

---

## OBSERVACIONES HIGIÉNICAS SOBRE LA ALIMENTACION DE LOS CUENCANOS.

Una de las ventajas de nuestra vida republicana consiste en que el I. Concejo Municipal del Cantón tiene en su seno personas de las más caracterizadas de la ciudad, y que por lo mismo están adornadas de las virtudes cívicas indispensables para quienes cuidan de la salubridad pública. Allí están las Ordenanzas probando hasta la evidencia, que tal aserción es una verdad práctica, generalmente reconocida. Cada uno de los SS. Concejales coopera al bienestar material de la ciudad con sus conocimientos y desinteresado patriotismo; y sus afanes no tienen más límite que la escasez de rentas municipales ó la prohibición de la Ley, de lo cual resulta, la convicción general de que el I. Municipio, cumple con sus deberes de padre, de tutor y defensor supremo del pueblo sujeto á su jurisdicción.

Mas, á pesar de la buena voluntad de nuestras Autoridades, existen costumbres arraigadas y no escasas anomalías, que son perjudiciales á la salubridad de la población.- Y cumple, á los médicos, levantar su voz, y en nombre de la experiencia, hacer palpable la violación de ciertos preceptos higiénicos, á fin de remover las causas de muchas enfermedades y de mejorar el estado actual de nuestra alimentación.- No sólo en tiempos de epidemias deben practicarse las reglas de la higiene; también en épocas normales, corresponde á la Administración atender y secundar los reclamos de quien, en nombre del *Arte de conservar la salud*, y sin más interés que el científico, discurra en pro del bienestar del pueblo.

Seguros de que no predicaremos en desierto, estudiemos en este capítulo los tres puntos que siguen: 1° ¿Son ó no buenas las carnes que se consumen en nuestro mercado? 2° ¿Podrémos mejorarla? 3° ¿Podría el I. Concejo Municipal aumentar las rentas, con la observancia de ciertos preceptos higiénicos relativos á este aumento?

Hasta los más apasionados de ésta nuestra patria, confiesan que la carne de las provincias vecinas es superior á la que se vende en el Matadero y en la plaza de mercado de Cuenca. La frecuencia con que rechazamos de la mesa ciertas carnes secas, duras é insípidas y de cocción absolutamente imposible, prueba que han pertenecido á bueyes demasiado viejos, ó enfermizos, ó que han experimentado principios de descomposición, durante su larga permanencia en la plaza de mercado, estando como están á todo aire y á toda luz. Y hasta creeríamos que la mala calidad de este alimento, depende de la escasez ó pésima condición de los pastos ó de otras causas desconocidas, si no observásemos que de vez en cuando, cumple con los requisitos higiénicos, satisfaciendo las exigencias del gastrónomo más delicado.

Relativamente á las carnes de cordero y carnero (no se expenden en nuestro mercado las de cabra y cabrito, talvez por falta de costumbre) los acomodados del lugar, consumen la que es gorda; pero, no habiendo obstáculo alguno, ni existiendo comisionado especial para inspeccionar y permitir ó prohibir su venta, ¿cuántas veces, el pobre, que todo lo compra cuando es barato, consumirá tejidos musculares de reses lanares, enfermizas ó extremadamente viejas? Y aun á los mismos SS. acomodados se les podría preguntar: están UU. seguros de que esa carne no ha pertenecido á ciertos carnívoros que pululan en la ciudad? La hipótesis, choca por repugnante, pero es muy aceptable, desde que no hay quien vigile en este ramo, y desde que observamos el afán con que los especuladores crían y engordan un buen número de canes. Y nótese que las probabilidades aumentan en favor de tal conjetura, con sólo observar que los *carniceros* del país no tienen rudimentos de educación ni están en camino de adquirirlos.

En cuanto á la carne de cerdo, incumbe á los higienistas y á las Autoridades, vulgarizar el conocimiento de que dicho animal sufre enfermedades parasitarias, la lacería y la triquinosis. Felizmente, esta última, parece no ha sido observada en nuestra República; pero en cambio, la primera es una enfermedad muy común. Consiste en el desarrollo de unos gusanos llamados *cisticercos celulosos* en las mallas del tejido conjuntivo intermuscular del cerdo, gusanos



que se manifiestan bajo la forma de vejiguillas de 0,006 milímetros de diámetro y que se distinguen á simple vista. Ahora bien, así experimentadores atrevidos que después de haber ingerido en su estómago dichas vejiguillas, han expelido fragmentos de la temible *lombriz solitaria*, [*tenia solium*] como todos los naturalistas del mundo, están conformes en reputar por un hecho evidente que los cisticercos son larvas de la *tenia solium*, y que si el hombre las traga junto con la carne de cerdo, adquiere la solitaria en un período de tiempo más ó menos corto. Nuestro pueblo, distingue también las expresadas vejiguillas, pero ha encontrado una explicación absurda y perniciosa que le tranquiliza y perjudica; "dice: el puerco ha tragado *quínoa*, y este grano alimenticio ha salido afuera y está entre la carne". La compra en consecuencia, y como no hay quien señale el peligro, ó prohíba el uso, ó inutilice las carnes sospechosas, cunde la *tenia* de un modo prodigioso y alarmante. Y gracias á que los consumidores de carnes, las hacen sufrir una subida temperatura antes de ingerirlas; [es sabido que con esta precaución se mueren las larvas relacionadas] pero aquellos individuos que la toman á medio asar ó casi cruda, corren mucho riesgo de adquirir accidentes graves y aún mortales con los variados y caprichosos síntomas que produce el entozoario referido. Realizada la infección, la vida de la *tenia* se sostiene á expensas del organismo humano, y éste en un gran número de casos se transforma en un ser enfermizo é inútil para sí y para la sociedad.

Si pues lo dicho es verdadero, si la experiencia nos asegura que la carne de reses viejas es seca y poco nutritiva, y la que ha pertenecido á reses enfermizas, además del peligro á que expone á los consumidores, es de pésima calidad, preguntamos: ¿Es médico, ó siquiera veterinario el inspector nombrado por el I. Concejo Municipal, para vigilar en la venta de este alimento el más nutritivo y reparador de todos? Hay leyes que estimulen la matanza de las reses jóvenes y que castiguen ó moderen la matanza de las demasiado viejas? ¿Cuál es la persona encargada por la Autoridad para vigilar, permitir ó prohibir la venta de carnes de cerdo y de reses lanares?

Respondiendo á estas cuestiones, habremos resuelto el 2º punto, á saber si podremos ó no mejorar la calidad de este alimento.

(Continuará)

Luis A. Loyola.