso vivo.

El proceso de producción primaria es el primer eslabón de la cadena cárnica y conlleva cuatro etapas.

Producción primaria

Etapas	Duración	Peso
I Gestación	9 meses	
II Lactancia o amamantamiento	8 meses	150-180 kg
III Levante	10-15 meses	180-350 kg
IV Engorde o ceba	6-12 meses	350-500 kg
Total (gestación-venta)	33-44 meses	

No todos los productores reúnen las condiciones ni la experiencia para producir carne con la misma eficiencia y calidad. Los factores suelo y clima también inciden al imponer limitaciones que determinan el tipo de explotación



que se puede establecer. Por ejemplo, las sabanas inundables del estado Apure, quizás la más importante región productora de animales para el mercado, pasan prácticamente la mitad del año bajo las aguas, lo cual obliga a manejar una ganadería extensiva que estacionalmente se muda de las zonas inundables a las altas y viceversa para aprovechar eficientemente los pastos y evitar el deterioro de los escasos recursos naturales existentes. En zonas frágiles las ganaderías tienen que ocupar grandes extensiones debido a que sólo pueden manejarse cargas animales muy bajas, que oscilan entre cuatro y ocho hectáreas por unidad animal (una unidad animal equivale a cuatrocientos kilogramos de peso vivo). Los animales producidos en regiones como estas o aquellos que provienen de ganaderías igualmente extensivas o semi intensivas no pueden ser terminados allí, por lo que generalmente son vendidos cuando alcanzan los trescientos kilogramos de peso vivo a los cebadores o engordadores de ganado —responsables de llevar las reses a su peso final de mercado—, ubicados en zonas con mejores suelos, clima y pastos. Ya en este punto podemos decir que el precio de la carne comienza a formarse pero no es el ganadero, como se piensa, el que establece el precio de venta. La libre oferta y demanda, cuando no existen los distorsionantes mecanismos de control de precios, son las responsables de establecer lo que se debe pagar por la carne.

Una vez alcanzado el peso de engorde deseado existen dos maneras diferentes para que este animal llegue a su destino. La primera es cuando las plantas de cosecha compran la res directamente en la explotación o a un intermediario quien, por un porcentaje del costo del rebaño, le garantiza al productor que todos sus animales van a ser colocados. De otra manera, el productor lleva su ganado hasta la planta de cosecha y se involucra en el proceso, así conoce el rendimiento de sus reses y cuán efectiva está resultando su operación. Es en este punto cuando se comienzan a experimentar incrementos pequeños pero instantáneos en el precio de la carne, plenamente justificados, como iremos viendo.

El arrime a la planta de cosecha no encarece realmente la carne. Esto es debido a que la res es vendida en pie con todos los subproductos que se obtienen de ella y con los cuales se cubren todos los costos que genera el servicio de beneficio y el flete terrestre. Parte de estos subproductos se industrializan, otros son vendidos a empresas que los procesan como las fábricas de harinas de sangre y hueso, utilizados para alimentar otras especies animales; la piel va a la industria talabartera y el traste (ver Apéndice I) sigue su propia ruta de comercialización hasta las carnicerías que venden este tipo de productos. Al beneficiar la res y retirar todos estos subproductos queda lo que se conoce como la canal que, como veremos más adelante, es separada en dos medias canales y de esta forma se comercializa la carne en el país.



La canal pesa menos de la mitad de lo que pesaba la res viva cuando llega al mercado. Ganadera Industrial Los Andes

La canal, y esto es muy importante resaltarlo, llega a pesar (en términos generales) aproximadamente la mitad de lo que pesaba la res cuando estaba en pie. Vale decir, que si el animal pesaba 480 kilogramos y tuvo un rendimiento de 52,5% la canal debe pesar unos 252 kilogramos de carne, huesos y grasa, y el precio de este producto debe sufrir un incremento que compense las pérdidas por todo aquello que no es carne y por los costos de procesamiento involucrados.

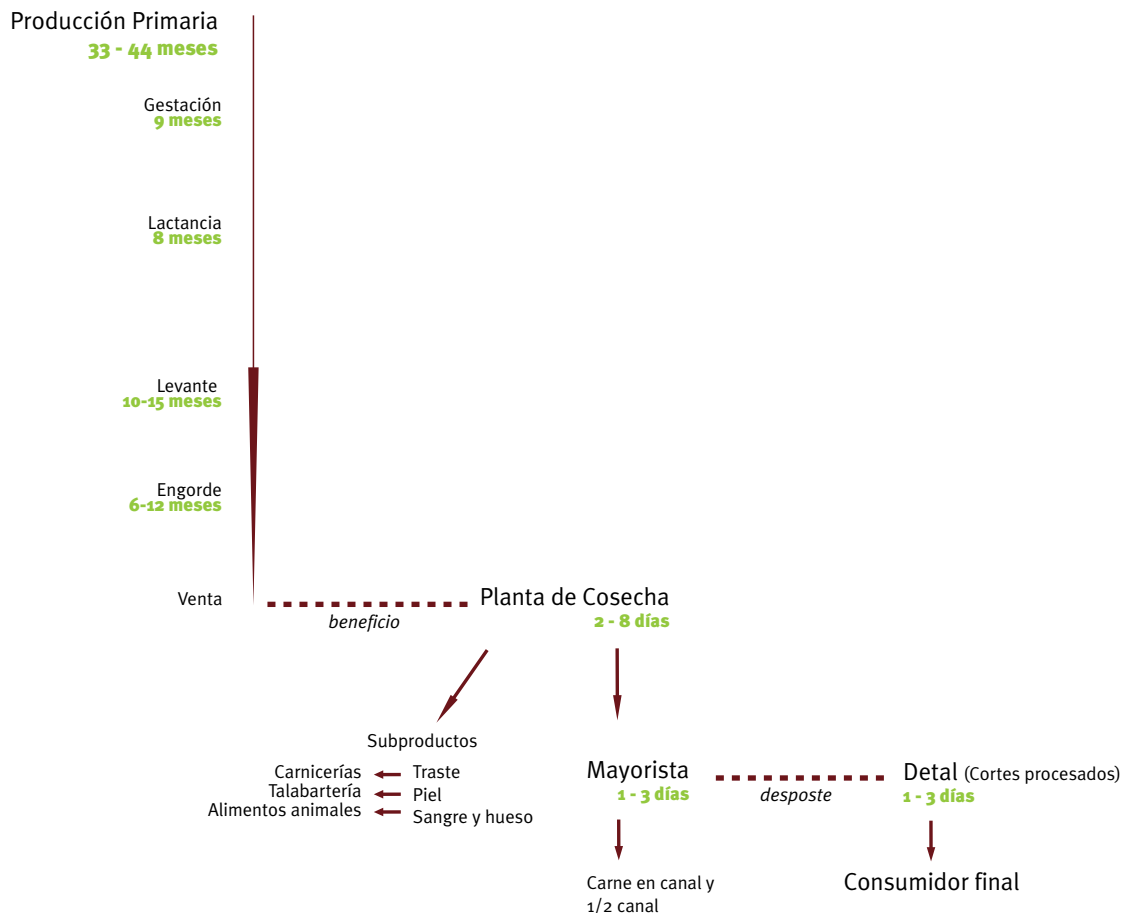
El ganadero recibe un porcentaje del precio que es comparativamente alto con el resto de los eslabones pero —y esto debemos comprenderlo muy bien los consumidores— es un pago por un lapso de producción muy largo (de tres a cuatro años) y riesgoso, que generalmente es recibido varias semanas después de que la carne de sus animales ha sido consumida por los mercados finales. El distribuidor y la planta de cosecha reciben de manera instantánea por sus servicios un porcentaje bastante menor, que se carga al precio y que cubre los costos involucrados y el tiempo que debe permanecer la carne madurándose en frío antes de ser vendida.

Al final la carne llega al detal, es decir, a los negocios que expenden el producto al consumidor final. Los costos de procesamiento y expendio en este eslabón de la cadena son muy variables y dependen del tipo de operación que se maneje y la calidad del establecimiento, y son precisamente estos costos asociados los que determinan el precio final de venta de la carne. Si tomamos en cuenta las mermas que se generan al despostar (ver Apéndice I) las medias canales y los costosos servicios involucrados (personal entrenado, equipos, electricidad, seguridad) de los 252 kilogramos iniciales se acabarán vendiendo aproximadamente unos 189 kilogramos de carne y huesos comestibles, 73 kilogramos menos de lo recibido, que deben dejarle al negocio un margen mínimo de comercialización.

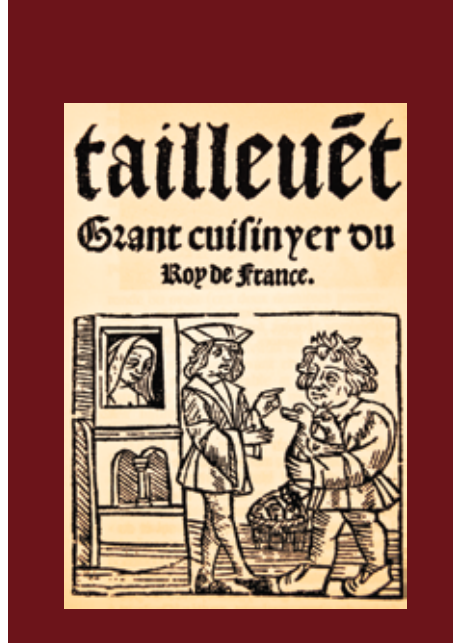
El margen de un departamento de carnicería promedio se diluye cuando se combina con los márgenes que aportan el resto de los departamentos del negocio, los cuales usualmente consideran un universo de unas doce mil categorías de productos distintos. En definitiva, un negocio eficiente de detal arroja un margen de comercialización bastante bajo. Para dar una idea, la operación mundial de la cadena Wal-Mart reporta entre tres y cuatro por ciento de margen bruto de utilidad, pero es un negocio de un volumen gigantesco.

Como se puede ver en el cuadro que mostramos a continuación, el proceso de producción y venta de la carne tiene un dinamismo y una razón de ser que no admite fallas. El mecanismo de libre oferta y demanda establece las pautas y, después de ser vendida en pie, la carne sufre una serie de costosas transformaciones que deben ser asumidas por cada uno de los eslabones que participan en la cadena. Producir un kilogramo de carne, procesarlo con criterios de calidad y colocarlo de manera accesible y segura para los consumidores es el resultado de una labor compleja que no se puede improvisar. Espero, sinceramente, que la próxima vez que vaya a la carnicería o al supermercado a comprar carne aprecie de una manera distinta el producto refrigerado que tan fácilmente tomará de la repisa de la vitrina exhibidora.

Circuito cárnico







Lo que debemos saber de la carne bovina

¿Qué es la carne?

En la definición gastronómica que ofrece el *Larousse Gastronomique*, la palabra vianda o carne, que viene del latín *vivenda*, se refiere a la carne de los mamíferos y pájaros que se consideran alimento para los humanos y significa “aquello que falta para vivir” (Courtine 1984: 1024). *Vivenda* designaba pues el conjunto de provisiones destinadas a la alimentación y este es el sentido que se le daba en el *Viandier* de Taillevent, primer tratado profesional sobre cocina, escrito en Francia antes de 1380. Este tratado fue elaborado por solicitud del rey Carlos V, quien aparentemente se preocupaba mucho porque los especialistas de su tiempo escribieran sobre diversos temas eruditos; entre estos se encontraba Guillaume Tirel, mejor conocido como Taillevent, artífice por aquél entonces de las cocinas reales.

Contemporáneamente, gracias a la ciencia, la carne se define como el tejido muscular que ha entrado en fase de maduración, una vez terminada la fase de *rigor mortis* o punto de rigidez cadavérica (ver Apéndice I). Esta definición de la carne se halla restringida a sólo unas cuantas docenas de las tres mil y tantas especies de animales mamíferos que existen, por lo que debemos agregar —para referirnos específicamente a la carne proveniente de los bóvidos— que la carne sólo puede empezar a denominarse como tal cuando la masa muscular que rodea el esqueleto de los animales sacrificados, por efecto de la conservación y maduración en frío durante varios días, la hace apropiada para la alimentación del hombre, luego de experimentar una serie de cambios fisicoquímicos que le suministran las características de sabor, aroma y aspecto que la hacen tan particular como producto.

En nuestro país ha quedado establecido que la base principal de consumo es la carne de vacuno, siguiéndole en orden de importancia las carnes de pollo, pescado, cerdo y, finalmente, las de caprinos y ovinos. Existe una creencia popular generalizada según la cual la carne de vacuno es más fresca y, por ende, de un mejor sabor cuando se consume inmediatamente después de la muerte del animal. Esto quizás sea válido para aplicárselo al consumo de la carne de algunas aves como el pollo o el pescado, o quizás sea común observarlo en ciertos rituales de algunas etnias aborígenes africanas. Sin embargo, en nuestro caso, nos vemos obligados a aclarar que esto no se corresponde con la verdad.

Empecemos aclarando que el producto que se consume de esa manera, es decir, al instante de la muerte del animal, no debería denominarse carne. Quizás a algunos les llame poderosamente la atención esta afirmación, sobre todo porque seguramente deben haber disfrutado —en más de una oportunidad— el consumo de una carne en vara, o haber asistido a una “ternera” en la finca de algún conocido, quien en la ocasión de una celebración o durante algún trabajo de llano sacrificó un animal para ofrecérselo a sus huéspedes y lucirse como buen anfitrión. Sin ánimo de echarle a perder la fiesta a nadie, criticar gustos o destruir la reputación de tan generosos anfitriones, me veo obligado a establecer diferencias cualitativas entre ese producto que con tan buena intención se ofrece y la verdadera carne. La explicación, que puede ser poco grata para algunos, es relativamente sencilla.



La auténtica ternera llanera es una excepción gastronómica

Me apoyaré en lo que dice el profesor Huerta-Leidenz al respecto:

al consumir las partes comestibles de la canal de un animal recién sacrificado, en lugar de carne estamos consumiendo realmente músculo, y se trata de un músculo que se encuentra generalmente en estado palpitante y caliente pues aún es una parte que se debate entre la vida y la muerte, contrayéndose, relajándose y recalentándose sin control biológico alguno, vale decir: es la musculatura de un cadáver en transición a su rigidez (Huerta-Leidenz com. pers.).

Esa materia, si se consume pasadas seis a doce horas después del sacrificio del animal —a veces antes, si éste se encuentra fatigado o la temperatura ambiente es calurosa, como suele suceder en el trópico—, ya habrá iniciado su rigidez de muerte, que no es sino una contracción sostenida de la musculatura del cadáver. Su producto resulta de una dureza tal que no constituye una experiencia muy grata para ningún comensal con buen gusto. Respetando las tradiciones y guardando distancia con las costumbres y gustos

de algunas regiones que todavía carecen de los recursos de refrigeración idóneos, considero que el consumo de productos provenientes de reses faenadas inadecuadamente y preparados después de seis horas del sacrificio del animal no se debe recomendar desde el punto de vista gastronómico. Sensorialmente hablando, se trata de un producto de elevada dureza, con muy poco sabor (de ahí el excesivo uso que se hace de la sal para sazornarlo), con un olor que no es precisamente muy grato y de una viscosidad que prefiero abstenerme de calificar.

Si esta pieza muscular es congelada antes de producirse el *rigor mortis* el proceso de contracción post mortal se interrumpe, aunque de manera temporal, ya que al descongelarla se presentará con mayor severidad, un fenómeno que se conoce como rigidez de descongelación. Por ello, la congelación debe efectuarse después de que ha ocurrido el *rigor mortis*. Según Huerta-Leidenz, en general, el proceso de congelación —tan milenario como



Tan sólo con un poco de sal y unos granos de pimienta bastan para realzar la apetitividad de la carne venezolana

útil para preservar las carnes durante largos periodos de almacenamiento— no es fácil lograrlo en casa. Este debe efectuarse después del *rigor mortis*, veinticuatro a cuarenta y ocho horas de refrigeración después del sacrificio. Aunque esta congelación se efectuara en el momento adecuado, si se hiciera lentamente como sucede en los congeladores caseros, sin refrigeración previa, se formarían grandes costras (cristales) de hielo que comprimirían las fibras musculares y perforarían las paredes celulares, produciendo la salida automática de los valiosos jugos de la carne al momento de su descongelación y obteniéndose como resultado un producto seco de muy mala apariencia y calidad gustativa.

Curiosamente el término *carne* es identificado por los consumidores con las carnes provenientes únicamente de bovinos (vacunos y bufalinos) y el acto de consumirla se encuentra asociado con un alto grado de placer sensorial. La unidad primaria para el manejo de la carne de res es la *canal* y es la porción del animal que resta luego de retirar la cabeza, las patas, la piel, la cola y todas las vísceras internas, con la excepción de los riñones y la grasa que los rodea. Esta canal, en términos generales, presenta carne magra comestible o músculos, tejidos propios del músculo, incluyendo tendones y ligamentos, grasa en diversos sitios, así como cartílagos y huesos.

Toda la vida hemos oído decir que por su color las diferentes carnes se clasifican en carnes rojas y carnes blancas. A pesar de que la carne de pescado es de color generalmente blanca, solamente se aplica el término *carne blanca* a las carnes de algunas aves como el pollo, así como las provenientes del cerdo y a la de aquellos vacunos que, como la ternera, tienen una carne descolorida o pálida. De acuerdo con el estudio de Mercedes Hércules & Asociados (ob. cit.), realizado para conocer cualitativamente los hábitos y creencias del consumidor venezolano acerca de la carne roja y su comparación con sus más cercanos competidores, esta “constituye una categoría

específica, diferenciada por prácticamente la totalidad de las participantes de otros productos competitivos, tales como el pollo, el cochino y el pescado, para los cuales se utilizan términos específicos, lo cual indica su percepción como categorías relativamente independientes” (p. 4). En este contexto el pollo constituye el principal competidor de la carne de res, en términos de su frecuencia y ocasiones de consumo. En promedio, en la mayoría de los hogares el consumo de carne se realiza alrededor de tres veces por semana, utilizándose pollo en el resto de las ocasiones.

Lo barato de la carne de pollo frente a la de res es cuestionable, sobre todo si se utiliza el pollo entero. En este interesante estudio se observaron algunas diferencias en el patrón de consumo y las actitudes hacia la carne y sus categorías competitivas en función de la edad del ama de casa, el nivel socioeconómico y el área geográfica. La comparación de rendimientos caseros en preparación y cocción, así como la estimación de aportes de nutrientes y raciones resultantes para recetas populares entre carnes de pollo y de res fue abordado por el Instituto Nacional de Nutrición en una comparación de preparaciones de uso común con esas carnes en Venezuela. De ese trabajo se desprendieron las siguientes conclusiones: “El rendimiento por raciones listas para servir de la carne de res es mayor que el pollo en la mayoría de las experiencias efectuadas en el presente estudio”; “[...] la carne de res presenta menos pérdida por limpieza y menos merma por efectos de la cocción”; “[...] la carne de res magra aporta menor cantidad de grasas totales y de calorías que la carne de pollo, lo cual ofrece ventajas poco conocidas en el segmento de consumidores preocupados por el binomio dieta-salud”; “[...] el estudio destaca la importancia de la carne de res como alimento para prevenir las deficiencias de hierro (anemias)” (Morales *et al.* 2000: 32).

Propiedades de la carne

Las mandíbulas constituyen

la herramienta más eficaz

del conocimiento filosófico.

EN *LES DINERS DE GALA*,
SALVADOR DALÍ (1974)

A pesar de que por naturaleza el ganado presenta la misma estructura, talla y proporciones de cada una de las razas que se emplean, el clima, los métodos de producción y los sistemas de procesamiento carniceros que se aplican afectan y tienen que ver con el resultado final en cuanto a la calidad de la carne. La genética es importante y en muchos estudios se ha asociado la dureza de la carne con el porcentaje de razas cebú (pertenecientes a la subespecie *Bos indicus*). Existen razas (la mayoría pertenecientes a la especie *Bos taurus*) en el mundo que producen carnes mucho más tiernas que las venezolanas (donde predomina la herencia cebuína) aunque eso no las hace, desde el punto de vista sensorial, estrictamente mejores carnes. Considero que toda carne, sin importar su origen, reúne atributos particulares que la caracterizan y distinguen y son esas características, casualmente, en combinación con los métodos de producción y procesamiento empleados, lo que las hace únicas, como es el caso de la carne que producimos en Venezuela.



Producir una carne de calidad, tierna y gustosa nos ha tomado años, pero la tenemos hoy día

Indudablemente, los problemas asociados con la obtención de una mejor y más consistente terneza en la carne que se produce en los trópicos constituyen un dolor de cabeza para los investigadores. Los resultados de algunos estudios recientes sugieren que “la inclusión de razas *Bos taurus* adaptadas al trópico (como Senepol y Romo Sinuano) en el desarrollo de cruces puede ser una estrategia para reducir los problemas de terneza en carnes de animales tropicales” (Congreso Mundial de la Raza Brahman 1996: 401).

Hay quienes opinan que, en lugar de seleccionar para mejorar la terneza en carnes provenientes de animales *Bos indicus*, una técnica alternativa pudiera ser el control de la proporción de las razas *Bos indicus* en cruces adaptados al trópico, ya que la terneza se incrementa linealmente en la medida en que la proporción de las razas *Bos indicus* se reduce. El trabajo es difícil pero los resultados son alentadores; la carne de muchos de los animales compuestos obtenidos está ofreciendo alternativas nuevas de calidad para el mercado. También la selección de líneas de ganado de la raza Nelore, con carnes tiernas, es promisoría. Y más pronto que tarde, muy probablemente, se comenzarán a producir segmentaciones del mercado como resultado de la diferenciación que introducirán estas carnes. En ese momento jugará un rol decisivo la presión que genere la demanda interna de los consumidores y, obviamente, la capacidad del sector productor para responder.

Un error en el que se incurre usualmente es creer que la carne de toro —el animal macho sin castrar, llamado también entero— es mala, comparada con la de novillo —animal macho castrado—, la novilla o la ternera, entendiéndose mala como dura y fibrosa. Anteriormente los toros sacrificados eran los reproductores; es decir, los padrotes de cierta edad que se desincorporaban de los rebaños. Sin embargo, estos no tienen nada que ver con los toretes jóvenes (con menos de treinta meses de edad) que, con una buena alimentación, pueden alcanzar

hoy en día pesos ideales de sacrificio y producir una carne de gran sabor y ternura bastante aceptable, aunque ligeramente más oscura que la de los animales castrados. La carne de las hembras de desecho jóvenes, que proviene en su mayoría de novillas infértiles que van al mercado, compite perfectamente con la de esos toretes e incluso llega a superarla en ternura.

Es válido acotar que el mercado del centro, centro occidente y oriente del país es preferentemente consumidor de toros, encontrándose los novillos solamente en aquellas zonas tradicionalmente productoras de ganaderías de doble propósito (leche y carne) como las del sur del lago de Maracaibo en el estado Zulia. Desde estas regiones se ha comenzado a generar una extracción importante en los últimos años, básicamente fomentada por las cadenas de supermercados del centro del país que buscan la mayor consistencia posible en la carne que ofrecen, algo que sólo puede garantizar la carne de novillo.

Con respeto hacia los paneles de catadores y consumidores —de acuerdo con lo que se sostiene en la literatura científica nacional e internacional, al mismo tiempo que aclaro que es una apreciación muy personal— no cambio un bistec proveniente de un toro joven de calidad por el de un novillo de la misma edad. La intensidad del sabor y el aroma que ofrece la carne de toro son indudablemente superiores y esto la hace, sobre todo cuando es muy tierna, una experiencia inigualable. De igual manera el color, aroma y gusto de la carne de una vaca gorda son más delicados, comparada con la de un novillo o toro, y si a eso se suma la ventaja del menor precio de adquisición esta es una opción verdaderamente interesante.

La contribución genética, las mejores prácticas de manejo y los nuevos procedimientos para el procesamiento cárnico —maduración húmeda en los empaques, electroestimulación, colgado de las canales por la pelvis o **tender stretch**, empleo de agujas o cuchillas para romper la fibra interna del músculo o **tenderizers**, inyecciones de soluciones salinas como el lactato de sodio o polifosfato de sodio— han ido mejorando la calidad final del producto pero para el consumidor normal puede ser una tarea difícil identificar una carne que le asegure la ternura y las características que está buscando, debido a la falta de información.

Como conclusión, la buena carne venezolana es el resultado de largos años de cruzamiento sobre la base criolla y posteriormente sobre la cebuina. Sumado a esto está el hecho de que nuestros animales son criados totalmente en potrero, sin emplear alimentación artificial ni algún tipo de confinamiento (es decir, a campo abierto), a lo que se agrega el benévolo efecto del clima y el suelo de las regiones productoras. El resultado es un producto cuyo sabor, sin intención de resultar arrogante, cuando es de calidad, no tiene parangón en el mundo y cautiva a todos aquellos que lo prueban por primera vez. Los comentarios y halagos que he recogido de algunos extranjeros conocedores sobre carnes rojas que nos han visitado ratifican lo que sostengo y por eso considero que la carne nacional, producida con criterios de calidad desde el origen, debe ser incorporada a la lista de productos nacionales con los cuales podemos proyectar orgullosamente la imagen de nuestro hermoso país en el exterior.

Para disfrutar a plenitud la experiencia de cocinar y consumir carne roja y adquirir la confianza para ensayar diferentes cortes es necesario contar con información básica acerca de la calidad de la carne, esto facilitará al consumidor adquirirla con mejor criterio.

En la carne, como ocurre con el vino, el color y la apariencia son los primeros criterios de selección

EL COLOR DE LA CARNE

Según el estudio de Mercedes Hércules y Asociados (ob. cit), “la carne es seleccionada fundamentalmente por su color, prefiriendo los consumidores el rojo intenso, así como por la presencia de sangre, apariencia jugosa, ausencia de grasa y, en algunos casos, percepción blanda al tacto”.

En realidad y apoyándome en el profesor Huerta-Leidenz, “el color de la carne del vacuno varía desde el rosa pálido hasta el rojo sumamente oscuro. En general, el consumidor prefiere un color rojo cereza brillante y rechaza los colores pálidos o muy oscuros”(Huerta-Leidenz *et al.* 1997: 37). De ahí la dificultad con que se encontró el mercado de carne empacada al vacío, ya que la ausencia de oxígeno produce una decoloración de la carne que la hace poco atractiva.

La coloración rojiza, tan deseada por los consumidores como expresión de calidad, está determinada por la presencia de un pigmento llamado mioglobina (rico en mineral de hierro) y sus niveles de óxido-reducción. Tal característica del rojo intenso, contrario a lo que se piensa, no necesariamente está relacionada con una mayor ternura, ya que el color de la carne de los animales más jóvenes tiende a ser más pálida que la de los animales de mayor edad, en los cuales éste se intensifica. Es importante añadir que la carne de animales sanos que estaban fatigados o estresados para el momento del sacrificio pueden presentar una coloración oscura, parecida a la de los animales viejos, lo cual no necesariamente afecta su calidad al momento de consumirla.

La presencia de otras tonalidades es asociada generalmente con el proceso de descomposición o con una prolongada refrigeración; a excepción de los tonos rosados, que son atribuidos a la congelación previa del producto. Otro elemento que resulta de importancia para los consumidores es la presencia o no de jugos exudativos, parecidos a la sangre debido al color rojo de la mioglobina. Mientras el consumidor percibe favorablemente la humedad o “jugosidad” de la carne cruda, rechaza las carnes que aparecen secas o sudorosas, con presencia de esos jugos sanguinolentos alrededor del corte, dentro del empaque. Debo aclarar que la percepción positiva por presencia de “sangre” se refiere a la sangre que se encuentra internamente; los jugos liberados alrededor del corte dentro del empaque no son atractivos para el consumidor y usualmente están relacionados con la infiltración de soluciones salinas, que algunos practican en forma fraudulenta para ganar más. En el informe técnico realizado en 1999, por solicitud del Consejo Venezolano de la Carne y con el aval del Instituto Nacional de Nutrición, se evidenció que existían diferencias relevantes entre el peso de adquisición de los diversos cortes y el peso recibido y verificado posteriormente en el hogar. Este informe concluyó que “el promedio de esta diferencia (200 gramos por kilogramo de producto adquirido) representa una pérdida apreciable de dinero y nutrientes para el consumidor” (Morales *et al.* ob. cit.: 32), argumento éste que nos sugiere mantenernos más alertas.



APARIENCIA DE LA CARNE

Es preciso recordar que el factor más importante en la apariencia de la carne es el color. Y esto es particularmente cierto en la carne preempacada. El color rojo púrpura del corte de una carne fresca, como mencionamos anteriormente, se debe al pigmento mioglobina —muchos de los jugos rojos liberados por la carne no son sangre sino es agua teñida por este pigmento— químicamente relacionado con la hemoglobina de la sangre.

La diferencia que se observa en el color de la parte externa de la carne proviene de los cambios químicos en el pigmento. Cuando se expone al aire, una molécula de oxígeno es añadida a la porción de hierro de la mioglobina y se produce oximioglobina, que es de color rojo brillante. Este color se forma muy rápidamente y es aceptado ampliamente como el más deseable color de la carne en un no-empacado y preempacado de carne fresca.

Cuando la parte externa de la carne es expuesta al aire por más tiempo ocurre otra reacción y se forma un pigmento marrón (metamioglobina), que caracteriza las carnes añejas. La velocidad de desarrollo de la metamioglobina depende de la temperatura (a mayor temperatura más rápida es la reacción), de la acidez de la carne (a mayor pH la carne será más negra) y de la aceleración por deterioro bacteriano.

SABOR Y AROMA DE LA CARNE

La carne magra o con bajo contenido de grasa, como la venezolana, está compuesta aproximadamente por 18% de proteína, 3% de grasa y 75% de agua. La parte proteica está básicamente compuesta por la fibra de la carne y su pigmento. El contenido de grasa es muy importante; en algunas carnes de calidad la grasa se observa entreverada con la carne roja, donde produce el efecto conocido como marmoleo (*marbling* en inglés, *persillé* en francés). Esto, de alguna manera, lubrica la carne mientras se cocina y produce un bistec más tierno, además de aportarle mayor sabor y aroma.



En la grasa del corte va el aroma y gran parte del sabor

El Dr. Huerta-Leidenz sostiene al respecto que la mayoría de las amas de casa venezolanas prefieren, en el día a día, la carne sin grasa o con muy poca grasa; esto es, la carne bien magra. Esta poca tolerancia a la grasa responde a razones de tipo económico —recibir más carne magra por cada moneda invertida— y de rendimiento, al procurar el menor desperdicio posible en el plato. No obstante, en los últimos tiempos este comportamiento también se corresponde con la optimización del binomio dieta-salud, observándose que las piezas preferidas son aquellas en las que la grasa se encuentra prácticamente ausente. En el caso en que la pieza seleccionada presente una cantidad de grasa superior a la deseada, la conducta usual de los consumidores es solicitarle al carnicero que la retire, privándose de la delicia gastronómica que otorga este importante constituyente de la carne. Los mismos consumidores pueden tener una conducta diferente y son más

tolerantes a la presencia de grasa cuando planifican una parrilla; en este caso, la presencia de grasa en las carnes se considera un requisito indispensable.

Podemos decir, sin riesgo a equivocarnos, que el sabor y aroma de la carne responde mayormente a la cantidad de grasa que contiene el corte. Es la grasa de cobertura (grasa que recubre exteriormente la canal) y el marmoleo (grasa que se deposita entre los paquetes de fibras constituyentes del músculo), al iniciarse la cocción y comenzar a derretirse entre las fibras musculares, lo que ayuda a mantener un caldo con las proteínas solubles en el agua y lo que proporciona a la carne gran parte de su sabor y fragancia. Indudablemente, el tipo racial del animal, estado de engorde, sexo y cualquier intervención *post mortem* que se haya realizado inciden positiva o negativamente en el sabor final, pero se debe tener claro que siempre será la grasa la que ofrecerá la mayor variación en esa característica que hace a la carne tan apetecible.

Resulta muy importante que aprendamos a apreciar la presencia de grasa en los cortes como una característica deseable y un indicativo de calidad. Se trata, como iremos viendo a lo largo de la obra, de una cualidad que debemos reconocer y valorar. En el caso de las carnes producidas a pasturas, como es el caso de las venezolanas, incluso veremos que nos ofrece ventajas nutricionales.

OTRAS PROPIEDADES DE LA CARNE

La carne fresca es una materia compleja en la cual tienen lugar muchos procesos biológicos asociados con los tejidos vivos que todavía están activos. El período de almacenamiento de las carnes frescas es sumamente importante, pero los mejores medios de empaque actuales dependen de un número de factores que usted como consumidor debe conocer, sobre todo, porque cada día compramos más este tipo de productos. Estos son: apariencia visible (color), propiedades organolépticas (sabor y olor), relación de humedad y condiciones bacteriológicas. No es precisamente un tema agradable de abordar, pero es información que el consumidor debe tener para conocer los riesgos a los que pudiera estar expuesto y qué hacer para evitarlos.

El sabor y el olor de la carne son enormemente afectados por la presencia de bacterias. Las carnes que no han sido empacadas, y aún las empacadas, son perecederas y por consiguiente sensibles al ataque de los microorganismos. La velocidad con la cual las bacterias crecen sobre la superficie de una carne dependerá del tipo de microorganismo presente, la temperatura y la naturaleza de la atmósfera en el empaque, por lo cual se debe tener mucho cuidado al manipularlas. En condiciones aeróbicas (en presencia de aire) las bacterias pueden causar efectos no deseables en la carne como viscosidad sobre la superficie, cambios en el color de los pigmentos, cambios en las grasas, sabores y olores desagradables; todos son el resultado del crecimiento de bacterias sobre la superficie y la producción de ácidos volátiles. También las levaduras y los mohos pueden crecer sobre la superficie de la carne y generar una superficie viscosa, pegajosa, con olores y sabores desagradables y hasta con cierta decoloración. Usualmente las piezas que presentan estos daños exteriores son descartadas de los expendios en los establecimientos comerciales, por desconocimiento. La verdad es que por tratarse de daños meramente superficiales si se retiran con cuidado las partes afectadas se podría perfectamente recuperar gran parte de la pieza, sin que se corra ningún riesgo al consumirla.

En condiciones anaeróbicas (en ausencia de aire) el deterioro de la carne puede deberse a la acidez, lo cual produce un olor característico y algunas veces un sabor particular causado por los ácidos, los cuales pueden resultar de la acción de las enzimas en la carne durante el proceso de maduración o añejamiento anaeróbico.



La apariencia exterior de la carne es decisiva a la hora de comprar

Lo anterior sugiere que debemos ser cautelosos y fijarnos siempre en las etiquetas de los paquetes y en la apariencia de los productos que adquirimos y exigir siempre calidad. Las nuevas tecnologías de empaque incluyen nuevas y más seguras opciones para adquirir las carnes que consumimos. Estoy seguro de que más temprano que tarde veremos desaparecer los departamentos de carnicerías de los supermercados, tal como los hemos conocido, y comenzaremos a ver largos pasillos llenos de mostradores refrigerados con un surtido muy grande de productos cárnicos de alta calidad, así como un feliz retorno de las carnicerías artesanales tradicionales.

Tenga siempre presente que debe adquirir sus carnes solamente en los establecimientos que le transmitan seguridad y no olvide que, en la medida en que usted exija como cliente y consumidor la calidad que desea, se promoverán los cambios positivos que se requieren. Si no lo convence el producto que le ofrecen no lo compre. Usted tiene el control y esta obra persigue proporcionarle los conocimientos para asegurarlo.

Maduración de las carnes

A pesar de que la carne roja generalmente llega a los supermercados o carnicerías a los seis u ocho días luego de salir del frigorífico, usualmente no es vendida de inmediato y se deja reposando en las cavas uno o dos días más. Este plazo de tiempo es considerado suficiente para obtener un ablandamiento natural aceptable, lo que asegura los precios que pagamos por ella. El objeto de esta práctica, conocida como maduración, cuya aplicación es cada día más común en nuestro país, es obtener un nivel adicional de ternura y mayor gustosidad. Algunos extienden ese período muy por encima de los límites usuales con la finalidad de alcanzar niveles más elevados de calidad, pero esto resulta muy arriesgado. Se dice que el secreto para obtener un bistec extraordinario, más que contar

con una buena pieza, reside en una perfecta maduración (*aging* en inglés, *affinage* en francés). Los cortes que han sido madurados o añejados requieren de un mayor tiempo de almacenamiento y manejo, lo cual se traduce obviamente en más altos precios.

Ese mejoramiento de la ternura y la sapidéz que se pueden obtener con la carne se explican porque al ocurrir la muerte del animal y someter el músculo a conservación mediante frío durante varios días se produce una serie de cambios físicos y químicos que contribuyen a desarrollar las características deseadas. En ese proceso ocurre la degradación de la fibra muscular por efecto de los fermentos naturales del tejido, entre ellos, las proteasas catépsinas que “resuelven” el *rigor mortis*, liberándose así los compuestos responsables del buen sabor y del aumento de la succulencia de la carne.

En Europa, durante la Edad Media, se empleaba un procedimiento de maduración conocido como *faisandage*, que llevaba el estado de conservación de la carne prácticamente a su límite, especialmente el de algunas piezas de caza como el faisán y la liebre, que los *gourmet* consideraban debían ser siempre consumidas —para poder apreciar plenamente sus texturas, aromas y delicadeza de la pieza— en “la antesala de la putrefacción” (Huerta-Leidenz *et al.* 1997: 39). No debemos confundir la carne madurada con el *faisandée* o carne descompuesta, ya que son productos que se obtienen mediante procesos completamente diferentes. La carne madurada se logra al emplear un proceso que permite la degradación controlada de la fibra muscular, mientras que en el *faisandage* también se permite la degradación pero sin control; cabe decir, se dejan descomponer los tejidos. Hoy en día un *faisandée* es raramente considerado por los gastrónomos como algo de calidad gastronómica, “más bien como una curiosidad” (Courtine ob. cit.: 420).

Para madurar un corte determinado éste debe ser de calidad óptima, de manera que se justifique todo el proceso y se obtengan los resultados deseados. Por lo anterior, la carne debe provenir de un animal preferiblemente muy joven y contar con una cubierta de grasa exterior lo suficientemente gruesa como para que se pueda prevenir la decoloración muscular y reducir las pérdidas de peso por evaporación, que ocurren durante el proceso de maduración cuando la carne se expone al aire frío.

MADURACIÓN EN SECO

La forma más lenta y costosa de madurar carne es la maduración en seco, pero debo reconocer que ningún otro método puede equipararse y vale la pena cada día de esfuerzo porque los cortes que resultan al final tienen un gusto extraordinario. Las carnes maduradas en seco no son tan jugosas como las no maduradas pero tienen en compensación un aroma y un gusto mucho más intenso y más complejo.

Sobre los niveles de humedad existen opiniones encontradas. Hay quienes consideran que se debe emplear una humedad relativamente baja de 70 a 75% para asegurar que la superficie de las piezas permanezca seca. Otros, por el contrario, encuentran deseables humedades superiores al orden de 85 a 90%, porque de esa manera no se producen tantas pérdidas por evaporación y, además, encuentran deseable la formación de moho en la cubierta exterior de la pieza.

En algunos de los más famosos *steak houses* de los Estados Unidos, cuando las secciones de los costillares completos llegan los asistentes de los carniceros anotan la fecha de llegada en un papel y lo clavan en la carne con un alfiler. La carne en ese momento tiene una capa de grasa de unos dos centímetros de espesor y algo



de grasa que arropa los huesos de las costillas. Tal grasa es dejada mientras se realiza la maduración y retirada a manera de recortes (*trimmings*) cuando se van a “descubrir” los cortes. Las piezas son generalmente almacenadas en los estantes de gigantes refrigeradores y mantenidas ahí aproximadamente a 0 °C (32 °F) por períodos de tiempo que pueden ir desde siete hasta veintiún días. Los pedazos recién llegados se ven rojos y brillantes pero, a medida que van madurando, se va formando una capa más oscura indicativa de que las fibras musculares se están comenzando a romper; esto es lo que le aporta a la carne la mayor intensidad de sabor. Luego de tres semanas la carne está lista y el bistec, que estará todavía suave al tacto, habrá desarrollado una costra exterior que indica que se ha curado. Durante este proceso la carne se encoge en más de veinte por ciento debido a la pérdida de agua, que es lo que encarece tanto estos extraordinarios bistecs.

Como dije antes, la tecnología aplicada a la maduración de la carne está basada en el trabajo que desarrollan las proteasas en los músculos. Este interesante proceso de ruptura de las fibras, que es lo que suaviza finalmente la carne, se produce más rápidamente al principio y se reduce considerablemente luego del séptimo día. Es por esto que la forma más comúnmente empleada en la maduración, conocida como maduración húmeda —que también suaviza y da sabor a la carne—, no logra un producto tan sublime como el obtenido con la maduración seca, que ofrece mayores intensidades de sabor y más jugosidad.

MADURACIÓN ACELERADA

No es un procedimiento que pudiéramos llamar muy común, sobre todo si no se realiza con los equipos y el conocimiento adecuado. La carne es mantenida a temperaturas mucho más altas y por un tiempo también mucho más corto (uno o dos días). La humedad, por consiguiente, es alta y fluctúa, generalmente, entre 85 y 90%. De nuevo, para evitar y controlar el crecimiento microbiano se hace uso de la luz ultravioleta dentro de la cámara de maduración.

MADURACIÓN HÚMEDA

No fue sino hasta la década de 1970 cuando este tipo de maduración se popularizó. “Una empresa llamada Iowa Beef desarrolló unos métodos para despachar carne dentro de los Estados Unidos empleando empaques al vacío, dándose cuenta que la calidad final del producto en algunos destinos, era mejor que el despachado” (Smith & Wollensky 1999: 69). Este proceso, por ser más económico y sencillo, demostró sus ventajas competitivas y prácticamente puso en jaque la maduración en seco, haciendo de ella la especialidad que es hoy, una técnica practicada celosamente sólo por algunos grandes y emblemáticos restaurantes.

La carne que va a ser madurada es empacada en materiales plásticos a prueba de humedad y con baja transmisión de vapor de agua. Así es refrigerada hasta que llega a la carnicería y de esta manera la carne conserva casi toda su humedad mientras dura el proceso. De esta manera, la carne se madura en sus propios jugos, de ahí el término madurado en húmedo. El empaque reduce la pérdida de peso y previene la descomposición de la superficie del corte hasta por dos o tres semanas, lo cual constituye otra ventaja importante, porque no

A MANERA DE RECOMENDACIÓN Y ADVERTENCIA:

No trate de madurar en seco los bistecs en casa. Sin el equipo adecuado y el conocimiento mínimo requerido se corre el riesgo de contraer alguna intoxicación, producto de una carne mal curada. La maduración seca debe ser bien controlada en temperatura y humedad y, por lo general, se utiliza luz ultravioleta para controlar el crecimiento de bacterias y mohos en la superficie de los cortes.

necesariamente requiere de tiempos de maduración prolongados. La higiene extrema es vital. Una carne procesada inadecuadamente o contaminada está condenada a perderse rápidamente en un proceso de maduración. Esta técnica es ampliamente utilizada en la industria, sobre todo debido a la reducción de las mermas por peso que representa, ya que no se producen pérdidas de líquidos ni quemaduras externas por frío. El producto resultante puede llegar a ser tan tierno como uno madurado en seco pero con un sabor a sangre superior y un gusto a carne muy delicado. Es ampliamente recomendado para el añejamiento del *filet mignon*, al cual le confiere un excelente sabor. Las carnes maduradas deben diferenciarse de las carnes frescas marinadas, que son carnes frescas a las cuales se les han incorporado aditivos, saborizantes o especias para mejorar sus características sensoriales y de conservación. Estas carnes se consiguen en ciertos mercados especializados y generalmente incorporan alguna etiqueta que las identifica como listas para cocinar, lo que permite añadirle conveniencia y valor a la carne fresca.

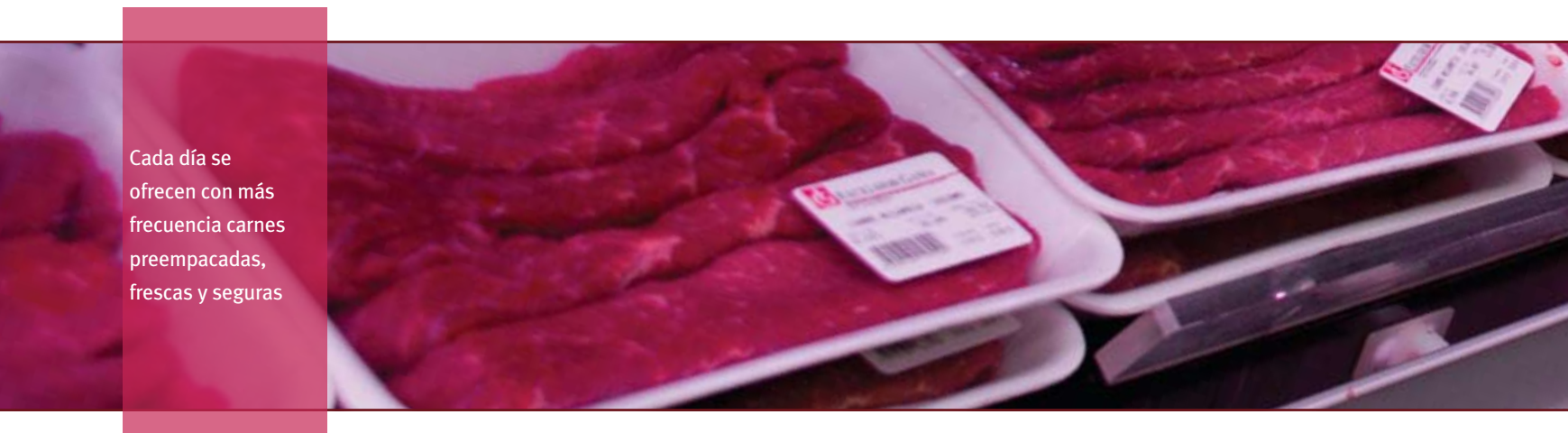
La llegada de los empaques le dio un viraje crucial al mercado venezolano de la carne



La carne empaçada

El mercado mundial de los alimentos empaçados está cambiando muy rápidamente. Las nuevas tendencias ofrecen cada día opciones más variadas de productos seguros que garantizan facilidad y comodidad al consumidor. Las carnes rojas no escapan a estas tendencias, al ser uno de los mercados con mayor crecimiento y en el que se ofrecen más opciones en base a tipos y presentaciones. Resulta muy interesante ver cómo en Venezuela ha ido creciendo este mercado, sobre todo cuando apenas hace dos décadas pensar en carnes empaçadas era considerado prácticamente una locura.

La centralización de los sistemas de empaquetamiento de carne en los frigoríficos es bastante reciente. Posterior a la temprana y exitosa experiencia de los supermercados CADA, en la década de 1960, con las carnes marca “Santa Bárbara” —producidas en la Hacienda Bolívar de la familia Brillembourg—, donde se ofreció por primera vez en el país carne de marca con calidad, refrigerada y empaçada en bandejas, no se conoce ningún otro intento equivalente para comercializar carne roja empaçada hasta la entrada al mercado venezolano de la cadena detallista holandesa Makro C & C Nederland BV. Esta empresa transnacional estableció, desde la apertura de su primera tienda en Caracas en 1986, las condiciones con las cuales habrían de operar sus empresas proveedoras de carne roja. Estas condiciones establecían claramente que la carne debía llegar de las plantas de cosecha procesada, refrigerada y empaçada al vacío para ser colocada en las neveras exhibidoras.



Cada día se ofrecen con más frecuencia carnes preempacadas, frescas y seguras

El súbito cambio en la forma de comercializar la carne, sumado al inusitado crecimiento del mercado y a la atípica respuesta de los consumidores, llamaron poderosamente la atención de las grandes cadenas de supermercados, las cuales comenzaron a incorporar vitrinas refrigeradas en sus tiendas para ofrecer carne empacada a sus clientes. A partir de 1989 algunas empresas, entre las que se encontraban el Matadero Industrial Centro Occidental, el Frigorífico Industrial Turmero, C. A. y el Frigorífico Industrial Los Andes, C. A., instalaron plantas de desposte para empacar carne y atender la creciente demanda. Este cambio en el mercado de las carnes influyó notoriamente en la ganadería venezolana, estimulando de manera contundente la producción de novillos e incrementando su participación en el beneficio nacional bovino, en sustitución de los animales enteros (toros y toretes).

Un corte de carne adquirido hoy en el mostrador refrigerado de un supermercado de cadena tiene la garantía de haber sido preparado poco tiempo antes y cuenta en su etiqueta exterior con parte de la información que le permite al consumidor conocer la conveniencia de adquirirlo o no. Las nuevas tendencias del mercado organizado al detal, orientadas a garantizar una respuesta eficiente a los consumidores al incorporar controles automatizados de inventarios, índices de agotados y monitoreo de perecederos, respaldan estas tecnologías y contribuyen a generar la confianza indispensable.

La principal consideración que debe tener en cuenta el empaque de las carnes es la exclusión del oxígeno, cuyo fin es retardar la indeseable rancidez y la decoloración. La tecnología ha logrado mejorar considerablemente la calidad en el empaque con un mejor vacío y con la introducción de un gas que mejora la apariencia del producto. El almacenamiento adecuado mantiene las carnes frescas por más tiempo y disminuye el crecimiento de bacterias que descomponen la carne y la hacen riesgosa para el consumo humano. Recuerde siempre que el tiempo en que la carne puede permanecer almacenada dependerá de:

- Cuán fresca estaba cuando llegó a la tienda. Pregunte cuándo llegó el último despacho.
- El control que se mantenga de las temperaturas del refrigerador o congelador.
- Si se tapan o se envuelven bien.

Es común la creencia en que los compartimientos congeladores de los refrigeradores domésticos pueden conservar eficientemente carnes y otros productos similares, pero esto es un error, ya que estas secciones no son tan frías como las unidades congeladoras que se venden por separado (**freezer**). Las temperaturas más frías mantienen las carnes frescas y sin riesgos por más tiempo, por lo tanto, las carnes congeladas durarán más tiempo si se guardan en un congelador separado del refrigerador.



EMPACADO AL VACÍO

Este método de empaque, tan familiar para todos hoy, utiliza el principio de eliminación de aire y oxígeno dentro del envase del producto. En el caso de las carnes rojas la pigmentación se ve afectada por la eliminación del oxígeno, ya que las hace lucir con una coloración más oscura, lo cual es perfectamente normal en carnes frescas empacadas al vacío. Haga la prueba; una vez que se abre el empaque y se pierde el vacío la carne se orea y al oxigenarse recupera la pigmentación en cuestión de minutos. Lo importante de este sistema de empaque es que garantiza la frescura y la seguridad de consumo del producto por mucho más tiempo.

EMPACADO EN ATMÓSFERA CONTROLADA

El empaque en atmósfera controlada o modificada, introducido por primera vez en Venezuela por la cadena de supermercados Excelsior Gama, es hoy muy frecuente, sobre todo en ese tipo de establecimientos. El aire se extrae totalmente mediante un proceso de evacuación y se reemplaza por una atmósfera protectora de un gas o mezcla de gases. Las atmósferas que contienen dióxido de carbono retardan la acción bacteriana y los cambios oxidativos, y el empaque con nitrógeno mejora significativamente la apariencia de la carne al retardar la decoloración de los productos cárnicos en presencia de la luz.



Los empaques con atmósfera controlada ofrecen una mejor apariencia del producto y brindan mayor seguridad

Las carnes pueden contener una cantidad de oxígeno considerable, a menos que la emulsión cárnica se mezcle en una cámara al vacío o bajo atmósfera controlada. No obstante, la cantidad de oxígeno residual en muchos paquetes envasados en esas condiciones es suficiente para producir cambios de coloración cuando se exhiben bajo iluminación directa, inmediatamente después del envasado. La respiración biológica del contenido del paquete es capaz de consumir el oxígeno residual en uno o dos días, por lo que una exposición posterior del producto a la luz no ocasiona cambios de coloración. Es por eso que se recomienda a los comerciantes no exponer los paquetes a la venta en las vitrinas inmediatamente.



Otros métodos de conservación

El empleo del frío para preservar las carnes es tan antiguo como la Humanidad. Por ejemplo, los pueblos cazadores nómadas ya conocían la benéfica acción conservadora del frío y la aprovechaban para el almacenaje de la caza y la conservación de las reservas para los tiempos de escasez. Más recientemente, durante la II Guerra Mundial, el ejército alemán incluso llegó a considerar seriamente un plan para construir grandes depósitos de carne dentro de las cuevas heladas de Salzkammergut, en Austria, para protegerla de los ataques aéreos de los aliados. Y los pueblos nórdicos siempre han protegido de la descomposición sus reservas de carne de foca y reno mediante el almacenaje en cuevas artificiales de nieve y hielo. Hoy en día un método parecido es empleado en el invierno por las amas de casa de ciertos países templados y consiste en exponer al aire frío del exterior la carne, cacería y aves para conservarlos frescos durante más tiempo. En el trópico, actualmente se cuenta con la ayuda que nos ofrece la modernidad y los cómodos y eficientes equipos domésticos de refrigeración, pero hay otras técnicas que son utilizadas, por su tradición y utilidad, especialmente en lugares donde no llega la energía eléctrica.

LA SALAZÓN Y EL CURADO

Este procedimiento, muy utilizado en el pasado cuando no se contaba con sistemas de refrigeración, se emplea todavía en la comercialización de ciertas carnes como la de res (sobre todo en el interior del país), la de chigüire o capibara (*Hydrochoerus hydrochaeris*) y la de algunos pescados de río. La carne seca continúa siendo el ingrediente esencial para preparar nuestro delicioso palo a pique llanero, así como el tradicionalísimo plato de caraoatas negras brasileiro conocido como *feijoada*.

En este procedimiento la carne es tratada con sal común, lo que se traduce en una cuantiosa pérdida de agua. La sal frena el desarrollo bacteriano y también la acción de las enzimas de la carne. El jugo que se desprende de la carne cuando hay una alta concentración de sal está formado por sales minerales, compuestos nitrogenados, albúminas, globulinas, ciertas cantidades de mioglobina y hemoglobina y también un porcentaje de vitaminas y algunos aminoácidos. Es por esto que la carne salada o tasajo de res, como se le conoce en el llano, tiene siempre un menor valor biológico que la carne fresca y cruda.

Por su parte, “el proceso conocido como curado no es sino una salazón con intervención del salitre (nitrato potásico), el cual le confiere su característico color rojo, obteniéndose la conservación de la carne durante más tiempo después de la cocción” (Huerta-Leidenz *et al.* 1997: 55). Por mucho tiempo se ha empleado el azúcar en la mezcla conservadora porque esta facilita la penetración de la sal en la carne, mejora el sabor de las salazones, proporciona un bajo pH —indispensable para la buena salazón— y ablanda la carne al conservar la humedad.

EL AHUMADO

Es una de las fórmulas más antiguas y populares para conservar alimentos ya que en ella se generan sabores y olores sumamente placenteros. En este procedimiento el humo producido por la combustión lenta del aserrín de maderas duras y aromáticas inhibe el crecimiento de las bacterias y le impone un aroma especial a las carnes tratadas.

La tecnología del ahumado comprende primero la preparación del humo y luego la conducción de éste hasta la superficie externa y la masa interior de la carne. En el humo de la madera existen numerosos compuestos químicos que destruyen las bacterias, como los fenoles y los ácidos, además de cetonas y aldehídos aromáticos que, junto con los fenoles, aportan los aromas característicos del ahumado.

LA IRRADIACIÓN EN CARNES ¿ES SEGURA?

Aunque la irradiación en carnes no es una tecnología que podríamos considerar de aplicación reciente, cada día adquiere más relevancia debido a su potencial en la eliminación de las bacterias presentes en la carne fresca, y es por ello que la incluimos en este trabajo. En el proceso los productos se someten a una energía radiante que incluye rayos gamma, haz de electrones y rayos x. En 1963 la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (FDA) demostró que la irradiación de los alimentos es inocua; aunque eso no implica que sea un sustituto de la buena sanidad y del buen control de los procesos que deben llevar las plantas procesadoras de carnes.

La irradiación se utiliza para pasteurizar la carne cruda, al reducir o eliminar las bacterias patógenas. Como en el cocimiento, donde las temperaturas más elevadas eliminan más bacterias, las dosis más altas de irradiación también eliminan una mayor cantidad de estas. Si el objetivo principal de la irradiación es destruir las bacterias patógenas también hay una reducción marcada de otros microorganismos que deterioran la carne. Esta tecnología es poco conocida y aún se encuentra bajo estudio para determinar su efecto sobre la calidad y, más importante aún, sobre la aceptación del producto por los consumidores.

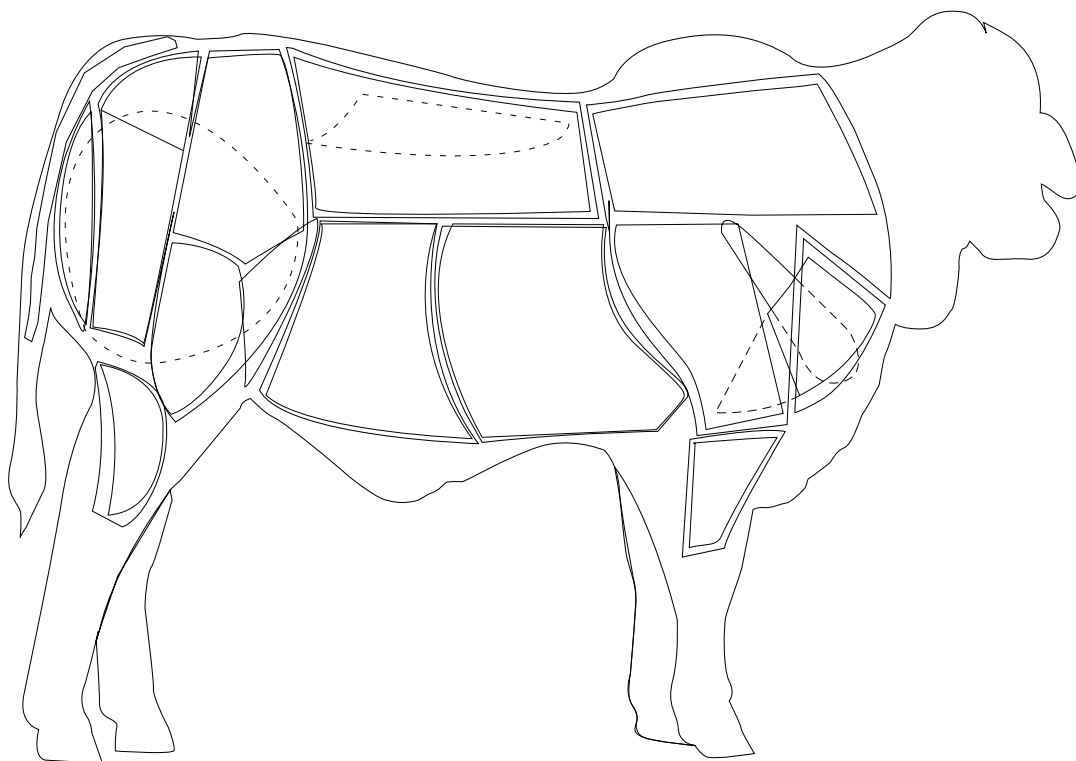
OTROS PROCEDIMIENTOS

Otro sistema para conservar la carne consiste en hervirla durante un par de horas en una salmuera compuesta por cinco partes de sal y una de azúcar, agregándole especias al gusto. Luego se coloca en recipientes adecuados, procurando que parte del caldo recubra los trozos de carne. Finalmente, se le agrega una capa fina de aceite que, al quedar en la superficie, evitará que el aire perjudique el contenido, y luego se guarda en un lugar fresco al resguardo de las moscas y otros insectos. También se obtienen buenos resultados si se sumergen por un cuarto de hora los trozos de carne en un recipiente que contenga vinagre y sal, al que se le pueden incorporar algunos condimentos seleccionados y luego se cuelga y se deja escurrir.

Otra opción es mezclar cuatro partes de azúcar y una de ácido bórico y con esta mezcla espolvorear la superficie de las piezas, consiguiéndose con esto conservarlas sin que cambien de color, olor ni sabor. Obviamente, antes de cocinarla debe lavarse la carne para extraerle los residuos de sal y azúcar.

Un procedimiento usual en el medio rural europeo consiste en introducir trozos de carne en un recipiente con leche. El suero actúa como agente conservador, mejora el gusto y hace la carne más tierna. De esta manera la carne puede durar hasta una semana y sólo debe lavarse bien la carne antes de cocinarla.





La canal bovina

En la selección de las carnes debemos tener en cuenta, al menos en forma general, el sistema que se utiliza en su clasificación. Estos sistemas le asignan a las canales bovinas, de donde proviene la carne, las calificaciones que definen el precio final que tendrá en el mercado y, a su vez, ofrece las garantías necesarias para saber qué es lo que se está comprando.

En Venezuela toda canal bovina es clasificada por su clase sexual y se define con base en las características sexuales primarias y secundarias de la canal. Esto facilita su comercialización e identificación al momento de vender la carne. La denominación que veremos de aquí en adelante es fundamental para comprender lo que se nos ofrece en el mercado. En la medida en que el consumidor se familiarice con ella, tendrá más criterio para comprar y obtener mayor satisfacción. Básicamente, en nuestro sistema encontrará las siguientes clasificaciones por sexo o condición sexual: becerro, becerra, novillo, novilla, torete, toro y vaca. Existen expendios que inclusive indicarán si la carne proviene de búfalos o búfalas.

Clases de bovinos

Clase	Sexo	Edad	Condición sexual
Becerro	M	o a destete	Entero o castrado
Maute	M	Destete-2 años	Entero o castrado
Novillo	M	> de 2 años	Castrado temprano
Torete	M	> de 2 años	Entero sin servir
Toro	M	> de 2 años	Entero en servicio
Toruno	M	> de 2 años	Castrado tardío
Buey	M	> de 5 años	Castrado
Becerra	H	o a destete	---
Mauta	H	Destete-2 años	---
Novilla	H	> de 2 años	No parida
Vaca	H	> de 2 años	Parida

Las canales bovinas generalmente son categorizadas en las instalaciones de los frigoríficos o plantas de cosecha en un ambiente refrigerado y bien iluminado. El tiempo de refrigeración de estas canales usualmente no es menor a veinticuatro horas y la temperatura de la canal se mantiene entre 0 y 6 °C (medido a nivel de la porción profunda de los músculos de la pierna), condiciones que garantizarán la calidad final del producto. La categorización por calidad la establece un médico veterinario, quien la hará en base a su clasificación por sexo, tomando en cuenta los criterios de madurez fisiológica, acabado y marmoleo. Estos criterios no revisten ninguna importancia para usted como consumidor, sin embargo, y por resultar de ellos la clasificación final debemos al menos explicar cuáles son y cómo se definen.

Madurez fisiológica. Es el producto de la combinación de los índices de madurez de los huesos (madurez ósea), de los músculos (madurez muscular) y de la grasa (madurez adiposa).

Madurez ósea. Representa el 60% del valor final de madurez fisiológica y será determinada por el grado de osificación del esqueleto, así como por la forma, dirección y color de las costillas.

Madurez muscular. Representa el 30% del valor final de madurez fisiológica y será determinada por el color, la textura y la firmeza apreciada al nivel del ojo costal del *longissimus dorsi* o solomo de cuerito.

Madurez adiposa. Representa el 10% del valor final de madurez fisiológica y será determinada por el color de la grasa subcutánea.

Acabado. Determinado por la abundancia de grasa de la cobertura subcutánea, considerando la distribución de la grasa en toda la superficie de la canal.

Marmoleo. Determinado por el nivel de veteado o infiltración de grasa en el ojo costal del músculo *longissimus dorsi* o músculo principal del solomo de cuerito.



Categorización de ganado para sacrificio

Es la categorización que se realiza a los animales que tienen destino a sacrificio. Trata de predecir la categoría que tendrán cuando estén en canal y se determina en base a la conformación y a la clase sexual. Adicionalmente, es a partir de esta clasificación que se diferencian los precios que tendrá la carne. Se trata de una información muy importante para usted como consumidor, porque los establecimientos que ofrecen este tipo de productos están obligados a indicar qué clasificación de carnes ofrecen y es esa información precisamente la que debe usted conocer para identificar el tipo de carne que desea adquirir, desde el punto de vista de satisfacción y precio. Posterior a la promulgación del Decreto Presidencial No. 181, que puso en vigencia la clasificación de bovinos en pie y en canal atendiendo a su tipo y clase, se estableció el acuerdo que actualmente rige las categorías de la carne bovina en canal para su comercialización.



TERNERA

Esta categoría está integrada por becerros y becerras menores de un año de edad que presentan una excelente conformación, caracterizada y evidenciada en la parte superior y posterior del animal. Estos muestran un desarrollo muscular abundante de acuerdo con su clase y las redondeces por acabado moderado en las distintas partes del cuerpo. A pesar de ser superior a los novillos AA, la producción de la ternera en el país depende de la estacionalidad y, por no existir los incentivos suficientes, las cantidades producidas no son representativas.



CATEGORÍA OPTIMA “AA”

La integran novillos y novillas con edades no mayores a treinta meses que presentan una excelente conformación, caracterizada y evidenciada en la parte superior y posterior del animal. Muestran un desarrollo muscular superior, de acuerdo con su clase, y las redondeces por acabado en las distintas partes del cuerpo. Este tipo de ganado es ancho en el dorso, lomos y grupa. Son anchos de entrepierna, con abundancia de grasa en la inserción de la cola, babilla, codo, entrepierna y lomos. Es la clasificación más alta del mercado y es la carne que ofrece la mayor consistencia de terniza por provenir casi toda de las ganaderías doble propósito ubicadas en el sur del lago de Maracaibo. La mayor demanda de esta clasificación está en las principales cadenas de supermercados del centro del país, las cuales se han especializado en este mercado y buscan asegurar la consistencia en terniza que le exigen sus clientes.



CATEGORÍA EXCELENTE “A”

La integran los novillos, novillas y toretes con edades no mayores a treinta meses que presentan una buena conformación. Muestran un desarrollo muscular superior, en el caso de toretes, y un moderado desarrollo muscular en novillos y novillas, de acuerdo con lo esperado para su clase. Los perfiles de conformación son superconvexos a convexos en toretes, debido a su muscularidad, y moderadamente redondeados a rectos en novillos y novillas. Este tipo de ganado es moderadamente ancho en dorso, lomos y grupa. Los animales presentan un acabado ligero de grasa en el cuerpo. A pesar de no ser la clasificación más costosa representa la de mayor sacrificio y consumo en Venezuela. Se dice que el mercado nacional es esencialmente de toros y esto es bastante cierto.



CATEGORÍA SELECTA “B”

La integran los novillos, novillas, toretes, toros y vacas con edades no mayores a cuarenta y dos meses. Los novillos y novillas son animales de conformación regular, sin una proporcionalidad deseable de las partes valiosas. Su acabado o terminación es incompleto. En el caso de toretes son bien masculinos y musculosos, adecuadamente terminados, presentando una mayor proporción de su desarrollo en la espalda. Los toros de esta categoría tienen



El sello corrido que se aplica sobre el solomo es la primera señal a identificar en la carnicería

una musculatura moderadamente gruesa en dorso, lomos y grupa. Los novillos y novillas son relativamente estrechos, vistos por detrás, con escaso acabado de grasa. En toretes el acabado es adecuado para su clase y contextura. Aquí se incluyen las vacas multíparas (con varios partos) de buena conformación y acabado. Esta clasificación no llega corrientemente al centro del país donde no tiene demanda y generalmente se queda para ser consumida en las regiones productoras.



CATEGORÍA SUPERIOR “C”

La integran todas las clases no mayores de setenta y dos meses. Presentan una musculatura ligeramente gruesa en la paleta y en el cuarto trasero, con grupa ligeramente descendida. Son débiles en la línea dorso-lumbar, con cobertura variada de grasa. En el caso de novillas y novillos son animales que sufrieron retraso para lograr conformación y terminación adecuada y, por lo tanto, presentan un acabado deficiente. Los toros son animales adultos que muestran su carácter de semental con un amplio desarrollo alrededor de la espalda y cuello, así como una estructura ósea pesada. Aquí se incluyen las vacas multíparas de mediana conformación y acabado. Esta clasificación es la que suple los canales de los mercados y comedores populares. Generalmente se trata de animales muy pesados que rinden mucho al gancho pero no tienen mayor calidad sensorial.



CATEGORÍA ESTÁNDAR “D”

Son animales de cualquier clase sexual y edad, pobres de musculatura, con paleta notoria y espinazo prominente. La integran animales que no pueden optar por ninguna de las categorías anteriores. Estas carnes van generalmente al mercado industrial y de fabricación de fiambres.

La ternera, como es erróneamente conocida hoy en día (ya que se producen sólo animales machos), tiene sus orígenes en Europa. Al principio de los años sesenta los terneros para carne eran producidos únicamente en Holanda donde eran alimentados con leche descremada, la cual era un subproducto del procesamiento de la mantequilla y del queso del mercado norteamericano. Los productores holandeses de ternera se habían dado cuenta de que alimentando sus terneros con una dieta en base a leche descremada, suero y grasa lograban un incremento satisfactorio de peso y una mejor calidad de carne.

La carne de ternero es una carne rica en nutrientes producida a partir de los machos destetados en las ganaderías de leche. Las vacas lecheras paren una vez al año para seguir produciendo leche. Mientras las terneras de destete servían como reemplazo para el rebaño de ordeño, los terneros machos tenían relativamente poco valor para el productor y este sistema ha permitido aprovecharlos para carne con óptimos resultados. En este tipo de sistemas tanto las hembras como los machos son separados de sus madres a los pocos días de nacer. Esta separación les permite a las vacas regresar al rebaño para continuar produciendo leche para el consumo humano.

Mientras se encuentran separados de sus madres los terneros reciben el calostro (primera leche) durante las primeras 24 horas, para asegurar que reciban los anticuerpos y nutrientes esenciales que requieren para el desarrollo de sus sistemas inmunológicos. Normalmente los productores adquieren terneros adicionales que pesan entre 50 y 60 kilogramos y los crían por espacio de 18 a 20 semanas, aproximadamente, hasta que alcanzan un peso entre 205 y 225 kilogramos. Los terneros son alimentados en base a dietas lácteas balanceadas con proteínas. Estas dietas contienen hierro y otros cuarenta nutrientes esenciales que incluyen proteínas, aminoácidos, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

La característica palidez de la carne de ternero resulta de su corta edad, el confinamiento al cual es sometido y la alimentación en base a leche o sustitutos lácteos, que evitan que los niveles de mioglobina (contenido de hierro) presente en el músculo se incrementen. Como se dijo anteriormente, la mioglobina produce un pigmento rojo que afecta el color de la carne. Para mantener la carne clara sin afectar la salud del animal el nivel de hierro que éste recibe debe ser monitoreado regularmente. La de ternero es una carne sumamente tierna, muy apreciada por su gran versatilidad y rendimiento en la cocina. Prácticamente toda la carne es delicada y de una gran terneza y le ofrece al productor una rentabilidad adicional que no tenía en el pasado. Las regulaciones internacionales establecen que cada animal producido bajo este sistema sea inspeccionado visualmente para descartar cualquier signo de enfermedad o de maltrato.

En el país no se produce ese ternero de leche. Los sistemas de producción de la carne conocida como ternera son muy complejos y escasos. Dicha carne no es el mismo producto sino más bien una carne que se parece a la ternera de carne rosada española. Estos sistemas, que están más relacionados con las ganaderías tecnificadas y de doble propósito, mantienen un animal por un período de tiempo, que varía entre siete y diez meses, pastoreando junto con la madre, sin confinamiento, asegurándole a este ternero de carne rosada o *baby beef*—que sería su denominación correcta— una dieta que mantenga una ganancia de peso adecuada. En líneas generales estos animales son sacrificados antes de alcanzar los doce meses de edad y su carne, que es rosada pero no tan pálida como la de los terneros de leche, es bastante aceptable y más gustosa.

Otro producto, más común, al cual se le asigna inapropiadamente el nombre de ternera, es en realidad un animal (que puede ser macho o hembra) de talla inferior a la normal y no tan joven que proviene generalmente de los

descartes que se realizan periódicamente en los rebaños comerciales. Obviamente, y sin restarle valor al uso que se le confiere, la calidad de la carne de estos animales difiere diametralmente de la del producto al cual hacemos referencia.

El sello corrido aplicado con un rodillo a lo largo del solomo en las plantas de cosecha y cuyo color se corresponde con el de la etiqueta que coloca el inspector oficial es uno de los aspectos en los cuales debe fijarse el consumidor en cualquier expendio de carne. Al observar las carnes expuestas en las vitrinas exhibidoras refrigeradas podrá identificar rápidamente los solomos y sobre ellos las marcas de los sellos. De acuerdo con el color podrá conocer con precisión qué clasificación están vendiendo y determinar si es la que le conviene o no.

Rendimiento cárnico

Una de las principales características de la canal, que determina su valor, es el rendimiento. El sistema venezolano para la clasificación y categorización del ganado en canal busca la combinación factible de características cuantitativas (predictivas del rendimiento) y las cualitativas (predictivas de la calidad) de la canal para procurar la asignación de categorías que puedan seleccionarse por rendimiento y calidad.

El rendimiento cárnico para el desposte comercial corresponde a la proporción de cortes deshuesados y con poca grasa derivados de la pierna (con la nalga incluida), los solomos (con el lomito) y la paleta. Estos cortes mayoristas representan el 75% del peso de la carne en canal y aportan hasta 90% de su valor comercial. El resto de los cortes, que incluyen pecho de res, los lagartos, la falda y otros representan 25% del peso de la carne en canal pero sólo equivalen al 10% de su valor. Dada la importancia que representan la pierna, solomos y paleta se acostumbra usar su rendimiento al detal, y no el de toda la canal, como referencia para calcular el rendimiento comercial.

Entre los factores que afectan el rendimiento comercial se encuentran:

- el espesor de la grasa a nivel de la doceava costilla,
- el peso de la canal caliente y
- la muscularidad de la canal.

Mientras mayor resulte el nivel de grasa de la cobertura más disminuirá consecutivamente el rendimiento. Debido a lo anterior, el peso de la canal se asocia de manera positiva con el rendimiento comercial en el momento en que la grasa empieza a depositarse en forma acelerada sobre la canal durante el ciclo de desarrollo del animal. Por lo anterior, para nosotros una canal excesivamente “vestida” o muy cubierta de grasa no es sinónimo de calidad.





Las carnes se diferencian de un país a otro y también los cortes tienen su propia personalidad

Los cortes de carne venezolanos

Así como en la mayoría de las cosas en la vida, un conocimiento mayor sobre un proceso incrementa el placer que se obtiene al experimentarlo; en este caso ocurre lo mismo con el consumo de nuestras carnes. Para lograr mayor satisfacción en su futuro carnívoro inmediato es imprescindible que dedique algo de tiempo a aprender a reconocer y diferenciar los distintos cortes de carne que existen en el mercado, así como sus equivalentes en otros países. Los nombres de los cortes de carne de ganado bovino y de otras especies varían no sólo entre países sino también entre regiones de un mismo país (ver Apéndice III). La diversidad de nombres para un mismo corte o para una pieza de carne similar a menudo hace difícil su compra, no sólo a personas extranjeras sino también a nacionales en su propio país. El conocimiento entre nuestros consumidores sobre los cortes de carne se limita a aquellos de mayor ternura y precio.

Existe una gran confusión en cuanto a las diferencias entre los cortes, así como una importante variabilidad en la preferencia por uno u otro y las razones que la sustentan. En cuanto a la clasificación, la situación dominante puede calificarse como de ignorancia crasa, ya que a pesar de que se conoce la existencia de diferentes grados de calidad (entre ellos algunos que no están vigentes como de “primera”, “segunda”, etcétera), no resulta clara la forma en que éstos se aplican al producto ni cómo se deben comprar. En cuanto al origen y procesamiento previo a la distribución al detal, igualmente se aprecia un desconocimiento casi absoluto, así como fuertes y falsas creencias relacionadas con la alimentación artificial de las reses (Mercedes Hércules & Asociados ob. cit.: 17).

Para aprovechar mejor sus cortes, aprenda a reconocerlos

Es necesario aclarar esta información e intentar hacerla útil para quienes quieran optimizar la compra de sus carnes y asegurarse de que están adquiriendo lo que requieren, dentro de sus posibilidades.

Aunque recomiendo que la relación que establezca con su carnicero debe estar basada en la confianza, las destrezas y habilidades que pueden llegar a obtener con el cuchillo algunos de estos maestros (apoyados, claro está, en las fosas de ignorancia que saben tienen sus clientes) dejan mucho margen para la suspicacia. En un abrir y cerrar de ojos, y con una maestría envidiable, un carnicero puede “maquillar” un papelón de res haciéndolo parecer un lomito, explicándole que éste, más corto y grueso, pertenece a una res adulta, cuando el verdadero debe ser más largo y delgado. Lo mismo puede ocurrir con el tan gustoso y poco ponderado pollo de res el cual, con los cortes apropiados y los mismos argumentos, puede hacerse pasar por una costosa punta de trasero.



Por lo tanto, cuando vaya a comprar carne, tenga bien claros estos criterios:

- Desde el punto de vista nutricional toda la carne es de primera. Lo único que puede alterar esto es la calidad higiénico-sanitaria cuando es procesada, y ello depende del tipo de establecimiento donde sea expendida y la calidad de los procesos y equipos empleados. Por lo regular, los supermercados modernos y las carnicerías-frigoríficos especializados mantienen una higiene relativamente aceptable.
- No hay carne de primera, de segunda ni de tercera. De acuerdo con su ubicación en la canal hay cortes más tiernos, medianamente tiernos y menos tiernos o lo que, trasladado al lenguaje del mercado, equivale a cortes de **mayor valor**, **mediano valor** y **menor valor**, que es la forma como debemos denominarlos, si lo queremos hacer correctamente.
- El destino culinario que le vaya a dar a la carne definirá el criterio para escoger entre las tres secciones anteriormente mencionadas. Entre menos tierna sea la carne mejor será el sabor y mayor el contenido de colágeno, lo cual obliga a emplear métodos de cocción con calor húmedo que permitan disolver ese colágeno y aprovechar todo ese delicioso sabor, además de aprovechar su menor costo de adquisición.
- Mientras más joven sea el animal el colágeno presente en el músculo será más fácil de disolver durante la cocción. De ahí que todos los cortes de un becerro o de un ternero de leche son equivalentes en terneza.
- Si el expendio de carnes no muestra el aviso que indica la clasificación o las clasificaciones ofrecidas se le debe preguntar al personal sobre el particular con la finalidad de determinar que efectivamente venden la calidad que uno desea adquirir. Si existen dudas fíjese en las vitrinas exhibidoras: la clasificación puede identificarse en el color del sello corrido en los solomos de cuerito.
- Nunca solicite simplemente carne para bistec. Pídala por su nombre: chocoziela, ganso, pulpa negra o solomo de cuerito, cortado en bistecs. Aprenda a reconocer lo que le sirve y le gusta.

- Lo más recomendable es preparar una lista de las necesidades del mes o la quincena y adquirir piezas unitarias completas a partir de las cuales puedan extraerse varios platos diferentes. Por ejemplo, un ganso entero puede ofrecer milanesas, filetes, carne molida e incluso medallones.
- Nunca acepte carne molida ya empaquetada salvo, claro está, que tenga mucha confianza en el vendedor.
- Lo ideal para adquirir el tipo de corte que desea es pedir que se lo muestren, se lo limpien y muelan estando usted presente; esto disminuye el riesgo de contaminación cruzada y asegura que esté comprando la calidad que exige como consumidor.

LA MOTICA, UNA CURIOSIDAD GASTRONÓMICA LLANERA

A pesar de que no se trata de un corte propiamente dicho, la motica es parte de nuestra tradición llanera, una curiosa costumbre culinaria del estado Apure que debemos conocer y contribuir a divulgar para que no se pierda.

El nombre de motica lo recibe la carne del becerro nonato (que no ha nacido), que es aprovechada como parte del beneficio cuando por algún accidente o percance la vaca debe ser sacrificada. En el llano y según el original libro *Gastronomía apureña* escrito por Carmen Beatriz de Estrada (2007: 19), la motica se prepara retirándole la piel al becerro y cortándolo en trozos pequeños, pudiéndose incluir los huesos. Estos pedazos de carne, que son sumamente tiernos, se colocan en un recipiente con vinagre y sal durante unos tres minutos para que adquieran gusto. Inmediatamente se procede a echar los aliños (cebolla, pimentón, cebollín, ají dulce, ajo, alcaparras y aceitunas) en un caldero con aceite o manteca previamente coloreada con onoto (ver Apéndice II.a) y se añade un poco de agua. Se tapa la preparación y se cocina a fuego lento hasta que vaya mermando. Cuando la carne esté dorada estará lista para servir. Según quienes han tenido ocasión de probarla, “es una delicia y un privilegio”.

Casi toda la carne que se produce en Venezuela es en base a pastos; es decir, en potrero y al aire libre. Solamente las ganaderías más tecnificadas ofrecen a sus animales en proceso de ceba o de terminación y, únicamente en los últimos noventa días previos al sacrificio, un apoyo proteico para asegurar un mejor terminado de las canales y, por ende, una mejor clasificación por rendimiento en el gancho. Estas raciones se ofrecen en el potrero y se elaboran normalmente con ciertos residuos de cereales, cogollos de caña de azúcar, cebada húmeda de cervecería, torta de algodón o cualquier otro material que se encuentre disponible y que aporte los nutrientes requeridos. Alimentar el ganado artificialmente, como algunas personas sugieren, no solamente es inviable para los productores debido a los costos que representan sino que no tienen justificación en las excepcionales condiciones de clima que ofrece el trópico para la producción animal, que aseguran una oferta constante y abundante de pasturas de calidad casi todo el año.

Recientemente, y para hacer honor a la verdad, algunas empresas fabricantes de alimentos concentrados para aves, con el propósito de aprovechar mejor los subproductos de alimento que generaban en sus plantas a muy bajo costo, incursionaron en el mercado de la ceba intensiva estabulada de bovinos. No obstante, son pocas las operaciones en las cuales los animales son alimentados artificialmente en confinamiento parcial y la cantidad de carne que producen es verdaderamente insignificante cuando se compara con lo que se produce a pastoreo. Se trata indudablemente de carnes menos magras, con una mayor proporción de grasa intersticial, que resulta imposible de diferenciar del resto ya que no tienen marca y se venden como carne genérica. La ventaja de estos sistemas de producción es que los animales alcanzan el peso de mercado mucho antes, lo cual representa una ventaja económica.

¿CÓMO DISTINGUIR LOS CORTES?

Para explicar cuales son los principales cortes que se obtienen en una canal bovina en Venezuela usaré como referencia la norma venezolana Covenin para carne de bovino (definición e identificación de las piezas de una canal Covenin 792-82), con el fin de facilitar la ubicación y descripción de los cortes y algunos de sus usos. Los cortes se ubican, para mayor comodidad, en los cuartos que se obtienen a partir de la media canal y que resultan de un corte transversal, perpendicular a la columna vertebral, al nivel del cuarto o el doceavo espacio intercostal, lo que origina un trasero largo o un trasero corto. La norma Covenin 792-82 también es la referencia para indicar los nombres de las masas musculares que corresponden a cada corte.



Los procesos
de preempacado
nos facilitan la
identificación
de las piezas
de la canal bovina

CUARTO ANTERIOR O DELANTERO

Es la parte anterior de la media canal.

El corte que se practica para obtenerlo se hace perpendicular a la columna vertebral, a lo largo de los espacios intercostales.

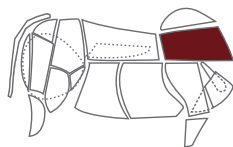
Los cortes resultantes, de acuerdo con la altura de las costillas donde se practique, son el delantero corto y el delantero largo.

Los cortes que se obtienen de este cuarto son:



SOLOMO ABIERTO

Es un corte muy particular, ubicado en el único borde de forma cuadrada que se aprecia en la región dorsal de la canal, justo entre el solomo de cuerito grueso y el cogote. Abarca la musculatura que se extiende de lado a lado a nivel de las primeras cuatro vértebras dorsales o torácicas y la mitad o el cuarto correspondiente a las cuatro primeras costillas. Es una pieza de gran sabor que se emplea generalmente para moler y por ello constituye uno de los principales ingredientes de la carne para elaborar hamburguesas. Con ella también se preparan gustosos asados, guisos, sopas y carnes desmechadas.



UBICACIÓN

Parte del dorsal ancho (*latissimus dorsi*), parte del dorsal largo (*longissimus dorsi*), intertransversales (*multifidus*), interespinales (*transversus pinalis*), trapecio dorsal (*trapezius dorsi*) y algunas porciones del romboideo (*romboideus*)

VALOR DEL CORTE

Mediano

TERNEZA

Menor

PESO

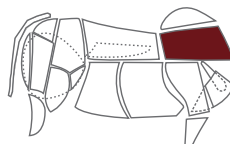
10,9 kg aprox. en media canal de 130 kg

OTROS NOMBRES

Basses côtes, côte couverte (Francia); *braciola di costa, polpa reale* (Italia); *square cut chuck* (EEUU); *aguja y espalda* (España)

COGOTE

Comercializado también sin hueso como parte del solomo abierto, este músculo tiene una forma irregular y está ubicado en la región del cuello, extendiéndose a lo largo de las vértebras cervicales entre la nuca (articulación atlanta occipital) y la primera vértebra dorsal. El cogote, que por su bajo costo y gran tamaño constituye un corte muy ventajoso para familias numerosas, es ideal para ser preparado guisado, molido o en estofado.



UBICACIÓN

Comprende los músculos esplenio (*splenius*), braqueo cefálico (*braquiocefalicus*), esterno cefálico (*esternocefalicus*), omotransverso (*omotransversus*), recto lateral de la cabeza (*rectus*), intertransversales (*intertransversus*), oblicuos de la cabeza (*obliquus*), escaleno (*scalenus*) y esternotiroidé (*sternotiroides*), además, parte del trapecio (*trapezius*) y del romboideo (*romboideus*)

VALOR DEL CORTE

Mediano

TERNEZA

Menor

PESO

7,3 kg aprox. en media canal de 130 kg

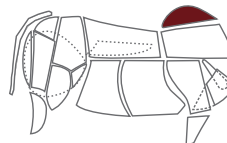
OTROS NOMBRES

Collier (Francia); *scannatura, di collo* (Italia); *neck* (EEUU); *pescuezo* (España)



GIBA

La giba o morrillo es la porción carnosa que se ubica exactamente entre el cogote y el lomo del animal y es más prominente en la medida en que el animal es de mayor edad o su composición racial contiene más genes de las razas cebú o ganado de giba. La giba es de gran desarrollo y su forma es arriñonada; en las hembras es menos desarrollada y más ovalada. Su peso es variable y depende de la composición racial y la edad del animal. Se usa para guisos, estofados, cocidos, asados y en muchos países se usa en fondos para cocinar.



UBICACIÓN

Comprende el músculo romboideo (*romboideus*)

VALOR DEL CORTE

Mediano

TERNEZA

Menor

PESO

4,3 kg aprox. en media canal de 130 kg

OTROS NOMBRES

Hump meat (EEUU), *morrillo* (España)



PALETA

Esta voluminosa pieza, muy jugosa y magra, que proviene de la parte delantera de la res, muy conocida por los fabricantes de carne para hamburguesa por su gran sabor, es una pieza única de forma elíptica que agrupa los músculos que se encuentran a lo largo de la escápula hasta la articulación del codo del animal. En nuestra cocina, por tratarse de un músculo muy fibroso, se recomienda como carne para desmechar. Se utiliza también para preparar bistecs y asados.



UBICACIÓN

Comprende los músculos deltoides (*deltoideus*), infraespinoso (*infra spinem*), redondo menor (*teres minor*) y redondo mayor (*teres major*), caracobraquial (*caracobrachialis*)

VALOR DEL CORTE

Mediano

TERNEZA

Menor

PESO

8,4 kg aprox. en media canal de 130 kg

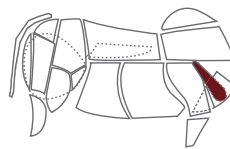
OTROS NOMBRES

Palette (Francia); *aletta* (Italia); *blade clod* (EEUU); *llana* (España)



PAPELÓN

De uso frecuente como carne para guisar, esta pequeña y sávida pieza es de forma cilíndrica y está ubicada en la fosa delantera y externa de la paleta. Es un corte ideal para ser guisado, molido o preparado en estofado.



UBICACIÓN

Comprende principalmente el músculo supraespinoso (*supraspinam*)

VALOR DEL CORTE

Mediano

TERNEZA

Menor

PESO

1,3 kg aprox. en media canal de 130 kg

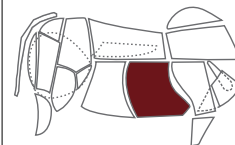
OTROS NOMBRES

Filet d'Epaule (Francia); *filetto della spalla* (Italia); *chuck tender* (EEUU); *pez* (España)



COSTILLAS

Es el corte con carne y hueso que comprende de la parte muscular y ósea de los trece pares de costillas (incluyendo las verdaderas y las falsas), de las cuales las seis ligadas al esternón pueden ser cortadas para formar separadamente parte del pecho. De acuerdo con la altura del corte se puede obtener el excelente asado de tira, que lleva una porción de solomo en la parte superior y es muy rico en grasa de cobertura. Las costillas de res se emplean como base para la confección de sopas y hervidos, además de usarse en asados, guisos y en la preparación de granos. Su uso en parrillas es cada día más frecuente, por la influencia de los cortes de asado de costillas (llamados de tira) provenientes de Argentina y Uruguay.



UBICACIÓN

Comprende los músculos intercostales externos (*intercostales externi*) e intercostales internos (*intercostales interni*), elevadores de las costillas (*levatores costerum*), retractor de las costillas (*retractor costerum*), transverso torácico (*transversus thoracis*), recto torácico (*rectus thoracis*), costal largo (*longissimus costarum*), porciones del dorsal largo (*longissimus dorsi*), serratos dorsales (*serratus dorsi*) y partes del escaleno (*scalenus*).

VALOR DEL CORTE

Bajo

TERNEZA

Menor

PESO

11,0 kg aprox. en media canal de 130 kg

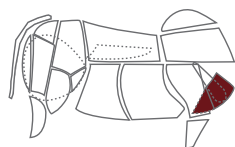
OTROS NOMBRES

Côte plâte (Francia); *piancostado* (Italia); *ribs* (EEUU); *costillar* (España)



PECHO

Este corte, aunque es poco conocido y de uso reducido en el país, es muy apreciado en el estado norteamericano de Texas, donde confeccionan el famoso *Brisket roast* o pecho al horno. Se trata de una gran pieza de forma semejante a la quilla de un barco que se extiende a lo largo del esternón o manubrio y se corta a nivel de la mitad de las cuatro primeras costillas. En Venezuela el pecho es empleado fundamentalmente en sopas y guisos; requiere de cocciones muy prolongadas pero altamente gratificantes. Por su gran sabor, también es empleado en las mezclas de carnes para elaborar hamburguesas.



UBICACIÓN

Comprende principalmente los cuatro músculos pectorales (*pectoralis*), anteriores y posteriores, superiores y profundos, y algunos del cuello: porciones del braquiocefálico (*brachiocephalicus*) y esternocefálico (*sternocephalicus*).

VALOR DEL CORTE

Bajo

TERNEZA

Menor

PESO

5,0 kg aprox. en media canal de 130 kg

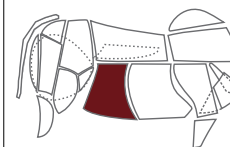
OTROS NOMBRES

Poitrine de bouef (Francia); *punta di petto* (Italia); *brisket* (EEUU); *pecho* (España)



FALDA, CESINA Y BOLSILLO

Estos singulares cortes son extraídos de la parte que recubre el costillar y se destinan principalmente a la preparación de gustosas sopas, guisos y estofados. Su preferencia para la confección de la criollísima carne mechada, uno de los componentes esenciales de nuestro pabellón criollo, la hace una pieza de gran demanda entre las amas de casa. Son piezas que se extienden a lo largo de las costillas falsas, lateral y ventralmente, hasta el flanco de la canal. La falda de ternera o *bavette de veau* que se prepara en Francia y se sirve con una salsa a base de *ciboulette* (cebollita) y vino blanco constituye un plato emblemático de la gastronomía gala. La sobrebarriga, hacia la parte de atrás del costillar, preparada con cerveza amarga y mediante calor húmedo, pero no con carne de ternera, es uno de los mejores exponentes de la gastronomía de la región de Cundinamarca en Colombia. En Argentina y Uruguay se llama matambre la porción final o tira que recubre las costillas flotantes y con esta se confeccionan excelentes enrollados de carne rellenos con queso y hierbas aromáticas. En Venezuela se distinguen tres piezas de este corte: la falda propiamente dicha, la cesina o vacío, que se obtiene de la parte anterior de la falda, justamente de la porción más gruesa debajo del solomo de cuerito grueso, y una tercera pieza más pequeña que se conoce como bolsillo. Las tres son empleadas comúnmente para desmechar, aunque la cesina goza de una destacada fama entre los asadores.



UBICACIÓN

Comprende los músculos oblicuo abdominal externo (*obliquus abdominis externi*) e interno (*obliquus abdominis interni*), recto abdominal (*rectus abdominis*), cutáneo (*cutaneus*) y el transverso original (*transversus abdominis*)

VALOR DEL CORTE

Mediano

TERNEZA

Menor

PESO

4,5 kg aprox. en media canal de 130 kg

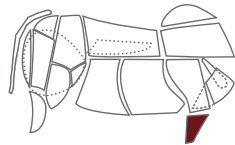
OTROS NOMBRES

Bavette (Francia); *pancia* (Italia); *flank skirts* (EEUU); *falda y costillar* (España)



LAGARTO SIN HUESO

Sinónimo de carne para sopa, se trata de una pieza de forma irregular que se ubica en las extremidades de la res, debajo de las articulaciones del tarso y carpo de los miembros anteriores y posteriores de la canal. Se utiliza también en asados y para preparar molida y guisada. Cuando el lagarto proviene del miembro posterior del animal, la masa muscular más voluminosa que termina en el tendón de Aquiles se llama lagarto de la reina, y es más abundante en carne que los obtenidos en los cuartos anteriores y que los grupos musculares que se le anexan en la parte inferior de la extremidad. Para ubicarla con mayor precisión, es la pieza con forma de tacón que se ubica en la parte postero-inferior de la pierna, limitada por los lagartos y el tendón del corvejón o garrón.



UBICACIÓN

Comprende el músculo gastronemio (*gastronemius*)

VALOR DEL CORTE

Alto

TERNEZA

Menor

PESO

3,5 kg aprox. en media canal de 130 kg

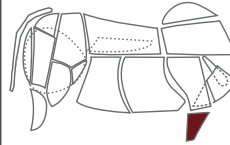
OTROS NOMBRES

Epais du jarret (Francia); *rosetta* (Italia); *heel* (EEUU); morcillo jarrete (España)



LAGARTO CON HUESO

El lagarto con hueso tiene forma redondeada y contiene altos valores calóricos y grasos. Se utiliza en sopas y es excelente con verduras y hierbas. Hay que diferenciarlo del lagarto posterior, de mayor tamaño, del cual se obtiene el conocido *ossobuco*.



UBICACIÓN

Comprende los músculos extensores digitales largo (*digitum longus*) y corto (*digitum brevis*), interno (*digitum internus*), y externo (*digitum externus*); el flexor superficial (*flexor superficialis*) y el flexor profundo (*flexor profundus*)

VALOR DEL CORTE

Menor

TERNEZA

Menor

PESO

2,2 kg aprox. en media canal de 130 kg

OTROS NOMBRES

Jarette avant (Francia); *garetto anteriore* (Italia); *fore shank* (EEUU); morcillo delantero (España)



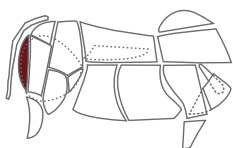
CUARTO POSTERIOR O TRASERO

Es el cuarto correspondiente a la parte posterior de la media canal. Para obtenerlo, el corte se hace perpendicular a la columna vertebral, a lo largo de los espacios intercostales. Los cortes resultantes son los siguientes: trasero largo, trasero corto y trasero pistola. Los cortes procedentes de este cuarto son:



MUCHACHO REDONDO

Inconfundible pieza de forma alargada y redonda de la parte trasera de la res, ubicada en la cara posterior de la pierna, justo entre la pulpa negra y el muchacho cuadrado. Las fibras musculares que tiene a lo largo de su cuerpo se aprecian fácilmente, haciéndolo una pieza muy difícil de suplantar. Destinada muchas veces a la confección de estofados, es empleada tradicionalmente en nuestra cocina criolla para preparar deliciosos asados. En comparación con el muchacho cuadrado este corte es más tierno.



UBICACIÓN

Comprende el músculo semitendinoso (*semitendineus*)

VALOR DE CORTE

Alto

TERNEZA

Mayor

PESO

3,2 kg aprox. en media canal de 130 kg

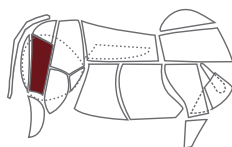
OTROS NOMBRES

Ronde de gite (Francia); *sottofesa con magatello* (Italia); *eye of round* (EEUU); *redondel*, *contra* y *culata de contra* (España)



MUCHACHO CUADRADO

Este corte de carne también es obtenido de la parte trasera de la res y está ubicado en la cara lateral o externa de la pierna, entre el muchacho redondo y la chocozuela. Tiene una apreciable cantidad de grasa exterior y presenta una característica forma de pirámide trunca que lo hace inconfundible. La forma cuadrada la adquiere cuando se se separa la punta de trasero. Al igual que el muchacho redondo, su uso se restringe a los deliciosos asados y a los estofados, destacándose nuestro tan caraqueño y afamado asado negro cuya salsa, preparada con papelón de caña de azúcar, es la que le confiere el color y el perfume que lo caracteriza. El muchacho cuadrado cocido es más fácil de dividir que el muchacho redondo.



UBICACIÓN

Comprende los músculos vasto largo (*vastus longissimus*), parte superior del músculo semi-membranoso (*semimembraceus*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

4,4 kg aprox. en media canal de 130 kg

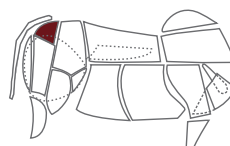
OTROS NOMBRES

Tranche ronde (Francia); *polpa de coscia* (Italia); *outside round* (EEUU); *contratapa* (España)



PUNTA DE TRASERO O PUNTA TRASERA

Esta popular pieza, que en realidad es más bien un corte, tan apetecida por los amantes de la carne asada a la brasa, tiene una característica forma triangular. Se obtiene al cortar el vértice de la forma piramidal anatómica de la cual se deriva el muchacho cuadrado. Usualmente, y tenga mucho cuidado con esto, si proviene de animales jóvenes, el peso de la pieza no debería sobrepasar por mucho el kilogramo y medio; de pasarse, es muy probable que le hayan incorporado una porción extra, pero no de punta sino del muchacho cuadrado. Preparado al horno, como un asado, empleando solamente el broiler, se obtiene un delicado y muy jugoso pedazo de carne que despierta siempre comentarios muy favorables. Se trata de un corte de carne que puede prepararse indistintamente frito, a la parrilla o asado. Su abundante grasa de cobertura le proporciona mucho sabor al resto de la pieza.



UBICACIÓN

Comprende el músculo vasto largo (*longissimus vasti*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

2,4 kg aprox. en media canal de 130 kg

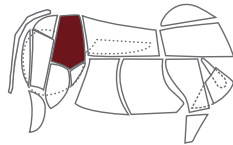
OTROS NOMBRES

Aiguillette (Francia); *copertura della scamone* (Italia); *cap of rump* (EEUU); *rabillo de cadera* (España)



GANSO

Carne ideal para preparar frita, asada, a la plancha y en estofado. Esta enorme pieza, de nombre tan curioso, es de forma redondeada y está ubicada en la región grupal entre el solomo de cuerito delgado, la chocozuela, el muchacho cuadrado, e internamente, la parte superior de la pulpa negra. La parte plana que normalmente se aprecia en esta pieza indica el sitio de donde se separó la punta de trasero y muestra en el centro una fibra blanca muy característica en la mitad. Por su gran tamaño y fácil identificación se acostumbra dar a esta pieza diferentes usos, pudiéndose obtener bistecs, milanesas, asados, carne para guisar y carne molida. Constituye una pieza de carne blanda a la vista y al tacto.



UBICACIÓN

Comprende los músculos glúteos superficial, medio y profundo (*gluteus superficialis, medius y profundus*)

VALOR DEL CORTE

Corte de primera

TERNEZA

Mayor

PESO

3,5 kg aprox. en media canal de 130 kg

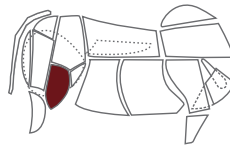
OTROS NOMBRES

Noix coeur de rumstek (Francia); *scamone* (Italia); *eye of rump* (EEUU); cadera sin babilla (España)



CHOCOZUELA

Es una pieza única de forma redondeada, sin grasa (por estar situada internamente), ubicada en la cara antero-inferior de la pierna. Está recubierta por una parte de forma piramidal que se extiende hasta el flanco y que conocemos comúnmente en Venezuela como pollo de res. Usualmente es tomada de la articulación entre la pierna y la cadera de la res, e incluye el hueso de la rodilla o rótula. Ideal para preparar frita, asada y en estofado; se utiliza mayormente para preparar bistecs y asados. Con este corte se prepara en el oriente del país un plato muy parecido al asado negro caraqueño, llamado carne puyada cumanesa.



UBICACIÓN

Comprende los músculos recto femoral (*rectus femoris*), parte del vasto lateral, medio y medial (*vastus lateralis, medialis e intermedius*) que en conjunto constituyen el cuádriceps femoral (*cuadriceps femoris*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

4,7 kg aprox. en media canal de 130 kg

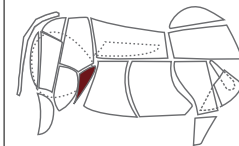
OTROS NOMBRES

Tranche grasse (Francia); *noce rotonda* (Italia); *knuckle* (EEUU); babilla (España)



POLLO DE RES

Se trata de una pieza de forma piramidal que recibe la chocozuela y se obtiene por la separación de ésta y el ganso, pudiéndose destinar para ser guisada o molida. En realidad es un corte muy gustoso y poco conocido, muy apreciado por los grandes conocedores de carnes a las brasas. Para muchos, el pollo de res constituye toda una *delicatessen* y, cuando está bien preparado, hay pocos cortes que se le asemejen tanto en textura como en sabor. En muchas partes de Centro América se le conoce como punta de solomo y en Argentina equivale a la afamada colita de cuadril.



UBICACIÓN

Comprende el músculo tensor de la falda lata (*tensor fasciae latae*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

1,47 kg aprox. en media canal de 130 kg

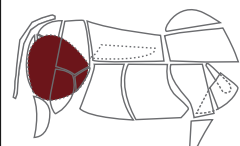
OTROS NOMBRES

Aiguillette baronne (Francia); *pezzo bianco* (Italia); *tri tip* (EEUU); redondo (España)



PULPA NEGRA

Gruesa y con forma de corazón, esta enorme pieza de usos múltiples (ideal para preparar frita, asada o a la plancha) está cubierta de grasa abundante y uniforme. Se ubica en la cara interna de la pierna, entre los muchachos cuadrado y redondo, la chocozuela y el ganso. En el lugar donde se practica el corte con el cuchillo las fibras musculares usualmente se vuelven secas y negras por el frío. Al igual que el ganso, de ella se extrae carne para ser usada en diferentes preparaciones: bistecs, medallones, carne molida, asados. Es una de las piezas más populares entre las amas de casa por su versatilidad, gran sabor y economía. Es una pieza de gran tamaño, internamente libre de grasa, lo cual la hace ideal para preparar milanesas. De la pulpa negra se obtiene una pequeña pieza en forma oblonga o redonda que está adherida a ella, que se conoce como el bistec del carnicero.



UBICACIÓN

Comprende los músculos abductor (*abductor*), parte del recto interno (*recto internus*), pectíneo (*pectineus*) y semimembranoso (*semimembranosus*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

8,3 kg aprox. en media canal de 130 kg

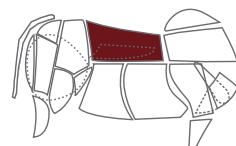
OTROS NOMBRES

Coin (Francia); anca (Italia); topround (EEUU); tapa (España)



SOLOMO DE CUERITO DELGADO

De forma cilíndrica y aplanada, es ideal para ser preparado frito, asado, a la parrilla y a la plancha. El solomo de cuerito delgado es uno de los grandes cortes nacionales. Tierno y gustoso presenta, cuando proviene de un animal joven bien terminado, una excelente grasa de cobertura, y es el músculo del cual se extraen los formidables churrascos ladrillos. Está ubicado en la región dorsal, justamente entre el solomo de cuerito grueso y el solomo abierto. De gran preferencia entre los amantes de los cortes jugosos de grandes proporciones, también es destinado a la preparación de platos donde la terneza y el buen sabor son una necesidad; por ejemplo para la preparación de un buen *entrecôte* Café de París o un reconfortante *boeuf Bourignon*. Se usa para preparar asados, bistecs, guisos, rosbif, y es el corte por excelencia para las parrillas.



UBICACIÓN

Comprende los músculos largo dorsal (*longissimus dorsus*), parte del costal largo (*longissimus costarum*), intertransversos lumbares (*intertransversales lumborum*), e interespinales dorsales (*interspinalis dorsus*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

4,6 kg aprox. en media canal de 130 kg

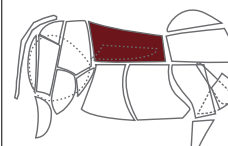
OTROS NOMBRES

Aloyau, *entrecôte* (Francia); *lombata* (Italia); *boneless ribeye* (EEUU); lomo alto (España)



SOLOMO DE CUERITO GRUESO

Más generoso en musculatura y menos tierno que el solomo de cuerito delgado, este corte de forma cilíndrica truncada está ubicado en la espalda de la res (en la región lumbar), entre el ganso y el solomo de cuerito delgado. De él se obtiene el famoso *Côte de Boeuf* o *Rib-Eye Steak*, cuando se extrae sin hueso, y los formidables *T-Bone* y *Porter House*, con el hueso incorporado. Entre el centro del solomo y la grasa de cobertura se encuentra una delgada franja de cartilago adherida a una delgada porción de carne de textura similar a la del ganso. Esa porción es conocida en Venezuela como tigrito o tapa de solomo y es muy apreciada para parrilla. Es por este tigrito que los Porter House, que incorporan además del solomo una porción de lomito, tienen la particularidad de ofrecer tres texturas diferentes, característica que no presenta ningún otro corte. El solomo de cuerito grueso es preparado frito, asado o a la plancha, y su uso a las brasas y al horno es frecuente.



UBICACIÓN

Comprende los músculos largo dorsal (*longissimus dorsus*), parte del costal largo (*longissimus costarum*), trapecio (*trapezius*) y porciones de los serratos (*serratus*), romboides (*rhomboideus*) y deltoides (*deltoides*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

4,8 kg aprox. en media canal de 130 kgs.

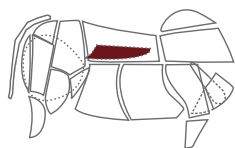
OTROS NOMBRES

Aloyau, *entrecôte* (Francia); *lombata* (Italia); *boneless ribeye* (EEUU); lomo alto (España)



LOMITO

Esta famosa y costosa pieza del interior de la res es pequeña y de forma cónica. Es alargada y ligeramente aplanada, ubicándose por debajo de la región lumbar en la cara interna de la canal. Su ubicación sugiere el poco uso que tiene este músculo y de ahí su gran terniza y escaso sabor. Debido a su gran versatilidad, su uso en el país es múltiple y goza de una gran demanda. Es ideal para ser asado, a la plancha, a la parrilla y en estofado y, debido a su escaso sabor, es recomendable acompañarlo con salsas. Es común encontrarlo en medallones de presentaciones variadas, como el lomito Wellington y el conocidísimo *Cordon Bleu*, o en sencillos y delicados bistecs, que hacen la delicia de cualquiera, especialmente de los niños. Aunque no sea costumbre, el lomito entero y cortado en medallones es excelente hecho a la parrilla. Es una pieza noble que permite platos exquisitos a la pimienta verde, con champiñones y en salsas de vino.



UBICACIÓN

Comprende los músculos psoas mayor (*psoas major*) y psoas menor (*psoas minor*), pequeñas porciones del cuadrado lumbar (*quadratus lumborum*) y el iliaco (*iliacus*)

VALOR DEL CORTE

Mayor

TERNEZA

Mayor

PESO

2,5 kg aprox. en media canal de 130 kg (limpio 1,3 kg)

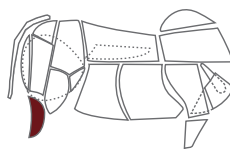
OTROS NOMBRES

Filet (Francia); *filetto* (Italia); *tenderloin* (EEUU); solomillo (España)



LAGARTO POSTERIOR CON HUESO

El lagarto posterior con hueso es un corte de forma oblonga y con altos valores calóricos y grasos. Se utiliza tradicionalmente en sopas y estofados. Con el tuétano que se encuentra en el interior del hueso del lagarto se confeccionan soberbios platos de carnes, entre los que podemos mencionar el *ossobuco*, el cual es el gran acompañante del *risotto alla milanese* o al azafrán.



UBICACIÓN

Comprende los músculos extensores digitales largo (*digitum longus*), corto (*digitum brevis*), interno (*digitum internus*), y externo (*digitum externus*), el flexor superficial (*flexor superficialis*) y el flexor profundo (*flexor profundus*)

VALOR DEL CORTE

Menor

TERNEZA

Menor

PESO

2,9 kg aprox. en media canal de 130 kg

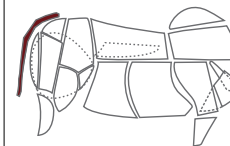
OTROS NOMBRES

Jarret arrière (Francia); *garetto posteriore* (Italia); *shank* (EEUU); morcillo posterior (España)



RABO DE RES

Es la parte de la cola del animal, que se separa a nivel de la segunda y tercera vértebra coccígea. Extraordinario para sopas, su uso en estofados y guisos constituye toda una celebración para los amantes de la cocina cárnica. El rabo de toro, preparado en múltiples formas en la península ibérica, es poco conocido en Venezuela, aunque difícilmente existe otro plato guisado que se le asemeje en gusto y aroma. Servido con papas salteadas y acompañado con su propia y espesa salsa con un buen vaso de vino tinto es uno de esos platos reconfortantes que usted evocará con deleite, una vez que lo pruebe. En Venezuela, el empleo del gustoso rabo en los famosos hervidos o en los "cruzados", mezclados con consomés de otras carnes como las de gallina o pescado, son altamente apreciados y muy especialmente si son servidos después de una fiesta o parranda.



UBICACIÓN

Comprende los músculos caudal intertransverso (*intertransversus caudal*), sacro caudal (*sacrus caudal*) dorsal medial, sacro dorsal (*sacrus dorsal*) lateral y el sacro caudal (*sacrus caudal*) dorsal

VALOR DEL CORTE

Menor

OTROS NOMBRES

Queu de boeuf (Francia); *coda* (Italia); *ox tail* (EEUU); rabo de buey (España)

Ternera a la llanera, los cortes de la carne en vara

—Entonces a desensillar todos y a matar la ternera para comer temprano.

Agamenón salió corriendo y agarró a Romero por los brazos y se puso a bailar con él de contento. Juan Blanco les dijo:

—Estos caños se están volviendo locos, ellos mismos silban para ponerse a bailar como en el 28 de diciembre.

—¿Locos?, le contestó Romero, ya vas a ver el temblador que voy a sacar para llevar mañana de bastimento.

—Yo saco la josa, dijo Loreto.

— Pues carrizo, yo que no tengo dientes voy a sacar la garza, dijo Juan Blanco.

— Yo cojo la raya, dijo Rafaelito.

— Me das el rabo de la raya, hermano Rafael, dijo Agamenón, que yo voy a coger un costillar para que comamos todos.

—¿Qué vas a sacar tú hermano Juan Ignacio?

—Yo voy a hacer el entreverao, le contestó Juan Ignacio, lo voy a envolver en la tela y el que me meta la mano le pico los dedos.

DESCRIPCIÓN DE LOS PREÁMBULOS PARA LA PREPARACIÓN
DE UNA TERNERA LLANERA EN PLENA SABANA, TORREALBA (1987: 202)





En Venezuela existe una nomenclatura vernácula, originaria de los llanos, para denominar los diferentes cortes que se obtienen en la preparación de la tradicional carne en vara o ternera a la llanera, una práctica común en muchas vaquerías o trabajos de llano. En esta original preparación se trinchan los trozos de carne con piel en chuzos o varas largas afiladas, usualmente de ramas de guayabo (*Psidium guajava*), drago o sangredrigo (*Pterecarpus podocarpus*), caujaro (*Cordia alba*) o coco'e mono (*Lecythis ollaria*). Estos se colocan alrededor de una hoguera, ya salados, y ocasionalmente son bañados con agusal o salmuera.

Las varas o chuzos con la carne se ponen en las brazas, con el corte a una distancia que le permita al asador mantener su mano sin quemarse. Se deja la carne hasta que empiece a sudar por el lado opuesto, se le da vuelta y se asa no menos de veinte minutos, evitando que se seque demasiado. Se acostumbra servir la carne en la vara acompañada con plátano verde cocinado, yuca y topocho (cambur topocho) en una mesa cubierta con hojas de plátano a la que todos se acercan para servirse. Fuera de la sal y algún ocasional ajicero de leche, la carne en vara no lleva ningún otro condimento.

En los llanos de Venezuela y Colombia la carne en vara más apreciada es la mamona. Este curioso nombre proviene del animal destinado a esta preparación, el cual tiene generalmente entre seis meses y un año de edad y, usualmente, todavía está lactando o “mamando” para el momento del sacrificio. Obviamente, y por tratarse de un animal tan joven, su carne es muy tierna y delicada.

La nomenclatura vernácula que se continúa empleando en nuestro país para denominar las

diferentes presas o cortes que se obtienen de esta manera tan peculiar, y que son especialmente extraídos para la ocasión, no es muy conocida y corre el riesgo de perderse con el tiempo. Los nombres de estas presas guardan relación con su apariencia o ubicación, y se van extrayendo sistemática y secuencialmente una vez que la res sacrificada se encuentra ya mancornada (ver Apéndice I) en el suelo.

La **raya** (pág. sig. a la derecha) es el primer corte que se extrae. Comprende los cuartos traseros e incluyen el cuero (incluso el cuero que va hacia las patas) desde la parte superior de la cadera (ancas), el rabo y parte de los muslos, y cuya carne ha sido previamente despegada de los huesos. Para iniciar el proceso el maestro carnicero “dibuja” con el cuchillo y con gran habilidad sobre la piel la sección de carne que habrá de cortar. Una vez extraído el corte se realiza el prensado en las varas procurando darle una forma redonda, para lo cual se emplean ramas de algún árbol que no sea quebradizo, ajustadas mediante cuñas hechas con habilidad que se insertan en pequeñas ojivas abiertas en el cuero. Esta pieza, junto con el rabo, es lo que la asemeja a una raya o mantaraya de río (*Potamotrygon hystrix*). Una vez fijada en la vara, ensartándola en las trabillas que para tal fin y con gran arte se practican, la pieza se moja ligeramente con agua y se sala, procediendo luego a asarla por el lado de la carne, con mucho cuidado de que no reciba fuego directo. Una vez asada se cortan los trozos de carne y se deja pegado el cuero. La raya es uno de los cortes más suaves de la ternera y de gusto más especial.

La **osa o josa** (pág. sig. a la izquierda), como se pronuncia coloquialmente, es la parte que comprende el cogote, la papada, la quijada y la lengua de la res. Una vez que se ha extraído la raya, se obtiene al



cortar con la peinilla o cuchillo de arriba hacia abajo, de tal manera que la presa se va descolgando. Al realizar el corte se deja el cuero desde abajo de la quijada, los cachetes y la parte que va por debajo de la res, tratando de despegar, tanto como sea posible, la carne del hueso y con cuidado de dejar la lengua. La pieza se sala y se prensa en las varas de manera similar a la raya, donde toma la forma de un oso melero (*Tamandua tetradactyla*) y de allí su curioso nombre. A medida que se va asando se toman los pedazos de carne y se deja el cuero pegado a las varas. Generalmente la carne es extraída para desmecharla y es preparada como un delicioso pisillo.


La tercera y última pieza que se extrae con la piel es el **pecho**. Su nombre no se corresponde con la pieza que conocemos tradicionalmente como pecho de res, ya que se trata de la delgada franja de carne que une los costillares por la parte ventral de la res, vale decir, la parte descolgante e inferior de las costillas. El “enchuzado” y “prensado” de esta pieza se realiza elegantemente, de la misma manera que los cortes anteriores y, debido a que es una pieza muy delgada, es una de las primeras en ser disfrutada. Toda una delicia, ya que es muy gustosa y tierna.

Cuando se extrae el pecho y si el animal era hembra se obtiene lo que se conoce como **garza**, que es la parte correspondiente a la ubre, la cual se asa igualmente con el cuero. Presenta una capa de grasa de apariencia ligera, denominada corozo, muy apreciada por su gran sabor.

El **entreverao** es un ensamblado muy curioso que se arma con trozos de vísceras, generalmente de **pajarilla** (bazo), **corazón**, **riñones**, **hígado**, **bofe** (pulmón) y **chinchurria** (intestino delgado), trenzada cuidadosamente al final sobre los cortes que van ensartados. Estos van en una sola vara, envueltos en una tela de grasa de la panza que se había apartado preliminarmente, y se asan cuidando que no reciban fuego directo (“que no le llegue cerca la candela”) sino más bien calor fuerte. Todo debe quedar bien cocido y, de acuerdo con los entendidos, es algo único.

Los **tembladores** son las carnes del solomo de la res, que se sacan enteros despegándolos por completo del espinazo y se asemejan a un temblador (*Electrophorus electricus*), peligroso pez de los ríos del llano. No se extraen con piel y debido a su contenido graso son de un sabor y una terneza particulares.

Aparte de estas presas, que son las más conocidas se extrae, ya sin la piel, el resto de la res; se sacan las piezas en cuartos para asarlos enteros. Estos cortes son las **costillas** o **cachamas**, las **pulpas**, los **pollos**, los **herraderos** y las **paletas**. Del cuarto posterior generalmente se extrae el lomito de la cadera, las pulpas del **herradero** y del denominado **latigazo** salen la chocozeuela, el muchacho cuadrado, el muchacho redondo, el lagarto y los pollos. Del cuarto anterior se extraen la paleta, el codillo y dos cortes largos denominados **primos**, que son parte del cuezo. Todos estos cortes se asan generalmente

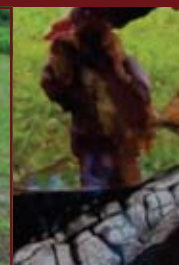


“a la llanera”; es decir, se cortan las carnes delgadas y se engarzan o enchuzan en palos recostados del “burro” (construcción de madera que se arma encima y alrededor de la hoguera) o simplemente se clavan en el suelo, donde se les da la inclinación o la distancia que requieran.

Esta forma tradicional de consumir la carne en vara no se corresponde con lo que normalmente se encuentra en los comederos a orilla de carretera. Esos negocios compran la res recién sacrificada del día y despostada, que es un producto diferente y de inferior calidad al que nos referimos, el cual se procesa en el sitio y de no forma inmediata. La verdadera carne en vara llanera es una propuesta culinaria y una curiosidad regional considerada, por quienes hemos tenido la oportunidad de probarla, un verdadero manjar y, sin duda, apreciar las destrezas de un orgulloso maestro del cuchillo constituye una experiencia excepcional.

Dependiendo de la porción que pruebe, es probable que no sea una experiencia muy grata, sobre todo si no conoce lo que le están ofreciendo o no está familiarizado con el medio. Algunos entendidos en la materia dicen que no hay nada más succulento que “una buena costilla de ternera asada — como galleta — y, por supuesto, amenizada por un buen conjunto de arpa, cuatro y maracas. Recomiendo que, de presentarse la ocasión, no deje de deleitarse con un chisporroteante trozo de pecho con corozo asado mojado en ajicero de suero casero.

Relato de una ternera llanera



¡Epa, que este cuento es bueno!

Cuando supe que mi gran amigo Alberto había probado una ternera hacía dos años en el hato de un compadre suyo, le expliqué en qué consistía el proceso de extracción y preparación de la ternera — descripción que conocía sólo por referencias —. Con esa descripción me corroboró que quien había preparado la carne hacía exactamente esos cortes y además lo hacía con una destreza singular. Quedamos en organizar una ternera con ese mismo hombre para ilustrar esta delicia gastronómica del llano.

La ternera se realizaría en el hato Las Delicias, ubicado en Barinas; su dueño sería nuestro anfitrión durante tres días. A las cinco y media de la mañana, al día siguiente a nuestra llegada, ya la ternera estaba amarrada. El hombre, de nombre Víctor Segura, responsable de la actividad, era un llanero avisado y servicial de unos treinta años, oriundo de El Samán de Apure.

Tras conversar con él, mientras la novilla se tranquilizaba, me di cuenta de que no estaba delante de un improvisado. Me llamó la atención la alegría, que no ocultaba, al encontrarse con alguien interesado en su arte, un legado que orgullosamente — repetía — había aprendido de su padre y su abuelo. ¡Orgullo puro y simple, del mejor y más noble!

No había terminado Víctor de aturdir la res con un golpe de hacha cuando ya la tenía mancornada en el suelo, apoyada en dos vigas de madera a cada lado del espinazo, y comenzaba a desangrarla rápida y limpiamente. De inmediato, con la peinilla amolada “dibujó” sobre la piel el trazo que serviría de guía para el primer corte.

De ahí en adelante casi no hablé. Víctor extraía las piezas con limpieza, las acomodaba sobre una mesa y regresaba para dibujar la que iba a extraer a continuación. De manera secuencial sacó primero los



cortes con piel: la raya, la josa, el pecho y la garza. Luego siguió con los cortes sin piel: las paletas, los pollos, los herraderos y las pulpas. Sacó los costillares o cachamas enteros, los lomitos y así hasta los dos tembladores o solomos de cuerito, que literalmente arrancó del espinazo. Al final retiró la tela de grasa de la panza y la dejó aparte. Víctor realizó el trabajo con precisión y velocidad sorprendentes. Fue separando los cortes pieza por pieza, como si estuvieran armados.

Extrajo y separó las vísceras con delicadeza. Cortó las chinchurrias con mucho cuidado e hizo con ellas una especie de tira. Puso aparte el corazón, los riñones, el hígado, el bofe y la pajarilla (bazo), cubriéndolos celosamente de las molestas moscas que ya comenzaban a aparecer. Sólo quedó la parte del cráneo pegada al espinazo y la mondonguera, de la cual dieron buena cuenta los cochinos.

Con un ayudante se puso a tejer las piezas en los chuzos. Una a una las fue preparando, haciendo trabillas en el cuero por donde pasaría el chuzo y colocando transversalmente ramas de limoncillo a la medida como soportes para mantener la pieza abierta, sin recogerse. Atravesó longitudinalmente los tembladores, así como las paletas y las costillas. El ayudante troceó las vísceras en pedazos grandes, alternándolos, y luego trenzaron la diadema de chinchurrias para finalmente mojarlas, salarlas y cubrirlas con la tela de grasa de la panza para armar el famoso entreverao.

La destreza de este orgulloso maestro del cuchillo y el amor demostrado hacia su arte y su legado son una de las vivencias más interesantes y emotivas que he tenido en mi vida. ¡Simplemente genial!







El cuidado de la carne comienza en el lugar donde la compra

Cuidados de la carne

Existen diversas formas para mantener fresca la carne que va a ser cocinada prontamente; sin embargo, conservar la carne congelada siempre será mejor práctica que la refrigeración. Se debe tener siempre presente que la manera de seleccionar la carne es tan importante como la forma de conservarla una vez adquirida. El elemento más importante que se debe tomar en cuenta, y que se debe asumir como costumbre, es el de emplear el menor tiempo posible entre la salida del punto de venta y su ingreso a la nevera o congelador al llegar a casa. Piense que se trata de helado y no carne y así obtendrá óptimos resultados.

Una de las mejores carnicerías que he tenido la oportunidad de conocer recomienda “que la mejor manera de conservar la carne fresca en su nevera, para ser empleada pronto, es mantenerla dentro de un envoltorio suelto como, por ejemplo, el papel en el cual vino empaquetada del comercio” (Lobel 1971: 6). Sólo afloje un poco los extremos, de manera que la carne pueda “respirar”. No la reempaque en una bolsa plástica o en otro envoltorio de materiales parecidos, ya que eso aumentará el secamiento parcial de la superficie y, por ende, afectará la calidad de la carne. Cortes enteros, bistecs y chuletas pueden así ser mantenidos en la nevera por espacio de dos hasta cuatro días, a una temperatura promedio entre 3 y 5°C. No obstante, las carnes cortadas y las molidas son mucho más perecederas, por lo que tienen que ser cocinadas en un lapso de uno a dos días.

Hay quienes emplean la nevera para “madurar” en casa los cortes que se van a consumir durante el fin de semana, dejándolos en un recipiente cubierto por tres o cuatro días y extrayendo regularmente la sangre que van botando. Esta práctica, a pesar de no ser muy aconsejable por lo riesgosa es perfectamente válida, siempre y cuando la nevera destinada a este fin no se esté abriendo frecuentemente, de manera que el frío se mantenga lo más constante

La masificación en el procesamiento de las carnes ha mejorado su comercialización pero también ha afectado la relación que existía con el carnicero artesanal

posible. Una nevera de uso diario, de las que tenemos normalmente en nuestras cocinas —como mencionamos en el tema de la maduración de las carnes— no asegura una maduración efectiva, aún colocando los cortes hacia el fondo de la misma, ya que no hay un control preciso de la temperatura y no es el medio idóneo para este tipo de procedimientos.

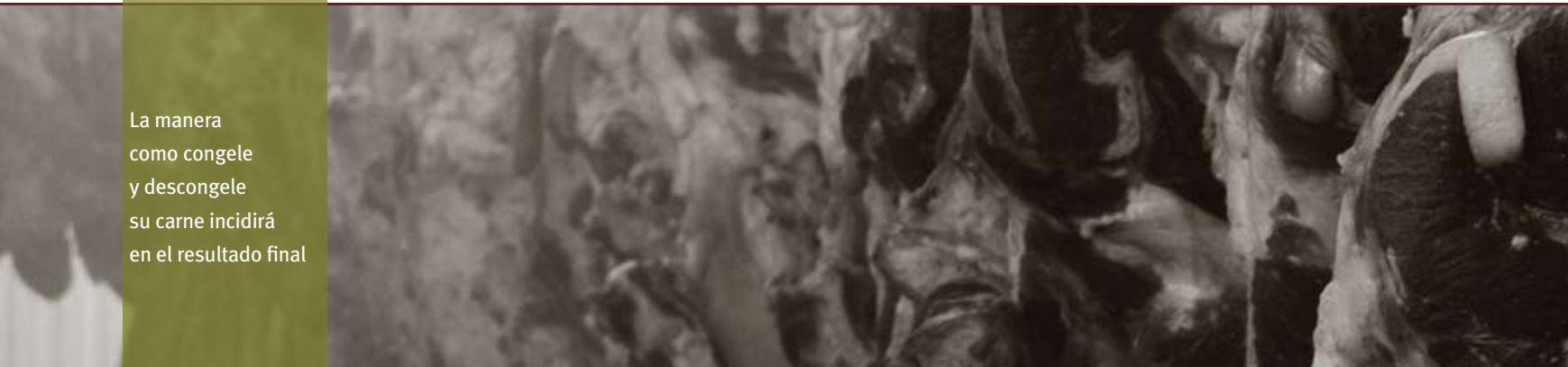
El caso de la carne que se va a conservar congelada es otra historia. La misma debe ir directo del empaque al congelador. Si se va a transportar carne congelada para un fin de semana se aconseja envolver los paquetes en papel de periódico —un excelente aislante—, lo cual permitirá mantener la carne congelada por espacio de unas seis horas aproximadamente. Los compartimientos para hielo de los refrigeradores no fueron diseñados para sustituir el congelador regular, por lo que la carne no debería ser mantenida ahí por más de una semana. Un congelador nunca debe sobrepasar los -10°C , una temperatura mucho más baja que la requerida para mantener cubos de hielo.



La carne molida que se va a usar en las próximas veinticuatro horas después de haber sido adquirida debe ser guardada en la nevera. Como con el resto de la carne, no debe desempacarse sino mantenerse en su propia bolsa plástica o papel de carnicería encerado. Abrir el empaque expone la carne al aire innecesariamente. Si hay alguna filtración cubra el empaque con una capa de papel de film plástico sobre el mismo empaque donde vino. La carne se conserva mejor en la parte posterior de la última repisa del refrigerador ya que este es, en la mayoría de las neveras, el lugar más frío. La carne molida se congela muy bien. Introduzca la carne en su propio envoltorio dentro de una bolsa plástica, extráigale la mayor cantidad de aire posible y colóquela en el fondo del congelador hasta que esté completamente sólida. Luego puede reubicarla haciendo espacio para otros productos.

Las carnes curadas y ahumadas, así como las salchichas y las carnes listas para servir, deben ser refrigeradas en sus envoltorios originales, pero no hay que tener excesiva confianza en las capacidades de conservación de estos empaques. Si no se congelan hay que usar estos productos dentro de un lapso que no exceda una semana. Por ejemplo, la tocineta, una vez abierta debe ser consumida en un lapso no menor a dos o tres días.

La carne enlatada, a pesar de que su consumo no es muy común en el país, puede conservarse sellada en sus recipientes originales por muchos meses, exactamente de la misma manera como se conserva en los supermercados. Una vez que la lata se abre, la carne debe refrigerarse y ser usada dentro de los dos días siguientes. La única excepción es el jamón endiablado enlatado, al cual se le incorporan preservativos que le dan mayor vida útil al producto, aunque siempre es bueno recordar leer las recomendaciones del fabricante.



La manera
como congele
y descongele
su carne incidirá
en el resultado final

Los sobrantes cárnicos cocidos que han quedado de otras comidas deben ser cubiertos y empacados rápidamente para luego ser colocados en el refrigerador. La carne cocida mantiene mejor su calidad si se guarda en trozos grandes, aun cuando se hayan retirado los huesos. Los pedazos pequeños se secan mucho más rápidamente. La carne de sobra (o sus salsas) nunca deben ser refrigeradas por más de uno o dos días.

Algunos consejos para congelar carne en casa

- Primero debemos insistir en obtener la carne que va a ser congelada lo más fresca posible. Pregúntele a su carnicero cuando recibió el último pedido.
- Si no es su costumbre comprar carne preempacada, pídale al carnicero que le corte las piezas en las porciones exactas en las que usted la empleará.
- Antes de introducir la carne en el congelador envuélvala en materiales resistentes al agua y al vapor.
- Asegúrese de que cada paquete esté bien sellado, de manera que el aire no pueda penetrar y la humedad interna se conserve adecuadamente. Si el aire llega a entrar en el empaque, la humedad de la superficie de la pieza se perderá y se producirá el fenómeno conocido como quemadura por congelación. Una cosa es permitir que la carne empacada respire y otra que esté expuesta al aire.
- La carne de res puede permanecer congelada por más tiempo que cualquier otra carne. A temperaturas de -10°C o menos se puede mantener carne en el congelador por más de seis meses. Las vísceras son más delicadas, ya que tienden a secarse si se mantienen congeladas por más de un mes.
- Las sobras de carne cocida se pueden guardar hasta por un mes.
- Al congelar, cada trozo o porción de carne debe ser etiquetado con la fecha en la que fue almacenado. Es útil incorporar a la etiqueta el tipo de corte y su peso. De esta manera, usted sabrá inmediatamente al “explorar” dentro de su congelador lo que puede resultar de utilidad para el menú, para cuántas personas rendirá y si todavía es utilizable.
- Es deseable que establezca, dentro de sus posibilidades, un esquema que permita consumir primero lo que haya entrado antes en su congelador. Este tipo de esquema, conocido industrialmente como FI-FO por sus siglas en inglés, *first in-first out* (primero en entrar-primero en salir), le ayudará a obtener resultados muy satisfactorios. Este esquema requiere que maneje la información en un cuaderno de entradas y salidas.
- Y nunca congele carne que haya sido descongelada antes, aunque sólo se haya descongelado parcialmente.



CÓMO DESCONGELAR APROPIADAMENTE LA CARNE

Un congelador repleto de carnes puede transmitir una placentera sensación de seguridad, sobre todo si ha pensado organizar próximamente alguna comida especial. Luego, esa seguridad debe apoyarse en la previsión y en un sistema de manejo donde el descongelamiento reviste una importancia primordial, que debemos tomar en cuenta seriamente. De alguna manera usted debe saber con antelación qué “pedirle” a su congelador, como si se lo solicitara a su carnicero. Una lista de control de existencias fijada convenientemente sobre la puerta del congelador puede facilitar mucho las cosas.

Para asegurar óptimos resultados en la cocina es deseable que la carne que se va a cocinar se encuentre a temperatura ambiente en el momento de procesarla. El descongelamiento debe realizarse con suficiente tiempo y en forma correcta para obtener el mejor resultado final. El tiempo de descongelamiento siempre dependerá, de manera directa, del tamaño de las piezas. Bistecs muy grandes y gruesos como un T-Bone, o churrascos muy gruesos, deben colocarse en el compartimiento más bajo de la nevera la noche anterior. Si la carne no se ha descongelado al chequearla por la mañana y piensa servirla por la tarde, colóquela sobre la repisa de la cocina al mediodía en un recipiente, de ser posible tipo Pyrex con tapa. Los asados como el rosbif o *roast-beefy* los muchachos deben permanecer en la nevera descongelándose al menos por un par de días, y deben llevarse a temperatura ambiente antes de comenzar a cocinarlos.

En el caso de la carne molida es particularmente recomendable descongelarla mediante el empleo de temperatura controlada en la nevera. Debe estar conciente que para obtener la carne molida, y no es mi intención almar, se pueden haber empleado los mismos equipos para moler trozos provenientes de distintas canales, a su vez provenientes de reses diferentes. Por no tratarse de un músculo entero y por ser la mezcla el resultado de moler varios cortes el riesgo de contaminación por patógenos es más elevado.

Aquí debo llamar su atención y sugerirle adquirir carnes sólo en establecimientos donde se lleve un celoso control higiénico y sanitario de carnes y equipos. Cuando visite estos establecimientos fíjese bien en el estado de pulcritud de las neveras y si el lugar de trabajo es limpiado regularmente. Probablemente la apariencia de esas áreas parezca adecuada, sin embargo, debe tener en cuenta que no todos estos negocios cuentan con procedimientos estándares de higiene ni de prevención sanitaria. La única manera de asegurar la higiene es mediante el establecimiento de procedimientos sistemáticos de carácter preventivo y su estricto cumplimiento.

Como consumidor responsable usted decide dónde y bajo qué criterio adquirirá los productos que consumirá. Al igual que exigimos la mayor calidad en los productos que consumimos, debemos exigir la mayor pulcritud en los procedimientos de manipulación y procesamiento de los mismos por parte de aquellos establecimientos en los que depositamos nuestra confianza. Usted, como consumidor, tiene el poder. Para el detallista es vital conservar la fidelidad de sus clientes, ya que está comprobado por los estudios de mercado de retención (*loyalty market studies*) que a un comerciante detallista le costará aproximadamente cuatro o cinco veces más (tiempo e inversión) captar un nuevo cliente que conservar al que ya tiene. Y los clientes nuevos, precisamente, no abundan. Recuerde esto la próxima vez que vaya a comprar carne, su salud y la de su familia dependen de ello.

La carne roja y la salud

Consumir menos comidas grasas y saladas e incrementar la ingesta de frutas y vegetales, incorporando una mayor cantidad de alimentos ricos en vitaminas y minerales, perfectamente puede conducir hacia el establecimiento de un sistema de vida más saludable. Pero también es muy importante conservar, dentro de esos cambios, algunas opciones agradables para alimentarse. Una carne roja y, específicamente una carne roja magra como la venezolana, es uno de esos alimentos cuyo sabor apreciamos que viene acompañado por una muy conveniente oferta de nutrientes, de gran ayuda para una dieta balanceada y sana. Las carnes venezolanas de alta calidad, que usualmente clasificarían como carnes *select* (ver Apéndice I) en los Estados Unidos debido a su bajo contenido graso, podemos incluirlas perfectamente en una dieta para bajar de peso o sencillamente para ayudarlo a usted y a su familia a mantenerse más fuertes y saludables.

“Las carnes rojas son excelentes fuentes de proteínas de alta calidad, vitamina B-12, niacina, potasio, fósforo, hierro de alta absorción, zinc y otros minerales” (Huerta-Leidenz *et al.* 1997: 19). La proteína que aporta la carne magra es muy necesaria para el crecimiento y para mantener nuestras células en condiciones óptimas. El zinc

ayuda a mantener nuestro sistema inmunológico saludable, evitándonos una mayor propensión a sucumbir ante resfriados o infecciones, además de ayudar en el desarrollo intelectual de los niños. También es una de las mejores fuentes de hierro, el cual previene cualquier deficiencia que tengamos y que nos pueda hacer sentir exhaustos.

En relación con las vitaminas esenciales, la carne magra aporta excelentes cantidades de vitaminas del complejo B, que nos ayudan a obtener una mayor cantidad de energía de los alimentos; también contiene vitamina D, un nutriente que trabaja junto con el calcio para mantener los huesos fuertes. No obstante las creencias, mitos y argumentos, generalmente mal fundamentados, de ciertos criterios médicos, tendencias dietéticas, movimientos macrobióticos e incluso ecológicos sugieren que se debe limitar o suprimir el consumo de carnes rojas, aludiendo



La carne venezolana tiene un bajo contenido en grasa



La proteína que aporta la carne magra venezolana es necesaria para el crecimiento y para mantener nuestras células en condiciones óptimas

a que las mismas son responsables de los elevados niveles de colesterol en la sangre y a su relación directa con los trastornos cardiovasculares. Como un hecho curioso llama la atención que para el año 1990 el aporte diario promedio de colesterol de la carne bovina sin procesar (molida y en cortes) fue apenas de 40 mg (Huerta-Leidenz 1993), lo cual contradice mucho de lo que se dice de la carne en términos generales.

La carne magra venezolana, producida abiertamente en el campo, sin alimentos artificiales y sin confinamientos es considerada una carne “verde”. Sus cortes contienen muy poca grasa, con valores que no superan en promedio 4% (Huerta-Leidenz *et al.* 1997) y en cantidades bastante inferiores a las reportadas para los mismos cortes en carnes de Norteamérica. La mayor parte de la data en la que se basan los estudios sobre composición nutritiva de la carne y sobre la cual se apoyan los médicos venezolanos para recomendar dietas proviene de ganado gordo mantenido en confinamiento en países no tropicales. Predomina como patrón el músculo *longissimus* (solomo de cuerito o bifé largo), casualmente uno de los menos magros de la res. La literatura latinoamericana y, en especial, la venezolana presenta grandes deficiencias en este tema y llega al punto de que para muchos médicos y una buena parte de la población existe la convicción de que la carne es un alimento perjudicial para la salud. Como un hecho curioso, algunos de los médicos a quienes se les ha proporcionado la información sobre los valores reales de las carnes venezolanas se han sorprendido, al punto de modificar sus tratamientos y recomendaciones para sus pacientes y, muchos de ellos, cambiar la restricción que hacían en el uso de este producto.

Por los hábitos alimenticios imperantes y las estadísticas médicas se considera que una gran parte de nuestra población presenta en la sangre niveles elevados de LDL (colesterol unido a la lipoproteína de baja densidad), llamado también “colesterol malo” y encargado de llevar el colesterol desde el hígado a los tejidos; este es el colesterol que bloquea las arterias e incrementa el riesgo de contraer enfermedades cardíacas. Pero no todo el colesterol es perjudicial. El HDL (colesterol unido a la lipoproteína de alta densidad) o “colesterol bueno” es el encargado de sacar el colesterol de los tejidos, entre ellos las arterias; es decir, es el que remueve el colesterol malo de la sangre y lo envía al hígado donde el cuerpo se deshace de él y así se reduce el riesgo de enfermarse del corazón. Es casualmente este HDL el que se encuentra en las carnes producidas exclusivamente a pastoreo, sin dietas a base de cereales, como es el caso de las carnes rojas venezolanas.

Se ha comprobado que la res alimentada sólo con pastos cultivados produce una carne más saludable. La razón es que la res es un herbívoro con una digestión bacteriana, no enzimática como la del humano, por lo cual el ganado es un excelente metabolizador de la hierba y un pésimo convertidor de cereales en carne. Las reses alimentadas con cereales, como las producidas bajo confinamiento en climas templados, producen una gran cantidad de ácidos grasos saturados, responsables en gran medida de las obstrucciones coronarias, los trastornos nutricionales y la diabetes en los humanos. Al alimentar un rumiante como el vacuno como si fuera un monogástrico (como el cerdo) el resultado es una alta deposición de grasas saturadas dañinas para la salud. Citando el libro *Why Grass Fed is Best* (trad. Por qué alimentado con hierba es mejor): “la carne de las reses cebadas con cereales tiene de cuatro a seis veces más grasa que las alimentadas con hierba. La carne producida a base de hierba no sólo tiene menos grasa sino que ésta pertenece a las clases de grasas que son esenciales para el crecimiento y desarrollo del ser humano” (Robinson 2000).

Esto se explica por la presencia de un ácido graso específico que se encuentra comúnmente en las carnes, llamado ácido linoleico conjugado (CLA, por sus siglas en inglés) producido por la flora intestinal de los rumiantes y que se encuentra en mayores cantidades en las carnes del ganado criado exclusivamente en pastos.

Lo verdaderamente interesante del CLA es que entre sus virtudes se encuentra la capacidad de reducir los tumores; prevenir la producción de diabetes; reducir las lipoproteínas de baja densidad (LDL) e incrementar las lipoproteínas de alta densidad (HDL), es decir, reduce los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre; mejora el sistema inmunológico, actúa como antioxidante al prevenir la aparición de ciertas enfermedades y ayuda a quemar otras grasas en lugar de almacenarlas, reduciendo así la grasa corporal.

Adoptar algunos cambios en nuestros patrones alimenticios puede mejorar nuestra calidad de vida y prevenir muchos problemas. Consumir con mejor criterio y conocer cuáles alimentos son altos en grasas saturadas para sustituirlos por otros altos en grasas insaturadas, como la carne magra venezolana, es un buen comienzo.

- Las grasas saturadas incrementan el colesterol malo.
- Las grasas polisaturadas y monosaturadas reducen el colesterol malo.
- Las grasas monosaturadas incrementan el colesterol bueno, lo que representa una mejor opción para una vida saludable.

En 1998 la Asociación Norteamericana de Criadores de Ganado de la Raza Brahman o ABBA (American Brahman Breeders Association) obtuvo de la Asociación Americana del Corazón (American Heart Association) el reconocimiento para las carnes provenientes de las reses de esa raza como producto “Heart Friendly”, o producto amigo del corazón, debido a su bajo contenido de grasas saturadas y su muy conveniente condición de magreza o baja en grasas. Tal reconocimiento modificó sustancialmente el criterio a partir del cual muchos médicos limitaban el consumo de carnes rojas a sus pacientes, al estar basados en informaciones que se correspondían con estudios realizados en otros países donde se consumen carnes de un tipo distinto de animales a los que se crían en el trópico. Esto los llevó a recomendar la inclusión en sus tratamientos del consumo de carnes magras provenientes de animales de la raza Brahman. Esto demostró la gran ventaja con que contamos y que está íntimamente asociada con las ganaderías tropicales que se apoyan fundamentalmente para sus cruces en animales de razas índicas o **Bos indicus**, a la cual pertenece la raza Brahman, la más ampliamente usada en Venezuela.

Composición química de la carne bovina nacional

76% agua (mientras más joven es el animal mayor es el contenido de agua en el músculo);

18% proteínas;

3% grasa;

hidratos de carbono (glucógeno, glucosa);

sustancias nitrogenadas (aminas, purina, úrea, amoníaco, otras);

sustancias no nitrogenadas (ácidos láctico, cítrico y acético);

enzimas como lipasas, catalasas, aldolasas y fosfatasa;

vitaminas en cantidades suficientes para una dieta normal, y

cenizas ricas en fósforo pero pobres en calcio.

A pesar de que últimamente se ha venido repitiendo la recomendación de algunos institutos de investigación de reducir la frecuencia de las carnes rojas en la alimentación, debido a que se presume que su consumo excesivo puede dañar el ADN del organismo y de esta manera aumentar el riesgo de cáncer de colon, se considera que los estudios que han producido este tipo de recomendaciones no son del todo concluyentes ni se pueden aplicar

a todas las carnes rojas por igual. Lo que sí está claro y no se discute es que no se deben consumir carnes rojas en exceso durante la semana, sobre todo si se trata de carnes rojas no magras. La restricción a 500 gramos de carne cruda a la semana aproximadamente, según las últimas recomendaciones del Instituto Americano de Investigación del Cáncer, publicadas en un estudio avalado por la FAO (Fondo Mundial para la Investigación del Cáncer & Instituto Estadounidense de Investigación sobre el Cáncer 2007: 12) tiene que ver con la cantidad de grasa saturada que contiene y su incidencia en la obesidad y el sobrepeso, factores asociados directamente con las enfermedades cardiovasculares.

El consumo excesivo de cualquier alimento siempre será perjudicial para el organismo. En el caso de las proteínas, su consumo exagerado en personas susceptibles las coloca en riesgo de aumentar los niveles de ácido úrico en el organismo y de padecer una enfermedad metabólica llamada gota —conocida en la antigüedad como “la enfermedad de los reyes”—, que se produce por la deposición de los cristales de ácido úrico en las articulaciones. El consumo en exceso de carnes rojas grasosas puede repercutir en un aumento del colesterol en la sangre en personas susceptibles. Obviamente, para personas que deben observar una dieta por presentar problemas de colesterol, la limitación del consumo de carnes rojas poco magras es lamentablemente obligante. Lo importante es no dejar de lado el consumo de carnes magras así como de otros productos indispensables para el organismo, como las legumbres, importantes suministros de fibra, vitaminas y ácido fólico.

A pesar de lo triste que pueda sonar es posible prescindir de la carne en la dieta, pero para ello primero se requiere alcanzar un buen balance nutricional. Lo ideal es mantener una dieta variada que incluya todos los nutrientes porque no existe un alimento que aporte todas las vitaminas y minerales que requerimos. La carne roja es un nutriente importante para el organismo, ya que sus proteínas son de buena calidad biológica y aporta una saludable cantidad de zinc y hierro. Las carnes rojas aportan la misma cantidad de proteínas que la carne de pescados y aves pero se diferencian de estas por la gran cantidad de hierro que contienen. Este mineral ayuda a prevenir la anemia. No obstante lo anterior y citando el informe sobre actitudes y creencias de los consumidores de carne,

la carne presenta importantes aspectos favorables, tales como su valor alimenticio, conveniencia, facilidad de uso, versatilidad para la preparación de múltiples platos (rendimiento) y sabor agradable, de modo que las ventajas percibidas igualan a las desventajas, a pesar de la importancia atribuida por las amas de casa a los factores negativos de salud y costo (Mercedes Hércules & Asociados ob. cit.: 6).

Habiéndose demostrado las ventajas que ofrecen las carnes rojas magras que producimos en Venezuela como alimento ideal para disminuir las deficiencias calórico-proteicas de nuestra población, prevenir las deficiencias de hierro (anemias) y aportar menor cantidad de grasas totales y de calorías que las carnes provenientes de otros países, considero que se debe observar con más detenimiento la restricción que la mayoría de los médicos recomiendan del consumo de este tipo de productos, básicamente por estar mal informados mediante trabajos sustentados en data proveniente de países que producen carnes de altísima calidad pero que en la práctica resultan completamente diferentes a las nuestras. Si se manejara esta información más abiertamente, toda la población y, muy especialmente, los consumidores pertenecientes al segmento que se preocupa por su dieta y su salud, saldrían ampliamente favorecidos.



La carne presenta importantes aspectos favorables, tales como su valor alimenticio, conveniencia, facilidad de uso, versatilidad para la preparación de múltiples platos y agradable sabor



Con la experiencia se regulará el calor requerido para sellar la carne

Métodos de cocción en carnes

Se puede llegar a cocinero,

pero asador se nace.

EN *LA FISIOLÓGIA DEL GUSTO*, 1825
BRILLAT-SAVARIN (1993)

En la cocina “el calor puede tener un efecto beneficioso o perjudicial, ya que puede ablandar o endurecer la carne” (Huerta-Leidenz *et al.* 1997: 41). En términos generales, lo recomendable es utilizar el procedimiento de cocción adecuado para cada corte, esto es, calor seco para los cortes tiernos y calor húmedo para aquellos que no lo son. En la primera categoría entran la cocción a la parrilla, la fritura y el asado; en la segunda, el braseado, el asado en cazuela, el guisado y la cocción a fuego lento o hervido.

Esta circunstancia viene dada por la presencia de diferentes tipos de proteínas en el músculo, las cuales reaccionan cada una de manera diferente. Las proteínas de la fibra muscular (miofibrilares) reaccionan a temperaturas por encima de 64 °C coagulándose o endureciéndose mientras el colágeno, que constituye la proteína principal del tejido conjuntivo, se degrada transformándose en gelatina ante la presencia de humedad. Es, casualmente, esa proporción de tejido conjuntivo en la carne la que determinará el método de cocción a emplear.

Se ha generalizado mucho sobre este tema, llegándose a afirmar que los músculos tiernos sólo se ubican en el cuarto posterior o trasero del animal. Es preciso aclarar que la carne de los animales jóvenes contiene una mayor proporción de tejido conjuntivo que la de los animales de mayor edad pero, por estar este tejido en un estado inmaduro, resulta mucho más fácil de solubilizar mediante el calor, de ahí la amplitud de usos que llega a tener la carne proveniente de animales muy jóvenes como la ternera o el ternero de leche (*veau fermière* o *veau du lait*) o el ternero de carne rosada (*baby beef*) que producimos en el país.

Existen básicamente dos tipos de calor, como ya hemos dicho, el seco y el húmedo. El calor seco puede aplicarse con cualquier método que rodee la pieza de carne con aire seco caliente. Las brasas, el calor de un horno o el de una sartén son ejemplos de este principio. Este método se emplea para los cortes más tiernos, destinados a la obtención de filetes o bistecs como los de solomo y pollo de res. El calor seco se propaga a través de tres medios básicos de transferencia calórica: la radiación de brasas y llamas, la convección del aire caliente que se eleva y envuelve la carne, y la conducción desde la superficie de la carne hacia el interior.

Cuando se están asando las carnes y la superficie de los cortes está recibiendo el calor por radiación y convección, la cocción del interior se lleva a cabo a través de la conducción de calor desde el exterior de la carne hacia su centro, en cuyo proceso los líquidos son desplazados desde el interior de las fibras musculares hacia los espacios intercelulares. Esto ocurre porque las fibras conjuntivas, que son las que mantienen la estructura muscular, se retraen cuando son expuestas a temperaturas elevadas de cocción durante un tiempo determinado, lo cual incrementa la presión intracelular y produce la expulsión de una parte de su contenido acuoso. El contenido de agua del espacio intracelular aumentará en la medida en que las fibras musculares se continúen retrayendo, hasta que la costra exterior de la carne no pueda impedir que se salgan; así se produce la deshidratación.

El calor húmedo se aplica a las piezas con un porcentaje muy alto de tejido conjuntivo o pellejo, como lo denominamos vulgarmente. En la cocción con agua esta se suma a la contenida dentro del músculo y permite una completa hidrólisis del colágeno. Este procedimiento debe hacerse por espacios prolongados de tiempo a temperaturas medias o bajas, de manera que se consiga la conversión deseada y no se endurezcan las fibras del músculo. El guisado, el asado en cacerola y el hervido son ejemplos de este procedimiento.

El color que va tomando la carne en su interior mientras se cocina indica la temperatura que ha alcanzado y, por consiguiente, qué tan “hecha” o cocida está. Sin embargo, lo más apropiado es utilizar un termómetro para monitorear la cocción. Hasta 42 °C la carne está roja pero comienza a cocerse. Al alcanzar 55 a 60 °C aún está roja y puede consumirse en término rojo o semi-crudo; a los 65 °C de temperatura interna está en término rojo-medio; a los 70 °C alcanza el término medio (color rosado), pero cuando la temperatura alcanza 75 u 80 °C el corte probablemente ha tomado un color marrón grisáceo y la carne está “bien hecha” o “muy bien hecha”, respectivamente.

La capacidad de retención de agua de la carne, junto con otros factores inherentes a su manejo y preparación previa (ya nos referimos a la congelación y descongelación), determinará si un corte es seco o jugoso. La carne recién cortada suelta sus jugos mientras se cocina. Cuando un calor intenso es aplicado al corte en el gratinador o *broiler* de su horno, en la sartén o en la parrilla (sellado) las fibras exteriores se contraen y expulsan sus jugos, caramelizándose en el exterior y produciendo esa deliciosa y tan apetitosa costra que todos conocemos. Mientras más se cocina la carne más seco se irá poniendo el interior y, por consiguiente, el exterior; pero los jugos se habrán evaporado del interior, razón por la cual resultará imposible obtener un corte jugoso en uno que esté “bien hecho” o “muy bien hecho”.





LAS BIEN AMADAS BRASAS

Asar la carne a las brasas ha sido el método tradicional para preparar la carne en Venezuela, con interesantes precedentes cuando la carne constituía prácticamente el único alimento que los llaneros consumían —sólo con café, sin pan ni sal— luego de largos días de faena con reses en la sabana. Hoy por hoy, asar carne o montar una parrilla constituye un momento único de celebración y relajamiento y es además sinónimo de pasarla bien con la familia y los amigos. Asar una punta de trasero o unos churrascos ladrillo sobre los carbones, con una buena botella de vino tinto constituye, a mi entender, un evento cuyas satisfacciones tienen poco parangón en la vida. En el presente es común ver carnes marinadas antes de colocarlas sobre las brasas e incluso el venezolano ha comenzado a familiarizarse con los cortes madurados.

Las operaciones culinarias realizadas durante una preparación a la parrilla o a las brasas fueron clasificadas por Escoffier en 1903 como “de concentración” y decía que “en la mayoría de los casos lo primero a ser atendido es concentrar en el interior del pedazo de carne en tratamiento los azúcares y los jugos, principio nutritivo de las sustancias que son cocinadas de esta manera” (Escoffier 2007: 407).

La fuente de calor para este tipo de cocciones secas, típicamente con temperaturas que se ubican entre los 1100 y los 1650 °C (2000 y 3000 °F), se sitúa varios centímetros por debajo de la carne y puede ser alimentada por gas, electricidad o carbón de leña. La distancia a la cual es colocado un bistec sobre las brasas controla la cantidad de calor que se concentra en la superficie. Se necesita cierta experiencia para regular con efectividad la cantidad de calor que se requiere para producir el efecto de sellado sin quemar la carne. Un quemador tipo salamandra o **broiler** puede producir un efecto similar, siempre y cuando genere suficiente calor. El **broiler** doméstico no genera calor suficiente para sellar la carne por lo que, generalmente, se recomienda sellar antes las carnes en una plancha o en un sartén acanalado para posteriormente pasarlas al horno a fin de terminar su cocción.

SOBRE CARBONES Y LEÑAS

Los carbones y las leñas aportan sabores únicos a la carne durante la cocción. Henri Pittier (1970) en su *Manual de las plantas usuales de Venezuela* hace mención de las leñas que eran empleadas para cocinar en Venezuela y el gran consumo que se hacía de ellas como combustible a principios del siglo XX:

La combustibilidad varía mucho de una clase de leña a otra. La combustión es fácil para las leñas procedentes de maderas resinosas y de las que son blancas y blandas, las maderas duras arden con dificultad y solamente arden por la superficie porque el aire no las penetra. Más dividida es la madera y más fácilmente se inflama, porque presenta al aire mayor superficie. Las chamizas, por ejemplo, arden ligero y con mucha llama, pero no dan la mayor suma de calor. El guayabo (*Psidium guajava*), por lo contrario, se consume despacio, pero con un fuerte y duradero calor radiante. Las maderas resinosas, como el bálsamo incienso (*Bursera tomentosa*), el incienso (*Toluidifera balsamum*), y otras que aún verdes arden, se consumen rápidamente y con llama brillante, pero fuliginosa, que denota una combustión incompleta y menor poder calorífico. De todo esto se desprende que no es indiferente la selección de la leña según las aplicaciones a que se destina” (p. 105).

El gran maestro Escoffier añade a esto en su *Guide Culinaire* lo siguiente: “el combustible, no importa cual sea, resulta sumamente importante que no contenga ningún elemento susceptible de producir humo excesivo,



El color blanco sobre los tizones indica que están llegando al momento esperado

a pesar de que el fuego de la parrilla esté activado por una poderosa ventilación que arrastre ese calor hacia afuera” (ob. cit.: 407). Con esto queda claro que no son deseables aquellas maderas que despidan humo en exceso sino, por el contrario, aquellas que produzcan poco humo y aseguren un calor radiante duradero.

Entre las leñas de cocina más apreciadas en Venezuela “el cují (*Piptadenia flava*), el úveda (*Piptadenia foetida*), el guayabo (*Psidium guajava*) y el cafeto (*Coffea arabica*) se consideran como las mejores” (Pittier ob. cit.: 106). Estas especies citadas por el sabio Pittier perfectamente pueden emplearse hoy en parrilleras para realzar el gusto de las carnes y rescatar nuestras tradiciones. A ellas se les debe sumar el manteco (*Byrsonima crassifolia*), usado tradicionalmente en el centro y el oriente del país, el caro o caro-caro (*Enterolobium cyclocarpum*), el cartán (*Centrolobium paraense*) y el aceite o palo aceite (*Copaifera officinalis*), ambos de uso común en los llanos centro occidentales del país.

Cuando se trabaja con leña es aconsejable contar con un brasero o un espacio cercano al sitio donde se encuentre la parrilla, donde se puedan ir haciendo las brasas a partir de la leña y “arrimarlas” conforme se vayan necesitando. Cuando se use carbón es aconsejable adquirir siempre material de calidad. Así como ocurre con la leña la madera de donde proviene el carbón vegetal reviste gran importancia, ya que muchos de los aromas que trasladaremos a nuestras preparaciones provendrán precisamente de ahí. Su escogencia o selección, si lo que buscamos es calidad, no debe ser realizada a la ligera, tal como lo indica Pittier (ob. cit.): “Un buen carbón debe ser negro, duro y sonoro, con una quebradura de brillo metálico. Tiene la propiedad de absorber una cantidad de humedad que llega hasta el 16% de su peso” (p. 106).

Del calor radiante de las brasas dependerá el éxito de la cocción



Una sugerencia: las marcas comerciales de carbón vegetal que están disponibles en los negocios al detal son bastantes aceptables; sin embargo, si lo mueve la curiosidad, trate de identificar aquellos proveedores que abastecen negocios como chicharroneras y ventas de pollo a las brasas, si llega a conseguir ese carbón notará la diferencia. La otra opción es pedir en esos negocios que le vendan algo de sus inventarios.

¿CUÁNDO ESTÁN LISTAS LAS BRASAS?

La respuesta general al dilema de las brasas, luego de una larga y concienzuda averiguación, es que se debe contar con un fuego que permita obtener dos niveles de calor. Claro que para lograr esto se debe tener un asador o una parrillera bastante generosa en espacio, para acomodar las brasas siguiendo este principio. De otra manera se pueden acumular las brasas a un lado en un brasero y manejarlas con la ayuda de una pala, arrimándolas a la parrilla conforme sean requeridas. Lo importante es tener en cuenta que requerimos de un calor intenso para sellar apropiadamente las carnes y otro de menor intensidad para que se cocinen lentamente después. Las parrilleras o parrillas con control de elevación funcionan perfectamente para retirar o acercar el calor a las carnes mientras se están preparando, y permiten manejar sin mucho trabajo grandes piezas de carne y otros productos. Las brasas estarán bien hechas o listas cuando se hayan extinguido las llamas y ya no se aprecie el color negro de los carbones. En ese momento las brasas deberán estar cubiertas por una delgada capa de ceniza blancuzca.

Se puede estimar el calor que tienen las brasas si colocamos la palma de la mano unos diez centímetros sobre la parrillera (a la altura de las carnes). Cuando el calor medio de la parrilla está listo para sellar se considera fuerte (entre 170 y 200 °C) y sólo podremos mantener la mano allí por espacio de uno a dos segundos. En las brasas de cocción lenta o de calor moderado (entre 90 y 120 °C), ideales para asar cortes gruesos lentamente, podremos mantener la mano unos cinco o seis segundos. Para asar cortes delgados, como bistecs, se recomienda emplear un calor moderado-alto (entre 120 y 170 °C) donde sólo podremos mantener la mano entre tres y cuatro segundos. Este sistema funciona igual con las parrilleras a gas que tienen quemadores incorporados y son altamente eficaces.

Debe siempre tomar precauciones en relación con la calidad del carbón y las brasas. La cantidad y el tipo de carne que va a preparar en la parrilla estarán siempre estrechamente relacionados con la cantidad y la calidad del carbón que requerirá para terminar la tarea satisfactoriamente.



Algunas sugerencias:

- Si la carne va a requerir menos de 90 minutos de cocción use un kilogramo de carbón (proveniente de madera) por cada kilogramo de carne.
- Si considera que la carne requerirá más de 90 minutos y menos de tres horas, use dos kilogramos de carbón por kilogramo de carne.
- La cantidad mínima de carbón que debe encender para cualquier preparación es dos kilogramos y medio.
- Es preferible que emplee carbón proveniente de leña dura, ya que su duración será siempre mayor, y si va a usar carbón vegetal de bolsa procure comprar siempre más cantidad de la que ha calculado.
- Siempre comience a cocinar cuando las brasas estén a punto. Si inicia la cocción con las brasas a medio hacer obtendrá un resultado deficiente, ya que los gases tóxicos que se desprenden al principio le conferirán a la carne un mal sabor.

PREPARACIÓN DE CARNES A LA PARRILLA

MUCHO CUIDADO CON LAS GRASAS

Como se explicó antes, la grasa que recubre los músculos se denomina grasa de cobertura y la que se aprecia infiltrada en las fibras musculares en forma de vetas o punteado se llama marmoleo. Ambos tipos de grasas contribuyen significativamente a realzar el sabor y aroma de las carnes al cocinarse. Consérvelas en la medida de lo posible, sobre todo las exteriores o de cobertura, ya que éstas le asegurarán un mejor resultado y un gran sabor. Luego de la cocción podrá retirarlas con facilidad.



Los sabores y fragancias que se pueden obtener en las carnes a partir de la leña son insustituibles



Un sellado adecuado evitará la pérdida de los jugos interiores e incrementará el atractivo de la pieza

LAS MEMBRANAS PROTECTORAS

Sobre los músculos se pueden identificar unas envolturas gruesas y duras que se conocen como aponeurosis. Estas membranas deben ser retiradas, sobre todo antes de proceder a asar aquellos cortes que sabemos se pueden retraer con el calor, como la punta de trasero. Emplee un cuchillo corto bien afilado (un deshuesador es perfecto para esta tarea) que permita realizar esta delicada operación con precisión, respetando que quede el delicado tejido sub-aponeurótico sobre el corte. Realice este procedimiento sobre una superficie lisa y con buena iluminación, pasando cuidadosamente el filo del cuchillo por la aponeurosis y desprendiéndola de la telilla que recubre el músculo. Se trata de una tarea sencilla que sólo requiere atención y, con la práctica, hasta disfrutará haciéndolo.

SELLADO

El sellado de las carnes se emplea para evitar que los cortes que se encuentran desprotegidos de su grasa de cobertura o de sus membranas pierdan sus jugos durante la cocción. Para hacerlo se debe construir una costra protectora sobre la superficie con un golpe de calor intenso que coagule y tueste las proteínas superficiales de la carne y caramelicé los glúcidos. Al sellar las carnes se aconseja que el carbón o el medio de calor que se emplee esté bien hecho o incandescente (irradiando entre 175 °C y 200°C a la altura de la carne). Cuando el sellado se está produciendo debe oírse el chirrido de la carne al tocar la parrilla y apreciarse los aromas que empiezan a emanar de las brasas cuando las grasas comienzan a fundirse.

Se recomienda sellar primero el lado sin grasa, de manera de evitar que la grasa al desprenderse haga combustión sobre las brasas y pueda chamuscar esta parte, que es la más tierna. Posteriormente, y ya habiendo sellado

El sazonamiento es importante pero se deben tomar previsiones para no excederse

perfectamente ese lado, se procede a voltear el corte y, con más efectividad, controlar la aparición de llamas indeseables. Una vez sellada la carne se aleja la carne del calor para que se cueza lentamente hasta alcanzar el punto deseado, sin que el exterior se chamusque. Para esto las parrilleras con controlador de altura son las ideales.

Recuerde siempre que cuanto más delgado sea el corte tanto más próximo deberá estar de la fuente de calor y, obviamente, necesitará menos tiempo de cocción.

EL SAZONAMIENTO

Sobre el momento adecuado para agregar la sal existen diversas opiniones y una variedad interesantísima de criterios que surgen siempre, sobre todo, al momento de cocinar. Para entenderlo es fundamental conocer cómo funciona el proceso.



La sal es particularmente higroscópica, lo que significa que tiene la característica de atraer fuertemente la humedad y absorber el agua, en la cual se disuelve. Consecuentemente, la sal va a atraer hacia el exterior toda el agua que se encuentre en el interior de la carne; es decir, sus jugos. A medida que la sal se va disolviendo comienza a penetrar por ósmosis, difundiéndose lentamente a través de los espacios intercelulares del músculo y sazonando de ésta manera la carne con profundidad. Al entender este proceso y para evitar que la sal extraiga los preciados jugos y la pieza se sazone satisfactoriamente, aplique la sal antes de asar las piezas enteras que conservan sus membranas protectoras. Mientras más grande sea la pieza con mayor antelación deberá aplicar la sal. Las carnes cortadas, descongeladas o que no tengan sus membranas protectoras de grasa (como el solomo o la punta de trasero) deben salarse mientras se asan, pero sólo las zonas que han sido selladas.

Personalmente, me agrada emplear sal marina gruesa, la cual aplico con generosidad sobre el lado que se ha sellado. El calor que desprende la superficie del corte es suficiente para disolver lentamente los cristales de sal y penetrar profundamente entre las fibras, proporcionándole un gran sabor. Las precauciones que deba tomar con aquellos comensales que por razones de salud no consumen sal son necesarias. Siempre pregunte antes de cocinar o aparte algunos pedazos sin sazonar como previsión.

EMPLEO DE ACEITES U OTRAS GRASAS

Acerca del empleo de aceites para oscurecer el corte y hacerlo más marrón, debo decir que es una práctica que no tiene mayor sentido. Emplear aceite sobre la carne evita que esta se pegue a la parrilla y quizás ayude a quemar mejor la superficie, pero no representa realmente ninguna ventaja. Eso sí, de hacerlo, aplique el aceite a la carne, no a la parrilla, así no desperdiciará aceite y podrá evitar una situación de peligro potencial.



Al caramelizarse los jugos y quemarse la grasa de la carne se forma una deliciosa costra

Auguste Escoffier (ob. cit.) sugiere que “antes de colocarlas sobre la parrillera, las carnes deben ser profusamente untadas con mantequilla clarificada, y deben ser también frecuentemente alimentadas de la misma mantequilla durante la cocción a fin de prevenir la desecación de las partes en contacto con el fuego” (p. 409). Acerca de esta sugerencia, muy francesa, debo decir que acostumbro aplicar mantequilla directamente sobre el corte o las piezas magras o desprovistas de grasa de cobertura cuando están en las brasas o cuando van al horno, una vez que las mismas han sido selladas y han pasado a la fase final de cocción. Indudablemente, el resultado es muy satisfactorio.

Como toda gran cocina, la carne a las brasas debe ser esencialmente simple en ingredientes y generosa en atenciones durante el procedimiento de cocción. Podemos aderezar a la perfección una pieza pero el resultado final dependerá del cuidado que le pongamos durante la preparación.

EMPLEO DE AROMÁTICAS

El empleo de hierbas aromáticas, como las ramas de romero, de orégano fresco o sarmientos (ramas provenientes de la poda de la vid, ver Apéndice II.a), humedecidas previamente en agua, son recomendables para perfumar las carnes e incorporarle aromas adicionales sumamente gratos. Si cuenta con una parrillera que pueda cerrarse completamente el resultado será mejor que si incorpora las aromáticas sobre unas brasas abiertas. El momento adecuado para emplear las aromáticas es algo muy personal. Particularmente, me gusta hacerlo hacia la última parte de la cocción, como un toque final. Hay quienes hacen las brasas con las aromáticas y cocinan con ellas.

CONSEJOS ÚTILES PARA COCINAR A LAS BRASAS

Emplee pinzas, espátulas o cualquier otro accesorio de cocina para manipular el producto mientras lo prepara, sin perforarlo. Si llega a perforar la pieza provocará la salida inmediata de los jugos, arriesgándose a obtener un producto seco y sin deleite visual.

Al cocinar carnes rojas a la parrilla la sabiduría general sugiere que mantener la carne a temperatura ambiente en el momento de colocarla en la parrilla asegura una mayor velocidad y mejor calidad de cocción.

Como el objetivo de una parrilla es que la carne alcance su grado óptimo de jugosidad en el momento de servirla, debe seguir unos pasos para asegurar el éxito:

- Conservar la jugosidad con el sellado.
- Mantener una temperatura estable, disminuyéndola gradualmente hacia el final.
- Aplicar la relación temperatura-tiempo. Cuanto más gruesa y voluminosa sea la pieza menor deberá ser la intensidad del calor y mayor el tiempo de exposición a él. Los cortes delgados deben ser expuestos a un calor más fuerte por menos tiempo para asegurar un centro jugoso con una costra atractiva.
- Es muy aconsejable dejar reposar la carne en una tabla o en un plato unos cinco o diez minutos luego de haberla retirado del calor, para que termine de cocinarse “en sus propios jugos” y así lograr que se mantengan dentro. La carne debe reposar de esta manera hasta que se comience a cortar para servir, garantizándose una mayor jugosidad y una mejor apariencia.

¿CUÁNDO ESTÁ LISTA LA CARNE?

El resultado que se desea al preparar cualquier carne asada a la parrilla es que el corte alcance (sin pasarse) su grado máximo de jugosidad, con el centro rosado pálido y la superficie exterior crispeante y dorada. Este punto de cocción se puede alcanzar siguiendo diferentes técnicas que varían de acuerdo con el tipo de corte, la técnica para asar y el estilo de cada quien.

El empleo de termómetros de punción es un recurso muy útil, sobre todo cuando se trata de cortes enteros. De emplearlo, debe asegurarse que el mismo no toque ningún hueso cuando lo inserte en el tejido. El termómetro sobre la parrilla debe indicar unos 49 °C (120 °F) para un término rojo; entre 52 °C y 54 °C (125 °F y 130 °F) para obtener un término medio-rojo, y para lograr un término medio entre 57 °C y 60 °C (135 °F y 140 °F). Es importante hacer notar que la temperatura interna subirá unos cinco grados o más cuando el corte esté descansando.



Para juzgar el grado de cocción por textura de un corte se puede comparar de una manera sencilla la resistencia al tacto de su superficie con la de la palma de su mano. Un corte rojo o “arrebatao” tendrá la suavidad de la piel que se siente al tocar con el dedo índice de la mano izquierda el área carnosa que se encuentra entre su pulgar y el dedo índice de la mano derecha; para un término medio debe tener la firmeza del mismo sitio al cerrar el puño o tocar con el dedo medio y la mano abierta en el mismo sitio, y para hecha o bien cocida debe tener la firmeza de esa misma área si abre la mano y la toca con el dedo anular.



LAS MUJERES Y LAS CARNES

El acto de comer carne ha sido considerado, tradicionalmente, un placer masculino. Un grupo de amigos se reúne a pasarla bien y ¿qué deciden comer? ¿ensaladas? No, lo usual son unos solemnes pedazos de carne, acompañados con unos buenos contornos y unas cuantas cervezas. El acto de disfrutar un plato de carne se relaciona mucho con el rito de la camaradería que se establece entre compañeros al concluir un largo día de faena, como lo continúan haciendo hoy nuestros llaneros.

Imágenes como esta, sin embargo, ya no pertenecen exclusivamente al ámbito masculino. Las oficinas y los fogones ya no son espacios exclusivamente para los hombres; muchas mujeres chef tienen un sitio muy importante en ese mundo tan complejo de la gastronomía. Por otro lado, se ha comprobado que a las mujeres les gusta consumir carne tanto como a los hombres.

De acuerdo con las conclusiones del trabajo sobre las actitudes y creencias de los consumidores de carne “el ama de casa constituye el agente de compra principal de la carne de res y sus categorías competitivas, notándose [...] una actitud defensiva en cuanto a su mayor capacidad (v.s. otros miembros del grupo familiar) para tomar las decisiones relativas a la compra de estos productos” (Mercedes Hércules & Asociados ob. cit.: p. 9). Un hecho curioso que sí fue identificado por ese estudio y que demuestra una diferencia significativa con respecto a los hombres es que la actitud de las amas de casa frente a la carne de res es calificada como neutral en el momento de la compra.

LOS MAGISTRALES TOQUES FINALES

Finalmente, se pueden tener preparadas y congeladas unas “monedas” hechas de mantequilla con hierbas (tomillo, estragón, perejil o salvia) para colocárselas encima a los cortes a medida que se van sirviendo; brinda un aspecto formidable al plato, además de una jugosidad y un aroma adicional soberbio.

Si no cuenta con un lugar donde ubicar convenientemente una parrillera y quiere disfrutar del gusto inigualable de la leña y el carbón, haga lo siguiente: prepare sus carnes con la técnica que desee y cuando estén casi listas derrita en una pequeña olla con tapa algo de la grasa del corte con una porción de mantequilla hasta obtener una cantidad suficiente de grasa líquida (aproximadamente 3/4 de taza). Posteriormente, tome con unas pinzas metálicas un trozo de carbón vegetal y caliéntelo por todos sus lados sobre una de las hornillas a gas hasta que comience a ponerse blanco (es decir, a hacerse brasa). Inmediatamente, colóquelo dentro de la olla con la grasa y cubra la olla. Si lo desea puede colocar unas ramitas de alguna hierba aromática, como romero o tomillo, dentro de la mezcla para perfumarla aún más. Al cabo de un par de minutos la grasa se habrá impregnado con la esencia de las brasas y con una brocha podrá proceder a “pincelar” sus cortes. Con seguridad le sorprenderá el aroma y el gusto que adquiere la carne, exactos a la preparada con leña o carbón.

FREÍR CARNE

“La vida es demasiado corta para una cocina reductora y para dietas. Las comidas dietéticas son como una ópera sin orquesta”.

PAUL BOCUSE

Al freír carne seleccione preferiblemente cortes delgados y de muy buena calidad. Usualmente se fríen en poco aceite o mantequilla caliente en una sartén de poca profundidad para que la carne se dore rápidamente. El número de veces que se voltea la carne durante la cocción depende del criterio de cada quien; lo que no se debe hacer —como dijimos antes— es pinchar la carne mientras se cuece o bajar la temperatura del fogón abruptamente para evitar que los jugos se escapen antes de sellar la pieza, lo que sencillamente la sancocharía desgraciándola irremediablemente. La grasa usada para esta cocción no debe recalentarse nunca ya que puede darle a la carne un sabor muy amargo.

La elección de una sartén de calidad, gruesa y con una buena base tiene sus razones y justificaciones. Si la sartén tiene el mango de metal incorporado de manera que usted pueda, en un momento dado, terminar una pieza un poco más gruesa en el horno directamente, o mantenerla caliente sin estropearla, tanto mejor. El tamaño de la sartén debe adecuarse a sus necesidades. Si la sartén es muy pequeña o se llena con relativa facilidad cada vez que cocina, la carne tenderá a guisarse en sus propios jugos y se sancochará. Si, por el contrario, la sartén es demasiado grande, la grasa o el aceite se quemará muy fácilmente y perderá la oportunidad de deglasear (ver Apéndice I) para obtener una rica y sustanciosa salsa.

ASAR O ROSTIZAR CARNE

Al asar o rostizar el calor es proporcionado a la carne por convección o irradiación desde las paredes del equipo donde se cocina. Este calor es seco y toma considerablemente más tiempo para penetrar el grosor de las piezas. Por eso es que se emplea para piezas grandes como el lomito entero o el muchacho y requiere cocción lenta. Como hemos dicho antes, de acuerdo con el tipo de carne esta podrá o no requerir ser sellada con anterioridad en una sartén para producir la costra en su exterior antes de ser introducida en el horno (un procedimiento usual en cortes tiernos). Esto produce una deliciosa costra o concha en la carne y genera parte de los jugos residuales que constituyen la base para la salsa. Se trata de una excelente herramienta para conservar los jugos dentro de la pieza y proporcionarle un atractivo acabado exterior antes de terminarla en el horno. La temperatura de arranque recomendada es 232 °C (450 °F) para bajarla posteriormente a 149 °C (300 °F) y terminar el proceso.



El rabo de toro guisado es uno de los platos más emblemáticos y gustosos que heredamos de la cocina española

Particularmente, prefiero emplear el **broiler** del horno después de sellar piezas muy tiernas en una parrilla para bistecs de gran tamaño, como un T-Bone o una punta de trasero entera. De esta manera el calor es más intenso y el resultado siempre será óptimo. El tiempo de cocción y la temperatura varían de acuerdo con el tipo de carne, el corte y la calidad pero después del dorado inicial es conveniente bajar la temperatura del horno para que el interior de la carne se cocine lentamente. Los termómetros en este tipo de cocciones son indispensables.

Y recuerde, para todos los cortes hay dos reglas de oro: no salarlos hasta después de asados (salvo que sean muy grandes) y dejar reposar la carne en un lugar templado por lo menos durante unos diez minutos para dar tiempo a los jugos de asentarse y evitar que broten y se pierdan al trocear la pieza. Esto le asegurará una textura y un color más parejo y el corte será más fácil de realizar.

BRASEAR Y ASAR EN CAZUELA

El braseado requiere de un recipiente que cierre bien y en cuyo interior el vapor de la cocción pueda condensarse y volver a caer sobre la carne, bañándola mientras se cuece. En este método es usual colocar la carne sobre verduras troceadas y añadir líquidos como caldo, agua, vino e incluso cerveza, pero sólo en cantidad suficiente para cubrir las verduras. Luego se cuece todo a temperatura muy moderada hasta que la carne esté bien tierna.

Se calculan usualmente unos treinta minutos por cada medio kilo, con un margen adicional de treinta minutos más, pero hay que tener en cuenta que el tiempo variará en función de la calidad y tipo de corte. Durante la cocción es deseable dar vuelta a la carne, bañarla con sus jugos un par de veces y sazonarla a mitad de la cocción. Si se coloca sal y pimienta al principio se corre el riesgo de que la sal le extraiga humedad al corte por higroscopia, cosa que no deseamos que ocurra.

Diferente al braseado, el asado en cazuela no requiere de la incorporación de líquidos ni verduras. La carne es colocada en un recipiente con tapa, previamente engrasado para que la carne se dore y evitar que se pegue o se queme. Se cocina dándole vueltas cada media hora para que se dore de forma pareja. En este caso, los líquidos o jugos de la carne son los que bañarán la pieza. Los tiempos de cocción del asado en cazuela son similares a los del braseado.



GUISAR CARNE

*Sepan vuestras mercedes que
lo de podrido no es corrupción
de la olla sino del lenguaje,
ya que debe decirse poderida,
que quiere decir poderosa.*

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO (1992),
COCINERO DE LOS REYES FELIPE II Y III
REFIRIÉNDOSE EN SU FAMOSO RECETARIO
A LA OLLA PODRIDA ESPAÑOLA, GUIZO
MIEVEVAL QUE SE ELABORA CON VARIAS
CARNES, ENTRE LAS QUE ESTÁ LA DE VACA
Y QUE SE DICE DIO ORIGEN AL GRAN PLATO
NACIONAL DE FRANCIA, EL *POT-AU-FEU*.



Un corte de carne poco tierno resultará mejor si se corta en trozos más pequeños que se cocinarán lentamente y por mucho tiempo en poca cantidad de líquido (no debe ser mucho líquido porque la carne resultará hervida y no guisada). El líquido de cocción será el jugo que suelta la carne más lo que pueda requerir cada receta. Luego de dorar la carne para darle color y realzar su sabor —lo que se hace empleando grasa donde se han salteado previamente algunas verduras— se agrega el líquido de cocción, los aliños y los aromáticos. Cuando el guiso está listo y la carne tierna (lo que puede requerir entre una hora y media a tres horas y media, según el tipo de carne) se puede proceder a espesar la salsa. Los guisos hechos sobre el fuego directo deben removerse constantemente para evitar que la carne se pegue al fondo y se ahume, lo cual no es deseable.



No debemos perder de perspectiva las texturas y la gustosidad que se obtienen al hervir carne

HERVIR CARNE

Hervir a fuego lento es la mejor manera de ablandar cortes grandes de carne. Para conservar el sabor en la carne, como es el caso del delicioso *Pot-au-feu* (ver Apéndice I) de los franceses y el peculiar *Bollito misto* (ver pág. 250) de los piemonteses, ésta se debe sumergir en agua hirviendo sin agregar nada de sal, o lo que sería aún mejor, en caldo de carne hirviendo sin sal. Por el contrario, si lo que se quiere es obtener un caldo rico en aromas y con sabor a carne, se debe colocar ésta en agua fría, salada y llevarla lentamente a un hervor.

Una vez que el líquido esté hirviendo se recomienda bajar el fuego para que continúe haciéndolo, pero lo más lento posible. Esto se explica porque si se mantiene un calor muy alto durante mucho tiempo se corre el riesgo de que se disuelvan los colágenos o tejidos conectivos del músculo y se obtenga una carne muy seca y dura. Una ebullición lenta y continua permitirá una fusión de la gelatina del tejido conectivo y la carne mantendrá su succulencia y ternura.

Una vez espumado (ver Apéndice I) el caldo se procederá a agregar la sal, las verduras y las hierbas aromáticas para darle sabor tanto a la carne como al caldo, dejando hervir la carne en esta solución hasta que termine de ablandarse. Con carnes de mediana ternura se debe estimar unos veinte minutos por cada medio kilo, y unos veinte minutos más para trozos mayores de tres kilos y medio; mientras que para trozos más pequeños se estiman treinta minutos por cada medio kilo. Los cortes más duros (que precisamente son los más gustosos) podrán requerir de hasta una hora de hervor lento por cada medio kilogramo de peso. El espumado final es muy importante y, a pesar de que el caldo pueda quedar algo turbio, debe asegurarse de retirar completamente la espuma para que al final se pueda obtener un caldo completamente cristalino, lo cual se logra mediante un procedimiento posterior de clarificación (ver Apéndice I).

Ya hemos dicho que cualquier carne será infinitamente mejor si se descongela correctamente antes de cocerla. Proceder a cocinar trozos que aún se encuentren congelados no es un procedimiento correcto y el resultado muy probablemente acabará siendo poco satisfactorio. No apure los pasos, si no tiene tiempo para cocinar mejor será que salga a comer a un restaurante.

COCINAR CARNES EN HORNO DE MICROONDAS

Es una técnica que no apreciamos pero debemos incluirla por razones netamente informativas. El efecto de las ondas penetra la carne aproximadamente hasta una profundidad de un centímetro y medio y la cocina por fricción. Una penetración más profunda del calor se puede efectuar por conducción y la carne continuará cocinándose después de haber sido retirada de la fuente de calor.

A pesar de que muchos de los jugos son extraídos de la carne, el resultado es similar al de la carne hervida o sancochada. En este método, sobre todo cuando se quiere obtener un bistec bien hecho, debido a que la cocción es muy rápida se obtiene un bistec del cual han salido los jugos. Para evitar la apariencia de carne hervida la pieza deberá ser primero sellada en un sartén para luego terminarla en el horno de microondas.

LOS MARINADOS O MARINADAS

A quienes nos gusta cocinar carnes siempre estamos buscando superar una meta, algo que lleve las carnes a un nivel de excelencia superior. Las marinadas permiten alcanzar este objetivo. Es realmente sorprendente cómo puede alterarse la textura y el sabor de un simple corte de carne, dejándolo reposar un par de horas en vino o jugo con especias. Los marinados trabajan muy lentamente pero penetran profundamente los cortes sometidos a este procedimiento.

Típicamente, una marinada consiste en líquido ácido, algo de aceite y una combinación de hierbas y especias. Usualmente la técnica es empleada para proporcionarle a los cortes características que reflejan regionalidad o estilos étnicos de cocina. La acidez de la marinada es sumamente útil para suavizar la carne, pero hay que tener cuidado porque si se deja demasiado tiempo la superficie de la carne se torna viscosa y desagradable; de allí que el tiempo durante el cual se someta a tratamiento el corte es crucial.

La principal regla para hacer una marinada es que no existen reglas y podemos incorporar lo que se nos antoje. Pero antes de comenzar a introducir ingredientes en un envase sin recato, debo hacer una recomendación. Comience con los básicos. Esto significa con algo ácido, algo de aceite y muchos sabores. Se debe partir de una relación de uno a tres en ácido y aceite (similar a la de las vinagretas). Como dijimos, el ácido suaviza la superficie y el aceite humidifica y enriquece, aunque también suaviza el gusto cortante del ácido. Siempre tenga cuidado de emplear recipientes no reactivos al ácido, para que no se transfiera ningún sabor metálico a la carne (vidrio, plástico y barro son los más aconsejables).

La mayoría de las marinadas funcionan más rápido a temperatura ambiente pero si desea marinar la carne por más de una hora se recomienda pasarla a la nevera. Para cortes de carne muy grandes se recomienda dejarlas marinando entre seis y doce horas; para cortes más reducidos, como asados, entre tres y seis horas, y para bistecs o porciones es suficiente de una a tres horas. Recuerde que las carnes, marinadas o no, deben ser retiradas de la nevera 20 ó 30 minutos antes de cocinarlas.

Cuchillos y otros utensilios

Desde 1886

aterrorizando

vegetarianos.

MENSAJE PUBLICITARIO
DE SMITH & WOLLENSKY
STEAK HOUSE QUE APARECIÓ
EN THE NEW YORK TIMES
CON LA IMAGEN DE UN
CUCHILLO PARA CARNE

Un buen cuchillo, bien afilado y fácil de asir, es un elemento fundamental en la cocina, una herramienta que puede hacer de la preparación de la comida un verdadero placer. Los cuchillos que se van a destinar a la preparación de comida y, especialmente para el procesamiento y preparación de carnes, pueden ser los mismos “todo uso” que usted tiene en su cocina. Sin embargo, algunos cuchillos están diseñados especialmente para realizar ciertas tareas en la cocina y, con seguridad y dependiendo de su interés, resultan bastante más efectivos y cómodos. Estos cuchillos profesionales son de diferentes tipos y materiales y, por regla general, son costosos. Si piensa invertir en cuchillos le aconsejo comprar lo mejor de las líneas profesionales con hojas de acero al carbón.

Los cuchillos deben ser tratados gentilmente, tal como un cirujano trata sus mejores instrumentos. Sugiero que los coloque en una pieza elevada donde sus hojas estén protegidas, adheridos a una tabla imantada, en un estuche especial o en una gaveta forrada de fieltro, separados del resto de los utensilios y bajo llave, especialmente si hay niños. De usted dependerá conservarlos de la mejor manera posible.

CARACTERÍSTICAS

Antes de seleccionar el modelo de cuchillo adecuado para la tarea a realizar es importante conocer qué factores elevan un cuchillo a su máxima calidad.

Peso. Es fundamental que el peso del cuchillo se distribuya adecuadamente entre la hoja y el mango. Los cuchillos de hoja pesada deben equilibrarse con una espiga que recorra todo el mango por dentro. La espiga completa, por otra parte, proporcionará mayor resistencia a un cuchillo destinado a tareas pesadas.

Filo. El afilado otorga a la hoja agudeza y precisión, además de fuerza y seguridad. El afilado de los cuchillos es una tarea para artesanos; los mejores cuchillos tienen

un afilado cónico, con marcas en ángulo recto con el filo.

Mango. Los mangos de los mejores cuchillos de cocina son de madera dura y pesada (generalmente palisandro brasilero o boj), que no se raja ni se tuerce y cuya textura ofrece seguridad en el manejo. Los de madera plastificada también son buenos, ya que combinan la dureza del plástico con las propiedades naturales de la madera. Las empuñaduras de plástico, aunque sólo las de primera calidad, resultan prácticas porque resisten el calor del agua caliente, pero tienden a resbalarse cuando tenemos las manos húmedas.

Hoja. Las hojas de los cuchillos de chef pueden ser fabricadas a partir de una variedad de materiales, cada uno de los cuales tiene ventajas y desventajas que deben ser evaluadas antes de adquirirlos.

MATERIALES

Acero al carbón. Es una aleación de hierro y carbón usada comúnmente en cuchillos, tiene alrededor de 1% de carbón. Una cuchilla de acero al carbón puede llegar a ser muy afilada, conserva su filo muy bien y es relativamente fácil de mantener. El aspecto negativo es que es vulnerable al óxido y a las manchas. Algunos cocineros profesionales confían en sus cuchillos de acero al carbón debido a la calidad del filo, pero muchos otros encuentran que ese filo extra no justifica tanto mantenimiento (estas cuchillas deben ser limpiadas y secadas después de cada uso). A lo largo del tiempo los cuchillos de acero al carbón adquieren una pátina oscura, que es curiosamente apreciada por algunos ya que refleja su antigüedad. Esta pátina, no obstante, puede impartirle un sabor metálico o de acero a los alimentos ácidos, que no es deseable.

Acero inoxidable. Es una aleación de hierro con 10 a 15% de cromo, posiblemente algo de níquel y molibdeno, y una pequeña cantidad de carbón. La hoja no adquiere un filo tan cortante como la de acero al carbón,

pero es notoriamente más resistente a la corrosión. Las delgadas, flexibles y brillantes hojas de los económicos cuchillos de cocina ordinarios son fabricados típicamente con acero inoxidable. Hay que afilarlos continuamente, por lo que usualmente vienen aserrados, lo cual retarda la pérdida del filo y permite que continúen cortando hasta casi haberlo perdido completamente.

Acero inoxidable al carbón alto. Esta aleación intenta combinar los mejores atributos del acero al carbón y del acero inoxidable ordinario. Las hojas de acero inoxidable al carbón alto no pierden el color ni se manchan y mantienen su borde afilado. Es usado típicamente en cuchillos de cocina de hoja larga, como algunos cuchillos japoneses muy costosos.

Lámina. Los cuchillos laminados emplean lo mejor de múltiples materiales para crear un emparedado de capas de diferentes metales (ningún cuchillo laminado está hecho con plástico o cerámica). A veces un acero más resistente y duro es colocado entre dos aceros más suaves de manera que la hoja combina, hasta cierto punto, los atributos de ambos. Algunos cuchillos japoneses y suecos tradicionales están hechos de esta forma. Algunas veces las capas exteriores son también inoxidables, para reducir la vulnerabilidad a la corrosión (aunque la parte más afectada por la corrosión, el filo, sigue siendo vulnerable). Debido a la variación en la manufactura resulta imposible generalizar acerca de estos cuchillos.

Titanio. Es un metal más liviano, más resistente al uso y más flexible que el acero, de allí que el borde del cuchillo de titanio nunca será tan afilado. Los carburos en la aleación del titanio permiten tratarlo con calor hasta llevarlo a una dureza suficiente. El titanio no le imparte ningún sabor a los alimentos. Es típicamente costoso.



Rebanador
Cuchillo de chef
Atacador
Trinchador y tenedor
Cuchillo deshuesador
Cuchillo para carne o *steaker*

TIPOS DE CUCHILLOS

Existen muchos modelos y tipos de cuchillos diferentes destinados a las tareas específicas de los cocineros profesionales. Entre las piezas que no deberían faltar en la cocina, por los usos específicos que tienen para el manejo de las carnes están:

Cuchillo de chef. También conocido como cuchillo de cocinero, es la pieza para todo uso y se emplea para rebanar, cortar y trocear. Es la pieza más personal y quizás la única indispensable. La hoja de este tipo de cuchillos es curva, lo que le permite al cocinero balancearse sobre la tabla para obtener un corte más preciso y consistente. Los cuchillos de chef están disponibles en medidas de entre quince y treinta centímetros, aunque el de veinte centímetros es el más comúnmente empleado. La mayoría de los chef recomiendan el empleo del cuchillo de chef más largo que resulte cómodo en la mano. Los cuchillos más largos pueden cortar más y pueden llegar a ser más versátiles, aunque también más difíciles de manipular.

Trinchador y tenedor. Un cuchillo trinchador es un cuchillo largo (entre veinte y cuarenta centímetros), usado para cortar con precisión aves enteras, asados, jamones y otras piezas cocinadas, como los fabulosos *Prime ribs*. Un cuchillo de trincar es mucho más delgado que un cuchillo de chef (particularmente en el lomo), lo cual permite obtener rebanadas más delgadas y precisas. Los cuchillos para trinchar ocasionalmente tienen bordes ondulados y son generalmente más cortos y anchos que los cuchillos rebanadores tradicionales. Hay que saber diferenciarlos de los cuchillos rebanadores para jamones, que son especiales, más flexibles y de punta redondeada. Los cuchillos para trinchar vienen en juegos, acompañados de un trinchante o tenedor de dos dientes, y generalmente tienen formas muy elegantes.

Rebanador. Un rebanador sirve para las mismas funciones que un cuchillo trinchador, aunque es generalmente más largo y estrecho. Los rebanadores son más flexibles y, por consiguiente, más apropiados para

rebanar jamón y pescado. Los rebanadores son ocasionalmente aserrados y son muy útiles cuando queremos servir con excelencia un rosbif o cortar un *carpaccio* de lomo de manera impecable.

Atacador. Un atacador es un cuchillo largo y rectangular, usado esencialmente para cortar carne. La hoja, de aproximadamente quince centímetros de largo es muy pesada, lo cual permite cortar a través de huesos y articulaciones. Muchos atacadores tienen un agujero al final por donde se pueden colgar con facilidad. Los atacadores son una herramienta esencial en los restaurantes y, a pesar de ser muy útil para procesar carne, no es realmente imprescindible en una cocina doméstica debido a que en la mayoría de las preparaciones el hueso podrá ser removido con la ayuda de un cuchillo deshuesador.

Cuchillo deshuesador. El cuchillo deshuesador es usado, como su nombre lo indica, para remover huesos de los cortes de carne. Cuenta con una hoja delgada y flexible, usualmente de unos doce a quince centímetros de largo, que permite introducirlo en espacios reducidos. Un cuchillo deshuesador sólido es ideal para trabajar carnes de res y de cerdo, mientras que uno flexible es preferible para carne de aves y pescados.

Cuchillo para carne o *steaker*. Este cuchillo para carne es usado en la mesa (no en la cocina) y se emplea para facilitar el corte y el disfrute de comidas consideradas duras, como es el caso de la carne. El *steaker*, tan común en los grandes *Steak Houses* de Norteamérica, donde son un emblema del local, es una suerte de cuchillo aserrado utilitario, usualmente de una longitud de entre diez y quince centímetros. Verdaderamente es una experiencia gratificante acometer con efectividad un soberbio pedazo de carne con un cuchillo de estos. Además, le brinda a su mesa la elegancia singular y sugerente de lo que está por venir.

OTROS UTENSILIOS

Sierra de mano. Aunque pensar en tener una sierra eléctrica fija en casa no es más que el sueño de algunos, entre nuestros utensilios es deseable contar con una sierra de mano tipo segueta, con hoja de acero inoxidable, que nos permita trabajar alguno que otro costillar sin problemas y obtener caseramente unos buenos T-Bones.

Piedra de amolar. Existen muchas opiniones sobre cuál debe ser el método y los utensilios más eficientes para amolar cuchillos profesionales. Por un lado están las chairas o barras cilíndricas ranuradas, tan comunes en los juegos de cuchillos pero de uso algo engorroso, y están las eléctricas y otras más. Ahora bien, la opinión generalizada entre los profesionales de la cocina es que lo mejor para afilar acero es el acero. Queda a criterio de cada quien la decisión. Las piedras volcánicas que se consiguen en las tiendas especializadas constituyen, a mi entender, la mejor manera de mantener el filo y la vida de los cuchillos. Unos pocos pases contra el filo del cuchillo por cada lado (bajo el chorro de agua), asegurarán los resultados esperados y prolongarán la vida útil de la herramienta.

Por cierto, nunca mande a afilar sus cuchillos finos de cocina con los amoladores ambulantes.

Tabla de cortar. Por razones de higiene es aconsejable emplear una tabla distinta para cada tarea. La tabla que se destina para la carne no debe ser usada en otra cosa. Esta no debería ser de madera y, en caso de serlo, debe ser muy lisa y no propensa a astillarse. Hoy existen aleaciones plásticas muy resistentes y recomendables. Siempre establezca su tabla de cortar sobre una toalla húmeda o un paño para que no se mueva al usarla.

RECOMENDACIONES

- Todos los cuchillos deben estar hechos con acero de buena calidad y deben estar siempre bien afilados. Un cuchillo sin filo no solamente hará su trabajo más pesado, sino que también le impedirá obtener cortes delgados y probablemente acabará desbaratando la carne.
- Emplee sólo cuchillos del tamaño correcto para cada proyecto de corte.
- Luego de haber realizado la primera incisión el ángulo de ataque del cuchillo no debe ser alterado.
- Para obtener rebanadas parejas más suaves cada corte debe ser directo y preciso, con movimientos largos y oscilantes. Cortes con movimiento de serrucho sólo conseguirán porciones disparejas.
- La limpieza del corte no requiere fuerza, sólo de herramientas bien mantenidas y afiladas.
- Cortar en sentido contrario a la fibra es la regla usual para las piezas de carne y también para las de aves.
- Al usar un cuchillo no dirija la hoja hacia sus dedos. Si resbala, la hoja continuará y podrá alcanzarlo fácilmente. Preste mucha atención hacia dónde está dirigiendo el filo de la hoja y asegúrese de que no lo alcanzará si se resbala.
- No deje cuchillos afilados sueltos en una gaveta, ya que al golpearse unos con otros acabarán arruinando su buen filo y, al mismo tiempo, evitará que alguien salga herido al introducir la mano.
- Si usted está manipulando un cuchillo y se le cae por accidente échese hacia atrás y déjelo caer, nunca trate de agarrarlo. Esto puede lucir elemental pero muchos instintos le dirán "agárrelo" y pudiera resultar seriamente herido.

- Si el cuchillo está sucio lávelo siempre individualmente. Nunca lo lave en el lavaplatos, ya que se pueden arruinar los mangos y filos; tampoco lo haga en el fregadero junto con otras cosas, ya que al sumergir las manos puede cortarse.
- Cuando esté trabajando con un cuchillo y deje de usarlo nunca lo coloque con la punta hacia arriba. De esta manera es difícil ver la hoja y alguien puede agarrarlo y cortarse.
- Al manejar objetos cortantes, como cuchillos, evite ingerir bebidas alcohólicas. Una vez concluida la tarea podrá hacerlo sin el riesgo de resultar herido o de dañar una buena pieza.



PUNTA

Final del cuchillo; es empleada para perforar.

FILO

Superficie cortante del cuchillo que se extiende desde la punta hasta la base.

TACÓN

Parte trasera de la hoja; es usado para actividades de corte que requieren más fuerza.

LOMO

Porción gruesa en el tope de la hoja, que le confiere peso y fortaleza.

CABEZAL

Porción gruesa de metal que une el mango con la hoja; confiere peso y balance y evita que la mano del cocinero se resbale.

TOPE

Porción del apoyo que evita que la mano del cocinero se deslice hacia la hoja.

ESPIGA

Porción del metal de la hoja que se extiende hasta el mango dándole al cuchillo estabilidad y peso extra.

MANGO

Porciones de material maleable (madera, plástico u otro) que están fijadas a ambos lados del fleje.

REMACHES

Clavos de metal (usualmente tres) que sujetan las escamas al fleje.

FINAL

Parte terminal del mango.

Si la apariencia de la carne cruda no le resulta apetitosa no la adquiera



Consejos prácticos para adquirir, conservar y preparar carne roja

La carne de res es excelente cuando el animal es joven y gordo, y conviene, en general, a todo el mundo, pero más aún a aquellos que tienen un buen estómago, que hacen mucho ejercicio y que necesitan estar bien alimentados. Las personas sedentarias, los convalecientes, de estómagos débiles deberían hacer uso de ella, sólo después de haber consultado sus fuerzas. La carne de res es también la que da el mejor caldo.

EN *MON DICTIONNAIRE DE CUISINE*, 1870
ALEXANDRE DUMAS (2009)





AL COMPRAR CARNES ROJAS

Existen diversos elementos que le pueden indicar, a simple vista, si el producto que le ofrecen es o no de buena calidad. A manera de guía, fíjese en estas características cuando realice sus compras y descarte el producto si:

- hay presencia de grasa con un tono muy amarillento o grisáceo.;
- la carne tiene demasiada grasa entre sus áreas magras;
- las carnes son demasiado magras, sin vetas de grasa;
- el color rojo es demasiado oscuro;
- la carne presenta dos o más tonos de coloración;
- las carnes presentan texturas gruesas;
- son carnes excesivamente húmedas (exudativas o sudorosas), y
- si están demasiado frescas, es decir, que no hayan tenido suficiente tiempo de oreo a bajas temperaturas, (esto se relaciona generalmente con la apariencia anterior).

Confíe en su criterio; si tiene alguna duda siempre será mejor ir a otro sitio y no adquirir el producto que le ofrecen. Cuando adquiera la carne en el supermercado déjela para lo último. No deje otras compras o diligencias para después de comprar la carne pues perderá refrigeración y con ello perjudicará su frescura e inocuidad. La calidad de esa carne dependerá de su mantenimiento en frío. Váyase directo a su casa e ingrésela al refrigerador o al congelador cuanto antes.

Recuerde, la calidad termina cuando se rompe la cadena de frío; por eso tenga en cuenta que:

- La seguridad higiénica sanitaria comienza con la selección de las carnes en el mercado. Lea siempre las etiquetas.
- La fecha de expiración significa que el producto no debe consumirse después de la fecha indicada.
- No compre ni consuma carnes si la fecha de “utilice antes de” o “venda antes de” ha expirado.
- Cuando vaya de compras seleccione las carnes siempre al final.
- Asegúrese de que cada paquete sea envuelto individualmente para prevenir que se corra la sangre y colóquelo en el fondo del carro de compras.
- Asegúrese de que el empaque esté bien sellado y frío al tocarlo.

- Asegúrese de que el empaque no esté dañado.
- Cuando compre alimentos en el **deli** o bufete evite los que contengan carne cruda o a medio cocinar.
- Una vez culminada la compra coloque inmediatamente los alimentos congelados o que requieran refrigeración en el refrigerador, calibrado bajo 40 °F (4 °C), o en el congelador, calibrado a 0 °F (-18 °C).

AL PREPARAR CARNES ROJAS

El cuerpo humano está capacitado para combatir ciertas bacterias nocivas, sin embargo, algunos grupos poblacionales como mujeres embarazadas, niños, personas de edad avanzada, personas con sistemas inmunológicos debilitados o pacientes con condiciones crónicas pueden estar expuestos a contraer enfermedades de gravedad si sufren una intoxicación alimenticia. Una vez contraídas estas infecciones pueden ser difíciles de tratar y pueden ser recurrentes. A continuación, algunos consejos para reducir las probabilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos y especialmente por las carnes.

Muchos casos de intoxicación alimenticia ocurren en el hogar y pueden estar directamente relacionados con el manejo inadecuado de los alimentos, por eso:

- Lávese las manos con frecuencia. Lávese las manos antes, durante y después de preparar alimentos. El lavado de manos adecuado puede eliminar casi la mitad de todos los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos y reducir significativamente la propagación del catarro común y la influenza.
- Mantenga las carnes crudas separadas de los alimentos listos para comer.
- Prevenga la contaminación cruzada utilizando dos tablas para cortar: una exclusivamente para carnes, aves y mariscos crudos y la otra para alimentos listos para ingerir, tales como el pan y los vegetales.
- Cocine a las temperaturas adecuadas. Las bacterias nocivas son eliminadas cuando los alimentos son cocidos a la temperatura adecuada. Compre un termómetro para carnes y utilícelo. Esta es la única manera confiable para garantizar la seguridad y el grado de preparación de los alimentos cocidos.
- Recaliente los perros calientes, las carnes para bocadillos (fiambres variados), los chorizos secos o fermentados y otras carnes tipo **deli** hasta alcanzar el punto de ebullición. Aunque ya han sido cocidas éstas pueden contaminarse con organismos dañinos luego de haber sido procesadas y empacadas.

AL ALMACENAR

La manera en que almacena sus carnes es tan importante como su selección y preparación; de allí que:

- Refrigere inmediatamente a menos de 40 °F (4 °C)
- Refrigere las carnes rápidamente y a una temperatura apropiada para retrasar el crecimiento de bacterias y prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Utilice un termómetro para asegurarse de que su refrigerador esté calibrado bajo 40 °F (4 °C).
- Empaque las sobras en envases cubiertos y llanos (cinco centímetros o menos) y consúmalas entre tres a cuatro días después.

AL COMER EN LA CALLE

- Cuando coma afuera evite los mismos alimentos que evitaría en su hogar.
- Pregunte cómo preparan los alimentos.
- Ordene alimentos completamente cocidos; si le sirven una hamburguesa poco cocida, devuélvala.







recetas salsas Nicas cárnicas





*En la cocina,
se ha de poner de todo
...ipero poco!*

EN LO QUE HEMOS COMIDO
JOSEP PLA (1997)





Las carnes rojas en nuestra cocina

Conocer las carnes rojas venezolanas y sus cortes nos permite descubrir el mundo de gustos y texturas que participan en el espacio de una cocina interesante, con marcados gustos tradicionales y preparaciones ingeniosas. Nuestra ganadería ha sido el producto final de muchos años de ensayos donde el clima, el suelo y la gente crearon, sobre la base ganadera heredada de los españoles, ese excelente y tan especial producto que es la buena carne venezolana.

La carne de res, por su gran sabor y múltiples y variadas preparaciones, constituye una parte preponderante de nuestra cultura gastronómica y ha estado siempre presente en la vida diaria del venezolano. Como producto ha sido un elemento fundamental en nuestra dieta desde la época de la Colonia y su presencia en las múltiples preparaciones, que varían según la situación geográfica de cada región, identifica y diferencia los grupos sociales en cada una de ellas.

Cada plato de carne viene generalmente acompañado de una historia y una tradición. A pesar de los cambios experimentados en las costumbres a lo largo del tiempo y la rica influencia de aquellos que inmigraron a nuestra bella tierra en nuestras preparaciones se encuentran las raíces de nuestros orígenes, con el distinguible toque de nuestros antepasados y ese abanico de aromas y sabores tan característicos. Nuestra cocina, así como ocurre en otros países latinoamericanos, es quizás la expresión más visible de nuestro folclore, de nuestra sazón y de nuestra forma de vida, y los platos elaborados con carne de res tienen en ella un sitio de honor.

En esta sección presentamos algunas recetas de esa culinaria cárnica venezolana, con énfasis principalmente en los cortes de carne de los cuartos anteriores de la canal; vale decir, en aquellos menos apreciados por ser, de alguna manera, poco conocidos, pero que en contraposición son más gustosos y económicos. Se trata de piezas que requieren de una preparación laboriosa y lenta —totalmente en línea con la corriente mundial de la comida lenta o *slow food*—, que le brindarán nuevas y diferentes alternativas y ampliarán su abanico de opciones culinarias mientras disfruta de ese excelente producto que es la carne roja. Por su peso en la cocina internacional se incluyen algunas preparaciones emblemáticas, fundamentales para los incitadores propósitos de esta obra.

Carne puyada cumanesa

Receta de Nerio Neri Piazola

Con seguridad el origen de la carne puyada, como el de muchas otras interesantes creaciones criollas, fue casual y probablemente surgió de alguna feliz y muy intuitiva combinación de técnicas empleadas para confeccionar otros platos con carne.

En la actualidad no hay familia en Venezuela que no tenga en su recetario tradicional algún buen asado, preparado a su manera y con su sazón. Como todos estos platos, esta carne puyada cumanesa requiere tiempo y mucha devoción. Al final seremos recompensados con algunas muy tersas rebanadas de carne clara que, a pesar de estar bien cocidas son jugosas, tienen una costra casi negra y vienen bañadas en una salsa oscura con un delicioso toque que se debate entre el ácido y el dulzón. Este asado se acompaña con arroz blanco y tostones de topocho en su presentación tradicional, pero puede venir también con una guarnición de yuca frita y lentejas.

Esta singular preparación de la chocozeula es una tradición en la familia Neri Mago y ya a mediados del siglo pasado era preparada en Cumaná por doña Carmen Elvira Mago junto con su cocinera guajira, Librada de la Sierra, quien se presume le aportó a la receta un toque personal marabino. Doña Carmen traspasó la succulenta receta a sus descendientes y su hijo, Nerio Neri Mago, llegó a prepararla con excelencia hasta el punto de participar con ella en varias oportunidades en la famosa Cena de la Competencia que organizaba la OPAN (Organización para la Protección del Niño), donde era uno de los primeros platos en agotarse. Su confección, que vendría a ser una combinación entre el muy francés *boeuf bourignon* y el caraqueñísimo asado negro, emplea esencialmente vinagre de vino blanco y su textura final es verdaderamente grata, ya que es tan tierna que se puede comer sólo con el tenedor. Uno de los nietos de doña Carmen, Nerio Neri Piazola, quien amablemente nos obsequió la receta, nos comenta que esta carne sigue siendo una tradición en los desayunos familiares donde viene acompañada con huevo frito, lentejas y arepas de Bello Monte.





INGREDIENTES (para 8 personas)

4,2 kg chocoziela (preferiblemente), paleta o ganso
1/2 taza aceite de oliva
4 cebolla grandes rayadas
2 cabezas grandes de ajo
1 litro vinagre de vino blanco
1 1/2 botella vino tinto
1 botella mediana de salsa inglesa
1 1/2 taza consomé de res
3 cucharaditas de mostaza Dijon
1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de comino
2 cucharaditas de sal
2 tazas de agua

PARA EL MARINADO

Limpiar la carne de grasa y nervios y cortarla en trozos grandes. Pasarla por la máquina de puyar (*tenderizer*) o pincharla repetidamente con un cuchillo de filo delgado o un picador de hielo, sin llegar a desmoronar. Colocar la carne en un recipiente metálico de 15 ó 20 cm de alto que contenga toda la carne. Cortar y machacar muy finamente el ajo y apartar un poco. Rayar la cebolla finamente (no usar licuadora). Separar un poco. Mezclar la sal, el comino y la pimienta negra. Impregnar la carne con los aliños y puyarla en un sólo sentido, sin voltearla o traspasarla. Untar la carne con la mostaza y añadir parte del ajo y la cebolla. Seguir puyando para que todo penetre bien. Añadir la salsa inglesa y la taza de aceite de oliva. En el recipiente vaciar el vinagre de vino, una botella de vino y una taza de consomé. Añadir los restos de ajo y cebolla y mezclar. Colocar la carne en el recipiente, tapar con papel film o aluminio y dejar reposar 15 minutos. Refrigerar mínimo por seis horas o hasta el día siguiente. Voltar la carne varias veces.

PREPARACIÓN

Sacar la carne con cuidado y escurrirla apretando ligeramente, sin retorcerla. Preparar un caldero bien caliente, añadir un poco de mantequilla y aceite vegetal o de oliva. Dorar la carne por todos lados hasta que adquiera el color de su gusto. No colocar la carne con el caldero tibio. Añadir la salsa al caldero, probar el punto de sal y agregar un poco más de vino, dos cucharadas más de consomé y un poco de agua. Cocinar a fuego lento hasta que ablande (aproximadamente una hora), sin dejar que se seque. Es importante mantener la carne con mucha salsa. Separar la carne de la salsa. Servir un trozo de carne con un poco de salsa caliente, acompañar con arroz blanco y tostones de plátano verde.



Tendron de ternera fuentero

Receta de Egas Fuentes Bisesti

Palerons, gîte o hamper (paletillas, jarrete o tira). Sobre estas deliciosas y bastardas piezas, que provienen del cuarto anterior de la ternera, existe una especial fijación carnívora en Suiza y Francia, mas por los **tendrons de veau**, de cuya parte gelatinosa se obtienen algunas maravillas laqueadas sobre el grill o sobre la parrillera, existe una predilección gastronómica bastante particular.

El **tendron** está ubicado en la parte inferior del pecho del animal, a lo largo de la sección alta de las costillas, y son cortadas a la altura del esternón. Si la costilla es cortada transversalmente la pieza pierde su calificación de **tendron** y se considera un trozo de pecho cualquiera. Se trata de un pedazo de carne muy cartilaginosa con algo de grasa entreverada. En Francia (sobre todo en la región de Lyon y la región sureste) la carne de ternera llamada **broutard** es muy estimada. Su color rosado oscuro hacia rojo se debe a que el animal, de entre 10 y 15 meses, ya ha comenzado a masticar hierba. El tendron es ideal para saltear o brasear y se destina a la preparación de los deliciosos **ragoûts** y las perfumadas **blanquettes**. Auguste Escoffier, precursor de la cocina moderna y primer cocinero en recibir la Legión de Honor por haber sido embajador de la gastronomía francesa en el mundo, sugería que el **tendron** “es preferible cocinarlo como un pedazo de ternera a la cacerola, es decir, sudarlo primero en mantequilla y luego darle una hervida corta, bañándolo continuamente y renovando la hervida cuando se necesite” (Escoffier ob. cit.: 482). Otras recetas tradicionales son el **tendron à la mentonnaise**, **tendron à l’orange**, **tendron à la façon de Tonneliers**, **tendron de veau acidulé**, **tendron de veau aux carottes**, **tendron de veau aux nouilles fraîches truffes et foie gras**, **tendron de veau aux oignons** y **tendron de veau bordelaise**.

En Apure, y propiamente en el hato fuentero Providencia, que antiguamente formaba parte del hato El Cedral, el **tendron** era muy apreciado por la familia y, por esa razón, eran apartados de las terneras sacrificadas por órdenes expresas de doña Margarita o “Guiton”, como cariñosamente se le conocía, para ser destinados a la preparación de tan helvético y sapiente plato. Indudablemente no se trataba de un plato auténtico apureño, pero sí de una curiosidad que demuestra cómo la mezcla de culturas se fundía en los rústicos fogones llaneros y se traspasaban tradiciones de un lado al otro del océano. La peonada del hato, acostumbrada simplemente a asar en forma rústica la carne, veía con curiosidad la preparación de este plato, lo cual era siempre motivo de comentarios jocosos y de esas salidas típicas de nuestros llaneros.





INGREDIENTES (para 4 personas)

800 a 900 g tendron de ternera o mamona
12 cebollitas
4 ó 5 zanahorias
perejil
tomillo
laurel
sal, pimienta
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de harina
1 botella de vino blanco

PREPARACIÓN

Separar en trozos regulares el *tendron* de ternera y desgrasarlo ligeramente descartando la piel. Pelar las cebollitas y las zanahorias y cortarlas en rodajas gruesas. Colocar los trozos de tendron en una cacerola y cubrir con agua fría. Hervir a fuego vivo. Inmediatamente, retirar los trozos de *tendron* y secarlos completamente con una esponja sobre papel absorbente. Calentar dos cucharadas de mantequilla en una olla e introducir en ella los trozos de tendron hasta rehogarlos (Ver Apéndice I). Dorar por unos 12 minutos. Salpimentar y agregar una cucharada rasa de harina, saltear por un instante e incorporar la botella de vino blanco. Incorporar las zanahorias, cebollitas, tomillo y laurel. Cubrir y dejar reducir a fuego lento durante 1h 30 min o menos. Dejar enfriar y ajustar el sabor.

Para servir, salpicar con perejil picadito.









Pecho de res rostizado con cebolla y limón

Se trata de un corte muy peculiar y poco conocido que reúne dos atributos muy ventajosos, gran sabor y bajo costo. En Venezuela, el pecho de res se emplea generalmente en el oriente y muy particularmente en el estado Anzoátegui, donde es muy apreciado. Se emplea para confeccionar platos donde se requiera un fuerte gusto a carne, como es el caso de las sopas y los hervidos. Las preparaciones de las piezas enteras en cazuela son raras y es más frecuente observarlas en cocinas como la tejana donde el **roasted brisquet** (pecho asado) es emblemático y está presente en todos los festivales gastronómicos. La receta que presentamos es sencillamente deliciosa y al presentarla perseguimos la mejor valorización del corte y el rescate de las tradiciones.

INGREDIENTES (para 5 personas)

2 1/2 a 3,6 kg pecho de res
2 cebollas grandes, picadas en pluma
varios ajíes dulces
2 limones grandes pelados y cortados
en medallones delgados
2 tazas de oporto
1/2 taza de azúcar rubia
3 cucharaditas de romero, albahaca,
orégano y tomillo mezclados
10 dientes de ajo picados en grande
1 ó 1/2 cucharada de pimienta en grano

PREPARACIÓN

Cortar y retirar la grasa excesiva de la carne.
En una fuente para rostizar colocar la cebolla
picada, los trozos de limón, ají dulce al gusto
y el ajo. Colocar la carne sobre los vegetales.
Mezclar el oporto con el azúcar rubia y
las hierbas; revolver hasta que el azúcar se
disuelva y verterla de manera uniforme sobre
la carne. Rociar la carne con pimienta y tapar
(con tapa de metal).
Cocinar en el horno a 300 °F (150 °C) o hasta
que la carne se sienta tierna al ser pinchada
con un tenedor (más o menos después
de cuatro horas). Cuando la carne esté tierna,
destapar y subir la temperatura a 450 °F
(230 °C) por unos 20 minutos para dorar
levemente la carne. Retirar y poner aparte,
dejando el caldo para el siguiente paso.

PARA LA SALSA

Retirar la grasa de la preparación de la carne
y colocarla en una fuente para salsas. Llevar
el caldo que queda de los jugos de la carne
con el vino y los vegetales a un hervor, sin
tapar, revolviendo frecuentemente. A medida
que la mezcla se condense bajar la tempera-
tura a fuego medio y revolver constantemen-
te; cocinar unos 20 ó 30 minutos hasta que
el contenido se vea consistente y brillante
y esté reducido de 1 a 3/4 de taza. Agregar
sal al gusto.

Para servir cortar la carne contra la fibra,
colocar la salsa por encima y decorar con
limón y perejil picado, si lo desea.





Hervido de costilla de res santaluisero

Receta de Elena León-Ponte de Rodríguez

Este plato tiene versiones similares en toda la América española. En Venezuela, el hervido o sancocho es una sopa con gran contenido de ingredientes y aliños que le dan un sabor muy característico y que, según la zona, puede prepararse en muy variados estilos. Se cree que el hervido tiene sus orígenes en la olla o cocido español y generalmente se prepara con cortes muy gustosos de carne de res, como las costillas y los lagartos, o junto con otras carnes como la de pollo, gallina o pescado. Cuando se prepara con dos o más carnes recibe el nombre de cruzao (cruzado).

Esta receta proviene del bajo llano apureño, específicamente del recetario de Elena León-Ponte de Rodríguez, pacientemente elaborado durante largos años en el hato Santa Luisa. Recuerda Elena que, cuando estaba embarazada de su primer hijo, de la cocina del hato acostumbraban traerle “para que el muchacho se formara bien y saliera grande y gordo”, unos deliciosos frijolitos criollos, sabrosas cachapas coladas y un reparador hervido de costilla que confeccionaba con gran maestría uno de los hijos de doña Rosa, de nombre Ángel. Este sencillo pero habilidoso muchacho, quien tenía a cargo la cocina de los llaneros del hato, se había formado con la cocinera de la casa de gerencia que se llamaba doña María, un personaje muy folclórico y cuya sazón era ampliamente reconocida en los hatos vecinos. En aquel rústico pero multisápido hervido, recuerda Elena, siempre afloraban en el platón los blancos huesos de las costillas y los infaltables trozos de topocho sancochado —que se incorporaban al final de la cocción—, siempre acompañados por un buen ajicero de suero y las insustituibles arepas recién horneadas.

Con el pasar de los años y dando un justo uso a lo aprendido en los ocasionales cursos de cocina que tomaba cuando iba para Caracas, Elena consiguió que aquel memorable hervido diera claras muestras de renovación al adoptar —con mucho acierto— algunos refinamientos caraqueños. Actualmente se sigue sirviendo con orgullo en la mesa del hato, donde compete abiertamente y sin complejos con la tierna y exquisita carne asada de ganado santaluisero, una de las mejores carnes nacionales que he probado en las catas verticales en las que he participado.



El sofrito es un conjunto de varios vegetales y aromatizantes que se saltean en aceite para dar sabor a las comidas. Se utiliza con mucha frecuencia en la cocina venezolana y se compone principalmente de ajo, cebollas, cebollín y ají dulce finamente picados.

INGREDIENTES (para 5 personas)

2,5 kg de costilla de res
 3 litros de agua
 2 cucharadas de aceite de maíz
 1/4 kg de apio cortado en cubos (de unos 2 cm)
 1/2 kg de auyama (calabaza) cortado en cubos
 1/4 kg de ocumo cortado en cubos
 1/4 kg de ñame cortado en cubos
 1/2 kg de yuca cortada en cubos
 1/4 kg de zanahoria cortada en cubos
 1 cebolla cortada por la mitad
 1 cebolla (para el sofrito)
 1 rama de cebollín (cebollino)
 1 cabeza de ajos
 1/2 pimentón rojo
 3 ajíes dulces
 1 rama de hierbabuena
 1 rama de cilantro
 1 rama de perejil
 1 rama de céleri
 sal

PREPARACIÓN

Montar en una olla grande los tres litros de agua y, aún fría, colocar los trozos de costilla sin grasa. Agregar sal al gusto, la rama de cebollín, el medio pimentón sin semillas, el ajo machacado groseramente, la cebolla cortada por la mitad y uno de los ajíes dulces. Deje hervir hasta que la carne comience a retirarse del hueso, es importante retirar la espuma que se forma en la superficie para obtener un caldo limpio y claro. Cuando esté blanda la carne, retirar el pimentón y la rama de cebollín; agregar las verduras menos la auyama. Dejar ablandar y por último agregar la auyama. Rectificar la sal y apartar.

En una sartén llana verter el aceite y saltear la cebolla finamente cortada, unos seis dientes de ajo y dos ajíes dulces, agregue este sofrito al caldo. Añada el cilantro, la hierbabuena, el apio España o céleri y un toque de pimienta al gusto; el perejil se coloca al final. Cuando la sopa esté lista retire las ramas.

Para servir agregar un poco de cilantro finamente cortado. Acompañar con topochos y ajicero de leche.







Steak tartare mercedeño

Receta de Enrique Urdaneta Lecuna

El **Steak tartare** es una preparación de vieja tradición gastronómica en la Europa del Este, cuyo origen se remonta prácticamente a la época de Gengis Khan y sus temibles guerreros mongoles. En aquellos tiempos —plena Edad Media— maceraban la carne cruda colocando el filete entre la silla y el espinazo del caballo. La sutil receta se convirtió en referencia de esnobismo gastronómico en el siglo XIX y ha llegado hasta nuestros días como un plato que se ofrece en la carta de muchos restaurantes clásicos.

Enrique Urdaneta Lecuna, ganadero criador, era muy recordado por los excelentes reproductores que producía, no en las áridas estepas de Mongolia sino en los verdes y fértiles valles de San Felipe en el estado Yaracuy, pero también por su gran afición por la cocina y su pasión por la buena mesa. Entre sus platos más recordados está este delicioso **Steak tartare**, uno de los que se servían con mayor orgullo cuando había visitas o cuando venía la familia de Caracas a temperar por unos días en la magnífica Estancia Las Mercedes, cerca de San Felipe. La receta fue rescatada, especialmente para esta obra, por su hijo Enrique Urdaneta Álamo.

La receta, aunque parece difícil, es muy sencilla de preparar. La mejor carne para su elaboración es la de vacuno cruda, en particular el ganso de una res joven, ya que es la pieza más gustosa del animal. Se suele preparar junto con yema de huevo cruda, sal, alcaparras, perejil y mostaza. Se ha de comprar la carne recién picada en la carnicería y perfectamente limpia.

INGREDIENTES (para 2 personas)

2 claras de huevo
1 a 2 cucharadas de salsa de tomate ketchup
2 cucharaditas de mostaza (preferiblemente de Dijon)
1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire
1 pizca de salsa Tabasco o preferiblemente picante de suero de Trujillo
3 cucharadas de aceite de oliva
4 cucharadas de jugo de limón
sal y pimienta negra recién molida, al gusto
500 gramos de carne molida sin grasa (preferiblemente ganso de res)
1/2 cebolla pequeña pelada y picada
2 cucharaditas de alcaparras bebe escurridas
una pizca de perejil picado

PICANTE DE SUERO DE TRUJILLO

Calentar 1/2 litro de suero de leche agregando, de ser necesario, sal al gusto. Al comenzar a hervir, apagar el fuego e incorporar los ajíes (preferiblemente cortados en trozos), ají dulce y cilantro al gusto y en ramitas. Dejar enfriar, trasvasar a una botella previamente pasteurizada y tapar con un corcho. Se puede conservar en la nevera.

PREPARACIÓN

Batir las yemas de huevo, salsa de tomate (cuidando de no pasarse en la cantidad), mostaza, salsa inglesa y Tabasco en un gran recipiente hasta que estén cremosos. Poco a poco batir mientras se agrega el aceite de oliva. Agregar sal y pimienta al gusto. Agregar la carne al recipiente, revolver bien y añadir el jugo de limón poco a poco mientras se revuelve. Hay que agregar el limón con mucho cuidado, sólo se utiliza para cocinar ligeramente la carne. Añadir la cebolla, alcaparras y la mitad del perejil, y mezclar suavemente con dos cucharas hasta que todo esté bien mezclado. Ajustar la sal y pimienta, si hace falta. A continuación, introducir la mezcla en la nevera unos cinco minutos.

PARA SERVIR

Dar forma ovalada y aplanada como si fuese una hamburguesa. Servir con pan (de su preferencia) tostado y mantequilla. Cada comensal puede aliñarlo a su gusto añadiendo alguno de los componentes sugeridos: ajo, perejil, cebolla, alcaparras finamente picadas, pasta de anchoas, salsa inglesa y Tabasco al gusto, whisky, sal, pimienta o aceite de oliva. Se debe comer pronto para evitar que la carne se cocine mucho en el limón.

Según Enrique Urdaneta, el secreto de la receta de su padre estaba en que a veces, si le faltaba cremosidad a la mezcla, la ajustaba agregando algo de mayonesa.







Lengua en coco de la Hacienda Bolívar

Dice Alexandre Dumas en su diccionario de cocina que “la lengua era de tal forma apreciada bajo el reinado de Louis XII que existía un derecho feudal en ciertas partes de Francia de acuerdo al cual todas las lenguas de los bovinos beneficiados pertenecían al señor del lugar” (Dumas ob. cit.: 404).

En la antigua casona de la vieja Hacienda Bolívar, ubicada en Santa Bárbara del Zulia, —contaba mi suegro, Julio Brillembourg Bravo— existían verdaderamente muy pocas cosas que retuvieran a su padre don Joaquín Brillembourg, hombre de gran temple y carácter decidido. Desde la madrugada, don Joaquín se encontraba muy activo revisando potreros, chequeando siembras de pasto y visitando las materas, siempre en compañía de alguno de sus hijos o de su gente. Su retorno, cuando no alcanzaba a hacerlo para desayunar, generalmente ocurría ya bien pasada la hora de almuerzo. Una de las pocas excepciones en las que, con seguridad, don Joaquín regresaba temprano y puntual era cuando, por los aromas que ya a esa temprana hora emanaban de los fogones de las cocinas, sabía que se serviría la deliciosa lengua de res en salsa de coco o lengua en coco, como se le conoce tradicionalmente, uno de sus platillos predilectos. El coco era empleado en aquellos días como sustituto de otros aceites comestibles que escaseaban con frecuencia en la región zuliana. Se cuenta que cuando las cocineras servían este plato los días transcurrían más lánguidamente y con más sosiego en las calientes tierras de “Bolívar”.

Suave, delicado y jugoso, así es este succulento platillo guisado.

INGREDIENTES (para 5 personas)

1 kilo de lengua
1 tallo de céleri picado
2 zanahorias picadas grueso
hojas de ajoporro picadas
1 hoja de laurel
2 ramitas de tomillo
1 cabeza de ajo triturado
1 cebolla

PARA LA SALSA DE COCO

1 cucharadita de mostaza en grano
2 cucharadas de aceite
2 dientes de ajo picados o triturados
1 cebolla picada
6 ajíes dulces (se pueden reemplazar por pimienta verde)
2 tallos de céleri picados
4 tazas de leche de coco
1 cucharada de pimienta dulce molida
1 cucharada de vinagre
2 cucharadas de ron viejo

Si desea preparar leche de coco debe mezclar cantidades iguales de coco rallado con agua de coco hirviendo. Luego se deja enfriar. El último paso consiste en colar esta preparación usando un paño limpio muy delgado.

PREPARACIÓN

Lavar muy bien las lenguas y cepillarlas. Cocinar en agua con el céleri, la zanahoria, el ajoporro, la cebolla, el ajo, el laurel y el tomillo hasta que estén bien blandas (pinchar con un tenedor para cerciorarse de que estén cocidas). Retirar del fuego, botar el agua y pelar muy bien desprendiendo la piel que les queda después de la cocción. Cortar en rodajas y dejar aparte.

Para preparar la salsa, guisar en aceite el sofrito con el ajo, la cebolla, el ají, el céleri y el tomate, hasta que esté bien hecho. Añada la leche de coco y deje cocinar 10 minutos a fuego moderado. Licuar y colar. Regresar al fuego, ajustar la sal y agregar la pimienta dulce, el vinagre, la mostaza y el ron; cocinar por otros 10 minutos. Colar. Adicionar pimienta y comino. Incorporar las rodajas de lengua y cocinar, revolviendo a fuego moderado por 15 minutos.

Servir con la salsa, arroz blanco y tajadas de plátano maduro con queso rayado.



Palo a pique piñereño

Receta de Mercedes Calderón de Sulbarán

Aparte de los hermosos potreros veraneros que se desparramaban por la sabana desde las galeras de El Baúl y la asombrosa biodiversidad que siempre lo caracterizó, Hato Piñero era reconocido también por el buen gusto con que había sido concebido y creado. Esta tradición de buen gusto tuvo también su efecto en la sazón de la cocina en toda la ganadera, llegando algunos incluso al extremo de realizar comparaciones de excelencia entre los fogones de algunas de sus cocineras. Era frecuente comparar la honesta cocina de Iris Argüello —encargada de la casa de la Hacienda Copra, en las verdes y fértiles tierras de Urama en el estado Carabobo— con la de Dilia Graterol, quien dirigía los fogones de Hato Paraima; o la de Judith Pérez y su sustanciosa cocina en la Estación Biológica con la de Mercedes Calderón de Sulbarán en la Casa Grande de Hato Piñero.

Carolina Branger Degwitz me contó que la pasión de su tío Antonio Julio Branger por la carne era tal que durante las comidas que la familia celebraba en el hato los temas predilectos en la mesa eran los de ganadería y no faltaban nunca las eternas discusiones que se imponían sobre la calidad de la carne.

De rústicas costumbres, y en contraste permanente con la señorial e imponente casa grande que le servía de alojamiento en el hato, Antonio Julio Branger amaba la cocina simple y sustanciosa y tenía una predilección muy especial por todo lo que viniera confeccionado con frijoles y carne de res. Recuerda Mercedes Calderón que cuando no había comida en la despensa y le preguntaba a don Antonio qué le preparaba, éste respondía: “¿Cómo es eso? ¿no hay quinchoncho y no hay frijol?, porque eso sí es comida”.

Entre los platos predilectos del “Viejo” (como se recordaba a Antonio Julio Branger en tierras de Piñero) estaba el muy aguantador palo a pique, que Mercedes cuidadosamente y con mucho celo preparaba para él. Con carne seca, salada especialmente en la fundación Charco Azul, y deliciosos frijoles bayos que se traían desde la población de Sucre junto con el resto de la “minestra” para todos los hatos, este tradicional platillo llanero era disfrutado entre soberbios retablos peruanos de la época de la Colonia y los largos silbidos de los paujés que libremente deambulaban por el patio, mientras se libaba a grandes sorbos un buen escocés servido con agua.





Este gustoso y especialmente nutritivo plato ha sido el compañero usual de los llaneros y peones en nuestros hatos desde hace más de un siglo. Su extraño nombre hace alusión a las cercas o empalizadas hechas con estacas de maderas diversas, que son enterradas en el suelo y lo más cerca posible unas de otras. Se trata de un plato rico en calorías, que posiblemente surgió para satisfacer los requerimientos alimenticios de los llaneros durante sus largas jornadas de trabajo. El plato en referencia incluye tasajo de res, frijoles y arroz cocido, todo mezclado.

Este plato humilde, sin pretensiones, es a la vez sincero y sustancioso. Suelen acompañar el palo a pique huevos fritos y tostones de topocho verde. La carne seca y salada, usualmente aliñada con cebolla, cebollín, ajo y manteca onotada se come conjuntamente pero se prepara aparte y se acompaña con casabe o arepa. También se acostumbra ponerle un toque de ají y un pedacito de papelón.

INGREDIENTES (para 5 personas)

1,5 kg de tasajo (carne salada)
4 tomates
1/4 kg de batata
1/4 kg de papas
1/4 kg de yuca
2 plátanos verdes
2 cucharadas de manteca
3 dientes de ajo
3 cebollas
1 ramita de perejil
1/4 kg de ñame
1/4 kg de frijoles bayos tiernos

PREPARACIÓN

Cortar la carne en trocitos regulares, lavar y colocar en suficiente agua para que hierva y ablande. Montar los frijoles aparte en suficiente agua para que ablanden también; cuando estén blandos colar y agregar a la carne. Pelar las verduras y cortar menudas, agregar a la preparación anterior y dejar ablandar.

Mezclar los aliños (tomate, cebolla, ajos y perejil bien picados) con la manteca y cocinar un rato; colar y agregar al cocido sazonado con suficiente sal, teniendo cuidado de que no sale demasiado ya que la carne ya está salada.

Servir bien caliente.

El tasajo se puede reemplazar por carne fresca (pulpa negra) y la manteca por aceite.





Estofado colonial

Receta tradicional venezolana a la manera del Centro de Estudios Gastronómicos CEGA

Esta receta recuerda el sabor del asado negro, es decir, es un estofado robusto de sabores complejos donde intervienen el papelón, el adobo, el aliño, los ajos, la pimienta negra, el ají dulce y las cebollas. Como otros platos de nuestra cocina tradicional, el estofado probablemente nació en el fogón de alguna familia criolla, donde el ama de la cocina se pasaba el día entero recreando platos para lo cual aprovechaba preparaciones recientes y ensayaba los cambios. Este estofado colonial, muy particularmente, es una delicia para los sentidos. Bañado en una densa y negra salsa, al prepararlo su casa se perfumará con un delicado aroma a papelón quemado que resultará muy provocador.



INGREDIENTES (para 5 personas)

5 piezas de lagarto con hueso de 3 cm de grosor (aproximadamente 2 kg)
1/2 cucharada de pimienta negra recién molida
1/2 cucharada de sal
1/2 cucharada de adobo
1/2 cucharadita de aliño
10 dientes de ajo
2 cebollas grandes
4 cebollines
8 ajíes dulces
1/2 ajoporro con parte de las hojas
1 1/4 cucharada de encurtidos en vinagre
1/4 kg de tocino
1 1/2 cucharada de salsa inglesa
1/4 taza aceite de maíz
1/4 taza aceite de oliva
2 cucharadas de aceite de maíz
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de papelón rallado
3 cucharadas de azúcar
1 litro de agua
1/2 taza de vino tinto
1/4 cucharada de Tabasco
3 clavos de especias
1 taza caldo de carne

PREPARACIÓN

El día anterior a la preparación, untar la carne con la pimienta, la sal, el adobo, el aliño y el ajo triturado. Agregar la cebolla, el cebollín, el ají dulce (sin semillas) y el ajoporro, todo previamente picado en juliana. Agregar los encurtidos picados groseramente y el tocino previamente lavado y picado en tiras delgadas. Agregar la salsa inglesa, el aceite de maíz y el de oliva. Mezclar todo muy bien y dejar marinando.

Al día siguiente, sacar la carne de la marinada y secar ligeramente con un paño. Poner en un caldero a fuego lento el aceite, la mantequilla, el azúcar y el papelón.

Agregar la marinada. Freír otros dos minutos hasta que seque un poco y agregar el agua y los clavos. Tapar, dejar hervir, bajar a fuego bajo y cocinar durante 4 1/2 horas dándole vueltas a la carne con frecuencia para que cocine uniformemente.

Sacar la carne. Colar el jugo de cocción apretando los sólidos contra las paredes de un colador y retirar los excesos de grasa de la superficie. Devolver el jugo al caldero junto con la carne. Agregar el vino y el Tabasco. Cocinar a fuego medio hasta reducir un poco la salsa, aproximadamente 20 minutos. Dejar reposar y bañar con un poco de la salsa.

Servir en rodajas acompañadas con arroz blanco y tajadas de plátano frito en su presentación tradicional. También se puede acompañar con papas horneadas, o puré de papas y vegetales al vapor.

En caso de que la salsa tenga poco cuerpo se debe espesar con un *roux* (mezcla de harina y grasa que se usa para ligar muchas de las salsas básicas).



Ossobuco con risotto alla milanese

Receta internacional, originada en Turín, Italia

Este es, definitivamente, uno de los grandes platos de la cocina tradicional de la ciudad de Milán y del mundo. El arroz fue introducido en Italia durante el reinado de los españoles de la casa de Aragón en el siglo XIV. El **risotto alla milanese**, arquetipo del **risotto**, nació de alguna manera en la ciudad de Nápoles; sin embargo adquirió entidad, difusión y trascendencia más bien en Milán, donde nace la leyenda de su origen.

Desde 1385 llegaron a la ciudad de Milán artistas, arquitectos, artesanos, albañiles, pintores y vidrieros para la construcción del imponente **Duomo**. Entre ellos se encontraba un artista flamenco, oriundo de las tierras de Lovanio y conocido como Valerio, de profesión pintor de vitrales (**vitraux**). Valerio, aparentemente, solía utilizar azafrán para obtener una tonalidad más intensa en sus amarillos. En la breve pausa para el almuerzo durante las arduas jornadas de trabajo el pintor se limitaba a comer algo de arroz de su vianda, montado en uno de los andamios. Un buen día, a causa de un mal movimiento, parte del azafrán que utilizaba en los vitrales terminó sobre el arroz de la vianda que, coloreado, se mostró más apetitoso y perfumado. Valerio se decidió a probarlo y aparentemente le gustó tanto que lo adoptó y perfeccionó. Sea cierta la leyenda o no, ya para 1791 el **risotto** se había constituido en un plato tradicional y sofisticado en el norte de Italia, al punto de que los Saboya, reyes del Piamonte, lo servían durante sus banquetes en los palacios de Turín (Sbano 2007).

El azafrán, ingrediente clave, debe ser pulverizado y disuelto al calor antes de incorporarlo al **risotto**; de otra manera no se logrará obtener el color amarillo brillante ni el sabor que caracteriza al **risotto alla milanese**.

A pesar que el **risotto alla milanese** puede ser servido como un primer plato, tradicionalmente es servido en el plato principal como acompañamiento del **ossobuco**. Las recetas tradicionales para este **risotto** exigen una buena cucharada del tuétano que se encuentra en el interior del hueso del lagarto. A pesar de que en muchos restaurantes se omite este ingrediente sustituyéndolo por fórmulas más livianas, debo decir que el brillo, la untuosidad y el gusto que brinda el tuétano es el que hace de este plato algo verdaderamente único.





PARA EL OSSOBUCCO

INGREDIENTES (para 6 personas)

12 rodajas de *ossobuco* limpio y en ruedas
harina de trigo para todo uso
2 tazas de aceite de oliva
2 cebollas
3 zanahorias
1 ajoporro grande
2 pimentones rojos grandes
2 botellas de vino tinto
1 litro de consomé de carne
5 hojas de laurel
tomillo fresco en rama
cebollino o *ciboulette* fresco
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Dejar durante la noche la carne macerando en el vino con los granos de pimienta, la cebolla y el laurel. Retirar el vino de las ruedas de ossobuco, pasarlas por harina y dorarlas en el aceite. Retirarlas del fuego cuando estén doradas y agregar allí las cebollas picadas, las zanahorias en cubitos, el pimentón en cuadros y el ajoporro en julianas. Rehogar unos minutos, devolver la carne, agregar el vino empleado en la maceración y agregar el consomé sin llegar a cubrir. Incorporar un *bouquet garni* (ver Apéndice I) con el cebollino y el tomillo. Dejar cocinar a fuego bajo hasta que la carne esté tierna (unas tres horas), agregando más caldo si es necesario. Cuando la carne comience a desprenderse del hueso, ya estará listo. Ajustar la sal antes de servir.

Puede perfectamente preparar el ossobuco con antelación, de un día para otro, ya que los sabores se habrán concentrado aún más y el resultado será mejor. Recuerde extraer el tuétano con tiempo y guardarlo para ser usado en el risotto.

PARA EL RISOTTO

INGREDIENTES

5 tazas aprox. caldo de ave básico
1/2 taza vino blanco seco
150 g mantequilla sin sal
2 cebollas grandes finamente picadas
2 tazas arroz, preferiblemente tipo Arborio
1/4 cucharadita de azafrán
1 cucharada de tuétano de hueso (opcional)
1/3 taza de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

Llevar a ebullición el consomé en una sartén profunda.

Calentar la mantequilla en una olla mediana a fuego medio. Incorporar las cebollas y saltearlas por uno o dos minutos hasta que comiencen a ablandarse, teniendo cuidado de que no se pongan marrones.

Quemar ligeramente los pistilos de azafrán en una cuchara de acero sobre una hornilla e incorporar a una olla con una 1/2 taza de agua caliente. Incorporar el arroz al sofrito y, con una cuchara de palo, revolver por un minuto, asegurándose de que todos los granos queden bien cubiertos. Añadir el vino y mezclar hasta que se haya absorbido completamente. Incorporar el consomé caliente, media taza a la vez, revolviendo constantemente. Esperar hasta que cada cantidad añadida haya sido absorbida completamente antes de añadir la siguiente media taza, reservando un cuarto de taza para incorporarla al final. Es importante revolver todo el tiempo para evitar que se pegue en el fondo. Aproximadamente a mitad de cocción, incorpore el vino blanco.

Luego de unos 18 minutos aproximadamente, cuando el arroz esté tierno pero firme, incorporar la solución teñida por el azafrán y el consomé restante. Retirar del calor e inmediatamente añadir el resto de la mantequilla y el parmesano y batir vigorosamente para combinarlos con el arroz.

Servir inmediatamente junto con las ruedas del ossobuco bañadas en su salsa.

El arborio es un arroz de grano redondo y poroso que se cultiva en el valle del Po en Italia; se utiliza para los risottos. El secreto de la textura cremosa del *risotto* se debe, en gran parte, a que este arroz es muy rico en almidón; el resto lo hace el cocinero.



Rabo de toro estofado

Receta internacional originada en Córdoba, España

El estofado de rabo de toro que conozco es el mismo que se conoce a lo largo de toda España y que, aparentemente, nació a principios del siglo XIX en la ciudad de los califas, Córdoba. Por aquél entonces, cuando se terminaba la corrida en la Plaza de la Corredera, las chindas o tripalleras (eran llamadas así las hijas o viudas de antiguos toreros) vendían los rabos de toro en tablas pintadas de verde, para separarlos de otras casquerías (menudencias) y del resto del magro taurino. Ellas fueron las verdaderas creadoras y artífices del exquisito estofado de rabo. Entre los lugares donde lo servían se recuerdan los famosos “Mesón de los Leones”, “Mesón de la Romana” y “Mesón de El Carbón”, establecimientos progenitores de los que se conocieron con un evidente acento taurino como fueron el “Mesón El Puya” o el “Mesón El Toro”. En estos lugares también se ofrecían vinos de Montilla, de Aguilar o de Moriles para acompañar los rabos estofados. Afortunadamente, nos quedan las recetas con las cuales podemos recrear hoy este plato tan delicioso, sin necesidad de trasladarnos hasta el sur de España; aunque la versión original debe mantenerse en la agenda para algún viaje futuro.

Encargue unos rabos de toro a su carnicero y, si es posible, que sean grandes. Deseche los que estén demasiado grasosos y las puntas muy delgadas. Trate de retirar al máximo y con un buen cuchillo la grasa de los rabos seleccionados. Macérellos en la nevera durante la noche anterior en un buen vino tinto o blanco (se debe cocinar, de ser posible, en el mismo vino con el que se habrá de acompañar la comida) con cebolla troceada, hojas de laurel, pimienta en granos y clavos de olor. Al día siguiente filtrar el vino empleado para la maceración y picar nuevamente todo lo que queda, reservándolo para emplearlo en el primer sofrito. Si lo desea, puede conservar el vino de la maceración, pero el sabor será más intenso si se cambia por nuevo.





La carne de toro estofada ya emitía sus efluvios en las cocinas lusitanas y béticas, porque la carne de toro es brava y hay que ablandarla con tiempo y amor a los fogones. Así la saborearon los exquisitos paladares romanos, como el de Marcus Gavius Apicius, que en su famosa “De re coquinaria” habla del estofado al estilo de Ostia o del estofado al estilo de Apicius.

EN AFUEGOLENTO.COM
ANTONIO GÁZQUEZ (2007)

INGREDIENTES (para 5 personas)

5 rabos de toro de 1,5 kg, cortado en anillos
8 zanahorias
5 cebollas medianas
6 tomates rojos
6 dientes de ajo
4 ajoporros
hojas de laurel
70 ml de ron, brandy o coñac
1,2 litro de vino tinto o blanco (al gusto)
1 litro de caldo de carne
harina de trigo
aceite de oliva
sal

PREPARACIÓN

Rallar la cebolla. Cortar las zanahorias y el ajoporro en ruedas. Trocear el tomate. Poner un poco de aceite en una sartén y rehogar en ella la cebolla y los ajos; cuando se ablanden, añadir los ajoporros y las zanahorias. Salpimentar los rabos. Pasar por harina los trozos de rabo y dorarlos en una cazuela con un poco de aceite. Al tomar color, ponerlos aparte. En el mismo sartén donde se doraron los rabos agregar los trozos de tomate, salpimentar y añadir las verduras de la sartén. Dejar cocer diez minutos. Devolver los trozos de rabo al sartén, añadir el brandy y el vino. Verter el caldo de carne hasta cubrir y el laurel. Seguir cociendo a fuego medio durante tres horas (o hasta cinco horas), revolviendo de vez en cuando para evitar que se pegue en el fondo la salsa. Pasar la salsa por el colador cónico.

Servir la carne acompañada de la salsa y papas fritas en lajas.

El guiso está listo cuando la salsa está gelatinosa y la carne comienza a desprenderse del hueso. Como casi todos los guisos, estará mejor de un día para otro. Si se va a comer de inmediato, dejar reposar la carne una media hora antes de servir.

Para papas fritas crujientes, páselas por agua helada y luego séquelas bien, antes de freír.

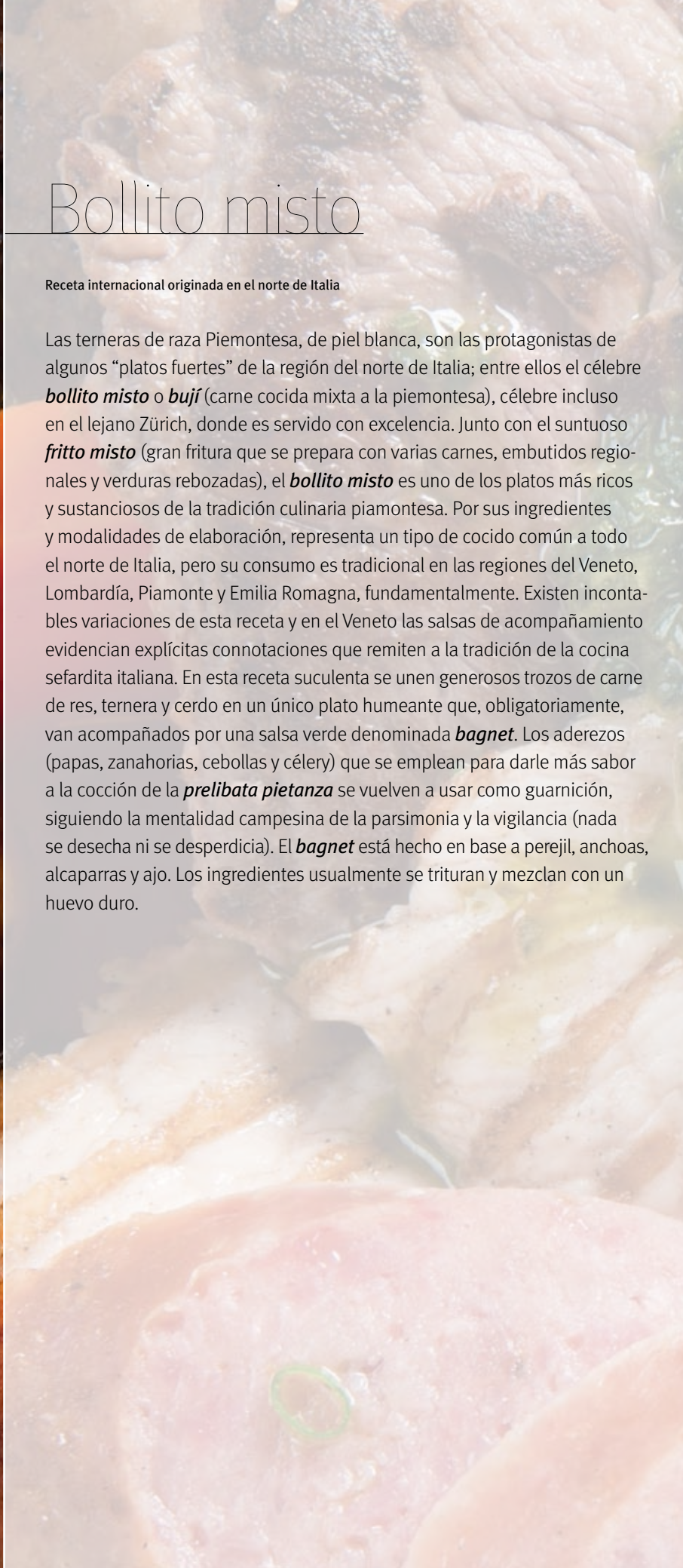
Cualquier vino tinto acompañará adecuadamente este delicioso plato, sin embargo, le sugerimos los astringentes y delicadamente afrutados Tempranillos de La Rioja como los más indicados para este manjar.



Bollito misto

Receta internacional originada en el norte de Italia

Las terneras de raza Piemontesa, de piel blanca, son las protagonistas de algunos “platos fuertes” de la región del norte de Italia; entre ellos el célebre ***bollito misto*** o ***buji*** (carne cocida mixta a la piemontesa), célebre incluso en el lejano Zürich, donde es servido con excelencia. Junto con el suntuoso ***fritto misto*** (gran fritura que se prepara con varias carnes, embutidos regionales y verduras rebozadas), el ***bollito misto*** es uno de los platos más ricos y sustanciosos de la tradición culinaria piemontesa. Por sus ingredientes y modalidades de elaboración, representa un tipo de cocido común a todo el norte de Italia, pero su consumo es tradicional en las regiones del Veneto, Lombardía, Piamonte y Emilia Romagna, fundamentalmente. Existen incontables variaciones de esta receta y en el Veneto las salsas de acompañamiento evidencian explícitas connotaciones que remiten a la tradición de la cocina sefardita italiana. En esta receta succulenta se unen generosos trozos de carne de res, ternera y cerdo en un único plato humeante que, obligatoriamente, van acompañados por una salsa verde denominada ***bagnet***. Los aderezos (papas, zanahorias, cebollas y céleri) que se emplean para darle más sabor a la cocción de la ***prelibata pietanza*** se vuelven a usar como guarnición, siguiendo la mentalidad campesina de la parsimonia y la vigilancia (nada se desecha ni se desperdicia). El ***bagnet*** está hecho en base a perejil, anchoas, alcaparras y ajo. Los ingredientes usualmente se trituran y mezclan con un huevo duro.





El secreto consiste en dejar hervir a fuego lento todo de manera separada en tres cazuelas: una para el caldo, una para las tres carnes y otra para las salchichas.

PARA LA SALSA VERDE O *BAGNET*

Mezcle en una procesadora hasta formar una masa homogénea: ajo, perejil, anchoas, aceitunas sin semilla, una yema de huevo duro, miga de pan remojada en vinagre, aceite, sal y pimienta al gusto

BOLLITO

INGREDIENTES (para 8 personas)

2 kg de carne magra (preferiblemente chocozuela)
1 rabo de res
500 g de pollo de res
algunos salamini (pequeñas salchichas para cocer)
1 lengua (preferiblemente de ternera)
500 g de cabeza de ternera (opcional)
1 cotechino de 300-500 gramos (salchicha italiana)
1 gallina
1 cebolla
2 papas medianas
2 zanahorias
2 tallos de céleri
un puñado de perejil
3 dientes de ajo
1 ramita de romero
1 hoja de laurel
clavos de olor
sal gruesa

Las salchichas *cotechino* se consiguen en las casas importadoras especializadas en productos italianos de calidad.

Para un resultado superior añadir un puñado de sal gruesa al colocar la carne cocida en la fuente (como un *fleur du sel*) y verterle un poco del caldo hirviendo.

El vino Dolcetto D'Alba acompaña estupendamente este gran plato.

PREPARACIÓN

Se van a necesitar tres ollas de buen tamaño, una de ellas con capacidad para al menos 10 litros de agua.

Lavar las verduras y cortarlas en trozos. Lavar el perejil y atarlo en un ramito o *bouquet garni* (ver Apéndice I).

En una de las ollas poner al fuego todas las verduras, el perejil y abundante agua salada.

Sacar las papas cuando estén listas para evitar que se desintegren. Al hervir (¡nunca antes!, ya que nos interesa que las carnes conserven su sabor), trasladar tres litros de este caldo a la segunda olla, colocándola al fuego para que hierva, una hora y media. Cocer en ella sólo el cotechino (se debe trincar la piel previamente con un tenedor) y los salamini.

En la olla más grande colocar a fuego fuerte la carne de res, el rabo, la lengua y la gallina por dos horas y media aproximadamente. Después de 10 minutos bajar la intensidad del fuego y continuar la cocción durante dos horas y media con la tapa "a medio cielo". La gallina, que estará cocida después de 1 hora y 15 minutos, se deberá retirar de la olla y mantenerla en temperatura. Retirar las carnes de las cazuelas cuando se hayan cocido.

Servir en una fuente las diferentes piezas del cocido bien calientes. Rebanar las carnes ante los comensales y acompañarlas con las verduras y la salsa.



Carbonada a la cerveza

Receta tradicional belga

Uno de los platos más deliciosos de la cocina tradicional belga es este guisado de herencia flamenca en el que la carne de res y las cebollas son cocidas lentamente en cerveza hasta que la carne alcanza el punto sublime de ternura, las cebollas dulces y la cerveza se ha cocinado hasta alcanzar una oscura y sustanciosa salsa. Este singular plato se conoce como *carbonades à la flammande* y el secreto —como ocurre con muchos otros grandes platos— reside en emplear pocos elementos y tratarlos bien para crear algo mucho mejor que la suma de las partes. No nos confundamos, a pesar de su gran sencillez, este plato era tan famoso en el siglo XIV como lo es hoy en día. Espero les guste.





INGREDIENTES (para 4 personas)

500 g carne para guisar (preferiblemente paleta o chocoziela)
2 tiras tocino cortado
3 ó 4 cebollas medianas, rebanadas
1/2 cucharada de azúcar rubia
1/2 cucharada de harina de trigo
cerveza (preferiblemente ámbar, si es Belgian Ale mejor)
500 ml caldo concentrado de carne
2 hojas de laurel
una pizca de tomillo
una pizca de comino (opcional)
sal y pimienta
perejil picadito
mostaza

Las *carbonadas* pueden hacerse perfectamente bien en cacerola, o iniciarla en la cacerola y terminarla en el horno. Si va a usar el horno, precaliéntelo a unos 350 °C.

PREPARACIÓN

Sazonar generosamente la carne con sal y pimienta y saltear por todos los lados sobre un fondo de aceite en una cacerola profunda de fondo grueso. Cuando la carne esté dorada, extraer de la cacerola y colocar a un lado. Deglazar el fondo incorporando un poco de caldo de res y raspando con una cuchara de madera. Vaciar esta mezcla sobre la carne e incorporar en el caldero el tocino; freír a fuego mediano hasta que dore. Retirar el tocino con una cuchara perforada o espumadera y colocar aparte, junto con la carne. Colocar las cebollas en la cacerola y freír gentilmente en la grasa remanente del tocino hasta dorar (unos 15 minutos). Espolvorear sobre ellas el azúcar rubia para caramelizarlas ligeramente. Espolvorear con harina y mezclar bien.

Muchas recetas recomiendan pasar la carne por harina antes de dorarla, pero en esta receta en particular es importante que sea la carne la que se dore y no la harina.

Agregar la carne, el tocino y el jugo remanente de las cebollas que quede en la cacerola. Elevar ligeramente la llama e incorporar la cerveza. Se va a levantar una espuma que durará unos segundos. Añadir suficiente cerveza para cubrir la carne y las cebollas e incorporar el laurel, el tomillo, el comino —si lo desea— y algo de sal y pimienta para ajustar.

Llevar a un hervor, cubrir la cacerola y llevarla al horno. Cocinar por aproximadamente dos horas, batiéndola ocasionalmente hasta que la carne esté tierna. Si está cocinando la carbonada en la cacerola, sencillamente déjelas a fuego lento por espacio de dos horas, tendrá que batirlas un poco más frecuentemente para evitar que se peguen en el fondo del caldero. Para terminar, incorporar un puñito de perejil picadito y una o dos cucharadas de mostaza, si lo desea.

Servir con papas sancochadas o con tallarines de trigo salteados en mantequilla.

Si no consigue en el mercado cerveza ámbar belga (*Belgian ale*), se aconseja utilizar la cerveza con mejor cuerpo y sabor disponible. Las cervezas tipo *pilsen* o *lager*, que comúnmente consumimos en Venezuela, no son las más apropiadas para esta receta; busque en las licorerías de prestigio e invierta en algo de calidad superior, no se arrepentirá.

Resista la tentación de añadir demasiada mantequilla o aceite en la cacerola mientras esté dorando la carne y salteando las cebollas, de otra manera el producto puede resultar muy grasoso.

El comino, la mostaza y las hierbas son extras opcionales. Para lograr un verdadero sabor medieval, las carbonadas deben tener un toque agrídulce de especias. Para lograr esto, algunos cocineros untan mostaza en un trozo de pan de jengibre y colocan el pan en el tope de las carbonadas y, mientras estas se cocinan, el trozo de pan se humedece y se deshace, espesando y dándole gusto al guiso. Si no consigue pan de jengibre, puede usar mostaza en granos. Tampoco es inusual el empleo de vinagre una vez que las carbonadas están listas pero, la mostaza sola bastará para lograr la agudeza que se requiere.







Apéndice I. Glosario

Abigeato: robo de vacunos. Se diferencia del cuatrerismo, que se refiere a robo de cuadrúpedos (vacunos, equinos, chivos, ovejas, entre otros).

Arroba: como medida de masa, la arroba equivale generalmente a la cuarta parte del quintal, lo que supone 25 libras ó 11,5 kilogramos. No obstante, este valor no es uniforme en todas las zonas donde esta medida ha sido utilizada y así, por ejemplo, en España la arroba equivale a 36 libras ó 16,33 kilogramos y en Venezuela, donde se utiliza para pesar el ganado vacuno, equivale a 25 kilogramos. Se utiliza para referirse al peso del ganado en pie.

Bouquet garni: es un ramillete de hierbas aromáticas y especias atadas con un hilo de algodón que se utiliza para colocar en el caldo. De esta manera el agua caliente disuelve en el preparado las esencias de las hierbas que darán al plato aroma y sabor. Antes de servirse, se retira del caldo. Aunque el contenido de hierbas es bastante variable, normalmente se usan el tomillo, la salvia, el perejil y el laurel, aunque suelen añadirse otras como el romero, el orégano y la albahaca.

Canal: unidad primaria de la carne, resultado del sacrificio del bovino que queda después de quitar la cabeza, las patas, la piel, la cola, desangrado y esvicerado.

Cimarrón: animal salvaje, sin hierro ni señal.

Clarificar: limpiar un caldo con carne picada, verduras y yema de huevo montada hasta dejarlo completamente transparente.

Clarificar mantequilla: dejarla hervir hasta que no contenga nada de agua, sin que se fría o queme.

Deglacear: disolver con vino, jugo o caldo el caramelizado que se forma en el fondo de una cacerola o brasera al cocinar una o varias piezas de carne o ave.

Despostar: despiezar, despresar. Obtener piezas de carne mayoristas o minoristas, deshuesadas o no, de los cuartos anteriores y posteriores de la canal.

Entorada: la vaca en celo.

Espumar: desespumar; quitar con la espumadera las impurezas en forma de espuma que flotan en un preparado durante la cocción.

Mancornar: acción de colocar al bovino recién sacrificado boca arriba, con la cabeza doblada en U, hacia atrás. De esta manera

el animal se mantiene boca arriba, sin caer de lado, y se facilita su desuello y beneficio.

Matera: denominación equivalente a fundo de ganado que se empleaba en el estado Zulia hasta mediados del siglo xx para identificar las diferentes fundaciones en una explotación. Usualmente en las materas se ubicaban los ordeños y las queseras.

Mostrenco: ganado vacuno o yegüerizo sin hierro, sin amo o sin dueño.

Oreo, orear: ventilar o ventear la carne para que se seque o pierda la humedad o el olor que ha contraído.

Planta de desposte: planta de cosecha. Todo lugar apropiado para el sacrificio (faenado) de animales destinados al consumo humano que cumple con los requisitos relativos a instalación, equipo práctico de trabajo e higiene, según la norma de las autoridades competentes.

Pot-au-feu: es un plato de carne de res hervida cocida en un caldo aromatizado con legumbres y un ramillete de hierbas aromáticas. Es el plato más emblemático y tradicional de la cocina francesa.

Quinto cuarto: término con el cual se designa coloquialmente el producto del beneficio de la res que no proviene de la canal y del cual se piensa que se obtienen mayores ganancias que de la propia carne. Lo conforman todos aquellos subproductos comestibles y no comestibles derivados del beneficio de la res, distintos a la canal.

Los de uso industrial son: el **cuero**, dirigido al sector de las tenerías para la producción de pieles; la **sangre seca** es una fuente proteica usada en la industria de alimento balanceado para animales (harina de carne); la **sangre fresca** para embutidos, fabricación de albúmina y sueros farmacéuticos; los **huesos** son usados en la elaboración de alimentos para animales (proteínas) y gelatinas; los **huesos, cuernos y pezuñas** para nutrientes y fertilizantes de plantas, gelatinas, tinta china, peines, botones, mangos de sombrillas, piezas de ajedrez, dados; las **grasas** alimenticias son usadas en la producción de margarinas, aceites comestibles y compuestos; las **grasas industriales** para la elaboración de jabón, gelatina, glicerina, lubricantes especiales y como fuente energética en la elaboración de alimentos concentrados

para animales; los **pelos del cuerpo, cola y orejas** para la elaboración de fieltro, cepillos y brochas para pintura; las **glándulas** como el páncreas para la elaboración de productos farmacéuticos como insulina; la **pituitaria** para la fabricación de la hormona adrenocorticotrópica; la **hipófisis** cuyos extractos son usados para afecciones inflamatorias del corazón; **contenido estomacal y fecal** para ser usados como abono. Los de consumo directo: son las vísceras comestibles o tras-es comercializados por el propietario de la canal, tales como corazón, hígado, pulmón, panza, lengua, riñón y bazo.

Rehogar: cocinar o saltear una carne o legumbre que se quiere dorar; cocinar hasta el punto de dorar, antes de mojar.

Rigor mortis: endurecimiento y acortamiento de los músculos de la canal en las horas que siguen al sacrificio. Se hace rígida la canal y las articulaciones no pueden flexionarse. Dura normalmente unas 24 horas y es seguido por una relajación gradual.

Select: de acuerdo con los niveles de graduación que establece el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para representar la calidad de las carnes rojas, Select se corresponde con la más magra de los tres grados principales y representa aproximadamente 20% del total graduado. Debido a que es la más magra, el grado Select presenta menos marmoleo que el *Prime* y el *Choice*. Es menos tierna y jugosa que los grados superiores, pero también es menos costosa. La carne graduada Select es muy beneficiosa para la gente que tiene que cuidar su ingesta de grasa y de calorías, así como sus gastos. Si toda la carne en los Estados Unidos pudiera ser graduada, la mayor parte sería Select.

Traste: denominación coloquial del conjunto de subproductos obtenidos en el beneficio que comprenden el hígado, la panza, las patas, el rabo, la lengua, los sesos y la piñata de la res. Generalmente con el traste el ganadero cubre los costos del flete terrestre desde la finca hasta el frigorífico y el servicio de beneficio.

Apéndice II.a. Terminología usada en gastronomía

Aderezo: conjunto de ingredientes con los cuales se sazonan las ensaladas u otras comidas.

Adobar: preparar en crudo carnes y pescados, dejándolos cubiertos en aceite, sal, ajos, limón o vinagre, cebollas, zanahorias, perejil y especias. Se hace para que se conserve mejor la comida, para aromatizarlo y aportarle un sabor particular.

Ajoporro: Bot. *Allium ampeloprasum*. Planta herbácea perteneciente a la familia del ajo y de la cebolla cuya parte comestible, la parte blanca y algo de la verde de las hojas, son las porciones basales de las hojas que se superponen unas a otras; su gusto es parecido al del cebollín y al de la cebolla; fr.: *poireau*; it.: *porro*. ingl.: *leek*; esp.: puerro.

Aliñar: sazonar, condimentar, arreglar.

Aliño: adobo, aderezo, marinada.

Arrollado: rollo o enrollado.

Aromates: hierbas aromáticas, plantas o raíces. Cuando se emplea el término hierbas aromáticas, sin nombrar las clases, se refiere a un ramillete (*bouquet garni*) compuesto por tomillo, laurel, céleri, perejil, zanahoria, ajoporro, cebolla, entre otras.

Aromatizar: incorporar ciertas hierbas, esencias o licores a los alimentos.

Asado: en Venezuela, preparación de una pieza entera de carne, cocida generalmente en caldero, a fuego suave, tapado y con mucho líquido.

Asar: cocinar un alimento en horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

Barbacoa: parrilla usada para asar carne o pescado al aire libre. Alimento asado de esta forma.

Béchamel: salsa en base a mantequilla, harina y leche. Es básica en la preparación de *soufflés* y para gratinar. Si se le añade queso parmesano se obtiene la salsa mornay.

Bernesa o bernaise: salsa en base a escalonia (*chalote*), estragón, vinagre, huevos y mantequilla, utilizada con carnes y pescados. Si se le añade puré de tomate se puede obtener la salsa chorón.

Bistec o bisté: del inglés *beefsteak*, lonja de carne de vacuno destinada a cocinarse o ya cocinada.

Blanquear (*blanchir*): introducir un alimento

por muy poco tiempo en agua hirviendo, generalmente para eliminarle más fácilmente la piel. También para desalar, hacer más tierno o disminuir el amargo de un alimento.

Blanquette (fr. trad.: guiso de carne blanca): preparación francesa de carnes blancas o pescados con alguna salsa blanca.

Bleu (fr. trad. azul): término de cocción más crudo que sangrante (*saignant*). La carne interiormente no debe estar fría.

Brasa: ascua, trozo incandescente de leña, carbón o cualquier materia combustible.

Brasear: cocer entre brasas. Dorar con poco aceite en una paellera o sartén o en un recipiente especial llamado brasera. Normalmente se brasean las piezas de carne que luego se van a asar enteras al horno, para cocerlas en su jugo o con poco caldo. Cocinar lentamente en una brasera, sobre un fondo indicado y mojado según fórmula. Cocer a fuego muy lento en una cazuela herméticamente cerrada.

Brasero: pieza de hierro en forma de tambor o cesta sobre la cual se coloca la leña o los carbones, y a partir del cual se van obteniendo las brasas.

Brocheta, broqueta (*brochette*): en Venezuela pincho; aguja o estaquilla en la que se insertan piezas de carne, pescado o verduras para asarlas.

Broiler: asador, palabra inglesa para identificar cuando en los hornos domésticos se enciende solamente la fuente superior de calor o de fuego.

Brunoise: legumbres cortadas en dados muy pequeños.

Caldo: en nuestro caso lo confundimos con consomé (de ave, de carne, de pescado) en la preparación de otros alimentos cuando no es necesario clarificarlo, en este caso realmente consomé.

Carbonada: plato de origen belga (*carbonnade*) que consiste en un delicioso guiso de carne, que en su versión original se prepara con cebolla y en cerveza (ver pág. X).

Carnaval: fiesta que se celebra en febrero, tres días antes de la cuaresma. El vocablo proviene del latín *carnevale*, haplogía del antiguo *carnelevare*, de carne y de levare, quitar. Hace referencia a la despedida de la carne por los ayunos y abstinencias de los próximos 40 días, tolerancia que la Iglesia católica concede

a los feligreses antes de comenzar la cuaresma. El último día en que se puede comer carne, no el primer día sin comer carne.

Carne frita, carne mechada, carne esmechada: carne de falda u otra pieza fibrosa cocida, picada o mechada y luego frita. La carne frita se prepara con cebolla, ajo, pimienta, sal y comino y la carne mechada se prepara con cebolla, ajo, tomate, pimienta, sal y comino. Ambos son platos típicos venezolanos.

Carne Kobe: se refiere a la carne proveniente de la raza japonesa negra Tajima-ushi de ganado wagyu (*wa* significa japonés y *gyu* ganado), criada de acuerdo con una estricta tradición originaria de la Prefectura de Hyogo en Japón (Kobe es la capital de la prefectura de Hyogo). La carne del wagyu, una legendaria *delicatessen* japonesa, es reconocida por su sabor, ternura y textura grasa con un excelente marmoleo, cualidades mejoradas con los tradicionales —y muy bien guardados— métodos de producción de la carne Kobe. Fuera de Japón, la carne es vendida usualmente como “carne estilo Kobe o wagyu”. La mejor manera de preparar carne Kobe es cocinarla rápidamente sobre un fuego alto. La grasa se derrite más rápidamente a temperaturas bajas que la carne regular, por lo que se deben sellar los jugos y los sabores dentro y tratar de no sobre cocinarla. Esa grasa es esencial ya que provee la succulencia y la jugosidad por la cual la carne Kobe es célebre. Una pasada rápida sobre la parrilla o sobre una sartén bien caliente asegurará el éxito de la experiencia.

Carne kosher: más que una carne diferente, el término se refiere a la manera como es realizada la matanza de las reses que serán destinadas al mercado kosher, que entre el pueblo hebreo constituye un mandato religioso sometido a preceptos y prácticas tradicionales. Los judíos defienden la tesis de que la sangre es el asiento del alma. Esta carne se expende fundamentalmente para el mercado hebreo ortodoxo y se prepara en carnicerías autorizadas denominadas *aljamas*. El factor más importante que define este procedimiento es que el degüello del animal es realizado en presencia de un rabino por un degollador experto o *shojet*, quien drena toda la sangre fuera del cuerpo del animal. El Deuteronomio reza: “La sangre no la

comerás, en la tierra derramarás como agua". Supuestamente la carne debe ser consumida en las 72 horas posteriores al sacrificio del animal y, si esto no ocurre, deberá lavarse en agua salada para recobrar su calidad kosher. Sólo son consumidos como kosher los cortes provenientes del cuarto anterior de la res.

Cazuela: sopa consistente con base de carne de vaca, cerdo o gallina.

Cebollín: en Venezuela se utilizan dos variedades diferentes con el mismo nombre. El más grueso, parecido en aspecto al ajoporro, aunque mucho más delgado, también de sabor parecido, aunque más refinado. Fr.: *ciboule*; it.: *cipollotto*; ingl.: *scallion*; esp.: cebolleta. La otra variedad, mucho más delgada (*Allium schoenoprasum*) es una de las finas hierbas de los franceses. En Venezuela no tiene todavía un nombre específico, algunos le dicen, como en Francia, *ciboulette*, otros cebollín fino. Fr.: *ciboulette*; it.: *erba cipollina*; ingl.: *chive*; esp.: cebollino.

Chamuscar: pasar por el fuego para quemar la carne u otro alimento para quitar impurezas o dorar.

Chatêaubriand: famoso plato elaborado con el lomito o solomillo de la res. Su historia se remite al conde de Chatêaubriand, gran gastrónomo que gustaba mucho del lomito cortado en bistec y no le gustaban las partes exteriores que en contacto con el fuego quedaban quemadas. Su cocinero, Montmirail, tuvo la feliz idea de oficiar el bistec, al cual denominó Chatêaubriand, de la siguiente manera: cortó un generoso trozo de la parte ancha de un soberbio solomillo y dos trozos delgados, el grueso lo puso, una vez aderezado, entre los dos delgados, sujetó el conjunto con una cuerda fina y lo puso sobre la parrilla, debajo de la cual crepitan unas buenas brasas de madera de encina. Cuando las tapas estuvieron bien chamuscadas, las retiró del fuego, quitó las tapas y se encontró con un soberbio trozo de carne rosada, uniformemente cocida. Lo sirvió con una reducción de *echalotes* y vino blanco alargada con *demi-glace* y adicionada con mantequilla, zumo de limón y estragón.

Chorizo: embutido que se prepara con carne de cerdo picada y condimentada con sal y pimientón, y al que a veces se le añade pimienta.

Civet: (fr. trad.: guiso de carne) ragú de carne a base de vino rojo y sangre del animal.

Cocottes, terrinas: cazuelas de barro barnizadas o de porcelana de diferentes tamaños.

Comensal: cada una de las personas que comen en una misma mesa.

Consomé: caldo de carnes, pescados, aves o vegetales clarificado. Cuando en alguna de nuestras recetas sea incluido como ingrediente debe entenderse que es un caldo sin clarificar al cual se le ha eliminado la grasa, generalmente de carne o de pollo, a menos que se especifique otra clase. En general, en nuestras recetas contiene algo de sal (fr. *bouillon*; it. *brodo*)

Corregir: modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

Cuota Hilton: es un convenio suscrito entre el grupo de países adjudicatarios (Argentina, Estados Unidos, Canadá, Australia, Uruguay, Brasil, Paraguay y Nueva Zelandia) y la Unión Europea que permite la exportación de un cupo limitado de siete cortes bovinos seleccionados de alto valor económico (denominados SC, *Special Cuts*) que provienen de grupos de productores, asociaciones de razas bovinas o emprendimientos conjuntos entre productores y asociaciones de razas bovinas o emprendimientos conjuntos y frigoríficos sin barreras arancelarias prohibitivas. Esta cuota tomó el nombre de Hilton porque nació para abastecer la distribución de carne en esa cadena de hoteles de categoría.

Degrasado: es la grasa fundida que se recoge del caldo de la olla o marmita. Se clarifica cocinándola hasta su punto, luego se pasa por una servilleta o cedazo (fr.: *degraisser*).

Delicatessen: en alemán, alimentos delicados. Se puede referir a las tiendas especializadas en ofrecer alimentos exóticos, exquisitos y de elevado precio.

Demi-glace: es una de las salsas madres de la cocina moderna. Concentrado de caldo de res con vino que se cocina lentamente hasta que se reduce a la mitad y forma un esmalte grueso. Este sabor intenso se utiliza como base de otras muchas salsas.

Desengrasar: quitar la grasa a la carne, a un caldo o a una salsa.

Despojar: quitar la grasa y residuos de una salsa, jugo o fondo (fr.: *dépouiller*).

Duxelle: un compuesto de champiñón y zanahoria (y a veces jamón) picados finos, que se cubre con mantequilla, sal y pimienta. Se usa para dar sabor a las sopas y salsas, o bien como relleno de carnes y masas.

Émincer: (fr. trad.: cortar en láminas), cortar en tajadas delgadas.

Empanar: rellenar una empanada. Rebozar con huevo batido, harina y/o pan rallado para freír carnes, pescados o verduras.

Emulsión: líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos.

Entremés: aperitivos que se sirven antes del plato principal de una comida. Se caracterizan por su gran variedad, su cuidada presentación y por servirse en pequeñas porciones.

Espumar: quitar la espuma y residuos de un caldo.

Escalonia: (*Allium ascalonium*), ajo chalote, planta perenne de la familia de las liliáceas, con muchos bulbos agregados como en el ajo común, blancos por dentro y rojizos por fuera, ampliamente usado en la cocina francesa. Otros nombres: echalote, cebolla de Ascalón.

Escalopa: tajada delgada de carne o de pescado que generalmente se prepara fría o a la plancha.

Espolvorear: echar por encima harina, sal, pimienta, azúcar (fr.: *saupoudrer*).

Estofado: guiso en el cual se ponen crudos y a la vez todos los componentes.

Estofar: cocinar con poco caldo y tapado (fr.: *étouffer*).

Fiambre: manjar de origen cárnico que se prepara asado, cocido o adobado y que siempre se consume en frío.

Finas hierbas: conjunto de plantas y hierbas aromáticas como el perejil, el perifollo, el estragón y el cebollín.

Fondo: caldo concentrado de la cocción de pescado, aves o carnes, que se utiliza para mejorar las salsas. Hay que cocer hasta reducir al máximo el caldo, machacando carnes y huesos y pasándolo luego por un tamiz. El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado (fr.: *fumet*).

Freír: introducir en una sartén con grasa caliente un género para cocinarlo hasta formar una costra dorada.

Goulash: plato de origen húngaro. Guiso de carne, papas, cebolla y tomate, fuertemente condimentado con páprika. Fr.: *goulache*; it.: *gulasch*; ingl.: *goulash*.

Gourmand: persona que aprecia y disfruta los buenos manjares.

Gourmet: persona de gusto refinado, experta en comidas o vinos.

Gratén: preparación a partir de un alimento

ya cocinado, puesto en capas alternas con salsa béchamel o salsa blanca en un envase para hornear, recubierto con una capa de pan molido o de queso rallado, que se hornea hasta dorar.

Gratinar: preparar en forma de gratén.

Grill: parrillera, parrilla.

Guasacaca: en Venezuela, tipo de salsa a base de aguacate, tomate, cebolla, ajo con hierbas, aceite, vinagre, usada principalmente para acompañar carnes a la parrilla.

Guisar, guisado: en Venezuela (1) preparación en caldero de carne en pedazos pequeños que se doran y luego se cocinan a fuego lento, tapado y con bastante líquido que se reduce hasta tener una salsa espesa; (2) sopa algo espesa, con carne o pollo y papas en pedazos pequeños.

Guiso: alimento guisado, generalmente carnes o pescados molidos o desmenuzados.

Hamburguesa: bistec de carne molida con un porcentaje de grasa variable que puede oscilar entre 18 y 21%, y que puede servirse con diferentes guarniciones.

Hervido: sopa hecha con carnes, aves o pescados y verduras en pedazos grandes, todo hervido. También llamado sancocho.

Hervir: cocer en un líquido en ebullición.

Hojaldre: pasta o masa hecha con harina y mantequilla que al cocerse al horno forma hojas delgadas superpuestas.

Hornear: cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.

Incisión: marcar con el cuchillo dando pequeños cortes a un alimento para facilitar la cocción.

Juliana: (del francés *julienne*), legumbres cortadas en bastones de tres a cinco centímetros de largo por uno a tres milímetros de grosor.

Macerar: sumergir algún alimento en una mezcla de líquidos con condimentos por algún tiempo antes de su preparación definitiva para ablandarlo y comunicarle sabor.

Machacar: triturar, deshacer o aplastar una pieza asestándole golpes.

Mantequilla clarificada: mantequilla calentada lentamente a la cual se le elimina la espuma que se forma y el sólido lechoso que se asienta.

Marinar: colocar un artículo en una marinada para aromatizarlo (fr.: *mariner*).

Mechar o desmechar: en Venezuela se dice de la carne cocida o asada, luego dividida en hebras y frita con cebolla y tomate.

Medallón: en las carnicerías en Venezuela, tajada delgada de carne de forma circular, para ser frita o cocida a la plancha.

Milanesa: dicese de la carne que ha sido previamente rebosada en huevo batido y empanada en harina o pan seco molido.

Mirapoix (fr. trad. *mirepoix*), confeccionar caldos y salsas compuestas por picadillo de verduras y hortalizas cortadas en dados.

Mondongo: excelente sopa venezolana a base de panza de res y vegetales.

Mornay: salsa que se obtiene agregando queso parmesano a la salsa béchamel.

Montar: montar las claras de huevo, mantequilla o nata y batir hasta que quede una masa esponjosa y compacta. Montar un plato, colocar todos los ingredientes del mismo de una forma ordenada y estética.

Mortero: recipiente de material duro que sirve para machacar o reducir a pasta ciertos condimentos para cocinar.

Olla podrida: plato confeccionado con carnes hervidas cuyo nombre se mantiene en algunas zonas de Castilla y León, pero que históricamente está en el origen de todas las escudellas, ollas, peroles, o como queramos decirlo, de España e incluso de Europa. De este antiguo plato se origina el famoso *pot-au-feu* francés.

Onoto: (*Bixa orellana*), achiote, bija. Utilizado como colorante de guisos pues al calentarlo en aceite produce un pigmento amarillo rojizo. No comunica sabor a menos que se quemé. También usado como colorante en algunos quesos amarillos.

Fr.: *rocou, rocouyer*; ingl.: *annatto*; esp. México y Colombia: achiote.

Ossobuco: (It. trad. hueso hueco), corte de carne de res. En Venezuela, lagarto con hueso. Fr.: *osso buco*; ingl.: *shank (cross cut)*.

Pabellón criollo: pabellón venezolano. Es el plato nacional, el más representativo de nuestra cocina. De colores y sabores variados, se dice que representa la unión de las etnias que integran nuestro pueblo. Se compone de arroz blanco, carne mechada, carraotas negras y tajadas de plátano frito.

Pan de carne: albondigón. Carne molida, luego moldeada y asada en caldero.

Papillote: forma de cocer los alimentos consistente en envolverlos en papel de aluminio y cocinarlos al horno o a las brasas. En América se usa un sistema parecido, consistente en envolver los alimentos en hojas de plátano y luego cocerlos en la brasa.

Páprika: variedad de pimienta muy extendida en Hungría. Se utiliza seco y pulverizado, como el pimentón. Imprescindible en el goulash y sirve como condimento para pollos y salsas.

Parrilla: utensilio de hierro en forma de rejilla que se coloca encima del fuego para asar o tostar los alimentos.

Parrillada: plato compuesto por diversas clases de pescados y carnes asados a la parrilla.

Pasado: 1) punto de los géneros crudos que no están frescos y bordean el punto de descomposición, sin llegar a éste; 2) excesivamente cocido; 3) colado.

Patacón: tajada frita de plátano verde.

Picadillo: es uno de los platos típicos fuertes de la llanura venezolana. Se prepara como una sopa espesa y, como su nombre lo indica, se prepara con un picadillo de varios cortes de la res previamente sancochados para luego, cuando la carne está tierna, incorporar el arroz y un sofrito onotado. Ocasionalmente se le puede agregar papa, ocumo, apio y ñame cortados en trozos y topocho verde, que se cocina aparte para que no oscurezca el picadillo (tomado del libro *Gastronomía Apureña*).

Picote: es un plato típicamente apureño que se confecciona con carne de res salada y arroz. Para prepararlo se desala la carne colocándola en agua con sal de un día para otro. Se lava y se pica en trocitos pequeños. Se monta con agua y cuando va a estar lista la carne, ya blanda, se le agrega el arroz. Con los aliños se hace un guiso en aceite onotado y se le agrega. No lleva sal. Debe quedar como una sopa espesa (tomado del libro *Gastronomía Apureña*).

Pimienta guayabita: (*Pimenta officinalis*).

Pimienta de Jamaica. Pimienta dulce.

Fr.: *piment douce*; it.: *pepe dolce*; ingl.: *sweet pepper, Jamaica pepper*.

Pisillo: preparación típica en los llanos venezolanos de carne fibrosa, generalmente de res, venado o chigüire que, una vez cocinada, se divide en hebras muy finas, se condimenta con cebolla, ajo, pimienta, comino y sal y se fríe hasta estar completamente seca y dorada oscura.

Pizca: porción mínima, muy pequeña.

Pyrex: vidrio especialmente resistente al fuego.

Queso llanero: queso blanco de cincho o molde, prensado, a veces amasado, duro, compacto, con huecos pequeños bastante

uniformes; a veces se desmorona ligeramente al cortarlo, generalmente algo salado.

Es excelente, típico de los llanos venezolanos, muy usado para rallar o consumir directamente a la plancha.

Ragú: (fr. trad. *ragoût*), guisado de carne con papas, zanahorias, guisantes, entre otros.

Rasera: paleta formada por un disco de metal con agujeros y un mango largo, para darle vueltas a los alimentos que se fríen y sacarlos del aceite.

Rebanada: porción delgada que se saca de un alimento: rebanada de carne, jamón.

Rebozar: empanar. Pasar un alimento por harina, huevo y pan rallado.

Rectificar: acción de comprobar y terminar el sazonado de un plato.

Reducir: concentrar un caldo o jugo hasta obtener la consistencia deseada.

Refrigerio: comida ligera que se toma, generalmente, entre las comidas principales.

Refrito: recalentado con la sartén; demasiado frito.

Regusto: sabor secundario o difícil de determinar que queda después de ingerir algo.

Reincorporar: volver a unir a algo que se había separado.

Relajar: acto de practicar una serie de cortes consecutivos y paralelos con un cuchillo bien afilado sobre un corte de carne en dirección opuesta a la fibra del músculo para facilitar la penetración de la sal y hacerla más tierna después de la cocción. Se aplica también en la preparación de algunos pescados con muchas espinas.

Repas: (Fr. trad. comida), caldo obtenido de una segunda elaboración con los mismos ingredientes sólidos.

Revenir: (Fr. trad. rehogar), cocinar o saltear una legumbre o carne que se quiere dorar, o simplemente cocinar lo justo hasta estar a punto de dorar, antes de mojar el artículo.

Risotto: arroz caldoso; plato de origen italiano hecho en base al arroz.

Rissoler: (Fr. trad. dorar), saltear o cocinar al horno y dar al alimento un color dorado.

Rosbif o Roast Beef: es una forma de asar la carne en grandes trozos cuyo resultado, trinchado en finas lonchas, es un plato de carne parecido al fiambre, que se toma preferiblemente frío y se conserva un par de días en la nevera.

Roux: (Fr. trad. salsa rubia), harina y grasa, normalmente mantequilla, a partes iguales,

en más o menos cantidad por litro. Constituye la base de muchas salsas como, por ejemplo, la béchamel.

Saignant: (Fr. trad. sangrante). Punto de cocción de una carne de manera que al cortarla esté más o menos rosada y su jugo sea sanguíneo.

Salamandra: aparato de gas o eléctrico que sirve para dorar o gratinar.

Salmuera: solución saturada de sal en agua.

Salpimienta: mezcla de sal y pimienta, usada para sazonar.

Salpimentar: adobar con sal y pimienta.

Salsa: mezcla de varias sustancias, de consistencia líquida o pastosa, base de algunos guisos y que puede servirse aparte, acompañando ciertos platos.

Salsa de carne: cuando se indica como ingrediente se refiere a la salsa concentrada de carne, puede ser la obtenida en la preparación de un rosbif o un asado.

Salsear: cubrir un artículo con salsa (fr. *saucer; naper*).

Sancochar: cocer carnes u otros alimentos sólo con agua y sal.

Sancocho: en Venezuela, nombre popular con que se designan los hervidos de pescado, de ave o de carne.

Sangre frita: es una curiosidad de nuestra gastronomía llanera. Al sacrificar una res se acostumbra recoger la sangre del animal en un recipiente grande donde se deja que cuaje. Esta sangre cuajada se introduce en una olla que tenga agua con sal hirviendo. Al sancocharse, se deja hervir durante una hora más y luego es sacada para que escurra y se enfríe. Una vez fría se coloca sobre una tabla y se corta en lonjas delgadas como bistecs. En un sartén con aceite caliente se comienzan a freír estas lonjas de sangre y se sirven calientes. Se le puede agregar a la preparación cebollas picaditas y ajo machacado.

Sarmientos: podas de la vid empleados como excelentes aromatizadores para las carnes en brasas, que proporcionan además un sabor extraordinario.

Sazón: sabor que se da a los alimentos.

Sazonar: dar sazón.

Semiconserva: conserva alimenticia cuya duración es limitada y tiene que mantenerse en frío.

Sellar: poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.

Soasar: asar superficialmente.

Sofreír: rehogar o sofreír alguna cosa ligeramente.

Sudar: cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne: hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.

Sufratar: cubrir una pieza de carne, pescado o ave con una salsa que al enfriarse permanece sobre el género.

Tamizar: pasar a través de un colador fino.

Tasajo: carne seca de vaca o de caballo.

Tasajear: con un cuchillo practicar cortes cruzados en la carne para facilitar la cocción y el sazonado de la pieza.

Tentempié: refrigerio; comida ligera entre las principales.

Terrina: (del fr. trad. *terrine*); se da este nombre a varias preparaciones que se cuecen en recipientes especiales de gres o loza y se conservan durante largo tiempo. En un principio estas preparaciones eran a base de carnes y aves, pero actualmente se ha ampliado a preparaciones hechas con pescados y hortalizas.

Tostones: tajadas muy delgadas de plátano verde machacadas, fritas y saladas. También tajadas muy delgadas fritas de papa, batata, yuca.

Tournedos: tajadas en forma de bistec de tamaño mediano, de lomo de res.

Trabar: ligar una salsa removiéndola o añadiendo algún ingrediente para que espese.

Trinchante: instrumento; especie de horquilla con la que se sujeta la carne que se ha de trincar.

Trinchar: partir la carne en trozos para servirla; se aplica generalmente a las aves y caza.

Veluté: (del fr. trad. *velouté*), salsa francesa básica a base de mantequilla, harina y algún tipo de consomé. Tiene un aspecto aterciopelado, de ahí su nombre.

Apéndice II.b Terminología usada en la industria cárnica

Adiposo: tejido o carne con exceso de grasa.

Ahumado: procedimiento según el cual se conservan los alimentos, especialmente carnes y pescados, mediante el secado con humo de leña.

Ahumar: exponer al humo para secar y conservar.

Amputar: separar las extremidades anteriores y posteriores de los bovinos sacrificados a nivel del carpo y tarso, respectivamente.

Asadura: conjunto de las entrañas comestibles de un animal. Hígado de la res.

Aturdimiento: acto de insensibilización del bovino para matanza mediante una pistola aturdidora neumática. Se realiza el aturdimiento para lograr un estado de inconsciencia e insensibilidad de suficiente duración como para asegurar que el animal no se recupere antes de haberse producido el sacrificio por desangramiento. También se realiza para lograr suficiente inmovilidad y comenzar las maniobras del desangrado. El desangrado debe producirse sin dilación tras el aturdimiento. Los métodos permitidos en la actualidad son el aturdimiento con pistola de bala cautiva; por conmoción; por electro narcosis y por exposición al dióxido de carbono. Sin embargo, en la práctica, la exposición al dióxido de carbono no es adecuada y no se usa para aturdir rumiantes.

Avión: manera coloquial como se denomina el conjunto de subproductos obtenidos en el beneficio que comprenden la panza, las patas, el rabo y la lengua de la res.

Baby beef: animal joven que se cría junto a la madre y se suplementa con sustitutos proteicos, normalmente es sacrificado antes de los doce meses de edad, de carne muy tierna.

Bóvido: se dice de todo mamífero rumiante con cuernos óseos cubiertos por estuche córneo, no caedizos, y que existen tanto en el macho como en la hembra. Están desprovistos de incisivos en la mandíbula superior y tienen ocho en la inferior, como la cabra, el búfalo y el toro

Bovino: vacuno. Se dice de todo mamífero rumiante con el estuche de los cuernos liso, el hocico ancho y desnudo y la cola larga con un mechón en el extremo. Son animales de gran talla y muchos de ellos están reducidos a la domesticidad.

Carnaza: carne sin hueso y sin nervios, pulpa.

Carne en canal: tejido muscular conjuntivo y adiposo que permanece adherido a la base ósea.

Cesina, sesina: en Venezuela, gustosa porción de carne magra con adecuada cobertura de grasa que constituye la parte más gruesa de la falda. Es fácilmente ubicable en la canal, ya que se obtiene de la parte anterior de la falda, justamente de la porción más gruesa que se localiza debajo del solomo de cuerito grueso. A pesar de no ser un corte parrillero, es considerada por los conocedores una delicia a las brasas. Se prepara usualmente tasajeada o relajada. No debe confundirse con la carne salada y condimentada que se consume en otros países de habla hispana y se denomina igual.

Chocozeuela: pieza de carne magra tomada de la articulación entre la pierna y la cadera de la res. Se utiliza para bistecs y asados.

Choice: de acuerdo con los niveles de graduación que establece el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para representar la calidad de las carnes rojas, Choice es usualmente el nivel más alto que se puede encontrar en las tiendas de comida y representa aproximadamente el 45% de la carne graduada disponible para el consumidor. Presenta una adecuada cantidad de marmoleo y es jugosa y tierna (dependiendo del corte).

Chuleta: costilla de bovino, cerdo o cordero sin descarnar.

Club steak o Rib eye: este gran bistec es extraído de la costilla o *rib*, siendo exactamente igual a la carne del *Prime Rib*. A veces el carnicero retira el hueso y la grasa, dejando desnuda una estupenda y generosa porción de carne tierna, ideal para asar u hornear. Su forma es triangular y es un corte más pequeño que el *T-Bone*, porque presenta la misma sección de “ojo de costilla”, pero sin el lomo. El *Club Steak* es extraído del *Shortloin*, cerca del final de la costilla. Cuando ha sido cortado apropiadamente, constituye un tierno y delicioso corte. Otros nombres: fr.: *filet de boeuf*; ingl.: *delmonico steak*; *filet steak*; *club steak*.

Codillo: en los cuadrúpedos, coyuntura del brazo próxima al pecho y parte comprendida entre esta unión y la rodilla.

Costilla: cada uno de los huesos alargados y curvados que forman la caja torácica de las reses, con la carne adherida. Se usa en asados, guisos, sopas, en preparación de granos.

Costillar: conjunto de costillas.

Criadilla: testículo del animal de matadero. Constituye una de las asaduras.

Decapitar: separar la cabeza del cuerpo (en nuestro caso) del bóvido sacrificado, a nivel de la articulación atlanto-occipital.

Delantero corto: en los bovinos beneficiados es el cuarto anterior resultante de un corte transversal que se practica del lado de la canal a nivel del espacio intercostal entre la cuarta y la quinta costilla.

Delantero largo: en los bovinos beneficiados es el cuarto anterior que resulta del corte transversal que se practica del lado de la canal a nivel del espacio intercostal entre la doceava y treceava costilla.

Desangrar: sectionar la yugular del bovino insensibilizado.

Descarnar: quitar la carne al hueso o a la piel.

Desjarretar: cortar los tendones de la pierna de una res.

Desollar: remover el cuero de los bovinos sacrificados.

Dividir: en bovinos beneficiados se refiere a separar la canal en dos mitades (derecha e izquierda) al hacer cortes sagitales de arriba hacia abajo, es decir, longitudinales a la columna vertebral y el pecho.

Encerado: res colorada que tiene el espinazo negro.

Esvicerar: remover las vísceras blancas y rojas del cuerpo de los bovinos sacrificados.

Estoconear: cortar la punta del cuerno, afeitar.

Falda: corte que proviene del conjunto de músculos extraídos de la parte baja del costillar; se utiliza en sopas, carne desmechada y guisos. Fr.: *bavette*; it.: *pancia*; ingl.: *short plate*; esp.: falda y costillar.

Frigorífico industrial: establecimiento que por sus edificaciones, instalaciones, dotación de equipos, servicios y existencia de recursos tecnológicos apropiados está en condiciones de almacenar, procesar y conservar los productos, subproductos y derivados del bovino sacrificado.

Frigorífico o carnicería: establecimiento que recibe carne en canal para el almacenamiento y expendio al consumidor final.

Ganso: pieza de carne blanda a la vista y al tacto. Se utiliza para bistecs, asados y guisos.

Jarrete: parte alta y carnuda de la pantorrilla hacia la corva, especialmente en las reses para el consumo.

Lagarto: corte de carne que proviene de las extremidades de la res. Se utiliza en asados.

Lagarto con hueso: este corte tiene forma circular y contiene altos valores calóricos y grasos. Se utiliza en sopas y es excelente con verduras y hierbas.

Lomito: corte de carne que se extrae del interior de la res. A la vista y al tacto es muy blando y jugoso. Se utiliza en asados y frituras. Aunque no sea costumbre, es excelente en medallones a la parrilla. Es una pieza noble que permite platos exquisitos en salsas a la pimienta verde o con champiñones.

Maduración: conjunto de modificaciones que siguen a la desaparición del *rigor mortis* y en el que las enzimas (catepsinas) destruyen la sustancia interna de las fibras, ablandan y flexibilizan el músculo. Esto se consigue mediante el almacenamiento de la carne en frío controlado.

Magra (o): con poca grasa.

Matadero: planta de cosecha. Todo lugar apropiado para el sacrificio (faenado) de animales destinados al consumo humano que cumple con los requisitos relativos a instalación, equipo práctico de trabajo e higiene, según la norma de las autoridades competentes.

Matadero industrial: planta de cosecha industrial. Establecimiento con edificaciones, instalaciones, dotación de equipos, servicios y existencia de recursos tecnológicos apropiados que permiten un aprovechamiento integral del bovino sacrificado.

Matadero frigorífico industrial: planta de cosecha o frigorífico industrial. Matadero industrial con capacidad para almacenar, conservar y procesar los productos, subproductos y derivados del bovino.

Matambre: en Argentina, Bolivia y Uruguay es como se denomina a la porción de carne de bovino que se encuentra entre el cuero y el costillar y se ubica en la porción de la falda que descuelga de la parte posterior de las costillas. En España no tiene equivalente. Caucara falda dorada (Ecuador), fralda (Brasil), sobrebarriga (Colombia), malaya

(Chile y Perú), suadero, fresada (México) y en nuestro país es parte de la falda.

Media canal: resultado del corte longitudinal de la canal, sin la presencia de médula.

Molleja de ternera: glándula timo del ganado joven o ternera. Fr.: *ris-de-veau*; it.: *animella*; ingl.: *sweetbread*; esp.: molleja o lechecilla.

Morcón: tripa gruesa de algunos animales que se utiliza para hacer embutidos.

Muchacho redondo y muchacho cuadrado: son piezas tomadas de la parte trasera de la res. El redondo es un poco más blando pero el cuadrado es más fácil de dividir luego de cocido. Ambos se emplean para preparar asados al horno.

Paleta: es un corte voluminoso, proviene del frente de la res, muy jugoso y magro. Se utiliza para preparar bistecs y asados.

Panza: uno de los estómagos de la res. Fr.: *tripe*; it.: *trippa*; Ingl.: *tripe*; esp.: callos.

Patatas: porciones distales de las extremidades anteriores y posteriores del animal, separadas del carpo y tarso durante la operación de sacrificio.

Pecho de res: corte de carne con forma semejante a la quilla de un barco; se utiliza generalmente en cocidos.

Piezas de carne: partes o porciones de carne de la canal anatómicamente identificables, con o sin hueso.

Piñata: forma coloquial para denominar el conjunto de subproductos obtenidos en el beneficio que comprenden la pajarilla o bazo, el bofe ó pulmón, el riñón y el corazón de la res.

Pistola: (ver trasero pistola).

Pollo de res: se denomina de esta manera en Venezuela a un corte muy gustoso de forma alargada y piramidal que se obtiene al separar la chocoza y el ganso. Sus usos van desde la carne desmechada, pasando por los bistecs hasta las brasas, como es muy apreciado. El origen de tan extraño nombre se desconoce, sin embargo se le atribuye a su forma que pudiera asemejarse a la de un pollo beneficiado.

Porter House: este corte norteamericano proviene de lo que se conoce como el *Shortloin* de novillo (el bife o solomo de cuero grueso nuestro) que, como el *T-Bone* cuenta con ambos músculos presentes, siendo la porción de lomito más grande en esta pieza en comparación con el T-Bone. Este corte tiene la particularidad de ser el único que presenta tres texturas distintas, ya que entre

el ojo de la costilla y la grasa de cobertura se encuentra una porción de carne (a manera de tapa) con una textura similar a la de la carne de ganso. Se trata de un bistec de leyenda, llamado así supuestamente en honor a una famosa parada de coches en el norte de los Estados Unidos que daba la bienvenida a los viajeros durante el siglo xix. Se dice que este corte se hizo popular en Nueva York cuando el cuidador de una de estas Porter House, cuyo nombre se dice que era Martin Morrison, comenzó a servirlo a sus cada vez más frecuentes huéspedes, alcanzando así una gran fama y el reconocimiento por su plato. Otros nombres: Ingl.: *Porter House Steak*.

Prime: de acuerdo con los niveles de graduación que establece el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para representar la calidad de las carnes rojas, Prime es el tope de calidad posible y representa aproximadamente sólo 2% de la carne graduada. Es la que tiene más marmoleo, lo que la hace más gustosa y tierna. Los cortes *Prime beef* normalmente sólo se consiguen en restaurantes, pero pueden encontrarse ocasionalmente en algunos mercados de carnes especializados.

Prime Rib: El bistec de costilla norteamericano o *Prime Rib* es uno de los cortes preferidos para todos aquellos que buscan algo rico, jugoso y gustoso. Generalmente horneado a la perfección con su hueso, el Prime Rib es la gloria para cualquiera que adore la buena mesa y especialmente la carne roja. La carne se sirve preferiblemente roja o medio roja, retirando la porción de carne rosada del hueso y sirviéndola inmediatamente con una generosa sección de crujiente y deliciosa grasa exterior. Se acompaña tradicionalmente con una rayadura de *horse radish* o rábano picante fresco. El término Prime Rib que se refiere a la descripción de un corte de carne puede ser erróneamente interpretado como que la carne está graduada como Prime, cuando el corte pudiera provenir de cualquier otra graduación.

Pulpa negra: es una pieza de gran tamaño, libre de grasa, ideal para milanesa. Se utiliza para asados, bistecs y cocidos.

Punta trasera: corte de carne utilizado para asados y excelente para parrillas. Su grasa le da mucho sabor al resto de la pieza.

Puntilla: puñal empleado para matar las reses.

Quemadura por congelación: efecto del frío directo que oscurece la carne. Se produce a causa de la pérdida del agua de los tejidos musculares y tiene lugar en los bordes y esquinas de los cortes y en las partes desprovistas de grasa, lo que le da muy mal aspecto. Se observa en los cortes de carne sometidos a las costosas maduraciones en seco que se ven en ciertos grandes restaurantes de los Estados Unidos, donde, al terminar el proceso, se le deben retirar las porciones quemadas para exponer el magnífico producto resultante.

Res: animal cuadrúpedo de cualquiera de las especies domésticas de ganado vacuno o lanar o salvajes como jabalíes, venados, entre otros.

Rumiante para matanza: bovino apto para ser sacrificado (faenado) pues cumple con los requisitos establecidos por la ley.

Sacrificio: serie de operaciones a que son sometidos los bovinos para matanza. Comprende: aturdir, desangrar, decapitar, amputar, desollar, esvicerar, dividir y lavar.

Salazón: acción y efecto de salar carnes o pescados. La salazón es una de las técnicas más antiguas de conservación de los alimentos. La sal se utiliza conjuntamente con la desecación (pescados secos), con el humo (ahumados) o con el vinagre (encurtidos), para mejorar la conservación del pescado y conseguir las características particulares de los pescados desecados-salados, ahumados y escabechados, respectivamente.

Sebo: grasa de consistencia dura que se encuentra en el interior de la cavidad abdominal de la res.

Sellado: impresión o señalamiento de la canal bovina con los siguientes sellos: sello corrido a todo lo largo de la canal para la categorización por calidad; sello de golpe para la clasificación de la clase sexual; sello de golpe apto para el consumo; sello de golpe para rendimiento.

Sirloin: corte norteamericano. Es una pieza bastante grande, muy adecuada para familias grandes o grupos cuantiosos de comensales. Se encuentra entre el muy tierno *Shortloin* y los algo más duros *Rump* y *Round*. Contrario al origen supuestamente aristocrático que se le atribuye a este nombre, el nombre de este popular corte proviene más bien de una deformación lingüística de la manera como se identifica la parte superior del solomo en Francia, *surlonge*. Otros nombres (Estados

Unidos): *Boneless Sirloin Butt Steak*; *Sirloin Butt Steak*; (Inglaterra por orden de terneza): *Pinbone*; *Flatbone*; *Roundbone* y *Wedgebone*.

Solomo abierto: con esta pieza se preparan asados, guisos, sopas, mechados y molidos.

Solomo de cuerito: corte que proviene de la espalda de la res, se usa para preparar asados, bistecs, guisos, roast beef y es muy bueno para parrillas.

Strip: el nombre correcto para este corte norteamericano es *Shell* (concha), pero los restaurantes han optado por llamarlo de múltiples maneras. Conocido también comúnmente como *Top Loin* recibe en Kansas City, curiosamente, el nombre de *New York Strip Steak*, mientras que en Nueva York se conoce como *Kansas Strip Steak*. Lo que no varía es el hecho de que proviene del segundo corte más tierno del novillo. Usualmente es servido sin hueso y es particularmente jugoso y de gran sabor. Otros nombres: *Strip Steak*; *Kansas City Strip*; *New York Strip*; *Hotel Style Sirloin Steak*; *Club Sirloin Steak*; *Shell Steak*.

Subproductos: toda parte del bovino, comestible o no, que no sea la canal como vísceras rojas, vísceras blancas, lengua, sesos, sangre, huesos, grasa, cabeza, sebo, cuero, pezuñas, cuernos, pelos, partes genitales y otros.

T-Bone: uno de los mejores y más elegantes cortes norteamericanos, fácilmente identificable por su hueso en forma de "T". Proviene de la sección central del *Shortloin*, entre el *Porter House* y el *Club*. Combina una porción del lomo y una porción del solomo, separados ambos por un muy largo y prominente hueso de la columna, con algo remanente de la "T" que conforman la costilla y la apófisis de la vértebra. Otros nombres: *T-Bone Steak*.

Tenderloin: corte norteamericano.

Se trata del músculo más tierno del animal (*tender* es tierno en inglés); su equivalente en Venezuela es conocido como lomo. En la cocina internacional, de las secciones más cercanas a las costillas se extrae el *filet mignon*, el cual es indistintamente rebanado en finos medallones y cocinado durante segundos sobre fuego alto, molido y empleado para confeccionar voluptuosas hamburguesas o el célebre *Steak Tartare*, o bien llevado a pequeños bistecs abiertos en forma de mariposa. Otros nombres: Fr.: *Filet mignon*; *Filet de boeuf*; ingl.: *Tender Steak*; *Filet Steak*.

Tigre, tigríto: tapa de solomo, porción de carne que se ubica entre el centro u "ojo" del solomo y su grasa de cobertura.

Se trata de una delgada franja de cartílago, fácilmente separable, que está adherida a una porción o "tapa" de carne cuya textura es muy similar a la del ganso. Es por esta porción de carne que los *Porter House* incorporan además del solomo y del lomo, una tercera textura.

Trasero largo: cuarto posterior resultante de un corte transversal del lado de la canal al nivel del espacio intercostal entre la cuarta y quinta costilla.

Trasero corto: cuarto posterior resultante de un corte transversal del lado de la canal al nivel del espacio intercostal entre la doceava y treceava costilla.

Trasero pistola: corte resultante de ambos traseros que separa la falda y las costillas mediante una escisión longitudinal a 30 centímetros de la columna vertebral y paralelo a ella. El nombre proviene de su apariencia de pistola donde el mango vendría siendo la pierna y el lomo la corredera del cañón.

Tripa: intestinos; menudos de la carne.

Tri-tip: se trata de un pequeño corte triangular de carne que se obtiene de la parte final del *Sirloin*, normalmente pesa (dependiendo de la edad y raza del animal) entre 0,675 y 1,150 kg por cada media canal. En EEUU es empleado normalmente para moler o cortar en bistecs. En Venezuela vendría a ser el equivalente al pollo de res. Otros nombres: *aiguillette baronne* (Francia); *Triangle Steak* (Reino Unido); *Bürgermeisterstück* o *Pastorenstück* (Alemania); punta de triángulo (España).

Tuétano: médula ósea. Sustancia blanca gelatinosa contenida en el interior de los huesos, especialmente en los más grandes.

Vísceras rojas: conjunto de órganos torácicos y abdominales representados por el corazón, pulmones, hígado, bazo y riñones.

Vísceras blancas: conjunto de componentes del tracto digestivo representados por los estómagos y los intestinos delgado y grueso.

Apéndice II.c. Terminología usada en ganadería

Aparte: acción de sacar algunos animales del rebaño reunido en la sabana para dejarlos en el sitio o llevarlos al corral de trabajo.

Apersogar: amarrar con una sogá por el pescuezo dos animales muy juntos. Enyugar.

Arrebiatar: atar a la cola de una cabalgadura.

Arreo: traslado de animales de una zona a otra dirigidos por llaneros, generalmente a caballo.

Arroba: como medida de masa, la arroba equivale generalmente a la cuarta parte del quintal, lo que supone 25 libras ó 11,5 kilogramos. No obstante, este valor no es uniforme en todas las zonas donde esta medida ha sido utilizada y así, por ejemplo, en España la arroba equivale a 36 libras ó 16,33 kilogramos y en Venezuela, donde se utiliza para pesar el ganado vacuno, equivale a 25 kilogramos. Se utiliza para referirse al peso del ganado en pie.

Atalayar: buscar con la mirada, esperar.

Atajo: manada de caballares de cría.

Bajo: parte de la sabana que se inunda.

Banco: parte más alta de la sabana, que no se inunda.

Baquiano: conocedor de la región. Guía.

Barajuste: estampida de animales o carrera desenfrenada sin control.

Barbear: asír por la quijada.

Barcino: color de animal barroso o atigrado, jaspeado de carmelita o negro.

Barretiao: barreteado, color de animal jaspeado como barras.

Barroso: animal de color claro, variado con manchas o rayas atigradas de color más oscuro.

Bebedero: abrevadero.

Becerrero: lucero que antecede la salida del sol; muchacho que ayuda a ordeñar.

Bellaco: animal o persona que se mantiene oculto y es astuto y esquivo.

Bellaquearse: resabiarse.

Bofe: pulmón de la res.

Botalón: poste del centro del corral; horqueta o poste para achicar reses o caballos.

Bosta: boñiga o excremento del bovino.

Cabrestero: persona que va adelante del grupo de ganado, guiando el arreo.

Cabresto: lazo hecho de pelo de caballo; lazo. Cabestro.

Cachapiar, cachipear: alterar la marca original del ganado o del hierro de cría.

Cachetear: sobre marcar; alterar con fines fraudulentos un hierro por otro sobre el cuero de una res con la ayuda de un paño húmedo.

Cachilapear: práctica de atrapar ganado aún no marcado o herrado.

Cachilapo: animal sin hierro ni marca, animal muy arisco de mal temperamento.

Cacho de agua: cacho o cuerno no implantado en el cráneo del animal que cuelga lateralmente, inclusive en animales viejos.

Cajón: el llanero apureño le asigna el nombre de cajón de sabana a las áreas o franjas de terreno ubicadas entre los principales ríos cuyas aguas fluyen en sentido Oeste-Este (ej. cajón del Arauca, cajón del Apure, cajón del Cinaruco). El más conocido es el cajón del Arauca, donde se inspiró el escritor Rómulo Gallegos para escribir su famosa novela *Doña Bárbara* en 1929 y que luego se dio a conocer por la canción "Cajón de Arauca apureño" escrita en 1956 por el poeta, investigador y cronista apureño Julio César Sánchez Olivo.

Calseta, calceta: sabana pequeña rodeada de monte.

Campo volante: personal de seguridad que se emplea para vigilar los rebaños, propiedades y linderos de los hatos en el llano venezolano.

Cano: animal de pelo mitad blanco y mitad de otro color como rosado o negro.

Caporal: administrador de fundación o fundo ganadero. Dirige la peonada.

Careto: animal con la cara blanca o manchada.

Castrar: capar. Operación de extraer o retirar los testículos.

Chucuto: con el rabo corto o sin rabo.

Cimarrón: animal salvaje, sin hierro ni señal.

Cimarronera: lugar donde se acumula el ganado cerrero; rochela.

Encerado: res de color claro y renegrada o más oscura adelante y atrás.

Entorar: acto de colocar el toro padrote o reproductor con un grupo de vacas.

Entreverado: mezcla de carnes o de la asadura de la res que se prepara a fuego lento envuelta en una tela hecha con la grasa de la panza y ensartada en un asador de madera aderezándola con sal y vinagre.

Estero: zona baja en los llanos que permanece inundada durante todo o casi todo el año.

Estoconear: destocoñar. Cortar la punta del cuerno, afeitar.

Fundación: fundo (outpost station). Es una casa o grupo de casas (con o sin corrales de trabajo) con sus empleados o fundacioneros, quienes atienden las cercas, los potreros y los rebaños de vacunos y equinos de esa área y los asignados a ellos, diferenciadas de la casa central o sede del ható.

Gacho: animal con cuerno laído, ladeado.

Galapaguero: caballo muy manso.

Garrancho: flaco.

Guapo: macho, aguantador.

Guate: que no es llanero o del llano. Proveniente de tierra fría. Andino.

Guayuquear: acción de pasar el rabo entre las patas posteriores (de un bovino recién derribado) y jalarlo fuertemente acucillado sobre el dorso del animal por detrás. Si se realiza con destreza, un solo llanero puede dominar un bovino grande, ya que el mismo no logra apoyar las patas para pararse.

Güesiar: colear a pie, luego de bajarse del caballo.

Hato: es la casa o grupo de casas centrales o sede del ható (con o sin corrales de trabajo), con sus empleados o fundacioneros que atienden las cercas, potreros y rebaños de vacunos y equinos de esa área y asignados a ellos.

Herrar: marcar el ganado con un hierro al rojo candente para definir propiedad o identificarlo.

Heterosis: vigor híbrido. Fenómeno genético que se traduce en una diferencia de comportamiento de la progenie mestiza, originada por apareamientos recíprocos, con respecto al promedio de las razas o líneas puras que la originaron. De acuerdo con esto, la progenie o los hijos resultantes siempre serán superiores a la media de la sumatoria de los padres.

Horras: jorras, vientres o vacas sin crías que no están lactando en ese momento, pueden estar preñadas o esperando parto.

Levante: Mover el ganado hacia un sitio determinado. Proceso del primer engorde de los animales destetados, previo a la ceba.

Machorra: estéril; vaca estéril o masculinizada.

Macundales: pertenencias, objetos personales, corotos. El extraño nombre se origina de una deformación del lenguaje al referirse

a una marca americana de herramientas pesadas muy conocida en Venezuela, llamada *Mac & Dale*.

Madrinero: novillo (castrado y adiestrado) que se utiliza para conducir a otros animales.

Majada: lugar donde se recoge de noche el ganado. Corral principal; abono de estiércol.

Majadear: reunirse el ganado.

Mamona: becerro que aún mama; carne asada de ternero. Plato típico llanero.

Mandador: es un pequeño látigo utilizado para animar a las reses a moverse haciéndolo sonar con un chasquido.

Matera: denominación equivalente a fundo de ganado que se empleaba en el estado Zulia hasta mediados del siglo xx para identificar las diferentes fundaciones que tenía una explotación. Usualmente en las Materas se ubicaban los ordeños y las queseras.

Mautes, mautas: bovinos de mediana edad, generalmente el término se aplica a los animales desde los ocho meses hasta año y medio de edad.

Mostrenco: ganado vacuno o yeguarizo sin hierro, sin amo o sin dueño.

Naricear: recurso extremo que se utiliza con reses mañosas que consiste en perforar la nariz para atarla y conducirla con facilidad.

Ojeo: trabajar el ganado a simple vista.

Orejano: vacuno sin marcas o señales en las orejas, ni hierro de cría que denote propiedad u origen del animal.

Pajarilla: bazo de la res.

Paradero: zona aledaña a los corrales de un hatillo o fundo; lugar de la sabana donde se acostumbra a rodear y “parar” el ganado generalmente para revisarlo.

Pique: arrear, mover el ganado.

Querencia: lugar preferido por los vacunos para reposar o alimentarse de pastos en la sabana.

Rejo: cuerda o correa de cuero de tamaño relativamente pequeño para amarrar las reses, utilizada especialmente para amarrar las patas de atrás y el rabo de las vacas mientras se están ordeñando.

Rodeo: grupo de reses que se reúnen; reunión; rebaño.

Sabana: tierra plana con vegetación arbórea muy escasa.

Sabanear: recorrer la sabana vigilando los ganados.

Semovientes: animal de granja. Entre los semovientes pueden estar mulas, vacas y ovejas.

Soga: cuerda muy larga utilizada para enlazar, anteriormente de cuero crudo y hoy en día generalmente de nylon.

Tasajera: es un lugar techado al aire libre, que se emplea en los sitios donde no se cuenta con energía eléctrica, para ventilar la carne. En ella se colocan unas varas y en ellas se cuelga la carne de res una vez que ha sido salada.

Ternero: ejemplar muy joven de ganado vacuno con dentición de leche.

Tocón: animal al que se le despuntaron los cuernos.

Tramolear: darle vueltas o girar el lazo varias veces por arriba de la cabeza del enlazador, antes de lanzarlo, para lograr una mejor precisión en el lanzamiento.

Trashumar: acción de mover el ganado de una zona a otra de acuerdo con la época del año o a las condiciones de sequía e inundación. El ganado no se mantiene durante todo el año en la misma zona, es trashumante o nómada.

Trozar: interrumpir la dirección de la carrera o de la marcha del rebaño.

Velar: vigilar al ganado en la noche.

Verija: pliegue de piel cercano a los genitales que abarca toda la zona interna de la entrepierna de los vacunos, incluyendo el pliegue de piel que va desde la parte baja y posterior de la barriga hacia la parte supero-anterior de la pierna y mediante la cual los llaneros verijejan la res o la inmovilizan sujetándola por la verija.



Apéndice III. Correspondencia entre los nombres de los cortes de carne bovina

VENEZUELA	COLOMBIA	URUGUAY	ARGENTINA	MEXICO
Cogote o pescuezo	Cogote	Cogote	Cogote	Pescuezo
Solomo abierto	Lomo de aguja	Aguja	Aguja	Tapa de lomo
Papelón	Lomo de brazo	Filet de paleta	Chingolo	Juil
Paleta	Paletero	Pulpa de paleta	Marucha o iapa de paleta	Bistec de paleta
Codillo	Bola de brazo	Azotillo	Carnaza de paleta (centro de carnaza)	Planchuela
Costillas	Costilla	Asado	Asado	Costilla
Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho
Lagarto anterior	Lagarto de brazo	Osobuco	Brazuelo	Chambarete de brazo
Lagarto posterior	Lagarto de pierna	Garrón	Garrón	Chambarete de brazo
Pollo de res	Colita de cadera	Cola de cuadril	Colita de cuadril (palomita)	Suadero; fresada
Falda	Sobre barriga	Falda	Vacío	Falda; aldilla
Solomo de cuerito	Lomo ancho	Espinazo con y sin lomo	Bife ancho + angosto	Lomo
Muchacho cuadrado	Bota	Pulpa cadera	Carnaza cuadrada o de cola	Contra cara
Pulpa negra	Centro de pierna	Pulpa de nalga	Nalga de adentro	Fiftec de pulpa negra
Muchacho redondo	Muchacho	Pulpa chorizo	Peceto	Cuete
Lagarto de la reina	Lagarto de pierna	Garrón	Tortuguita	Copete
Chocozuela	Bola de pierna	Pulpa abajo del asado	Bola de lomo	Bola
Ganso	Cadera	Cuadril	Corazón de cuadril	Aguayón
Punta de trasera	Punta de anca	Tapita de cuadril	Tapa de cuadril o picanha	Empuje
Lomito	Lomo fino	Lomo	Lomo	Filete

BRASIL	USA	ESPAÑA	FRANCIA	ITALIA	INGLATERRA
Pescoço	Neck, clod and sticking	Pescuezo	Collier	Scannatura; di collo	Neck and sticking
Acem; agulha	Pony 6 ribs; square cut chuck	Aguja y espalda	Basses côtes; côte couverte	Polpa reale; braciola di costa	Middle rib steak meat
Peixinho; coió	Chuck tender; chuck roll; Jewish tender	Pez	Filet d' epaule	Filletto della spalla; fusello	Dutch tender; blade roll; blade fillet
Raquete; sete	Shoulder clod; blade clod	Espalda; llana	Palette; raquerre; paleron; macreuse	Aletta; spalla; capello da prete	Blade steak
Coração (centro) da páleta	Arm clod; thick end of clod	Brazuela	Boule o coeur de macreuse.	Traverso di spalla	Arm clod heart; eye of arm clod
Costela e assado	Ribs	Costillar	Côte plate	Piancostado	Ribs
Peito; granito	Brisket; brisket 6 ribs	Pecho	Poitrine de boeuf	Punta di petto	Brisket of beef
Braço e mao de vaca	Fore shank	Morcillo delantero	Jarret avant; gîté d'avant	Garetto anteriore	Shin
Garrao	Hindquarter; shank	Morcillo posterior; jarrete	Jarret arrière; gîté arrière	Garetto posteriore	Shank beef
Maminha rabo de alcatra	Tri-tip	Redondo	Aiguillette baronne	Pezzo bianco; spinaccimo	Steal cloak triangle
Vazio	Hindquarter flank of sliin flank skirts	Falda y costillar	Bavette	Pancia; costine de pancia	Flank steak; (rose meat)
Contrafilé de costela	Boneless rib eye	Lomo o lomo alto	Aloyau; entrecôte	Lombata	Rib eye; ribe eye roll
Coxao duro chandanca	Silverside; outside round	Contratapa	Tranche ronde; tranche carrée; ronde semelle	Polpa de coscia (sottofesa); pezzo e feta di mezzo	Flat
Coxão-mole; chã	Topround round Inside	Tapa	Coin; tende y tranche	Fesa; anca; rosa	Topside
Lagarto; paulista	Round roll; eye of round	Redondel (contra y culata de contra)	Tranche o piéce ronde; ronde de gite; rôti de boeuf	Girello; sottofesa con magatello; contro filetto	Eye of round
Tortuquita	Leg of beef; heel	Morcillo jarrete	Nerveux de gite	Rotola di coscia; porzione del pesce; rosetta	Leg of beef
Patinho; brochecha	Thick flank; knuckle	Babilla	Tranche grasse	Noce rotonda	Sirloin tip
Alcatra-grossa (centro de alcatra)	Eye of rump; rump; cap	Cadera sin babilla	Noix coeur de rumstek	Scamone; scamone senza coperchio	Eye of rump; tail off
Picanha	Cap of rump; sirloin butt	Rabillo de cadera	Aiguillette	Copertura della scamone	Rump; loin end
Filé-mignon	Tenderloin	Solomillo	Filet	Filetto	Tenderloin

Los nombres de los cortes de Venezuela, México y Estados Unidos fueron validados por el Dr. Nelson Huerta-Leidenz según la NAMP-Meat Buyer Guide

Bibliografía citada y consultada

- APPUN, Karl Ferdinand. 1961. *En los trópicos*. Caracas: Imprenta Universitaria UCV.
- ARGOTE DE MOLINA, Gonzalo. 1582. *Libro de la Montería de Alfonso XI*. Impreso en Sevilla por Andrea Pescioni.
- ARMAS ALFONSO, Alfredo. 1980. *Hierra*. Caracas: Gráficas Armitano.
- BETETA ORTIZ, Manuel. "Las razas autóctonas españolas y su participación en los bovinos criollos iberoamericanos". En línea <http://www.alpa.org.ve/PDF/publica/CAP%201.pdf> [15/06/2007].
- BIANCHI, Luis. 2006. *Maturín: mucha historia y poca memoria*. Caracas: Italgráfica.
- BRILLAT SAVARIN, Jean Anthelme. 1993. *La physiologie du goût*. París: Editions Champs Flammarion.
- BRITTO GARCÍA, Luis. 1986. *El Llano*. Caracas: Fundación Polar.
- CALZADILLA VALDÉS, Fernando. 1988. *Por los llanos de Apure*. Caracas: Editorial Arte.
- CARÊME, Antoine Marie. 1980. *El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes (1833)*. Barcelona: Editorial Tusquets.
- CARRILLO-BATALLA, Vicente. (Inédito). *Sabanas de Soledad, relatos y estampas*.
- CONGRESO MUNDIAL DE LA RAZA BRAHMAN. 1996. "El ganado Brahman en el umbral del siglo XXI", Memorias. Maracaibo: Ediciones AstroData.
- CONRAN, Terence y Caroline. 1982. *Manual de la buena cocina*. Barcelona: Ediciones Folio.
- COURTINE, Robert (Coord.). 1984. *Larousse Gastronomique*. París: Librairie Larousse.
- CYPHER, John. 1995. *Bob Kleberg and the King Ranch, A Worldwide Sea of Grass*. Austin: University of Texas Press.
- CUNILL GRAU, Pedro; Arcaya U., Pedro Manuel; González Oropeza, Hermann; Suárez, Santiago-Gerardo; Vivas Ramírez, Fabricio y Hernández Heres, Rafael. 1991. *Los Tres Primeros Siglos de Venezuela, 1498-1810*. Caracas: Fundación Eugenio Mendoza.
- DALÍ, Salvador. 1974. *Les diners de Gala*. Barcelona: Editorial Labor.
- DE ARMAS CHITTY, José Antonio. 2010. "Aventura y circunstancia del llanero. Ganadería y límites del Guárico (siglo XVIII)". Discurso de incorporación como Individuo de Número en la Academia Nacional de la Historia. En línea <http://www.anhvenezuela.org/pdf/discursos/dis26.pdf> [08/03/2010].
- DE ARMAS MIRABAL, Julio. 1974. *La ganadería en Venezuela. Ensayo histórico*. Caracas: Imprenta del Congreso de la República.
- DUBUC MARCHIANI, Walter. 1969. *Zebuínos y azebuados*. Caracas: Imprenta Universitaria UCV, segunda edición.
- _____. 1992. *Del matadero romano al frigorífico industrial*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- DUMAS, Alexandre. 2009. *Mon dictionnaire de cuisine (1870)*. París: Editions Bartillat.
- ESCOFFIER, Auguste. 2007. *La guide culinaire (1903)*. París: Flammarion.
- ESTRADA CASTILLO, Carmen Beatriz de. 2007. *Gastronomía Apureña*. Villa de Cura: Editorial Miranda.
- FONDO MUNDIAL PARA LA INVESTIGACIÓN DEL CÁNCER e Instituto Estadounidense de Investigación sobre el Cáncer. 2007. "Alimentos, nutrición, actividad física, y la prevención del cáncer: una perspectiva mundial". Washington, D. C.: AICR. En línea <http://www.dietandcancerreport.org/downloads/summary/spanish.pdf?ServSessionId=ro12=8jhhtgknm1.app45a> [23/11/2007].
- FUNDACIÓN POLAR. 1998. *Diccionario de Historia de Venezuela*. Caracas.
- GADEMA. 2004. Ganaderos de Machiques Órgano Informativo, Año 3, No. 4 y 5.
- GALLEGOS, Rómulo. 1969. *Cantaclaro*. Novena Edición. Buenos Aires: Espasa-Calpe, S.A.
- GALLEGOS, Rómulo. 1984. *Doña Bárbara*. Caracas: Gráficas Armitano.
- GÁZQUEZ, Antonio. "Receta de rabo de toro". En línea: [http://www.afuegolento.com/noticias/89/firmas/agazquez/3528/\[18/03/2007\]](http://www.afuegolento.com/noticias/89/firmas/agazquez/3528/[18/03/2007).
- GIACOPINI ZÁRRAGA, José Antonio y Rafael Hoogesteijn. 1994. *Los llaneros*. Caracas: Ernesto Armitano Editor.
- GRANADOS M., Miguel Ángel. 2005. *La doctrina de Fedenaga*. Caracas: Federación Nacional de Ganaderos.
- HUERTA-LEIDENZ, Nelson y G. Ríos. 1993. "La castración a diferentes estadios de crecimiento. II. Efectos sobre las características de la canal. Una revisión". Revista Facultad de Agronomía LUZ 10: 163.
- HUERTA-LEIDENZ, Nelson; Rosales Urbina, Josué y De Armas López, Raúl. 1997. *La carne bovina, ¡la proteína por excelencia!* Caracas: Gráficas 97.
- HUERTA-LEIDENZ, Nelson; Soto-Parra, Carlos; Bracho, Belkis y Vidal, Argenis. 1995. "Desempeño del Ganado Doble Propósito en canal con especial referencia a nuevos sistemas de clasificación". En: Madrid-Bury, Ninoska y Soto Belloso, Eleazar Editores. *Manejo de la ganadería mestiza de Doble propósito*. Maracaibo: Universidad del Zulia, Facultad de Ciencias Veterinarias.
- HUERTA MONTAUTI, D.; A. Rodas González; K. E. Belk; L. Arenas de Moreno y N. Huerta-Leidenz. 2004a. "Comparison of Venezuelan beef vs. American beef. I. Consumer survey on sensory traits and shear force values". Helsinki, Finland. 50th International Congress of Meat Science and Technology.

- _____ ; A. Rodas González; K. E., Belk; L. Arenas de Moreno y N. Huerta-Leidenz. 2004b. *Comparison of US imported beef cuts for restaurants use in Venezuela on Cookery Traits, Consumer impressions and shear force*. Maracaibo: Universidad del Zulia.
- _____ ; L. Arenas de Moreno; A. Rodas González; G. Mendoza M. y N. Huerta-Leidenz. 2004c. *Proximate and mineral composition of imported vs. domestic beef cuts for restaurant use in Venezuela*. Maracaibo: Universidad del Zulia.
- _____ ; V. Villa; L. Arenas de Moreno; A. Rodas González; G. Mendoza M. y N. Huerta-Leidenz. 2004d. "Comparison of Venezuelan beef vs. American beef. II. Marbling level, proximate and mineral composition". Helsinki, Finland: 50th International Congress of Meat Science and Technology.
- HUMBOLDT, Alexander de. 1941. *Viaje a las regiones equinociales del Nuevo Continente*. Caracas: Talleres de Artes Gráficas.
- IRIBARREN, F., Paredes, V.; de Jong, R. y Yorizzo, R. 1972. "La comercialización de ganado y carnes en las zonas de influencia del proyecto MAC-FAO". Venezuela: (17).
- LEBOWITZ, Frances Ann (Fran). 1978. *Metropolitan Life*. Boston: Dutton Adult
- LLAMOZAS GONZÁLEZ, Paulo. 1963. *Cartilla Ganadera*. Dirección de Sanidad e Industria Animal, MAC. 5ta. edición.
- LOBEL, Stanley; Lobel, Evan; Lobel Mark & Lobel, David. *Lobel's, Meat Bible: All You Need to Know about Meat and Poultry from America's Master Butchers*. 2009. Nueva York: Chronicle Books.
- LOBEL, Stanley. 1971. *Meat*. Nueva York: Alpha Books.
- LÓPEZ BOSCH, Alí. 1987. *Aspectos socio históricos, origen y desarrollo de la ganadería vacuna de Venezuela*. (Parte I). Maracay: Imprenta Universitaria UCV.
- LÓPEZ BOSCH, Alí. 1988. *Aspectos socio históricos, origen y desarrollo de la ganadería vacuna de Venezuela*. (Parte II). Maracay: Imprenta Universitaria UCV.
- LÓPEZ DE CEBALLOS, Eduardo. 1970. *Por las sabanas de Barinas*. Caracas: Editorial Arte.
- LOVERA, José Rafael. 1998. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Editorial Torino. Segunda edición.
- LOVERA, José Rafael. 1998. *Relación de Viajes a las Indias de Galeotto Cey 1539-1553*. Fundación Banco Venezolano de Crédito. Colección y Centenario del Encuentro entre Dos Mundos. Caracas: Editorial Ex Libris.
- LOVERA, José Rafael. 2009. *Vida de Hacienda en Venezuela. Siglos XVIII al XX*. Primera Edición. Bigotteca Serie Histórica. Caracas: Fundación Bigott.
- MARÍN, Roberto y Salgado Héctor. 2004. *Manual del parrillero criollo*. Santiago de Chile: Origo Ediciones.
- MARON, Agustín. 1983. *Relación histórica-geográfica de la Provincia de Venezuela. Documentos para la historia económica de la época colonial. Viajes e informes*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- MARTINEZ MONTIÑO, Francisco. 1992. *Arte de Cocina; Pastelería; Vizcochería y Conservería, Barcelona (1611)*. Editorial Tusquets.
- MATHEWS, Robert Paul. 1977. *Violencia rural en Venezuela, 1840-1858. Antecedentes socioeconómicos de la guerra federal*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- MERCEDES HÉRCULES & ASOCIADOS. 1998. *Informe cualitativo sobre actitudes y creencias de los consumidores sobre la carne de res comparándola con sus principales competidores*. Caracas: Consejo Venezolano de la Carne.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA. 1985.. *Clasificación de carne en Canal de Bovinos*. Caracas: Dirección General de Desarrollo Ganadero/ Div. de Estudios Técnicos (MAC). 74/84, agosto.
- MONDOLFI, Edgardo. 2005. *Páez visto por los ingleses*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- MORALES, María Providencia; Aular, Ana Cristina; Huerta-Leidenz, Nelson. 2000. *Comparación de preparaciones de uso común en Venezuela utilizando carne de res y pollo*. Caracas: Editorial Fundación CIARA.
- PÁEZ, José Antonio. 1990. *Autobiografía*. Tomo I. Caracas: Coordinación de Información y Relaciones de Petróleos de Venezuela, S. A.
- PÁEZ, Ramón. 1863. *Wild scenes in South America, or life in the llanos of Venezuela*. London: Sampson Low, Son & Co.
- PÁEZ, Ramón. 1980. *Escenas rústicas en Sur América o la vida en los llanos de Venezuela*. Caracas: Ediciones Centauro.
- PITTIER, Henri. 1970. *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento*. Caracas: Fundación Eugenio Mendoza.
- PLA, Josep. 1997. *Lo que hemos comido* (traducción de Pedro Gómez Carrizo). Barcelona: Destino.
- PLANK, Rudolf. 1980. *El empleo del frío en la industria de la alimentación*. Barcelona: Editorial Reverté. PERRY, Simon. 2008. *The Vestey Group, History of a global family business*. Londres: The University Press Cambridge.
- PLASSE, Dieter y Salom, Rafael. 1979. *Ganadería de Carne en Venezuela*. Segunda edición. Caracas: Talleres Escuela Técnica Popular Don Bosco.
- PORTER, Robert Kerr Sir. 1997. *Diario de un Diplomático Británico en Venezuela 1777-1842*. Caracas: Fundación Polar.
- RANGEL, Domingo Alberto. 1975. *Gómez el amo del poder*. Valencia: Vadell Hermanos Editores.
- ROBINSON, Jo. 2000. *Why Grass Fed is Best. The Surprising Benefits of Grass-fed Meat, Eggs, and Dairy Products*. Vashion, WA: Vashion Island Press.

RODRÍGUEZ MIRABAL, Adelina C. 1987. *La formación del latifundio ganadero en los Llanos de Apure*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

RODRÍGUEZ-VOIGT, Abelardo y Bosco, Vladimir. 1991. *Formación de tipos raciales lecheros adaptados al trópico venezolano*. Caracas: Cromotip.

RODRÍGUEZ-VOIGT, Abelardo. 1994. *El Ganado Tipo Yaracal*. Ganagrinco, año XXVIII vol. 98, abril.

RODRÍGUEZ-VOIGT, Abelardo. 1995. *La nueva clasificación de la carne en canal abre caminos para mejorar la calidad de los bovinos*. Ganagrinco año XXIX, vol. 100, abril.

ROUSE, John E. 1997. *The Criollo, Spanish Cattle in the Americas*. Norma University of Oklahoma Press.

SBANO, Nicola. "Il risotto alla milanese. Historia y leyenda". En línea http://www.apellidositalianos.com.ar/cocina_italiana.htm [15/06/2007].

SHAKESPEARE, William. 2005. King Henry V. <http://www.william-shakespeare.info/script-text-henry-v.htm>

SMITH & WOLLENSKY. 1999. *Steak*, China, Friedman Asco Printers Ltd.

STEVENSON, Sonia. 2000. *Prime Cuts*. China, Leefung-Asco Printers Ltd.

TORREALBA, Antonio José. 1987. *Diario de un Llanero*. Cuaderno No. 10. Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación, Instituto de Filología "Andrés Bello" y Gobernación del Estado Apure. Caracas: Venediciones, c. a.

TREUILLE Eric and Erath, Birgit. 2000. *Barbecue*. Londres: Dorling Kindersley Limited.

Índice fotográfico:

JUAN CARLOS LÓPEZ:

Portada; 6; 8; 11; 12; 16-17; 20; 22-23 arriba;
27; 31; 33; 34-35; 39; 40; 42; 45; 47; 50;
54-55; 59; 61; 62; 67; 68; 77; 81; 83; 88-89;
91; 95; 100; 109; 110; 118; 119; 124-125; 126;
130; 138; 140; 141; 142-143; 144; 145; 147;
149; 151; 152; 153; 155; 159; 164; 166; 167;
168; 169; 170-171; 172; 173; 174-175; 181; 182;
183; 184; 185; 186-187 arriba; 187 abajo; 188;
189; 190; 191; 192; 193; 194-195 arriba; 195
abajo; 209; 224 arriba

OMAR PONCELEÓN:

120-121; 122; 128; 131; 133; 135; 136; 176;
177; 202-203 arriba; 202 abajo; 205; 206-
207; 208; 210-211; 212-213; 214-215; 217;
218-219; 221; 222-223; 224 abajo; 225;
226-227; 229; 230-231; 233; 234-235; 237;
238-239; 240-241; 242-243; 245; 246-247;
248-249; 250-251; 253; 254-255; 257; 258-
259; 271

RAFAEL HOOGESTEIJN:

18; 20; 38; 41; 49; 51; 57; 65; 78-79; 84

JIMMY MARULL:

52

PEDRO QUINTERO:

71; 97; 115

MARIO GARCÍA:

72; 73; 74; 92; 98-99; 116

DARÍO F. BRILLEMBOURG:

86; 123

ARCHIVO BIBLIOTECA NACIONAL:

19 arriba (grabado en Páez 1863), abajo
(detalle de mapa *Venezuela cum parte australi
Novae Andalusiae*); 21; 22 abajo; 23; 25; 28;
29; 30; 37; 43; 44; 53 (*San Luis cruzando
el Arauca*, colección Christian Belpaire);
111 (*Matadero municipal en San Martín*);
129 (en Courtine 1984)

Este libro se terminó de imprimir en
los talleres de Editorial Arte, en Caracas,
el 5 de noviembre de 2010.
Sobre papel Lumisilk de 150 g.
En su composición tipográfica se utilizaron
caracteres de la familia MetaPlus.