

se llevan los ganaderos y casi 94 los transportistas.

En 1978, según datos que nos facilita la Delegación de Hacienda, operaban en Cáceres, con licencia, 173 tratantes, aparte, naturalmente, de los que llegarán de fuera; aparte igualmente, de los que actuarán accidentalmente u ocasionalmente en el tema.

Como quiera que muchos de los que estaban censados en 1978 no actúan ya y habría que restarlos al censo, al que deberíamos sumar los tratantes de fuera, no es aventurado suponer que el trasiego de ganado de la provincia de Cáceres está en manos de unas 170 personas. Estadísticamente, que es una cifra engañosa, desde luego, cada tratante viene adelantando 35 millones de pesetas y realiza un total de algo más de 19 embarques anuales.

LAS CUENTAS DEL CARNICERO Y/O LOS CUENTOS DEL CARNICERO

Ni es oro todo lo que reluce ni cernicero todo el que, al olor de los presuntos billetes, quisiera serlo y ni siquiera —como propietario— todo el que, digamos, pudiera serlo.

Hay que saber de carnes y de cortes, desde luego. Pero, además, hay que tener. Félix o Andrés, Paco o Federico, carnicero cacereño, dueño él de uno de los 1.405 establecimientos carniceros que hay en la provincia, reglamentariamente debe tener, aparte de licencia fiscal, que le viene saliendo por unas 4.000 pesetas anuales, 219.000 para un peso electrónico, 57.000 para una báscula automática, 40.000 para una picadora, 45.000 para un congelador y 260.000 para una cámara de 10 m³ como mínimo. Más 7.680 que le cuesta una pareja de juego de cinco cuchillos cada uno. Total, 628.680 pesetas, que le van a suponer costos de dinero y costos de amortización.

Tener 628.860 pesetas y, naturalmente, un sitio donde vender la carne, que también cues-

marca.

Y el cerdo, el sin par cerdo de la montañera de bellotas, abundaba tanto que las matanzas caseras se prodigaban y sobraba para exportar jamones, tocino, embutidos...

La especie vacuna es la que se ha mantenido más, en cuanto a vacas lecheras y no a vacas del país, pero muy disminuidas.

La merma ha sido cuantiosa, acuciándose más en el ganado equino, que disminuyó en un noventa por ciento en la comarca. Escasos son los caballos que quedan, escasos los mulos y los asnos, los sufridos asnos que tanta colaboración prestaron al agricultor.

Será la mecanización por un lado (ya no se ve la carreta, ni el carro, ni las acémilas cargadas con productos agrícolas).

Será también la emigración, que restó mucha mano de obra en la ganadería, faltando el pastor, el cabrero, el vaquero, pues la custodia de rebaños, piaras y manadas requiere permanente atención y resultaba trabajo esclavo, laborioso y paciente, además de poco remunerado.

Será además que el ganadero de estas tierras ha de recurrir al intermediario porque él no puede llevar su ganado a los centros importantes de consumo y los precios están a merced de esa intermediación que saca la mayor tajada.

Será la subida constante de los precios en los piensos y su no muy buena distribución en ciertas épocas.

En la comarca existen en la actualidad:

53.192 cabezas de ganado lanar. Con relación a 1952 disminuyó un 53 %
11.320 cabezas de ganado vacuno. Con relación a 1952 aumentó un 3 %
11.123 cabezas de ganado porcino. Con relación a 1952 disminuyó un 60 %
5.410 cabezas de ganado cabrío. Con relación a 1952 disminuyó un 72,9 %
En ganado caballar, mular y asnal son 705 las cabezas censadas y ello supone una disminución, en relación con 1952, del 87 %.

EUSTASIO LOPEZ

ta. El precio medio del alquiler de un local comercial es lógico-mente muy variable y depende

mucho de la localidad donde el carnicero ejerza. En la capital de la provincia, donde es muy

CUADRO VI

20 reses de vacuno (175 ptas./kilo)	1.750.000 ptas.
Desplazamientos	3.000 ptas.
Salarios no percibidos	3.795 ptas.
Seguridad social	1.350 ptas.
Gastos varios	3.000 ptas.
Corralizas en mataderos	150 ptas.
Transporte	25.000 ptas.
Total	1.786.295 ptas.

cas.

Será la cuantiosa importación de carnes congeladas, cuyos precios competitivos han evitado la subida de los mismos para las carnes de la ganadería criada en la comarca.

Será la no bien racionalizada explotación ganadera por parte de nuestros hombres del campo. Será... En fin, son muchos los motivos que han ido empujando hacia la decadencia a la gran riqueza ganadera de la comarca valenciano-alcantarina.

El ganado de cerda comenzó a disminuir con la aparición epidémica de la peste porcina y no ha vuelto por sus fueros de antaño. El lanar y el cabrío acusan su disminución por ese problema de la guardería que ya expusimos. El vacuno parece mantenerse más. Es el que menos disminución ha experimentado, porque el ganadero, para equilibrar sus explotaciones, ha recurrido a él como ganado más fácil de manejo y que no necesita mucha mano de obra para su cuidado. Al decir vacuno, nos referimos igualmente al de carne y al de leche. Decía un ganadero con humor:

— La gente debe comer muebles, electrodomésticos, ropa y cosas así, porque hay que ver lo que se vende eso. Sin embargo, carne no debe comer mucha porque no sube el precio ni a tiros.

Esta es muy sucintamente la historia de la ganadería comarcal que queremos terminar con las estadísticas facilitadas por las Cámaras Agrarias de la Comarca.

raro encontrar a un carnicero con local propio, los alquileres que satisfacen, oscilan entre las 1.000 pesetas, de los más antiguos, y las 11.000, de los relativamente modernos. Vamos a tomar como cifra media las 4.177 pesetas por las que sale una casilla en el Mercado Municipal de Cáceres. Y a esa cantidad, mensual, y a las 333 de licencia fiscal, le sumamos las 167 que paga en concepto de canon a Sanidad y las 3.000, más o menos, que viene gastando por diversos conceptos.

Y todavía hay que considerar, como en el ganadero y el tratante, los salarios no percibidos —los suyos y los de su mujer, que le ayuda, dando el callo tanto o más que él— y que sumarían alrededor de las 45.000 pesetas, más las 8.100 de una Seguridad Social que no le ampara el desempleo.

Y ya tenemos al carnicero. Tenemos al carnicero sin carne que vender, porque todavía no la ha comprado. Félix o Andrés, Paco o Federico compra, como el tratante, las reses vivas —es decir, que actúa en cierta forma como tratante—; tratante que lleva sus animales vivos al matadero para que se los conviertan en canales, que él, a su vez, convertirá en carne lista para la olla o la sartén.

Debería de comprar, si corderos de 23 kilos, sobre los que estamos basando el estudio, a 247,50 pesetas, precio a los que los han venido vendiendo los ganaderos estos días; si bovinos, a 175. Un cordero, 5.692,50; un bovino, 87.500. Los debería comprar o, si él mismo es ganadero, lo que ocurre con bastante frecuencia, dejaría de venderlos, lo cual en puridad viene a ser lo mismo.

¿Y cuánto compra, para vender, un carnicero cacereño...? Estadísticamente es tan poco lo que compra —y tan poco lo que en consecuencia vende—, que hasta grima da decirlo. Pero hay que decirlo para que se vea que todo el monte no es orégano. Hay que decir que, estadísticamente, año 1978, se mataron para el consumo cacereño, 5.980 reses de vacuno:

CUADRO VII

	TOTAL	PARA CARNE	PARA REPRODUCCION
BOVINO	175.412	45.213	130.199
OVINO	933.558	420.000	513.558
PORCINO	115.372	61.765	53.607
CAPRINO	197.576	45.000	152.576

Fuente: Datos de 1978 de la Delegación Provincial Ministerio Agricultura

1.320.780 kilos en vivo, que a un rendimiento promedio del 55 por ciento, vinieron a convertirse en 726.429 kilos de canales. Repartidas éstas entre los 1.405 establecimientos carniceros, que no fue así, claro, la estadística dice que cada uno de ellos vendió 500 kilos al año, apenas 1,37 por día.

Las mismas series estadísticas indican que, de ganado la-

nar, se sacrificaron para la cesta de la compra cacereña 83.931 cabezas, con un peso en vivo de 1.196.548 kilos; en canal, aproximadamente, 538.446, los cuales, repartidos entre los 1.405 establecimientos, suponen nada más que 383 kilos anuales o 1,04 diarios para cada uno.

Es evidente que no hay establecimiento carnicero que

CUADRO VIII

Establecimientos carniceros

Zona I Cáceres	597
Zona II Coria	122
Zona III Navalmoral	151
Zona IV Plasencia	289
Zona V Trujillo	178
Zona VI Valencia de Alcántara	60
Total	1.405

Fuente: Delegación Provincial del Ministerio de Hacienda

LOS MATADEROS MUNICIPALES INSERVIBLES

Siendo Cáceres una de las primeras provincias españolas en producción ganadera sería de esperar que todos los servicios que llevan a la comercialización de la carne estuvieran en perfecto funcionamiento; pero parece que es demasiado pedir y, en cuanto a mataderos, de los veintinueve municipales existentes en la provincia, ninguno reúne las condiciones exigidas en la «Reglamentación Técnica-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes», publicada en el Boletín Oficial del Estado de 4 de febrero de 1977.

Todos los mataderos que no reúnan las condiciones mínimas exi-

gidas en esta «Reglamentación Técnico-Sanitaria», deberán clausurarse antes del día 4 de febrero de 1981.

El único matadero existente en la provincia que puede que reúna las condiciones exigidas, es el matadero privado Matricasa (sin que se nos haya dado una sola facilidad para comprobarlo).

Se plantea, pues, el problema de dejar a Cáceres sin mataderos, o bien construirlos nuevos, que no estarían para el 4 de febrero de 1981. La otra solución posible sería la de acondicionar según la ley los mataderos existentes. Ninguna de las tres cosas parece que se vayan a hacer y los mataderos seguirán funcionando como hasta ahora.