

AUGE Y DECADENCIA DE LA CARNE CONSERVADA

Carlos E. Solivéz*



Figura 1. Justus Liebig en 1843
(litografía en Liebigshaus).

Extracto de carne

En 1847 el químico alemán Justus von Liebig¹ (fundador y editor de la prestigiosa revista científica *Annalen der Chemie* y colaborador de Friedrich Wöhler, fundador de la Química Orgánica) inventó una manera de hacer un concentrado de los principales nutrientes de la carne, eliminando sólo la grasa y la fibrina. En ese momento (todavía no se había inventado la refrigeración artificial) el único método de conservación prolongado de la carne era el salado y desecado que arruinaba completamente el sabor, por lo que el producto sólo se consideraba apto para el consumo normal de los esclavos africanos. Se desconocen los detalles del método de Liebig, que como es usual en los saberes tecnológicos de valor comercial, se trató de conservar secreto. Sabemos que no consistía en hervir la carne, ya que una de sus primeras conclusiones fue que ésto degradaba las proteínas, disminuyendo el valor nutritivo. El concentrado de Liebig conservaba gran parte del sabor original y era capaz de soportar el calor por mucho tiempo sin descomponerse. Ésto, sumado a reducción del peso a sólo 1/40 del original, lo hizo óptimo para la alimentación de los ejércitos en campaña.

Un ingeniero alemán, Georg Christian Giebert, logró el asesoramiento de Liebig para fabricar su producto con vacunos de las pampas uruguayas y argentinas. El primer intento de instalar la planta en Entre Ríos chocó con la oposición del Gral. Justo José de Urquiza, que tenía allí el virtual monopolio de la ganadería. Finalmente, el empresario se instaló en Fray Bentos (Uruguay). Nació así en 1863 la Fray Bentos Giebert & Compagnie, que por la gran demanda europea del producto se transformó en 1865 en la Liebig's Extract and Meat Company, con oficinas administrativas en Londres (Inglaterra) y depósitos en Amberes (Bélgica).

La calidad del producto le valió medallas de oro en las exposiciones internacionales de París (1867) y Viena (1873). Fue comprado en grandes volúmenes como alimento, de los enfermos en hospitales de todo el mundo, de los soldados en las guerras franco-prusiana (1870-1871) y de los boers (1880-1902), de los expedicionarios de Fridtjof Nansen en el polo norte (1893-1896) y de los del África de Henry Morton Stanley (1871). La fama del producto fue tan grande que en la segunda parte de su novela de aventuras *Alrededor de la Luna* (1870), Julio Verne hace consumir por sus viajeros espaciales *esas preciadas tabletas Liebig, preparadas con las mejores carnes de rumiantes de las pampas*².

* Biografía sintética en <http://cyt-ar.com.ar/cyt-ar/index.php/Usuario:Csoliverez>.

¹ Véase su biografía en http://es.wikipedia.org/wiki/Justus_Liebig.

² Julio Verne, *Alrededor de la Luna*, en *Jules Verne: novelas escogidas*, tomo 2, Editorial Aguilar, 1973, p. 1088.



Figura 2. Algunas de las tarjetas litografiadas de Liebig sobre Argentina.

Para promocionar su inicialmente desconocido producto, los frascos de extracto de carne Liebig se acompañaban de litografías de excelente factura sobre los más variados temas (técnica generalizada en esa época), que son hoy preciados artículos de colección. Desde 1870 y hasta que fueron discontinuadas en 1975, se emitieron miles de modelos diferentes. La imagen superior muestra cuatro tarjetas que versan sobre Argentina. En la parte inferior de cada una puede verse un frasco de extracto con la leyenda en francés.

Frigoríficos integrados

En 1871 Giebert y su yerno el químico Kemmerich instalaron el frigorífico Santa Elena, primera fábrica de carne en conserva de la provincia de Entre Ríos, luego vendida a Argentina States of Bovril Limited, compañía inglesa. Luego de la muerte de Giebert en 1874, la planta de Fray Bentos también pasó a manos inglesas. Bovril y Liebig empezaron a competir por el mercado de extractos de carne, donde la primera tenía la ventaja de un costo más bajo por la adición de otros productos a la carne. Liebig optó entonces por un gran aumento de escala de producción, adquiriendo grandes campos ganaderos en Buenos Aires, Entre Ríos (donde en 1903 compró el Saladero Colón, fundado en 1850), Corrientes y Misiones. El Saladero Colón fue completamente actualizado deviniendo en la Fábrica Colón, dotada de las más modernas tecnologías de producción de la época. En 1905 esta fábrica produjo las primeras latas de corned beef —que se convertiría después en su principal producto—, procesando para la fabricación de todos sus productos unas 60.000 cabezas de ganado anuales.

Hacia 1912 la Liebig's Extract and Meat Company tenía bajo explotación ganadera unas 300.000 hectáreas de tierras propias y otras 200.000 arrendadas, ubicadas en las provincias de Entre Ríos, Corrientes y Misiones, además de otras tierras en Paraguay, Uruguay y el sur de Brasil. Pastaban en ellas unos 300.000 vacunos, además de 100.000 carneros y 13.000 caballos y mulas (en esa época la principal fuerza motriz rural). En ese momento la empresa era la mayor criadora de ganado del mundo³ y la mayor terrateniente extranjera en Argentina, junto con La Forestal. La Fábrica Colón era una eficiente combinación de matadero, descuartizadero, cocina, enlatadora y taller de mantenimiento de equipos. El compactado y enlatado de las carnes se hacía de modo completamente automático, casi sin intervención humana. Según el escritor francés Jules Huret, todas las operaciones se hacían en riguro-

³ Investigaciones de Jack Colin Crossley, citada por Eduardo José Míguez en *Las tierras de los ingleses en Argentina (1870-1914)*.

sas condiciones de higiene y eran totalmente inodoras. La Figura 3 y los hechos que relatamos enseguida refutan la primera afirmación.

Era probablemente cierta, en cambio, la afirmación de los siempre británicos gerentes de que durante el procesamiento lo único que se perdía de la res era el ba-

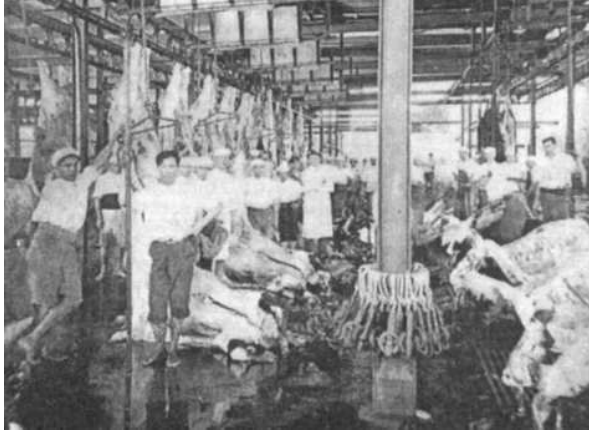


Figura 3. Obreros trabajando descalzos en la Fábrica Colón⁴.

lido. Se aprovechaban todas las partes de los animales y hasta se usaba como fertilizante el guano que dejaban en los corrales. Las carnes se usaban para hacer extracto, corned beef, picadillo y paté, las lenguas eran el manjar escaso y de alto precio. Se pretrataban los cueros, de las grasas se hacía sebo y grasa fina para cocinar, los intestinos se destinaban a la fabricación de embutidos, las crines para colchones, los tendones y orejas para cola de carpintero, algunos huesos para *ballenas* de corsets u objetos domésticos torneados, las pezuñas se pulverizaban para fertilizar los viñedos italia-

nos y casi todos los residuos vacunos eran molidos para su uso como alimento animal. Hasta los recortes de hojalata que quedaban del enlatado se compactaban y enviaban a Europa para su reciclado. Con un altísimo grado de integración vertical⁵, la fábrica tenía sus propios barcos a vapor y su propio puerto sobre el río Uruguay, a pocas cuadras de allí, desde el que embarcó grandes cantidades de carne a Gran Bretaña durante las dos guerras mundiales. La gran importancia económica de la empresa hizo que fuera una de las pocas visitadas por Eduardo de Windsor, príncipe de Gales, durante la visita que hizo a Argentina en 1925.

Hacia la década de 1950 vivían en torno a Fábrica Colón unos 3.500 obreros que hacían turnos diurnos y nocturnos, faenando unos 1.500 animales diarios durante unos ocho meses del año. Había una escuela para los hijos de los obreros, así como una biblioteca pública y un club deportivo, pero las condiciones de trabajo no escapaban a las generales de la ley de aquellos tiempos. Entre 1918 y 1919 los casi 4.000 trabajadores reclamaron enérgicamente mejores salarios y condiciones de trabajo. Los reclamos incluían el respeto a los máximos de 7 horas de trabajo nocturno y 6 de trabajo insalubre, al descanso dominical, las vacaciones pagas y la licencia por enfermedad, además de mejores salarios (que, es justo reconocerlo, eran superiores a la mayoría de los de la región). Los obreros entraron en huelga varias veces y sus protestas y enfrentamientos con la po-



Figura 4. Antigua casa para obreros de la Fábrica Colón⁶.

⁴ Fotografía tomada del catálogo de la exposición permanente de Pueblo-fábrica Liebig, 2006.

⁵ En la jerga económica se denomina *integración vertical* a la capacidad de una empresa de generar sus propios insumos, en todos sus grados de elaboración.

⁶ Diario Clarín, *Argentina, pueblo a pueblo* tomo X, Arte Gráfico Editorial Argentino, Buenos Aires (Argentina), 2006, p. 1424.

licia culminaron durante la Semana Trágica⁷. Los huelguistas de Liebig, muchos de los cuales fueron detenidos en el Regimiento 6 de Caballería (que el Ministro de Guerra de Yrigoyen puso al servicio de la empresa), no tuvieron suficiente apoyo de la Federación Obrera de la República Argentina (FORA) y finalmente resignaron la mayor parte de sus pretensiones en aras de la conservación de sus puestos de trabajo, muy escasos en la zona. A pesar de todo esto, hay que reconocer que la empresa supo posteriormente ganarse la lealtad de sus empleados, como se evidencia en los numerosos testimonios personales recogidos por Adriana Ortega (ver el libro de Senén González mencionado al final).

Sanidad de los productos



Figura 5. Bacteria *Salmonella typhi*.

La importancia que el gobierno del Reino Unido asignaba a Liebig se pondría claramente de manifiesto por el ocultamiento de responsabilidades que hizo durante los brotes de tifus que se produjeron en Inglaterra entre 1963 y 1964. El último y mayor de todos fue el de Aberdeen de 1964, durante el cual tuvieron que ser hospitalizadas más de 500 personas. En todos los casos se rastreó la causa a latas de corned beef argentino y uruguayo contaminadas con la peligrosa bacteria *Salmonella typhi*⁸, causante de la tifoidea⁹.

Las pesquisas hechas entre 1963 y 1965 por los investigadores sanitarios ingleses rastrearon el origen del problema a la refrigeración de las latas con agua no tratada. El arroyo de dónde se la tomaba estaba contaminado por la actividad humana y animal y las latas tenía microporos que permitían entrar a las bacterias¹⁰. Cuando los investigadores verificaron el proceso de fabricación de la carne enlatada en los establecimientos argentinos que exportaban a Gran Bretaña, quedaron sorprendidos por la falta de higiene y de controles oficiales. A través de la embajada británica, se pidió al gobierno argentino que estableciera normas de procesamiento que evitaran la repetición del problema y que elaborara una lista de los establecimientos que la cumplieran. Recordemos que en esta época la carne enlatada se consumía mucho en el país, de modo que la población argentina también estaba en riesgo. Cuando los inspectores sanitarios británicos visitaron nuevamente Argentina en 1967, no habían habido acciones oficiales para eliminar los riesgos sanitarios y las únicas mejoras de procesamiento detectadas fueron las que de propia voluntad hicieron algunas de las empresas. El gobierno británico puso el 1^o de junio de 1968 como fecha

⁷ El 7 de enero de 1919 los obreros de los Talleres Metalúrgicos Vasena entraron en huelga, siendo violentamente reprimidos por la policía. Se desconoce la cifra exacta de muertos, estimados entre 600 y 1.000 personas.

⁸ Véase, por ejemplo, <http://www.historyandpolicy.org/papers/policy-paper-32.htm> y <http://www.historyscotland.com/features/aberdeentyphoid.html>.

⁹ Véase http://es.wikipedia.org/wiki/Fiebre_tifoidea.

¹⁰ No he podido encontrar información explícita al respecto, pero es probable que fuera a través de los troquelados hechos en las paredes laterales. Estos permitían que las latas pudieran ser abiertas, sin uso de abrelatas, con llavecitas que venían incorporadas para arrancar por enrollamiento una delgada tira de metal. Este método parece haber sido hoy completamente eliminado en latas de alimentos, aunque subsiste para otro tipo de productos, como tabaco en hebras.

límite para la mejora de los controles gubernamentales argentinos, amenazando con prohibir la importación de los productos. La fecha venció sin mejoras apreciables: menos del 50% de las carnes enlatadas exportadas se elaboraba en buenas condiciones y ni el gobierno argentino ni el británico tomaron acciones decisivas al respecto.

Para entender el comportamiento del gobierno británico debemos conocer el contexto en el que se produjo el problema. La época corresponde al clímax de la Guerra Fría, cuando la población de EE.UU. y sus aliados europeos creían en el riesgo inminente de un ataque nuclear soviético. Proliferaron entonces los refugios subterráneos anti-bombas, particulares y gubernamentales, aprovisionados por suficientes días para permitir la disipación (se quería hacer creer) de las nubes radiactivas resultantes. El gobierno británico tenía acumuladas en sus refugios más de 50 millones de latas de corned beef, ahora sospechosas de estar contaminadas. Algunas de las latas tenían muchos años de antigüedad (en algún caso se habló de 13) y por seguridad todas debían ser reprocesadas calentándolas durante suficiente tiempo para matar cualquier posible bacteria. El reprocesamiento o la destrucción total hubieran tenido un altísimo costo económico, lo que se "resolvió" exportando parte a países sudamericanos (seguramente sin informar las dudas sobre su sanidad) y enviando parte a ser reprocesada en Gibraltar, no se sabe en qué proporciones. Las reprocesadas fueron vendidas a Yugoslavia y no hay constancias de que se haya destruido siquiera parte de los lotes.

SUSPECT TINNED BEEF MAY BE REISSUED

MINISTRIES IN TALKS

A decision about the possible reissue of corned beef which was suspect after the Aberdeen typhoid outbreak in 1964 is to be taken as a result of discussions now going on between the meat trade and the Ministries of Health and Agriculture.

The meat would have to be repasteurized, after which it would be completely safe for human consumption, Mr. K. Clements, president of the National Federation of Meat Traders, said. He expressed concern at the possibility of its being reissued in Britain, adding: "We think it would be better for the meat to be sent abroad."

"Although we know it would be perfectly safe from the medical point of view there is the psychological aspect of people who have still got a keen memory of the

Figura 6. Diario *Times*,¹¹
23 de junio de 1965, p. 3¹¹.

La prohibición del ingreso de la carne enlatada argentina y uruguaya hubiera causado un importante aumento del costo de alimentación, en momentos en que el gobierno laborista del Primer Ministro Harold Wilson sentía amenazada su continuidad por el aumento de popularidad de los conservadores. Mantuvo el anonimato de la principal empresa responsable de la contaminación, a la que los informes oficiales identificaban sólo como Establecimiento 25, pero todo indica que era la gran empresa de capital y dirección británica Liebig's Extract and Meat Company¹². Los productores de carne del Reino Unido habían estado reclamando durante largo tiempo protección contra los más baratos productos argentinos y uruguayos. En 1969 el gobierno del Reino Unido optó por un camino sinuoso: prohibió el ingreso de carne argentina con hueso (aduciendo, con razón, el carácter endémico de la aftosa) y el de carne enlatada de los establecimientos que no acreditaran el cumplimiento de ciertas normas de procesamiento.

Aunque el gobierno argentino no hizo nada para resolver el problema sanitario de la carne enlatada, que nunca tomó estado público, las empresas instaladas en el

¹¹ Ante la posibilidad de reprocesamiento para su consumo en el país, el presidente de la Federación Nacional de Carniceros expresó *creemos que sería mejor que la carne se enviara al exterior*.

¹² <http://www.vino-uruguay.com/index.php?id=89&L=1>.

país hicieron por sí mismas las modificaciones necesarias para recuperar su acceso al mercado británico. A pesar de ello, a partir de 1964 las exportaciones de carnes enlatadas de las plantas de Fray Bentos y Fábrica Colón declinaron bruscamente. En 1965, durante la caída de las compras británicas de carne enlatada a 1/4 de sus valores previos, los directivos de Liebig decidieron reestructurar la fábrica transformándola en un frigorífico que produjera también cortes congelados y enfriados. Esto no resolvió el problema y a comienzos de la década de 1970 hicieron despidos masivos de empleados y suspendieron las actividades durante varios meses. La fábrica reabrió en 1972 como Frigorífico Colón S. A. (FRICOSA), con poco más de 1.000 empleados y faenando tan sólo unas 300 cabezas de ganado, a diferencia de las 1.500 de su época de auge. En noviembre de 1978 un incendio destruyó parte importante de las instalaciones, y la fábrica siguió declinando hasta su cese total de actividades en 1979. La medida terminó de eliminar la que durante muchos años fue la principal fuente de trabajo de la zona. Las viviendas e instalaciones de los directivos de la Fábrica Colón se convirtieron en los hermosos jardines del Pueblo Liebig. Hoy viven allí poco más de 600 personas cuya principal actividad es la turística, centrada en las glorias pasadas de su fábrica hoy en ruinas, como atestigua la gigantesca lata de extracto de carne que da la bienvenida al pueblo.

Declinación de la carne enlatada

La declinación del consumo mundial de carne enlatada —en Argentina es hoy muy raro encontrarla en los comercios de expendio de alimentos— no se debió a razones sanitarias. Tampoco a la obsolescencia de la materia prima, como fue el caso de La Forestal, ya que la calidad de los ganados no ha mejorado sensiblemente desde entonces y las proteínas contenidas en sus carnes permanecen invariables a través de las diferentes mestizaciones. Tampoco han variado demasiado las tecnologías de procesamiento del corned beef (el extracto de carne es hoy un producto especial de bajo consumo) que sigue haciéndose del modo tradicional en salmuera y con nitrito de sodio. Salvo en lugares donde es una comida típica, como en Irlanda (para el día de San Patricio) y Alemania, el mercado del corned beef se ha reducido mucho en los países más prósperos, los principales consumidores. Para los argentinos dejó de ser la opción natural de comida que fue a mediados del siglo XX, hoy sólo ocasionalmente lo encontramos en algunos restaurantes de hoteles en forma del más delicado aspic. Resuelto el problema de la conservación domiciliar de alimentos por la generalización de los refrigeradores domésticos, se prefirió el mejor sabor de la carne enfriada.



Figura 7. Lata de corned beef de Swift.

Los argentinos somos amantes de la buena mesa. Para nosotros el prototipo de "buena" carne no es el corned beef de la Figura 7 sino el bife a la parrilla de la Figura 8.



Figura 8. Bife de lomo a la parrilla.

Conclusiones

Argentina ya no es uno de los principales productores mundiales de carne enlatada (ni de ningún otro tipo), rubro en el que fue desplazada por China y Brasil (un ejemplo más de la disminución de la integración industrial¹³). El caso ilustra claramente que la obsolescencia de un producto no es sólo tecnológica o funcional (el precio del gramo de proteína del extracto de carne o de carne enlatada es ínfimo respecto del de otros alimentos), sino también de gustos y de demanda, factor crítico en los rubros de la alimentación y la vestimenta. Esta obsolescencia es usualmente creada por el hábil manejo de la publicidad, que crea mercados donde no existen y los cierra donde antes los había. Vemos, una vez más, como las tecnologías se mezclan inextricablemente con la economía, la política y las pautas culturales. El episodio ilustra también el conflicto entre el derecho a la salud de los consumidores, por una parte, y los intereses políticos y económicos, por la otra, donde demasiado frecuentemente prevalecen los segundos.

Fuentes

- Diack, H. Lesley - Pennington, T. Hugh - Smith, David F. - Russell, Elizabeth M.; *Food Poisoning, Policy and Politics: corned beef and typhoid in Britain in the 1960s*; Boydell & Brewer Ltd. (Gran Bretaña); 2005.
- Huret, Jules; *La Argentina: de Buenos Aires al Gran Chaco*; Editores Eugène Fasquelle y Louis -Michaud; París (Francia); ¿1911?; pp. 508-521.
- Senén González, Santiago; *Carne, industria, trabajadores y Liebig*; Ediciones Corregidor; Buenos Aires (Argentina); 2008.

¹³ Se denomina *integración industrial* de un país a la existencia en él de los productos industriales necesarios para el buen funcionamiento de todas sus fábricas. La *integración industrial* es a un país, lo que la *integración vertical* es a una empresa.