

Material para docentes

Una larga historia

En los materiales presentados a continuación podrá encontrar información diversa que le permitirá conocer más sobre los comienzos de la ganadería vacuna en la Argentina y algunas de sus transformaciones hasta el siglo XX. Del mismo modo, si tiene la posibilidad o lo cree necesario puede utilizar alguno o algunos de ellos como herramientas complementarias y trabajarlos junto con sus estudiantes durante el desarrollo de la clase.

Los comienzos de la ganadería

El texto siguiente aborda algunos aspectos importantes sobre la expansión de la ganadería en la zona del Litoral durante las décadas posteriores a la declaración de la independencia en 1816. Entre ellos se destacan la aparición de las grandes estancias, la escasez de mano de obra para las explotaciones rurales y el crecimiento del número de pequeños y medianos establecimientos ganaderos.

“El crecimiento ganadero posindependiente se apoyó en primer lugar sobre la expansión de muchas de las explotaciones que ya operaban en el sector en tiempos coloniales o que nacieron en esas décadas al calor de la mejora relativa de los precios ganaderos. Sin embargo, el desembarco del gran capital urbano fue decisivo para acelerar y profundizar el proceso de crecimiento de la actividad pecuaria y, por sobre todas las cosas, para estimular un cambio cualitativo en la escala de las grandes empresas rurales. En muchos casos, ese proceso fue impulsado por capitalistas que vieron amenazadas sus fuentes de ingreso en el comercio o en las actividades urbanas, y que se volcaron hacia la producción buscando mejores alternativas de inversión o fuentes de ingreso diversificadas. [...] Tras la apertura comercial [en la década de 1810] desembarcaron en el campo importantes capitales de origen urbano que sentaron las bases para la aparición de estancias de un tamaño desconocido en la época colonial. Las grandes estancias se afirmaron con mayor facilidad en los vastos territorios de frontera y desde la década de 1820 se convirtieron en la agresiva vanguardia de la sociedad criolla sobre tierras nunca antes ocupadas por los colonizadores blancos. El tamaño de esas empresas fue considerable para los parámetros de la región. Hacia finales de la década de 1830, Camarones, una de las estancias fundadas por los hermanos Anchorena en territorio indígena a comienzos de la década de 1820, se extendía sobre unas 120.000 hectáreas y contaba con más de 400 habitantes. Una década más tarde, el complejo de estancias y saladeros entrerrianos de Justo José de Urquiza empleaba a más de 400 trabajadores. [...]

La contracara de la abundancia de tierra era la escasez relativa de fuerza de trabajo. A diferencia de otras regiones del mundo americano donde existía una densa población indígena privada de oportunidades laborales independientes, en el Río de la Plata una parte muy considerable de los escasos pobladores rurales eran productores autónomos que podían ganarse la vida sin necesidad de recurrir al trabajo asalariado o de emplearse para otros. Desde 1810, la presión enroladora de los ejércitos y más tarde la aceleración del crecimiento del sector exportador afectaron a la ya de por sí reducida oferta de trabajo característica de la economía litoral, tornando aún más acuciante la falta de brazos.

Además, en esos mismos años el trabajo esclavo, de considerable relevancia durante el período colonial estaba perdiendo importancia debido a la libertad de vientres decretada por la Asamblea de 1813 y a la progresiva eliminación de la trata atlántica por parte de los barcos de la marina británica. [...]

Tras la emancipación, la falta de brazos se hizo sentir con particular intensidad precisamente cuando se achicaban las fuentes de energía humana con que el orden colonial había atendido los requerimientos de fuerzas de trabajo de la región. Por lo tanto, no sorprende que los empresarios se quejaron repetidamente de la escasez de la fuerza de trabajo, los altos niveles salariales y la indisciplina de los peones y los jornaleros, y que abogaran por la sanción de una legislación destinada a recortar la autonomía laboral y la movilización física de los paisanos de la campaña. [...]

Bloqueado el camino que apuntaba a un incremento de la coerción laboral, en la era independiente comenzó a cobrar forma un mercado de trabajo rural más desarrollado que el existente en las tierras del Litoral durante la monarquía. Al calor de la renovada demanda de trabajo generada por la expansión del sector exportador, las relaciones salariales se expandieron gradualmente. No obstante, el avance de las relaciones mercantiles no condujo a una proletarización plena. Muchos hombres no se empleaban de modo permanente, sino que entraban y salían del mercado laboral a su antojo, en parte porque la disciplina regular del trabajo regular les era ajena, en parte porque durante este período continuaron abiertas otras alternativas que les permitían ganarse la vida como actores económicos independientes.

El avance de la gran estancia fue solo un aspecto del proceso general de crecimiento del sector exportador. La expansión de la ganadería tuvo lugar en un marco signado por la multiplicación del tipo y el número de empresas agrarias que operaban en la región. De hecho, las mismas condiciones que hicieron posible el avance de la gran propiedad permitieron la supervivencia e incluso la expansión de un amplio sector de pequeñas y medianas explotaciones ganaderas, que favoreció en particular a aquellas que se hallaban en condiciones de movilizar fuerza de trabajo familiar. Tras la independencia, la reorientación productiva, en lugar de arrasar con los pequeños agricultores de la era colonial, forzó (o estimuló) a muchos de ellos a volcarse más decididamente hacia la cría de ganado mayor. [...] Dado que, al menos desde el punto de vista de las características del proceso productivo, las explotaciones de mayor tamaño no parecen haber sido mucho más eficientes que las pequeñas [...], los campesinos y los pequeños ganaderos que contaban con la ayuda de sus hijos, amigos o parientes podían compensar con algún esfuerzo laboral extra sus mayores dificultades para acceder al crédito, a las redes de comercialización de la producción o a la propiedad legal de la tierra."

Hora, Roy: Historia económica de la Argentina en el siglo XIX, Buenos Aires, Siglo XXI, 2010.

Dificultades para exportar ganado en pie

El fragmento presentado a continuación describe los inconvenientes que presentaba el transporte de ganado vacuno en pie durante los interminables viajes a través de los océanos.

"Las exportaciones de ganado en pie a ultramar adolecían de grandes inconvenientes, en especial el alto costo de los fletes y lo antieconómico que resultaba transportar un animal vivo con su alimento en vez de enviar solo sus partes utilizables. A esto se agregaban los problemas inherentes a toda navegación prolongada, en la cual se ha calculado

que un vacuno podía perder alrededor de 150 kilos. Carlos Villanueva, en 1887, llamaba la atención sobre la circunstancia de que el consumidor europeo miraría con desconfianza y, por consiguiente, pagaría siempre más barata la carne de animales que habían sufrido un largo viaje de veinticinco o treinta días durante el cual habrían de vivir.

'...de su propia gordura, a consecuencia de que el balanceo los hace tomar mal su alimentación [...]. El agua, los forrajes, la permanencia a bordo no tan cómoda sin duda como la de tierra, todo les será extraño influyendo decisivamente para desmejorar su condición [...]. Recibirán contusiones inevitables que persisten por meses y afean el aspecto de la carne con manchas profundas y sanguinolientas [...]. Esto solo podría ser evitado en parte en el caso de colocar cada animal en un compartimiento independiente, con cama blanda y paredes acolchadas, como si se tratara de personas importantes [...].'

Otros intentos de disminuir los costos de transporte bordean lo pintoresco. Al respecto, en 1874 don Juan J. Méndez afirmaba haber desarrollado unos buques especiales para enviar ganado vivo a Europa: teniendo en cuenta los desequilibrios del tráfico de viajeros a través del Atlántico y deseando contribuir a los esfuerzos del gobierno en pro del poblamiento del país, solicitó que se otorgara un premio de cinco patacones por cada inmigrante que se trajera en esos buques cuando volvieran al Río de la Plata. Aristóbulo del Valle, entonces diputado y llamado a dar su opinión, no creyó admisible la intercambiabilidad de humanos por vacunos ni que esos buques fueran aptos para semejante uso."

Barsky, Osvaldo y Djenderedjian, Julio: "La expansión ganadera hasta 1895", en Historia del capitalismo agrario pampeano, tomo 1, Buenos Aires, Universidad de Belgrano-Siglo XXI, 2003.

Las estancias mixtas

El texto que sigue se ocupa de un fenómeno de gran importancia en el desarrollo de la ganadería pampeana moderna: el surgimiento de la llamada "estancia mixta".

"A principios del siglo XX, el escenario del agro pampeano cambió cuando buena parte de la producción cerealera comenzó a originarse en estancias. La estancia, considerada una unidad económica desplegada en una gran extensión de tierra, había caracterizado el paisaje pampeano desde la época colonial. Los cereales se produjeron, en cambio, en la 'estancia mixta' (así llamada porque combinaba la agricultura con la ganadería), un tipo de unidad productiva nueva, con una serie de instalaciones y un manejo empresarial que la volvían diferente de la vieja estancia. En ella no solo aparecía como novedad la producción de cereales; la ganadería que se explotaba también era distinta de la de los antiguos establecimientos, pues se trataba de producir primero ovinos y posteriormente vacunos refinados que, después de su faena en los frigoríficos locales, terminarían siendo exportados.

En las estancias mixtas, el estanciero se dedicaba al engorde (o invernada) de este ganado. El negocio de la invernada era muy lucrativo, siempre que se asegurara que el forraje para los animales tuviera costos bajos. La forma que estos estancieros encontraron para abaratar esos costos fue la asociación económica con un grupo de gran importancia, tanto cuantitativa como cualitativa, en el agro pampeano: el de los chacareros. Los chacareros explotaban una fracción de tierra, generalmente para producir cereales, pero no eran dueños de la propiedad, sino que la arrendaban.

Su beneficio estaba en vender sus cultivos, pagarle un arriendo al propietario -un estanciero o una compañía colonizadora que alquilaba tierra rural- y obtener una diferencia. En el caso de que el contrato fuera con un estanciero invernador, los chacareros se comprometían a dejar el campo alfalfado al finalizar el contrato. El negocio del estanciero invernador, en consecuencia, era doble: cobraba la renta por la tierra alquilada y obtenía la tierra alfalfada donde iba a engordar sus vacas.”

Rocchi, Fernando: “El péndulo de la riqueza: la economía argentina en el período 1880-1916”, en Nueva historia argentina. El progreso, la modernización y sus límites (1880-1916), tomo V, Buenos Aires, Sudamericana, 2000.

“La cocina más grande del mundo”

Los fragmentos siguientes forman parte de un artículo periodístico que cuenta la historia de Pueblo Liebig. Se trata de una localidad entrerriana que surgió en 1903 como consecuencia de la instalación de una planta que producía carne vacuna enlatada. Para acceder al artículo completo puede ingresar a este enlace: <https://www.infobae.com/sociedad/2021/06/28/liebig-el-pueblo-que-llamaban-la-cocina-mas-grande-del-mundo-se-derrumbo-y-hoy-quiere-ser-un-shopping-a-cielo-abierto/>

“A diez kilómetros de Colón, la vedete del río Uruguay, y a 330 kilómetros de Buenos Aires, en la entrada de Liebig asoma una chimenea y luego ladrillos, galpones gigantes, máquinas arrumbadas. Para el visitante ocasional se asemeja a la geografía perfecta de un pueblo fantasma a la vera de la ruta. Al ingresar a Pueblo Liebig, la pequeña comarca parece seguir atada al lejano esplendor de la célebre fábrica de extracto de carne cerrada a fines de los 70. Pueblo Liebig, hoy con dos mil habitantes, era literalmente una criatura de la planta. Y, a 45 años de su derrumbe, todavía se siente como si un manto melancólico y letal cubriera las viejas casonas con patio y jardín.

Pero Liebig no había sido Liebig. Tierras vírgenes que, antes del desembarco de la fábrica en 1903, se remontan al último cuarto del siglo XIX, poco después de que Urquiza fundara Villa Colón, actual ciudad cabecera del departamento. Allí existía un saladero llamado ‘ÓConnor’ y luego renombrado como ‘Colón’, con un pequeño poblado en su órbita, el mismo que hoy recibe a los turistas cuando visitan las ruinas de un fenómeno único en la región, el que empezó en otro país, aquel que rebosaba de haciendas, saladeros y estancias.

Y entonces aparecieron los barcos frigoríficos, que permitían exportar la carne sin salar, y el famoso extracto de carne, que inventó un tal Justus von Liebig, químico alemán, y que permitía encerrar la potencia alimenticia de la carne en una lata. Los ingleses le compraron la patente e instalaron sus factorías por el mundo [...]. Fundaron la Liebig's Extract of Meat Company Limited. Y al norte de Colón, a la vera del Uruguay, lo bautizaron Pueblo Liebig. [...]

‘La cocina más grande del mundo’. Así lo nombraban los medios, considerando que hasta la década de 1950 en el frigorífico se faenaban 1.500 animales por día. La producción, en rigor, nunca paraba: entre el día y la noche pasaban 3.500 obreros. En poco tiempo, con la incorporación de los últimos adelantos tecnológicos, se llegó a la primera producción de extracto de carne y corned beef [carne tratada en salmuera, hervida en vinagre y enlatada]. De forma paralela, se concretó la primera faena de 60 mil cabezas de ganado vacuno, que para 1922 alcanzó el récord histórico de 216 mil. ‘En Liebig lo único que desperdiciamos son los mugidos’, se decía en aquella época.

Al extracto de carne, la producción principal, se sumó la elaboración de fertilizante orgánico a partir de los desechos de los animales.

El pueblo fue creciendo a pasos agigantados. Todo parecía idílico, como salido de un cuento que prometía armonía y prosperidad. Las casas de los obreros y los chalets de los directivos, el almacén, el consultorio médico, un centro comercial, la biblioteca, el correo y la escuela. Rápidamente se convirtió en la única comarca con desagües cloacales, algo novedoso para la época. [...]

Todas las comunidades aledañas vivían de la empresa, incluso algunos uruguayos cruzaban el río para ir a trabajar en ella. [...] miles de soldados en la Primera Guerra Mundial fueron alimentados con las latas de Liebig, por su gran cantidad de proteínas y vitaminas -de hecho, el inventor alemán, Justus Liebig, lo había creado como medicina: a los que estaban débiles de salud, en principio, les daba una cucharita del extracto de carne-. Tres muelles fueron construidos para ese fin: desde la fábrica, que tenía salida exclusiva al río, las latas se embarcaban directo hacia Europa.

A diferencia de otros pueblos de provincia en el país, donde a lo largo del siglo XX empresas foráneas se habían afincado siendo una especie de 'pueblo dentro del pueblo' por sus colosales instalaciones, allí la fábrica directamente creó el pueblo. Se armó como si fuera el dibujo de una flecha, con los dueños y los gerentes en un lado, los barrios de los obreros en otro, y en el medio la antigua manga, donde los animales desfilaban por todo el pueblo y terminaban en el frigorífico."

Mannarino, Juan Manuel: "Liebig, el pueblo que llamaban 'la cocina más grande del mundo', se derrumbó y hoy quiere ser un shopping a cielo abierto", Buenos Aires, Infobae, 28 de junio de 2021. <https://www.infobae.com/sociedad/2021/06/28/liebig-el-pueblo-que-llamaban-la-cocina-mas-grande-del-mundo-se-derrumbo-y-hoy-quiere-ser-un-shopping-a-cielo-abierto/>

El modelo agroexportador

El siguiente video recorre minuciosamente el proceso de conformación del modelo agroexportador en la Argentina y sus características esenciales:

Economía para todos, capítulo 2, "El modelo agroexportador de 1860 a 1930. Canal Encuentro: <https://www.youtube.com/watch?v=RpTtbPloeRM>

Los cortes de carne vacuna y el origen de sus nombres

Detrás de los nombres de los típicos cortes de carne vacuna argentina se esconden historias particulares. Los fragmentos siguientes dan cuenta de algunas de esas historias. Si desea acceder al artículo completo puede hacerlo en este enlace: <https://news.agrofy.com.ar/noticia/166092/nombres-cortes-carne-y-su-particular-origen>

“Al referirnos a los nombres de los cortes de carne de vaca argentinos, imaginamos que el lomo se denomina como tal por estar ubicado en la zona dorsal o flanco del animal, que la falda se llama así porque proviene del diafragma, estando justo en el faldeo de la vaca, y hasta que la nalga se llama como tal porque está en la parte superior de su pata trasera o el brazuelo cerca de su brazo.

Incluso llegamos a arriesgar que el nombre 'palomita' viene por la forma ovoidal de este corte, asemejándose a una pequeña ave apichonada. Todo es correcto en estas suposiciones; nombres asignados según la ubicación original en el cuerpo de la vaca o relacionados con su forma. Pero, ¿qué hay del matambre y de nombres como 'osobuco', 'mondongo' o 'bife'? ¿Por qué se llaman así estos cortes tan comunes de la dieta argentina?

Matambre o mata-hambre

La palabra 'matambre' es una composición que viene de la unión de dos términos 'matar' y 'hambre'. Su origen se remonta al siglo XIX, cuando la Argentina abastecía a Europa de carne vacuna. Los faenadores solían recibir como pago este tipo de corte con el que saciaban su apetito, o 'ataban el hambre' luego de la ardua faena. [...]

El país exportaba el llamado corte 'pistola' compuesto por el cuarto trasero de la res, donde se encuentran el jamón cuadrado, la nalga, el peceto, la bola de lomo, el cuadril, el lomo, etc. A los faenadores, personas diestras con el cuchillo, se les daba en forma de pago un corte de esa vaca, el matambre, que era la parte sobrante, la periférica, considerada de calidad inferior. Más precisamente, era la capa delgada de carne ubicada entre el cuero y el costillar. Con solo estar un rato a las brasas, el matambre saciaba rápidamente el apetito de los gauchos. Incluso, antiguamente se asaba directamente sobre las cenizas. [...]

El asado

Muchas de las partes que no estaban incluidas en el corte 'pistola' eran también lo que hoy conforman el tradicional asado, como el vacío, la tapa de asado y la tira. Como esas partes no se exportaban, su precio era muy bajo y su consumo fue creciendo, convirtiéndose con el paso del tiempo en el componente esencial de este rito gastronómico tan popular.

El mondongo y su origen africano

[...] Hasta principios de siglo XX, el mondongo era considerado un plato típico de la población de origen africano del Río de la Plata, debido a que se trataba de una de las partes más baratas de la res. La palabra 'mondongo' deriva del término 'mondejo' en lengua bantú, hablada en Níger y Congo, África.

Mondejo refería a un plato integrado por la tripa grande de la vaca o el cerdo rellena con carne picada. Posteriormente, el término también se aplicó a las tripas y a la panza de las reses, es decir, al mondongo. [...]

A los bifés o a los beef

Puede ser de lomo, de chorizo, de costilla -la clásica costeleta-, o en ojo... Hablamos nada más y nada menos que del término 'bife'. Se trata de un argentinismo que deriva de la palabra inglesa beef, que significa carne vacuna o de beefsteak, que se traduce como 'filete de carne'.

Tan populares resultaron los bifés que fueron tomados por el lunfardo con el significado de 'golpe dado en la cara de una persona con la mano abierta'.

Hueco como el osobuco

El nombre del hueso de las patas, que se encuentra rodeado de carne y relleno de caracú que usamos en nuestros pucheros, tiene raíces italianas. Alude a un tradicional plato originario de Milán, el osso buco, que en italiano significa 'hueso con hueco'. Esta palabra compuesta se fue castellanizando en estas regiones como como 'osobuco'."

Fuente: Arroyo, Lorena: "Los nombres de los cortes de carne y su particular origen." Agrofy News, 21 de junio de 2017. <https://news.agrofy.com.ar/noticia/166092/nombres-cortes-carne-y-su-particular-origen> (Adaptación)

Historia del asado argentino, "el maná de las pampas"

Los fragmentos reproducidos a continuación nos cuentan la historia de una de nuestras comidas favoritas, el asado. Si desea acceder al artículo completo puede hacerlo en este enlace: <https://carneargentina.org.ar/articulo/historia-del-asado-argentino-el-mana-de-las-pampas>

"Es triste reconocerlo, pero el asado no es argentino. Se cree que el hombre conoció el fuego unos 500.000 años antes de Cristo y, aunque no hay datos que lo confirmen, seguramente unos días después del espectacular descubrimiento algún homínido 'proto-argento' habrá tirado un animal sobre las brasas. Allí surgió el primer asado de la historia, aunque todavía sin aplausos para el asador.

Claro que el 'asado argentino', el de carne vacuna, marca de fábrica de las pampas y parte constitutiva del ser nacional, presenta algunos antecedentes que pueden ser recopilados por los revisionistas de la carne y que atribuyen a nuestros gauchos su implementación compulsiva.

Para referirse al primer asado en las tierras que tiempo después conformarían la Argentina hay que remontarse a 1556, cuando llegaron las vacas al Virreinato sin siquiera sospechar su destino de gloria. [...]

Para realizar la zafra de los animales se organizaban vaquerías, grupos de paisanos que atrapaban las vacas cortándole los garrones con una lanza. Concolorcorvo o Calixto Bustamante Carlos Inca, cronista vocacional del siglo XVIII, consignó sobre aquellos gauchos: 'muchas veces se juntan de estos, cuatro, cinco y a veces más con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y un cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; lo enlazan, derriban y, bien trincado de pies y manos, le sacan toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne la asan mal y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia'.

Concolorcorvo también especificó la forma en que asaban lenguas y matambres y cómo revolvían con un palito 'los huesos que tienen tuétano' o 'caracuses', actitudes que comenzaban a prefigurar al asador criollo de nuestros días. [...]

Matanzas a un lado, algunos cronistas también se detuvieron en la forma de preparación de la carne, como el inglés John Miers, que visitó la Argentina en 1818: 'Es uno de los procedimientos favoritos de cocinar y se llama asado; de cualquier modo, es muy bueno porque la rapidez de la operación evita la pérdida del jugo que queda dentro de la carne. No retiran el espetón del fuego, y a medida que se va asando cada uno corta tajadas o bocados bastante grandes, directamente del trozo; comodidades como son mesas, sillas, tenedores, etc., les son desconocidas. Se ponen en cuclillas alrededor del fuego, cada uno desenvaina el cuchillo que invariablemente lleva encima día y noche, y se sirve a su gusto sin añadirle pan, sal o pimienta. Hicimos una excelente comida con el asado.' [...]

El asado, tipificado como tal, apareció entre nuestros platos de cabecera en el recetario de cocina popular argentina que elaboró la salteña Juana Manuela Gorriti en 1890. En su libro titulado Cocina ecléctica describía un minucioso y detallado procedimiento para trozar, condimentar y preparar el 'asado argentino'.

La cultura parrillera terminó de expandirse a principios del siglo XX, cuando se conformó el renombrado 'crisol de razas' que proclaman los manuales escolares y el asado llegó a las ciudades. Hacia 1950 se masificó la presencia de parrillas en las casas, y las carnicerías brotaron como hongos, configurando ese 'olorcito a patria' de los barrios [...]."

Fuente: Fontoira, Luis: "Historia del asado argentino, 'el maná de las pampas', en Carne Argentina, IPCVA, 19 de septiembre de 2022. <https://carneargentina.org.ar/articulo/historia-del-asado-argentino-el-mana-de-las-pampas>