LAS OVEJAS, LOS CHIVOS, LOS PERROS, LA CARNEADA, LAS VÍSCERAS Y LA HIDATIDOSIS.

Oscar Jensen

Mitos y realidades. Guía Telefónica del Corredor Sur de Chubut. Páginas 36 y 37 de Editores: Horacio A. Avendaño y Laura G. de La Torre
Impresa en Comodoro Rivadavia – 2007

La ganadería ovina y caprina es la principal riqueza de los campos patagónicos.

Para cuidar nuestras ovejas y chivas, se ha requerido, se requiere y seguramente se requerirá de nuestro mejor amigo y compañero: el perro. Habitualmente los alimentamos con los restos de la faena domiciliaria: las vísceras o achuras.

La carneada o faena domiciliaria en las estancias, chacras o puestos, es una tarea habitual y necesaria del poblador rural, porque la carne del ovino y del chivo, es el principal sustento de su familia, es la “**seguridad alimentaria**” del pequeño productor.

Pero también un “**festín**” para los perros que esperan ansiosos las vísceras.

Los patagónicos sabemos que si no alimentáramos a nuestros perros con las vísceras o achuras, especialmente el hígado o pulmones, comúnmente llamado “bofe”, la hidatidosis no existiría. No tendríamos ovejas, ni chivos, ni chicos, con HIDATIDOSIS.

Esta costumbre que aprendimos de nuestros padres y ellos de nuestros abuelos, existió, existe y seguramente existirá.

Según la necesidad y costumbre de cada poblador varía el animal que se elige para la faena. Unos carnean los animales viejos que están en la declinación de la producción para preservar su capital o porque saben que tienen poca probabilidad de resistir el próximo invierno patagónico y otros faenan animales jóvenes por su ternura. Los corderos y chivitos, para los agasajos o festejos familiares

Es importante tener en cuenta que el riesgo de Hidatidosis resulta diferente, en virtud de la edad del animal. Cuanto más viejo, más riesgo.

El perro puede ser considerado como una herramienta de trabajo, un empleado a alimentar, un integrante más de la familia, un fiel compañero o un digestor/recolector de sobras. En función del rol que ocupe en base a estos conceptos, serán los cuidados y alimentos que recibirán. En los campos de la Patagonia no existen muchas alternativas para la alimentación de los perros. Se agrega a ésta situación el hecho de que los perros reciben diferente vísceras en la carneada. Algunos destinan el hígado para el que consideran el

“mejor perro o el de la casa”. Otros guardan el conjunto de hígado y pulmón para una segunda comida que solo es destinada a los perros mas valorados por el propietario.

Para modificar la situación algunos programas de control de la Hidatidosis sugieren directamente no alimentar a los perros con vísceras. Otros sugieren que las vísceras deben ser tratadas para transformarlas en un alimento seguro. Se propone el tajeado, la salazón, la salmuera y el hervido. Todas estas medidas son fáciles de aconsejar y difíciles de implementar en la inmensidad de la Patagonia.

Muchas veces las vísceras o achuras son aprovechadas por el poblador rural en la tradicional parrillada, pero muchas mas son utilizadas para la alimentación de los perros.

Los aborígenes patagónicos, sus descendientes y algunos pobladores patagónicos tenían (y algunos todavía tenemos) la costumbre de comer vísceras o carne cruda, entonces, es difícil proponerles que las cocinen para dársela a los perros.

La faena domiciliaria cuenta como único control para el destino final de las vísceras con el conocimiento, responsabilidad y convencimiento de quienes la realizan.

El veterinario uruguayo Livio Dutto escribió en 1994 ... “Las idiotas o ineficaces medidas para combatir la Hidatidosis, durante 50 años consistían en recomendar que se hiervan las achuras o se entierren en un pozo ... nunca vi que se hicieran tales cosas. En la vida real del campo, esos criterios ciudadano o capitalinos, no tienen eco, nunca se cumplieron”.

En la Patagonia encontramos establecimientos ganaderos que cuentan con lugares de faena adecuados y con pozo sanitario, y también productores que realizan la faena en el medio del campo, en el corral o debajo de un árbol, donde no es posible ninguna medida de control.

Tenemos muchas variantes de carneadero / matadero rural; lo importante es tener un pequeño lugar cerrado, techado, con abundante agua, donde no puedan entrar los perros. Un catre para carnear y gancheras para colgar y orear la res. Contribuiría a mejorar la situación si se contara con un pozo sanitario donde arrojar las vísceras o con un tacho donde hervir el hígado y pulmones (lugar donde se encuentra la mayoría de los quistes hidatídicos) antes de alimentar a nuestros perros.

La principal y única herramienta en la faena rural es el cuchillo. Usarlo y mantenerlo afilado es todo un arte. Nos ayudamos con la piedra y la chaira.

El ama de casa es la encargada del despostado de la res y obtendrá los costillares, piernas, paletas, vacío, pecho, cogote, espinazo, con los que preparará una infinita variedad de platos: Guisos, estofados, pucheros, asados. Pero la forma tradicional de prepararlo en la Patagonia es el “asado al palo”. Con una rama gruesa tallada en forma de lanza o estaca, se puede preparar un cordero, un cordero con cuero, un borrego, un capón, una media res, un

costillar con paleta o un cuarto. La modernidad nos trajo el asador de hierro o cruz, donde “ensartamos” la carne, la charqueamos y la aseguramos con pinches o alambre.

Luego lo clavamos en el suelo con las costillas y riñones hacia el fuego. Lo inclinaremos de acuerdo al calor de las brasas y la altura de la llama de nuestro fuego. Luego de dos horas lo damos vuelta y salmuereamos. En media hora estará listo.

Cada comensal corta lo que le gusta y cuanto le gusta; de ahí el dicho “corte grande y retírese”. Aunque los riñones, las creadillas, las costillas del león, los lomitos, el garrón y el barragán, serán las presas preferidas.

Eliminemos la Hidatidosis de la Patagonia.

No alimentemos al los perros con el hígado o los pulmones.

Desparasitemos a nuestros perros periódicamente.