FELIPE PIGNA

CARNE

UNA PASIÓN ARGENTINA



CARNE, UNA PASIÓN ARGENTINA

EQUIPO

Autor:
Felipe Pigna

Dirección General:
Luis Fontoira
Alba Ferrero
Claudia Bachur

Dirección de Contenidos:
Claudia Bachur
Luis Fontoira

Coordinación General:
Alba Ferrero
Luis Fontoira

Investigación Histórica y textos:
Rodolfo Reich
María Inés Chantada
Claudina Kutnowsky

Diseño de tapa e interior:
Eugenia Beati

Corrección:
Ariana Citcioglu

Ilustración:
Oscar Capristo

Pigna, Felipe
Carne, una pasión argentina. - 1° ed. - Buenos Aires.
200p.; 15 x 21 cm

ISBN 978-987-22280-6-4

Impreso en Latingráfica
Rocamora 4161, Ciudad Autónoma de Buenos Aires
en el mes de Agosto de 2023

Hecho el depósito que prevé la ley 11.723.
Impreso en Argentina.

1° edición septiembre 2023

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

CARNE ARGENTINA

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446 de la República Argentina.

Índice

INTRODUCCIÓN 5

CAPÍTULO 1 9
El día que Charles Darwin saboreó un asado con cuero con Juan Manuel de Rosas

CAPÍTULO 2 27
Las vacas salvajes de los glaciares

CAPÍTULO 3 45
La rica biblioteca de la cocina criolla, doña Petrona y mucho más

CAPÍTULO 4 63
Frondizi a los bifes con el Che Guevara y Eisenhower

CAPÍTULO 5 81
Un aplauso para el asador José Hernández

CAPÍTULO 6 99
Haciéndoles el aguante musical a las solitarias vacas argentinas

CAPÍTULO 7 119
Ejército de los Andes

CAPÍTULO 8 137
Un barco fantasma que cambió la historia de la carne en la Argentina

CAPÍTULO 9 157
Fútbol y asado, un solo corazón

CAPÍTULO 10 179
De carne somos

BIBLIOGRAFÍA 196

Introducción

Hablar de la historia de la carne vacuna es hablar también de la historia argentina de los últimos cinco siglos. Desde la introducción del ganado bovino por Pedro de Mendoza en su frustrada fundación de Buenos Aires en 1536, las vacas y toros comenzaron a reproducirse libremente en nuestro territorio. Los habitantes originarios incorporaron el consumo de carne vacuna a su dieta y en 1580, cuando Juan de Garay funda definitivamente la ciudad, se encuentra con que la verdadera riqueza de estas tierras, a las que se asociaba con la explotación argentífera, eran esas reses y caballos dejados por Mendoza décadas atrás. Nació una "civilización del cuero", porque el principal rubro exportador eran "las pieles" de los animales, como decían los ingleses, los principales compradores, contrabando mediante. La población de aquella aldea del Plata era ínfima y, por lo tanto, el consumo de carne también, aunque la matanza de animales tomaba grandes proporciones por las curtiembres. Durante siglos, esa carne se descomponía en los campos hasta que, a mediados de la década del 10 del siglo XIX, comenzaron a aparecer los primeros saladeros, lo que provocó una verdadera revolución en la actividad ganadera y en la economía de la Pampa húmeda y el Litoral. Por un lado, el ganado se valorizó notablemente porque se podía aprovechar íntegramente cada animal; por el otro, se cotizaron notablemente los campos, en especial los de las zonas cercanas a los puertos de embarque entonces habilitados por la libertad de comercio impuesta por la Revolución.

El general San Martín llevó toneladas de carne vacuna salada en forma de charqui y centenares de ejemplares de ganado en pie para alimentar a su tropa en su campaña libertadora que comenzó con la hazaña del cruce de los Andes.

Esto incrementó considerablemente el capital de estancieros como los Dorrego, los Rosas, los Terrero, los Anchorena y los Urquiza, entre otros, que modernizaron sus establecimientos y propiciaron la introducción de nuevas razas bovinas y ovinas atendiendo las exigencias de los mercados de destino, en particular el inglés. La carne argentina comenzaba a tener fama en el mundo gracias, entre otros, al notable naturalista Charles Darwin quien, como veremos más adelante, en la década del 30 del siglo XIX, recorrió estas tierras y se dio el gusto de comer un asado con cuero, nada menos que con Juan Manuel de Rosas. El autor de nuestro poema nacional, el estanciero, escritor, político y periodista José Hernández, fue uno de los primeros en sistematizar saberes en torno a las tareas rurales y la producción de carnes.

Al saladero le siguió la exportación del ganado en pie hasta la llegada, en los años 70 del siglo XIX, de los barcos frigoríficos, algunos de ellos con historias de novela. La tecnología de enfriado de carnes pasó de los barcos a los establecimientos en tierra que fueron poblando las costas de ambos lados del Riachuelo. Nacieron célebres frigoríficos como La Negra, el Anglo y el Swift, dando empleo a miles de trabajadores y ampliando la exportación y el abastecimiento de un mercado interno en expansión. A dicho mercado se venía dirigiendo la producción de libros de recetas de cocina, que tenía a la carne como insumo central, desde fines del siglo XIX, y se convirtió en un fenómeno masivo en la década del 20 del siguiente siglo a través de las páginas de las grandes revistas como *Caras y Caretas* y secciones fijas en los diarios de más cir-

culación. La aparición en los años 30 del libro de la santiagueña Petrona Carrizo de Gandulfo marcó un hito. Fue el mayor *best seller* gastronómico de nuestra historia con más de 150 ediciones hasta el presente y millones de ejemplares vendidos. Doña Petrona siguió difundiendo la cocina argentina por radio y fue la primera en cocinar frente a las cámaras de televisión convirtiéndose en una de las figuras centrales en un programa muy exitoso de los años 60: *Buenas tardes, mucho gusto.*

La carne ha formado parte de nuestro menú cotidiano: las milanesas, los guisos, el asado al horno, las albóndigas, las hamburguesas y su majestad "el asado", excusa para reuniones sociales, festejos y encuentros que propician la amistad. Así lo reflejaron nuestros músicos, tanto del folklore como del tango y el rock, y nuestros cineastas que han llevado a la pantalla grande, de distintas formas y cada uno con su estilo, el particular vínculo que une a las argentinas y argentinos con la carne desde nuestros remotos orígenes históricos. Los invitamos a emprender este viaje por esta historia sabrosa y fascinante.

CAPÍTULO 1

El día que Charles Darwin saboreó un asado con cuero con Juan Manuel de Rosas

TODAVÍA JOVEN E INEXPERTO, CHARLES DARWIN RECORRIÓ LA ARGENTINA ARMANDO LAS BASES DE SU TEORÍA DE LA EVOLUCIÓN. UN VIAJE INICIÁTICO DE AVENTURAS, RIESGOS, DESCUBRIMIENTOS Y DELICIOSAS CARNES ASADAS AL BORDE DE LOS CAMINOS.

La carne tierna, cocinada largamente en sus propios jugos sobre las brasas de la leña, que luego se deshace en la boca. Una especialidad regional reconocida como una de las grandes tradiciones culinarias de la provincia de Entre Ríos, pero que en realidad va más allá de un lugar específico: su historia se remonta a los mismos inicios de la República, en un recorrido de norte a sur por los territorios de la naciente Argentina. Hablamos del asado con cuero, un modo de cocinar, una técnica que muestra la más concreta celebración de la carne vacuna en el país, en una costumbre que comenzó hace al menos dos siglos y que sigue vigente principalmente en el litoral, donde es común realizarla en las grandes fiestas, para casamientos y encuentros multitudinarios. Hacer un asado con cuero es mucho más que poner carne a la parrilla: es una ofrenda que el anfitrión les hace a su pueblo, a sus invitados, a sus amigos. Esta forma de asar exhibe la relación íntima e inmediata que se da entre el gaucho y el ganado a través de la carneada y el sacrificio del animal, sin mediaciones innecesarias. A diferencia de los actuales cortes limpios que abundan en supermerca-

dos y carnicerías de todo el país, en este caso la faena se hace dejando el cuero completo, incluso con sus pelos intactos, en un único corte que incluye gran parte de la media res. Apenas se quitan los huesos, manteniendo juntos el matambre, el vacío, el tren de bife, el costillar. Suelen ser piezas enteras de carne de más de 50 kilos que luego se cocinan en estacas, pozos o parrillas horizontales con chapas por encima, generando el efecto de un horno para lograr una cocción lenta y pareja que puede demandar hasta diez horas de tiempo y paciencia. Tan importante es esta tradición que incluso tiene una fecha propia en el calendario: es la Fiesta del Asado con Cuero que se celebra cada año en la localidad de Viale, Entre Ríos, a tan solo 50 kilómetros de la ciudad capital Paraná, en un evento que congrega a vecinos y turistas de toda la provincia y el resto del país. Allí los competidores eligen sus fuegos, su leña y su sistema de cocción para intentar llevarse el primer puesto. Una celebración alegre donde abunda el folclore, la música en vivo, el descorche de botellas de vino y el encuentro alrededor de las brasas. Un prototipo de ese mismo asado con cuero es el que, hace unos 200 años, Charles Darwin probó en Argentina. Así lo cuenta él, cuando narra sus ya famosas expediciones por la Patagonia. Es un Charles Darwin anterior a postular la teoría de la evolución, apenas un joven recién recibido, que había estudiado Botánica y Geología en Cambridge con la primera idea de convertirse en clérigo. Con 22 años de

La Fiesta del Asado con Cuero se celebra cada año en la localidad de Viale, Entre Ríos, a 50 kilómetros de la ciudad capital Paraná. Es un evento que congrega a vecinos y turistas de toda la provincia y del resto del país.



El encuentro entre Juan Manuel de Rosas y Charles Darwin. Detrás, una cocción de un asado con cuero.

edad, por consejo de su mentor, este Darwin se embarcó en un viaje iniciático que le cambió la vida (a él y a la ciencia mundial), dándole las bases necesarias que luego sirvieron para sus futuros razonamientos. Fue una vuelta al mundo que arrancó por Sudamérica a bordo del HMS Beagle, el bergantín perteneciente a la Marina Real Inglesa comandado por el capitán Robert FitzRoy. Corría el año 1831 y comenzaba así una de las grandes aventuras de la historia, una travesía transatlántica cuyo objetivo primario era completar el estudio cartográfico de las costas de la Patagonia y de Tierra del Fuego, incluyendo las Islas Malvinas. El Beagle zarpó el 27 de diciembre de 1831 desde Plymouth, al sur de Inglaterra, para llegar el 29 de febrero a San Salvador de Bahía y de allí emprender un largo recorrido que lo hizo pasar por el Río de la Plata hasta alcanzar finalmente el extremo sur del continente. De allí cruzó por el estrecho de Magallanes, y comenzó a subir hacia Galápagos, para luego navegar el Pacífico hacia el oeste en dirección a Australia y finalmente a Sudáfrica. Fueron casi cinco años tan arduos como fantásticos, que hoy se pueden conocer en detalle gracias a que Darwin los fue describiendo minuciosamente en un diario personal, un *best seller* donde registró las costumbres y conductas de los pueblos originarios, así como el clima, la geología, la geografía, la política, la fauna y la flora que iba conociendo. Ese diario fue luego publicado bajo el nombre: *Viaje de un naturalista alrededor del mundo.*

Entre las infinitas anécdotas que va narrando Darwin, muchas tienen que ver con lo que van comiendo en estas tierras. Y una en particular se relaciona justamente con el asado con cuero. A casi dos años y medio de haber dejado Inglaterra, el 16 de marzo de 1834 el Beagle echa nuevamente anclas (ya lo había hecho un año antes) en Isla Soledad, en el archipiélago de las Malvinas. Esa misma mañana Darwin sale de excursión, con dos gauchos a modo de guías. “Eran estos hombres admi-

rables para el objeto que me proponía, acostumbrados como estaban a no contar sino consigo mismos para encontrar aquello que podían necesitar", escribe el naturalista inglés. El clima es duro y hostil, como puede serlo en estas tierras extremas: hace frío, soplan fuertes vientos y cada tanto caen nevadas copiosas que dificultan la travesía. Pero aun así, también allí hay ganado criollo que corre salvaje entre las rocas y el paso. Apenas encuentran este rebaño, comienza el movimiento. El naturalista inglés cuenta con detalle cómo es la cacería tradicional de uno de estos animales, con las herramientas que todo gaucho sabe manejar: su lazo y las boleadoras ("bolas", las llama en su diario).

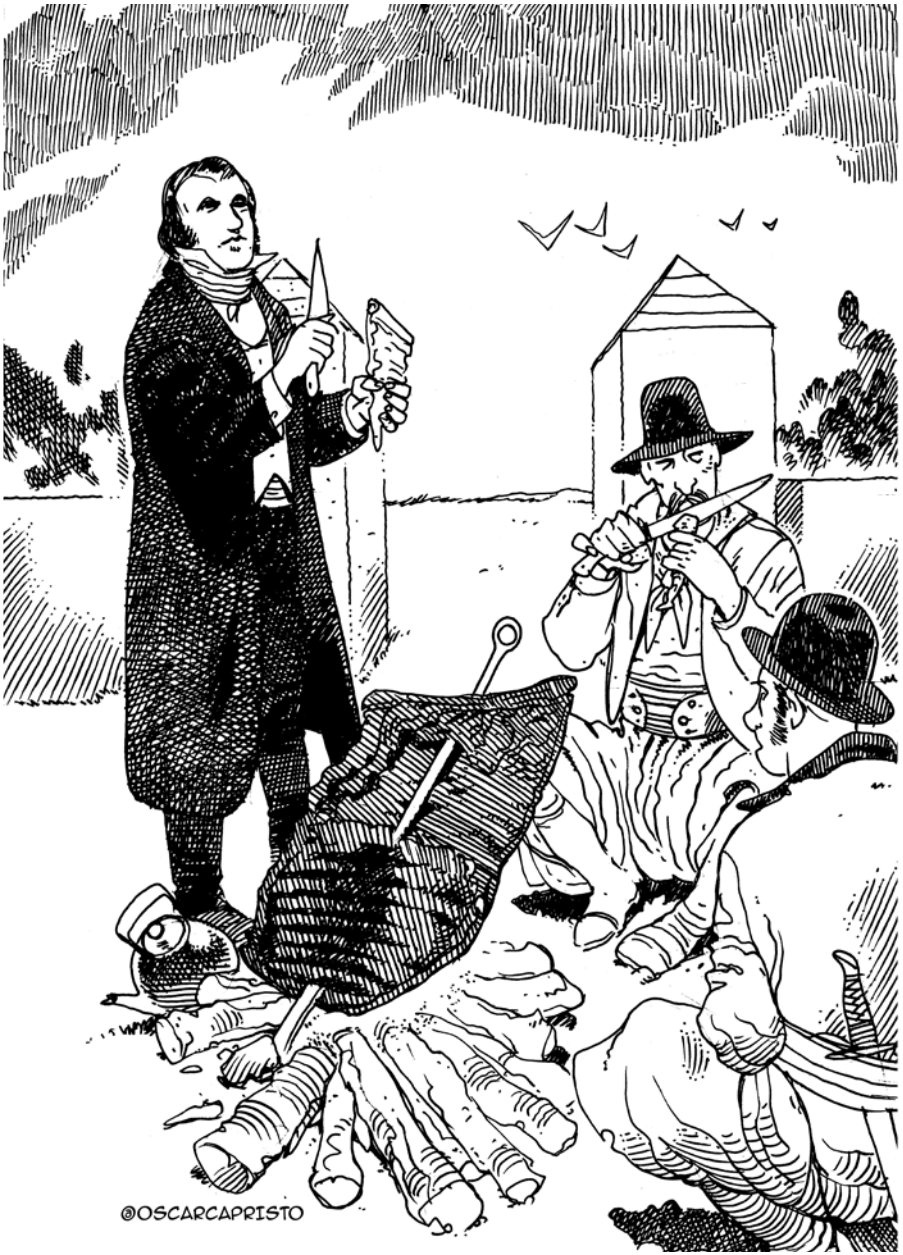
"Por la tarde encontramos un pequeño rebaño –sostiene Darwin–. Uno de mis acompañantes, que lleva el nombre de Santiago, logra muy pronto apartar una gruesa vaca; le tira las bolas, le da en las patas, pero no consigue rodeárselas. Tira entonces el sombrero para fijar el lugar donde han caído las bolas, y sin dejar de perseguir la vaca al galope, prepara su lazo, alcanza al animal, después de una carrera violentísima, y consigue engancharla por los cuernos". Es una escena dura, en la que un animal furioso defiende su vida. Darwin describe esta cacería a caballo, admirado de la destreza del gaucho que logra evitar las peligrosas cornadas, hasta que finalmente, con su cuchillo, mata a la vaca que "cae como herida por el rayo".

La caza es parte protagonista del viaje del Beagle a lo largo de los cinco años de travesía: gran parte de la preocupación de FitzRoy y su tripulación son la comida y la bebida con las cuales sobrevivir en lugares remotos e inhóspitos. Más de una vez en las exploraciones por tierras lejanas pasaron hambre y sed, comiendo apenas pan y estando más de 30 horas sin probar gota de agua. Pero también el destino les depara festines, como sucede con el asado con cuero.

En palabras de Darwin, una vez que la vaca exhala ya su último respiro, Santiago le corta varios trozos de carne, "conservando la piel, pero no el hueso", en cantidad suficiente para su expedición. "Tuvimos por cena *carne con cuero*, o sea carne asada con la piel. Es tan superior esta carne a la vaca ordinaria, como el corzo respecto del carnero. Tómase un gran trozo circular del lomo del animal y se asa sobre los carbones con la piel para abajo, que forma una especie de salsera, por cuyo medio no se pierde una sola gota del jugo de la carne. Si hubiera cenado con nosotros aquella noche un respetable concejal, no hay para qué decir cuán pronto habríase celebrado en Londres la *carne con cuero*". Con esta afirmación sobre el posible éxito del asado con cuero en la lejana Inglaterra, Darwin no solo enaltece una técnica de cocción que hoy se mantiene como una especialidad regional, sino que vaticina prontamente también el éxito que la exportación de carne argentina iba a tener en el mundo, como uno de los productos insignia de estas tierras.

En esos principios del siglo XIX aún faltaban varias décadas para que la Argentina se constituyese como el gran exportador de carne congelada y enfriada a Europa en el que se convirtió a finales del 1800 y principios del 1900, con la instalación de los frigoríficos. Todavía no existía la tecnología adecuada para que la carne soportara el largo

> *"Tuvimos por cena carne con cuero, o sea carne asada con la piel. Es tan superior esta carne a la vaca ordinaria, como el corzo respecto del carnero (…). Si hubiera cenado con nosotros aquella noche un respetable concejal, no hay para qué decir cuán pronto habríase celebrado en Londres la carne con cuero".*



Charles Darwin y dos gauchos a punto de degustar un clásico asado con cuero.

tiempo de los viajes transatlánticos, y así, al menos desde el año 1700, el principal comercio vacuno que existía en el país tenía que ver con el propio abastecimiento de la ciudad de Buenos Aires, en un consumo interno relacionado a la alimentación diaria de una población en crecimiento, y no con la exportación. Para darse una idea, en el año 1824 los registros hablan de unas 80.000 cabezas de vacunos faenados en los corrales dedicados al abasto de la ciudad porteña. A ojos actuales este número puede parecer pequeño, pero no lo era: con una Buenos Aires de apenas 60.000 habitantes, esta faena denota un consumo per cápita promedio enorme, de más de 170 kilos de carne por persona al año. La exportación, en cambio, tenía como actor principal al cuero, tanto de la faena del abasto como de las numerosas expediciones de caza del ganado cimarrón que abundaba en las pampas argentinas, marcando la frontera con las poblaciones originarias. En esa caza, la carne era apenas un producto secundario, que se comía en el momento por los gauchos entrenados en las boleadoras y lazos, en los facones y la velocidad, y lo que sobraba incluso se dejaba abandonado en los campos a merced de animales salvajes y aves de rapiña. Según las cifras documentadas por Woodbine Parish (diplomático británico que en 1825 firmó el Tratado de Amistad, Comercio, y Navegación con Argentina), para el año 1829 Argentina exportaba nada menos que 700.000 cueros anuales, duplicando la cantidad registrada a fines del siglo anterior, de 340.000. Eran cueros conseguidos en la joven Argentina, y también del

En esos principios del siglo XIX aún faltaban varias décadas para que la Argentina se constituyese como el gran exportador de carne congelada y enfriada a Europa en el que se convirtió cien años más tarde.

otro lado del Río de la Plata, en Uruguay, que salían todos del puerto de Buenos Aires. Junto a los cueros, el sebo y la grasa tenían su considerable valor comercial, y las pocas exportaciones de carne que se realizaban en esos años eran de ganado a pie dirigido principalmente hacia Perú y, en menor medida, hacia Chile. Esto empezó tímidamente a cambiar ya a partir de 1812, cuando comienzan a instalarse los primeros saladeros en el país: el inicial fue el establecimiento que fundan en el pueblo de Ensenada los británicos Robert Staples y John Mc Neil, con apoyo político de nombres como Miguel de Azcuénaga, Domingo Matheu, Cornelio Saavedra, Mariano Moreno y Juan Larrea. De a poco esto comenzó a cambiar el panorama comercial de la carne en la región, ya que los saladeros permitían conservar la carne a modo de los primeros charquis industriales. Según afirma el historiador Juan Carlos Garavaglia en su texto *De la carne al cuero, los mercados para los productos pecuarios (Buenos Aires y su campaña 1700-1825)*, la instalación de estos saladeros permitió "multiplicar por dos a la capacidad de aprovechamiento mercantil de la res vacuna". Estas nuevas posibilidades presionaron sobre los precios del ganado, generando tensión entre los hacendados que dirigían sus productos al consumo local con los saladeros. De todas maneras, y más allá del fuerte crecimiento de los embarques, aún faltaban varias décadas para que comenzara la gran revolución exportadora, aquella que arrancó con los frigoríficos y que convirtió a la carne argentina en una incipiente marca global.

En 1824 los registros hablan de unas 80.000 cabezas de vacunos faenados en los corrales dedicados al abasto de la ciudad porteña. Con una Buenos Aires de apenas 60.000 habitantes, este número denota un consumo per cápita promedio muy grande.

La carne vista a través de los grandes viajeros del siglo XIX

Son muchas las veces que Charles Darwin habla de la importancia del ganado vacuno en sus exploraciones por Argentina. Una Argentina joven, que recién 20 años antes del viaje del naturalista inglés, en un Cabildo abierto, había elevado al poder a una Primera Junta que reunía nombres célebres como los de Cornelio Saavedra, Juan José Castelli, Manuel Belgrano, Manuel Alberti y Mariano Moreno, entre otros. En ese 1810 se había dado el primer paso formal que culminó seis años más tarde, el 9 de julio de 1816, con la declaración de la independencia de España. En los textos de Darwin, el consumo y el comercio de la carne se distinguen de manera protagónica en una trama que hilvana la cohesión de colonizadores y colonizados en la constitución de una cultura identitaria que los trasciende y llega hasta hoy como parte fundamental del ser argentino.

Ya en esos años de construcción de un estado nacional, la carne mostraba su costado simbólico. Sin dudas, era el alimento más importante que consumían las crecientes poblaciones urbanas, pero su valor iba incluso más allá de la propia comida. Hablamos de un ganado vacuno que no era original de América, sino que había llegado a estas tierras apenas unos siglos antes, en la época de la conquista, primero en barcos desde Europa, para luego descender tanto por el litoral (des-

En los textos de Darwin, el consumo y el comercio de la carne se distinguen de manera protagónica en una trama que hilvana la cohesión de colonizadores y colonizados en la constitución de una cultura identitaria que los trasciende y llega hasta hoy como parte fundamental del ser argentino.

de Brasil y de Paraguay) como por los Andes (desde el virreinato del Perú). En las llanuras pampeanas, con buen clima y pasto a disposición, ese ganado se había multiplicado de manera libre y exponencial, dando pie a rebaños salvajes y otros domesticados, que fueron parte de las grandes estancias de la época. Cuando Darwin arribó al territorio argentino, en 1832, estaban pasando los primeros tres años desde que Juan Manuel de Rosas fuera proclamado gobernador de Buenos Aires. En su viaje, el naturalista pudo ver de primera mano el rápido ascenso de este general al poder nacional, incluyendo la organización de la primera Campaña al Desierto, dirigida por Rosas para extender la frontera del "dominio blanco" en territorios controlados hasta ese entonces por pueblos originarios (ranqueles, pehuenches, tehuelches y más). Hablando del general Juan Manuel de Rosas, en su primer encuentro Darwin lo describe con estas palabras: "El general Rosas expresó deseos de verme (…). Es un hombre de un carácter extraordinario, que ejerce la más profunda influencia sobre sus compatriotas (…). Dícese que posee 74 leguas cuadradas de terreno y unas 300.000 cabezas de ganado. Dirige admirablemente sus inmensas propiedades y cultiva mucho más trigo que todos los demás propietarios del país".

Queda claro que el ganado vacuno y la propiedad de la tierra eran sinónimo de riqueza y prestigio, así como un símbolo de poder y causa de posibles conflictos. Eran frecuentes los robos de vacas por parte de

En las llanuras pampeanas, con buen clima y pasto a disposición, ese ganado se había multiplicado de manera libre y exponencial, dando pie a rebaños salvajes y otros domesticados, que fueron parte de las grandes estancias de la época.

los pueblos originarios ("...los mismos ganados no están al abrigo de los ataques de los indios más allá de los límites de la llanura en la cual se encuentra la fortaleza", cuenta Darwin en su visita a Bahía Blanca). También eran frecuentes los robos de los propios gauchos, que años antes Rosas no dudó en acusar ("La campaña del Sud, rico depósito de ganado mayor, precisa de una policía rural ejecutiva. Subsiste en ella una turba de ociosos, vagos y delincuentes que consumen, desperdician y faenan tanto número de reses", escribió). Pero el ganado también funcionaba como herramienta de negociación, que el propio Rosas utilizó para firmar la paz con distintos caciques, dándoselo en forma de donación a cambio de ser aliados en la lucha contra los rebeldes. Esa lógica de intercambio continuó por varias décadas, como puede leerse en el libro *Vida entre Patagones*, escrito por el explorador inglés George Chaworth Musters en 1871. Tras un año de recorrer casi 3000 kilómetros de la Patagonia profunda junto a un grupo de tehuelches, Musters cuenta cómo "los tehuelches del norte, al mando de Hinchel" visitan una vez al año la colonia de Patagones donde se quedan el tiempo suficiente para trocar pieles y plumas y, "para que, al mismo tiempo, los jefes reciban sus porciones de yeguas, vacas, ponchos, yerba, tabaco, etcétera, concedidas por el gobierno de Buenos Aires". Esas donaciones eran entonces el precio a pagar por la paz; metafóricamente, las vacas y su consumo en nuestro territorio, entonces, se despliegan para encarnar el imperativo de hospitalidad: se ofrecían a quienes se consideraban amigos. De la misma forma, unos años más tarde, poco antes de que se pusiera en marcha la más conocida de las campañas al desierto, la fulminante avanzada dirigida por Julio Argentino Roca, el mapuche Sayhueque -cacique de los Manzaneros y hasta ese momento fiel aliado del Estado nacional- comprendió que los aires cambiaban de rumbo cuando las partidas de ganado ya no llegaban desde Buenos Aires.

Para el año 1850 se calcula que había en la zona pampeana unos 20.000.000 de cabezas de ganado bovino criollo, número que representaba posiblemente el 90 % de lo que había en todo el territorio nacional. Una cifra ya de por sí impresionante, pero que cobra aun más relevancia si se piensa que, según los datos del primer censo nacional realizado en 1869 bajo la presidencia de Domingo Faustino Sarmiento, en todo el país habitaban apenas 1.877.490 personas (sin contar, claro, a los cada vez más diezmados pueblos originarios). Es decir, había más de 10 vacas por cada habitante del país. Esta relación de 10 a 1 permite entender fácilmente por qué la dieta de esas décadas consistía principalmente en enormes cantidades de carne, y sirve como antecedente para analizar muchos de los consumos y gustos actuales de la Argentina. No es casual que nuestro país siga siendo uno de los que más carne vacuna consume per cápita en el mundo. "Por fin puedo comprar un poco de galleta –se queja Darwin en su diario–. Desde hace varios días no como más que carne; este nuevo régimen no me disgusta, pero me parece que solo podría soportarlo a condición de hacer un ejercicio violento. Sin embargo, los gauchos de estas Pampas no comen sino vaca durante meses enteros".

Las propiedades nutritivas y calóricas de la carne quedan de manifiesto en la admiración que el naturalista inglés expresa sobre la capacidad de los gauchos de estar días sin comer, manteniendo de todas maneras la fuerza intacta, para salir campo atraviesa al galope de sus caba-

Para el año 1850 se calcula que había en la zona pampeana unos 20.000.000 de cabezas de ganado bovino criollo, número que representaba posiblemente el 90 % de lo que había en todo el territorio nacional.

llos. "Me han asegurado que en 'Tandeel' unos soldados persiguieron voluntariamente a una tropa de indios, por espacio de tres días sin comer ni beber", sostiene. La carne, entonces, es sinónimo de poder en múltiples sentidos: es el poder económico de los estancieros, es el poder político de los gobernantes y es también el poder físico de sus consumidores.

No caben dudas de que el ganado bovino es el preferido en la dieta y la lógica productiva de esos primeros años tras la Revolución de Mayo, no solo para los "blancos", sino también para los distintos pueblos originarios que comienzan a tener su propio ganado, logrado en el intercambio con el Estado. Pero esto no significa que sea la única carne que se comía. De hecho, la repetida frase que afirma que "todo bicho que camina va a parar al asador" tiene sustento en estos años de una manera bien concreta; más aún en las extenuantes peregrinaciones de exploración por tierras lejanas. A lo largo de la citada obra: *Viaje de un naturalista alrededor del mundo*, Charles Darwin enumera muchas de las comidas que va teniendo junto a sus compañeros de recorrido, desde las más sabrosas a las que apenas sirven para subsistir. Lejos del tabú que se impuso años más tarde, una de las carnes más importantes y apreciadas para las tropas militares en sus viajes al sur era la de caballo, con una lógica inapelable: era posible llevar a estos animales caminando a la par de los soldados por largas jornadas, y disponer de ellos cuando era necesario. "Cuando las tropas van de expedición, se

La carne, entonces, es sinónimo de poder en múltiples sentidos: es el poder económico de los estancieros, es el poder político de los gobernantes y es también el poder físico de sus consumidores.

alimentan exclusivamente de carne de yegua, lo cual les da una gran facilidad de movimiento. En efecto, a los caballos puede hacérseles atravesar grandísimas distancias en estas llanuras; me han asegurado que un caballo sin carga puede recorrer varios días seguidos 100 millas diarias", escribe Darwin.

Como se dijo, la caza ocasional sigue proveyendo al contingente del Beagle de alimentos variados. Desde un armadillo ("un ejemplar excelente si se lo asa dentro de su mismo caparazón") a un cabrito cazado por los propios perros de la expedición. Los huevos de avestruz son pieza codiciada, y lo mismo, el ciervo; en cambio, la carne de la vizcacha, más allá de ser muy blanca y tener buen gusto, es poco consumida. Darwin incluso un día come carne de puma (en un principio, sin saberlo); cuando se lo revelan, se horroriza de haberlo hecho. Pero confiesa que es una carne tan blanca y tan suave que podría pasar por la más exquisita de las terneras. También Munster tiene sus banquetes: para él, la carne de puma se asemeja a la del cerdo joven. Un día, tras una cacería infructuosa, este inglés vuelve al campamento con las manos vacías, pero por suerte para él lo esperan con una "alegre comida" de pato silvestre y guanaco ya preparada. "La luna era hermosa y el aire lo bastante frío para infundir valor y alegría, de suerte que algunos nos quedamos fumando y contando cuentos hasta después de medianoche". Otro día prueba molleja, de la que afirma que es "el bocado más sabroso", y su dieta sigue sumando variedad con platos de carne de avestruz, charqui y pescado de río curado para que dure más tiempo en buen estado. "Algunos, que habían sido tratados hacía más de un año, resultaron excelentes", advierte.

El único animal que siempre salva su pellejo es el maloliente zorrillo. Así lo cuenta Darwin: "Teniendo conciencia de su poder, no teme al

hombre ni al perro y vaga en pleno día por la llanura. Si se azuza a un perro para que le ataque, detiénese al punto en su carrera dándole náuseas en cuanto el zorrillo deja caer algunas gotas de su aceite fétido".

El viaje a la Patagonia de Charles Darwin es la piedra fundamental donde este joven naturalista, todavía sin su característica barba blanca y prestigio de sus pares, comienza a sentar las bases de la teoría de la evolución, esa idea de la selección natural que lo convertiría años más tarde en uno de los científicos más influyentes de la modernidad, con libros como *El origen de las especies*, publicado en 1859. En su recorrido por llanuras y montañas, Darwin describe cómo el hombre modifica su entorno a través del cultivo y especialmente del ganado. Hierbas silvestres y cardos dan lugar a una "hermosa alfombra" verde gracias a la presencia de cuadrúpedos. "No soy bastante botánico para pretender decir si la transformación proviene de introducir nuevas especies, de modificaciones en el crecimiento de las mismas hierbas o de disminuir el número proporcional", se pregunta a sí mismo. Y entiende que el avance de la civilización hacia el sur de la Argentina requiere de una organización donde haya un poder que domine a los animales.

En la mirada de Darwin, en ese asado con cuero, en esas cacerías de boleadoras y de lazos, en los toros salvajes que deambulaban por extensos territorios patagónicos, en los leños encendidos, en la domesticación

La repetida frase que afirma que "todo bicho que camina va a parar al asador" tiene sustento en estos años de una manera bien concreta; más aún en las extenuantes peregrinaciones de exploración que protagonistas como Charles Darwin hicieron por estas tierras lejanas.

del ganado y en la relación cambiante con los pueblos originarios, de frágil paz a una guerra total, están las bases sobre las que se construyó a lo largo del siglo XIX el país en el que vivimos. Una Argentina donde la carne siempre fue –y es– protagonista.



Mirá:
Asado y vinito, entre Darwin y Rosas.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
Charles Darwin, promotor de la carne Argentina.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 2

Las vacas salvajes de los glaciares

DESCENDIENTES DIRECTAS DE AQUELLAS PRIMERAS VACAS Y TOROS LLEGADOS EN LA ÉPOCA DE LA CONQUISTA, AÚN PERDURA EN EL CLIMA EXTREMO DE LA PATAGONIA UN GANADO CRIOLLO QUE DEAMBULA LIBREMENTE ENTRE HIELOS, BOSQUES Y LAGOS. SON LAS VACAS SALVAJES DE LA PATAGONIA.

Corría el año 1989 cuando unos docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora encontraron lo que los lugareños ya sabían hacía rato: estos especialistas pudieron confirmar que en un sector del Parque Nacional Los Glaciares, en el suroeste de la provincia de Santa Cruz, bajo un clima frío y extremo, había vacas y toros que deambulaban de manera silvestre por la zona. Eran animales desconfiados, con grandes cuernos en sus cabezas, mostrando pelajes de distintos tonos y colores. Parecían pacíficos, de fuerte musculatura y mirada curiosa. Un ganado bovino de linaje muy antiguo; tanto que, retrocediendo generaciones, se podría rastrear una genética llegada incluso en los barcos españoles que iniciaron hace más de 500 años la sangrienta conquista de este continente. Sí, estas vacas y toros eran descendientes directos de aquel ganado criollo que comenzó a multiplicarse por millones en la pampa húmeda durante la época del virreinato. Animales que a lo largo de los siglos vivieron su propia selección natural, lo que les permitió adecuarse al clima hostil del lejano sur de América, a sus pastos duros y geografía intrincada.

Eran animales desconfiados, pacíficos, de fuerte musculatura y mirada curiosa, de linaje muy antiguo; tanto que se podría rastrear una genética llegada incluso en los barcos españoles que iniciaron hace más de 500 años la conquista de este continente.

Un poco de historia

Papas, tomate, cacao, ajíes, maíz: estos son algunos de los productos originarios de América que, tras la conquista española, salieron del continente y se expandieron a partir de entonces por el planeta entero. En ese gran intercambio que funcionó como preludio de una economía global, América por su lado recibió productos de afuera, como trigo o cebada, así como también muchos de los animales domésticos que hoy son tan comunes en el continente pero que no existían por estas tierras en el período prehispánico: fue así que llegaron las gallinas, los cerdos, los caballos y las vacas. Hay distintas historias de cómo fue que cada uno de estos animales desembarcó por primera vez en América. Se sabe que había al menos una vaca en el segundo viaje de Colón en 1493; también que luego hubo otros embarques dirigidos a la isla de Santo Domingo, donde el ganado comenzó a adaptarse al clima local. "La primera introducción en América de animales domésticos, entre ellos vacunos, la efectuó Colón en su segundo viaje en 1493, los cuales fueron embarcados en la isla de La Gomera de Las Canarias y desembarcados en la isla La Española (Santo Domingo). Las islas Canarias están influenciadas por el clima tropical africano, y al tener los españoles que reabastecerse en ellas, sirvieron como un punto de adaptación y abastecimiento intermedio de animales y plantas entre la Europa de cuatro estaciones y la América tropical. De allí la rápida adaptación

del vacuno al clima tropical americano", explica Guillermo Bavera, quien fuera director del Departamento de Producción Animal de la Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad Nacional de Río Cuarto.

A partir de entonces se sucedieron más viajes. Fue en 1521 que Gregorio de Villalobos (colaborador de Hernán Cortés) desembarcó 50 cabezas de ganado en un valle en el actual Estado Libre y Soberano de Tamaulipas. Y en 1525 se sumó Rodrigo de Bastidas trayendo unas 200 vacas a Santa Marta (Colombia). Con la importancia de Perú dentro del entramado colonial de esos años, esta región se convirtió en un centro multiplicador de ganado, que llegaba allí, se reproducía y luego se expandía a otras zonas como Chile y Bolivia. En el territorio que hoy es la Argentina, el ganado bovino entró por diversas vías, siguiendo las rutas comerciales del virreinato: desde Perú por el noroeste, desde Paraguay por el norte, desde Brasil por el este y también directamente por el puerto del Río de la Plata. "Desde Lima partieron los conquistadores llevando ganado vacuno hacia Chile, Bolivia, Paraguay y el Norte argentino, donde llegaron por primera vez al Tucumán en 1549 con Juan Núñez del Prado, procedentes de Potosí. Poco tiempo después arribarían también desde Chile con el fundador de Santiago del Estero, don Francisco de Aguirre. En 1552 fueron traídas las primeras

Papas, tomate, cacao, ajíes, maíz; estos son algunos de los productos originarios de América que, tras la conquista española, se expandieron por el planeta entero. En ese gran intercambio, nuestro continente recibió productos de afuera, como trigo o cebada, así como gallinas, cerdos, caballos y vacas.

Con la importancia de Perú dentro del entramado colonial de esos años, esta región se convirtió en un centro multiplicador de ganado, que llegaba allí, se reproducía y luego se expandía a otras zonas como Chile y Bolivia.

vacas a las costas del Brasil por la expedición española de Sanabria y desembarcadas en el Golfo de Santa Catalina", continúa Bavera.

Al mando de Juan Sanabria estaban los hermanos Goes, tal vez los héroes y la leyenda más difundida en esta historia de cómo los bovinos se establecieron en la región de la Argentina. Se cuenta que ambos arrearon en persona siete vacas y un toro, caminando desde el sur brasileño hasta la ciudad de Asunción del Paraguay. Corría el año 1555, y se dice que es la descendencia de esa pequeña tropa la que pobló todo el nordeste de nuestro país. Pero hay más: "En 1557 el conquistador Pérez de Zurita introduce desde Chile una tropa de bovinos hasta Santiago del Estero. En 1568-1570 Felipe de Cáceres y Juan de Garay llevaron desde Santa Cruz de la Sierra, Alto Perú, 4.000 vacunos y otros animales a Asunción del Paraguay. Juan de Garay arrearía 500 vacunos desde Asunción en 1573 y 1580, para la fundación de Santa Fe y de Buenos Aires por segunda vez, lo cual contribuyó a su difusión en la zona pampeana. Desde el Alto Perú, el adelantado Juan Torres de Vera y Aragón introduce bovinos en 1587, distribuyéndolos entre distintas ciudades fundadas. Por su orden, Alonso de Torres de Vera y Aragón funda el 15 de abril de 1585 Concepción de la Buena Esperanza, más conocida como Concepción del Bermejo, en plena región chaqueña, con la finalidad de establecer un nexo entre Asunción y el Tucumán, pero los ataques de los indígenas obligaron a despoblarla en 1632. Esto

originó que varios miles de cabezas vacunas y de otras especies se diseminaran, siguiendo las orillas de los ríos Bermejo y Teuco, poblando la región. Finalmente, algunos animales arribaron al Río de la Plata en viaje desde España, con escala en las Canarias y a veces en el Brasil", enumera Guillermo Bavera.

Dicen que todos los caminos llegan a Roma. En este caso, más allá de los distintos recorridos, trayectos y nombres mencionados, el resultado final fue uno: la multiplicación del ganado vacuno en América en general y en Argentina en particular. Si bien no hay datos exactos, se cree que fueron apenas poco más de 1000 las cabezas de ganado que llegaron directamente desde España; luego, en territorio americano, estos pocos animales encontraron una suerte de paraíso. En la Argentina, mediante la cría libre, es sabido que crecieron de manera vertiginosa y se difundieron por todo el territorio, desde el árido norte cordillerano hasta las amplias estepas de la Patagonia. Estas vacas fueron objeto de caza por parte de gauchos y criollos, que utilizaban la soga y las boleadoras para atraparlas (son numerosos los registros que cuentan sobre estas cacerías que siguieron hasta bien entrado el siglo XIX); también funcionaron como ofrenda de paz, negociación y moneda de intercambio entre caudillos políticos y distintas tribus originarias; se les daba vacas y carne a cambio de paz y territorios. Este mismo ganado

Al mando de Juan Sanabria estaban los hermanos Goes, tal vez los héroes y la leyenda más difundida de cómo los bovinos se establecieron en Argentina. Se cuenta que ambos arrearon en persona siete vacas y un toro, caminando desde el sur brasileño hasta Asunción del Paraguay.

comenzó a marcar desde entonces la impronta cultural que la carne tomó para los argentinos, con los asados improvisados en medio del campo y con la institucionalización de las estancias, los saladeros y las curtiembres; más tarde, de los frigoríficos.

Más allá de extenderse por todo el país, las investigaciones demostraron que más del 90 % del ganado bovino se asentó en la zona pampeana, donde se vio beneficiada por un clima templado y tiernos pastos extendidos a lo largo de grandes llanuras. Es como dice el verso: la Pampa tenía el ombú, pero también tenía cientos de miles de vacas rumiando día y noche. De los animales originarios que llegaron a la zona fue surgiendo una raza bovina criolla, cuyo desarrollo se fue dando en adaptación a los distintos escenarios climáticos y geográficos del norte al sur del país. Una raza que además demostró saber aprovechar cada una de las condiciones que le fueron impuestas: de apenas unos cientos de vacas y toros que cruzaron por ese entonces a la Argentina, tres siglos después, para 1850, el número ya alcanzaba la astronómica cifra de 20.000.000 de cabezas.

Fueron trescientos años en los cuales el ganado criollo estableció un reino que parecía interminable, pero que no lo fue: a esta raza pronto le llegó su fin. Más allá de su éxito en multiplicarse, a partir de mediados de siglo XIX las vacas y toros criollos comenzaron a ser reemplazados por las nuevas razas británicas que empezaron a importarse por ese entonces. Fue en 1836, durante la época de Rosas, cuando John Miller trajo el primer toro Shorthorn al país; dos décadas más tarde, en 1858, se importaron las primeras Hereford y en 1879 el hacendado Carlos Guerrero introduce los Aberdeen Angus: un toro llamado Virtuoso junto con dos vaquillonas. En la búsqueda de aumentar el comercio internacional y la aceptación de las carnes argentinas en el

mundo, asegurando terneza y los tamaños buscados de animales, estas razas mejoradas reemplazaron a las criollas, en especial en lo que era la zona pampeana, desplazando a estas últimas a regiones mucho más marginales. Claro que este cambio no fue inmediato, sino que requirió de varias décadas para consolidarse. Los primeros años se caracterizaron por las cruzas de razas británicas con criollas, reduciéndose el número de bovinos criollos en estado de pureza racial. "Con el tiempo las vacas criollas existentes en la zona pampeana se transformaron en Shorthorn, Hereford o Aberdeen Angus puras por cruza. Poco a poco se fue desvalorizando a la raza criolla pampeana con relación a las razas introducidas. A partir de 1880 el proceso de mestización fue tan importante en la pampa húmeda que alrededor de 1920 se produjo la extinción del bovino criollo pampeano en estado de pureza racial", explican desde el *Sitio Argentino de Producción Animal.*

De La Pampa a los glaciares patagónicos

Si hablamos de regiones marginales para una vaca, podemos pensar en el extremo sur de la Argentina. Entre finales del siglo XIX y principios del XX, esas tierras fiscales –que hasta hacía muy poco habían estado bajo el dominio de las tribus originarias de la zona– fueron lentamente ocupadas por distintos pobladores, muchos de ellos inmigrantes recién llegados que viajaban al sur persiguiendo el sueño de la tierra propia. Eran tierras difíciles y bellísimas, con un lago magnífico y los grandes brazos formados por los glaciares que, en la práctica, generaban islas a las que solo se podía llegar embarcado.

Tras la Conquista del Desierto encabezada por Julio Argentino Roca, la enorme Patagonia se presentaba como una zona virgen extensa y lista para ser aprovechada. "Recién a fines del siglo XIX se afianzó

el predominio del hombre blanco, por lo cual el desarrollo de la actividad bovina estuvo al cargo exclusivo de los habitantes nativos hasta esa fecha. Si bien estos se destacaron en la invención de técnicas para el manejo de los caballos, también incorporaron técnicas de manejo y cría para los vacunos; así fue cómo a partir de manadas de vacas cimarronas, los indios pampas y los norpatagónicos poco a poco fueron logrando rodeos propios de animales mansos para comercializar o consumir; para ello se valieron de la construcción de corrales. Este primer período en la formación del Criollo Patagónico se caracterizó por la reproducción libre, donde tuvo gran importancia la selección natural para determinar qué animales dejaban descendencia. Los indígenas le otorgaron gran importancia al comportamiento y la facilidad de manejo, por lo cual tienen que haber realizado selección artificial a favor de la mansedumbre, pues se observa que, a fines del siglo XIX, mantienen algunos grupos de vacunos mansos cerca de las viviendas, que eran manejados por las mujeres y los niños. La fundación de las poblaciones de Carmen de Patagones en la provincia de Río Negro (1779) y Colonia Floridablanca en San Julián, provincia de Santa Cruz, favorecieron la llegada y la difusión del ganado bovino en la Patagonia, pero el mayor desarrollo va a comenzar casi un siglo después con la colonización galesa en la provincia de Chubut (1865), con la Colonia Pastoril de Santa Cruz (1868) y con la implementación de un plan de fomento ganadero que estableció Carlos M. Moyano, el primer gobernador de la provincia de Santa Cruz, que consistía en el ingreso de animales vía terrestre desde la zona pampeana a través de la Ruta de los Tehuelches o Camino de los Arreos (camino precordillerano que unía Río Negro con Santa Cruz)", explican los investigadores Rubén Darío Martínez, Rolando Solís, Bruno Carpinetti y Lisandro Ruiz Moreno en su trabajo titulado *El ganado bovino criollo patagónico de Argentina*.

Moyano fue designado gobernador de Santa Cruz en 1884; en respuesta a su plan ganadero llegaron a la zona unas 5000 cabezas de ganado criollo, arreadas desde la zona pampeana donde ya no eran tan bienvenidas como antes. Entre aquellos pioneros que llegaban a la Patagonia estaba Joseph Percival Masters, un inglés que se afincó aquí junto con su esposa Jessie y que, casi 15 años más tarde, fundó la Estancia Cristina, en lo que luego fue el Parque Nacional Los Glaciares. Es la misma estancia que sigue abierta hoy para recibir visitantes de todo el planeta, que para llegar deben antes navegar "las aguas turquesas del Brazo Norte del Lago Argentino y luego el canal Cristina, y desembarcar así en este valle, puro y salvaje como lo fue en sus orígenes" (así lo describen ellos mismos en su sitio web). Lo que en la actualidad es una aventura asombrosa para los turistas, significó en su momento un enorme esfuerzo combinado con grandes ambiciones y pocas garantías. La región era hostil; su clima, difícil y la producción de alimentos parecía imposible. En la búsqueda de convertirla en un hogar, entre otras cosas, Joseph Percival Masters llevó a esta área, recóndita e imposible de acceder a pie, algunas de esas vacas y toros criollos que comenzaban a llegar a la Patagonia. Vacas y toros que parecía imposible que sobrevivieran. Pero no solo lo hicieron, sino que se multiplicaron.

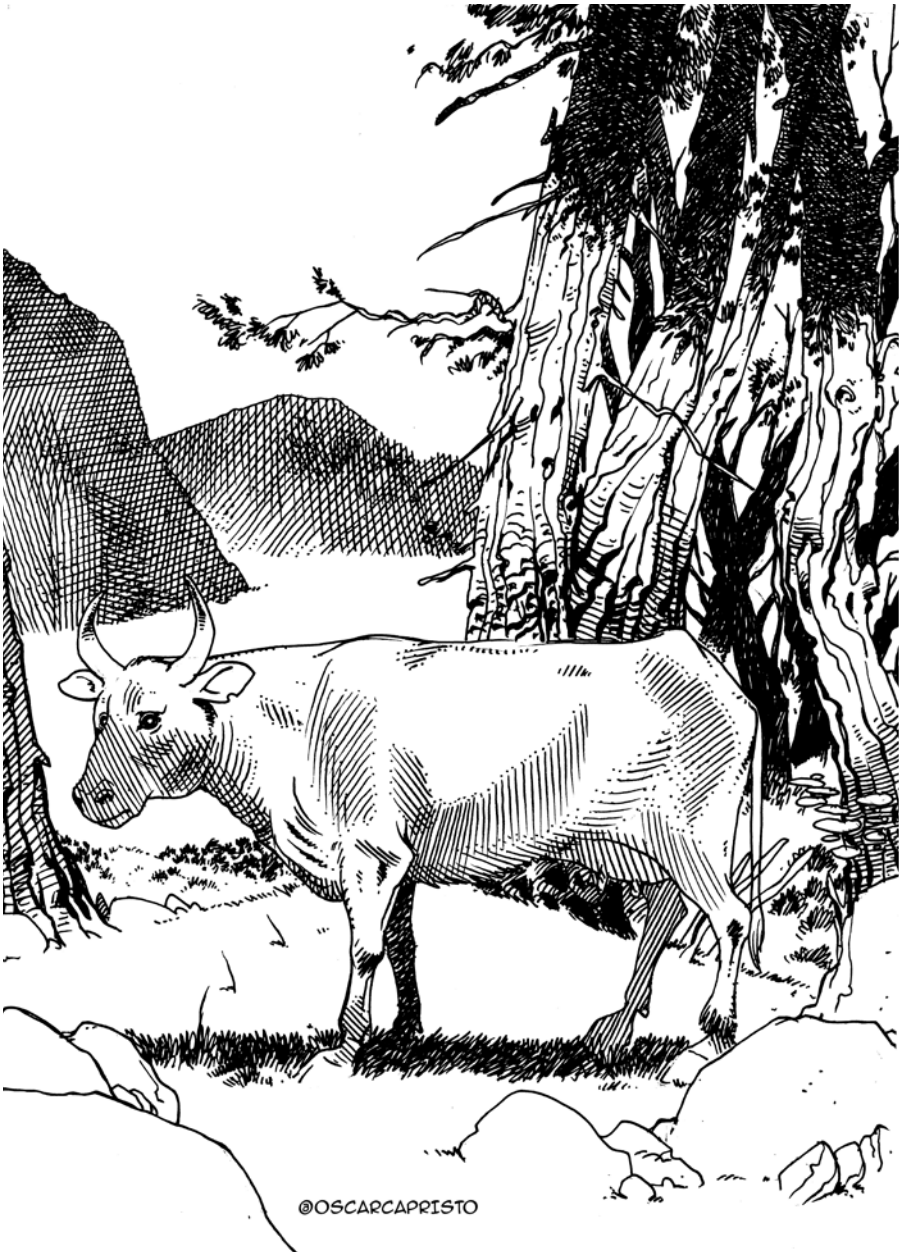
Desde entonces y hasta entrados los años 30, el ganado criollo patagónico comenzó a expandirse y desarrollarse en medio de los brazos del lago Argentino. Eso fue así hasta que en 1937 los más de 7000 kilómetros cuadrados de este enorme campo de hielo continental (el tercero más grande del planeta) fueron declarados Parque Nacional, lo que obligó a los pocos pobladores de la zona a retirarse de allí. Si bien la idea original era que se llevaran consigo a sus animales domesticados, lo cierto es que era muy difícil sacar a esas vacas silvestres que poco caso hacían a los arreos. Para llevárselas consigo, primero era necesa-

rio atraparlas, luego subirlas a frágiles barcas para cruzar kilómetros de lago cristalino, y finalmente caminar con ellas por largos días hasta alcanzar alguna población cercana. Fue así que muchos de estos animales simplemente fueron dejados ahí, a su suerte.

El material genético

Durante 70 años el bovino criollo patagónico fue viviendo un proceso de mestización y de selección natural, donde los animales más aptos para vivir en un clima extremo eran los que lograban reproducirse. Son esos animales los descritos por los docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNLZ en 1989, que dieron comienzo así a un largo trabajo de recuperación, conservación y caracterización de su germoplasma. La idea base de este trabajo fue la de preservar, conocer y difundir el material genético bovino formado mediante la selección natural en un ambiente frío de la Patagonia sur de Argentina. "Este programa mantiene un núcleo genético 'in vivo ex situ', ubicado actualmente en dos localidades de la provincia de Buenos Aires: Chascomús y Tornquist, y un banco de germoplasma con semen congelado. Además, existen otras poblaciones y rodeos ubicados en distintas provincias patagónicas. Se describen algunas características genéticas de este recurso y se hace una revisión de su distribución actual en dichas provincias", explican docentes de la Facultad.

Si bien no se sabe el número exacto de la población de ganado bovino criollo que existe en el Parque Nacional Los Glaciares, se estima que se sitúa entre las 1500 y las 4000 cabezas. Son animales valiosos, en palabras de la propia UNLZ, pero a la vez muy problemáticos. De hecho, las autoridades de la Administración de Parques Nacionales sostienen que lo mejor sería sacarlas de allí e incluso eliminarlas, ya que afectan



Una vaca con cuernos pastando en medio de lagos y bosques patagónicos.

de manera drástica un ecosistema que debe ser preservado.

En un artículo publicado en la *Revista Viva* en el año 2003, Carlos Corvalán (en ese momento titular del Parque Nacional Los Glaciares, y hoy vocal de la Administración de Parques Nacionales) aseguró que este ganado criollo bovino depredaba unas 50.000 hectáreas de bosques, alimentándose con lo poco que había disponible en la zona, incluyendo cipreses, lengas y canelos. También por la competencia que significan, explicó Corvalán, suponen una amenaza a los huemules, esos ciervos nativos de la Patagonia que corren peligro de extinción. "En verano, cuando la nieve se corría a las partes altas de las montañas, ellas pastoreaban hasta allí y en invierno con todo el paisaje blanco pastoreaban más abajo, cerca del lago. Desde el punto de vista ambiental constituyen un verdadero problema, pues no hay rebrotes de nuestros árboles nativos: lengas y ñires, entre otros", publica el artículo.

La mirada de la UNLZ no descartó estos problemas, sino que, por el contrario, los aprovechó como parte de su argumento para comenzar a sacar este ganado de la zona; pero en lugar de eliminarlo, ellos lo están utilizando para realizar investigaciones y promover su reproducción. "La población mencionada se encontraba en riesgo de extinción y al mismo tiempo generaba disturbios ecológicos que perjudicaban

> *Son animales valiosos, en palabras de la propia Universidad de Lomas de Zamora, pero a la vez muy problemáticos. Las autoridades de la Administración de Parques Nacionales dicen que lo mejor sería sacarlos e incluso eliminarlos, ya que afectan de manera drástica un ecosistema que debe ser preservado.*

a la flora y fauna autóctona de la región y provocaba inconvenientes a la actividad turística del Parque Nacional", explican desde la Facultad de Ciencias Agrarias. "A partir de estos ejemplares y mediante varias generaciones de reproducción libre, en un lugar cerrado por barreras naturales, que impiden el ingreso de material genético bovino externo (sin migraciones) y solo con la intervención de los mecanismos de evolución biológica naturales (selección natural, deriva genética y mutaciones), se ha dado lugar a la formación de una población bovina con características únicas, cuya extinción o pérdida es inadmisible desde cualquier punto de vista: académico (contribuye al conocimiento en las ciencias agrarias); científico (permite la investigación en varios campos: genética, sanidad, nutrición etc.); económico (hace viable la producción bovina en condiciones adversas y contribuye a la variabilidad de la especie) y social (genera trabajo genuino y una relación estrecha con los pobladores locales)".

Fue por esto que ya desde el año 1990 se inició el programa de recuperación, conservación y caracterización del bovino criollo de origen patagónico, que busca "recuperar y valorizar un recurso genético bovino único en su tipo y, por otro lado, favorecer la conservación y el desarrollo de la biodiversidad florística y faunística autóctona del bosque andino patagónico". Para esto se hicieron varios viajes a lo largo de más de 15 años, con bagualeros (a diferencia del significado musical que esta palabra tiene en el norte de la Argentina, en la Patagonia un bagualero es un cazador de ganado cimarrón) que fueron con sus perros y sus lazos para atrapar este ganado criollo y sacarlo así del Parque Nacional. Cada una de estas excursiones significó grandes esfuerzos y largas jornadas, además de los presupuestos necesarios en hombres y embarcaciones. Debido a las características topográficas del lugar, para poder quitar a estos animales se estableció un protocolo de acción entre

Parques Nacionales y la UNLZ que incluía:

1) Ubicar los animales y acercarse a ellos.

2) Capturarlos con lazos.

3) Sujetarlos a un elemento fijo (árbol, piedra etc.) cuidando de hacerlo muy bien para que no se ahorquen.

4) Llevarlos hasta un lugar en la costa donde puedan ser embarcados.

5) Cargarlos en el barco.

6) Trasladarlos hasta Punta Banderas en el barco.

7) Desembarcarlos.

8) Cargarlos en un camión para llevarlos a un lugar transitorio donde se les suministre alimento, cuidados sanitarios y se repongan del estrés.

9) Cargarlos en un camión para su traslado definitivo.

A lo largo de los últimos 30 años hubo distintas extracciones (a veces de quince animales, a veces de hasta 100), logrando generar distintos planteles y proyectos de conservación, algunos en estancias de la propia Santa Cruz, en convenio con productores locales, pero también en campos arrendados en la provincia de Buenos Aires, donde la UNLZ realiza sus investigaciones. En Chascomús, por ejemplo, se encuentra el campo Intech, donde conviven unas ochenta vacas madres y cuatro toros, que se van renovando año a año con los animales nacidos y recriados en el mismo campo. "Este espacio funciona principalmente como núcleo de conservación genética, registrándose la genealogía de los animales, tratando de mantener la mayor diversidad genética posible", sostienen desde la UNLZ. A esto se suma el campo Las Vertientes, en la localidad de Tornquist, donde treinta vacas madres y dos toros conforman un modelo demostrativo de actividad de cría y recría



Un grupo de bagualeros enlazando una vaca en medio de los lagos.

(ciclo completo) en el sudoeste bonaerense. “El trabajo se inició en el año 2017 y está mostrando muy buenos resultados productivos. Se llevan registros del comportamiento productivo y también se desarrollan actividades académicas y de transferencia al medio rural”, afirman. Fue allí que en 2018 se organizó la V Jornada Ganadera del sudoeste bonaerense a la cual asistieron más de cien personas.

Revalorizando lo propio

Más allá de que claramente las razas bovinas británicas conforman hoy el estereotipo de calidad en la producción de carne en Argentina, existe también una búsqueda más amplia que intenta recuperar las razas criollas en todo el territorio nacional, desde el ganado patagónico hasta ejemplos que se dan en lugares tan distantes como la zona andina de Jujuy o bajo el calor incesante de Chaco. Este movimiento de revalorización de lo criollo comenzó hace alrededor de 50 años con una mirada científica, económica y productiva. En el año 1970 el INTA Leales (en Tucumán) inició la caracterización morfológica, productiva y genética de la raza; en 1984 se realizó la Primera Jornada Nacional de Ganado Bovino Criollo en Jesús María (Córdoba) y en 1985 se constituyó la Asociación Argentina de Criadores de Ganado Bovino Criollo, que desde entonces trabaja por difundir y entender las características diferenciales de un ganado que, a lo largo de los siglos, logró adaptarse con éxito a diferentes ecosistemas, incluso en lugares inhóspitos donde las razas británicas no logran un buen desarrollo.

Hablar hoy de ganado bovino criollo es hablar en realidad de múltiples poblaciones y biotipos. Según explica el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, a través de un estudio con zootecnistas y ganaderos

se concluyó que "el Bovino Criollo es un material indefinido, fruto de múltiples cruzamientos. Son poblaciones que se distinguen por un grupo de caracteres visibles que están determinados genéticamente y que se han diferenciado de otras de la misma especie por un proceso de evolución histórica". Así se puede decir que hay un biotipo chaqueño, de tamaño mediano y alta rusticidad ante el calor húmedo; uno jujeño adaptado a zonas de altura, y el patagónico que estuvimos viendo antes: la única población de bovinos en el mundo que puede vivir en un clima frío que alcanza los 20 grados bajo cero. Entender esa diversidad, sus características y ventajas, apunta a lograr una mejor producción ganadera en las distintas regiones del país. Es un viaje histórico a esas primeras vacas y toros que llegaron a la Argentina, con una mirada contemporánea basada en la calidad y el conocimiento.



Mirá:
¡Aquella solitaria vaca salvaje!
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
Las vacas salvajes de los glaciares.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 3

La rica biblioteca de la cocina criolla, doña Petrona y mucho más

LA LITERATURA GASTRONÓMICA ARGENTINA RECUPERA LA CARNE COMO UNO DE SUS INGREDIENTES ESTRELLA. UN RECORRIDO POR LIBROS DE RECETAS, TÉCNICAS E INVESTIGACIÓN QUE ABARCA DESDE EL PRIMER LIBRO DE COCINA PUBLICADO EN EL PAÍS A FINALES DEL SIGLO XIX HASTA LOS ÚLTIMOS LANZAMIENTOS SURGIDOS EN 2022. UN SIGLO Y MEDIO EN EL QUE LA CARNE LLEGÓ A LAS LIBRERÍAS.

Hablar de carne en Argentina es hablar de una historia culinaria, de modos de comer y de alimentarse que a lo largo del tiempo fueron traducidos por los grandes cocineros de cada época. Los distintos cortes y modos de cocción no solo fueron parte así de menús en infinitos restaurantes, cantinas, bodegones y parrillas del país, sino que además forjaron su merecido lugar en la literatura gastronómica, aquella que sienta las bases, sustento, teoría y comunicación de muchos de los grandes platos nacionales. No es casual que a lo largo de los últimos 150 años los libros de recetas y textos sobre cocina publicados en Argentina hayan abundado en referencias a las carnes, como ítem principal e innegable de una dieta que supo responder a un territorio y una economía en formación.

Publicado por primera vez en 1888 –con una mucho más reciente reedición en la colección *Los 5 Sentidos* de Editorial Tusquets, trabajada

No es casual que a lo largo de los últimos 150 años los libros de recetas y textos sobre cocina publicados en Argentina hayan abundado en referencias a las carnes, como ítem principal e innegable de una dieta que supo responder a un territorio y a una economía en formación.

en conjunto con la Asociación de Cocineros y Empresarios ligados a Gastronomía Argentina (A.C.E.L.G.A.)– *La Perfecta Cocinera Argentina* es el primer libro de cocina publicado en el país, mostrándose como uno de los textos fundantes de una gastronomía nacional. Este libro está firmado por Teófila Benavento, el seudónimo que utilizó Susana Torres de Castex, una mujer de la alta sociedad porteña de ese fin de siglo XIX. No se trata tan solo de un conjunto de recetas, sino que el valor simbólico y arqueológico de este libro va mucho más allá: retrata la cultura culinaria de una Argentina recién emancipada en medio de una revolución inmigratoria, con grandes barcos transatlánticos llegando cada día al puerto porteño desde España e Italia, así como de otros orígenes europeos, conformando una sociedad dispar y dispersa, con fuerzas y necesidades en tensión.

"*La perfecta cocinera argentina* es claramente un producto de su época, de la situación económica y política del país en esos años, del círculo social al que su autora pertenecía y de las condiciones discursivas de producción en que todo esto redundaba (o sea, qué textos o tipos de textos culinarios conocía y había leído Susana antes de escribir el suyo). Es un libro de cocina propio del momento que se vivía, de la corriente

de búsqueda civilizatoria que la alta sociedad estaba llevando a cabo y de la aspiración al refinamiento de los consumos que tanto caracteriza a la sociedad de la *belle époque* de Buenos Aires. Es, finalmente, una imagen de los frentes culturales en pugna, de su hibridación y negociación, de todo aquello que más tarde se integraría con otras maneras de concebir el mundo en una 'argentinidad' nueva, sincrética, compleja: un recordatorio de que las culturas alimentarias son dinámicas pero no volátiles, y de que en cuestiones alimentarias, el territorio y las mayorías nunca deben dejar de ser tomados en cuenta", escribe la investigadora Carina Perticone en el estudio preliminar de la última edición de *La Perfecta Cocinera Argentina*.

Susana supo ser reconocida en su época por una actitud desenfadada y la fuerte presencia que imponía en los círculos políticos, intelectuales y artísticos que reinaban en ese momento. Fue común que su nombre apareciera en las secciones de noticias "de sociedad" de revistas como *Caras y Caretas* y en diarios como *La Nación*. "Se la puede ver en fotos en festejos patrios, recepciones a embajadores, eventos deportivos náuticos, siempre rodeada de miembros de la alta sociedad y dirigentes. Pero Susana era, como ya hemos adelantado, una mujer bastante peculiar para su época y su grupo social de pertenencia, y no únicamente porque aun teniendo cocineras elegía ocasionalmente cocinar ella misma. En plena *belle époque*, cuando la gravitación del mandato de separar los espacios de socialización por género era palpable, ella cultivaba la amistad sin distinción de géneros, y trataba con hombres de igual a

La Perfecta Cocinera Argentina es el primer libro de cocina publicado en el país, mostrándose como uno de los textos fundantes de una gastronomía nacional.

igual, departiendo sobre asuntos que le estaban vedados a la mayoría de las mujeres de su clase. Sin dejar de asistir jamás a las funciones del Colón, se interesaba por el boxeo, jugaba al billar y pescaba con caña (…). Antes del año 1912, Susana se mudó con sus hijos y con Joaquina a la famosa mansión de Callao 1730. Allí fue donde ofreció infinidad de resonantes fiestas y comidas, recibiendo a todos los políticos, artistas y personalidades destacadas de nuestro país y también figuras internacionalmente conocidas, como el poeta y premio Nobel Rabindranath Tagore, los cantantes de ópera más famosos del momento, empezando por Enrico Caruso y la soprano Claudia Muzio, el fotógrafo Noël Coward, etc.", continúa Perticone.

Siendo parte de la alcurnia local, Susana Torres de Castex recorre en su libro muchos manjares de lo que se entendía como una cocina festiva y sofisticada, en buena parte abrevando en dicha tradición y en los modos en que esa tradición francesa interpretaba platos de aquellos años en el mundo, pero también sumando recetas de raigambre portuguesa, italiana y española, entre otras. Aun así, la carne y las tradiciones criollas ganan presencia con la fuerza que les daba la exigua distancia que existía entre lo que era la ciudad (una Buenos Aires de medio millón de habitantes, creciendo rápidamente) y el campo. La receta de la morcilla de cabeza es un buen ejemplo de esto. Dice así: "Se salcocha una cabeza de vaca y se fríe bien toda la carne con cebolla, pimienta, sal y un poco de pan remojado en agua, y se le agrega a esta mezcla un poco de grasa de chancho. Se rellenan las tripas y se hace hervir unos minutos, y cuando se quiere comer, se fríen en grasa o manteca o se asan a la parrilla".

A lo largo de unas 400 recetas, *La Perfecta Cocinera Argentina* se hace

cargo de la pasión local por la carne en muchas recetas emblemáticas, incluyendo el matambre arrollado, el asado con mojo, el *beefsteak* a la Arly, las chuletas de cordero, las chulas cordobesas, los chorizos Irigaray, la chatasca frita con huevos (hecha con charqui -carne seca y salada-), las distintas empanadas, el pastel frío, la ropa vieja, la sopa *London Déry*, los *tricatelli* (una pasta rellena de carne y tocino), la ternera guisada, las croquetas y muchos ejemplos más. Entre tantas opciones está el pan de carne, clásico que sigue elaborándose de manera similar: "Se toma un buen pedazo de *roastbeef*, se le saca todas las venas y se pica muy fino. Se fríe en manteca una cebolla muy picada con un poco de especias y se le agrega cuando esté frío 4 o 6 yemas de huevo; se pone en una fuente enlozada, untada con manteca, se le da la forma de pan largo con bastante miga de pan y se hace cocer con manteca al horno; si se quiere, en la fuente se le puede poner un fondo de verdura y se sirve con una salsa que se hace con manteca, harina y caldo".

En 1890 la salteña Juana Manuela Gorriti (1818-1892), escribe un libro "exquisito", *Cocina ecléctica*, en el que plasma su experiencia gastronómica con su excelencia literaria. Es un trabajo muy interesante basado en una gran tarea de recopilación de tradiciones argentinas y latinoamericanas que contiene un amplio recetario y leyendas y anécdotas sobre nuestras comidas.

Siendo parte de la alcurnia local, Susana Torres de Castex recorre en su libro muchos manjares de lo que se entendía como una cocina festiva y sofisticada; aun así, la carne y las tradiciones criollas ganan presencia con la fuerza que les daba la exigua distancia que existía entre lo que era la ciudad y el campo.

Desde *La perfecta cocinera* al día de hoy son infinitos los recetarios y también los libros de investigación que se ocuparon de la carne, a veces de manera exclusiva, en otras entendiéndola como una de las partes del comer nacional. Esto se puede comprobar en ediciones tan antiguas y prestigiosas como *La cocina y la pastelería de América*, de Francisco Figueredo (de finales de siglo XIX) o *La Cocina Argentina y Francesa*, del emblemático cocinero Antonio Gonzaga. Pero vale la pena dar un nuevo salto y ver qué tiene para decir la gran cocinera popular del siglo XX, la misma que les enseñó recetas y fuegos a miles de hogares a través de sus libros y de la TV: Doña Petrona.

Petrona Carrizo de Gandulfo nació en 1898 en La Banda, provincia de Santiago del Estero. Habían transcurrido apenas ocho años de la publicación de *La Perfecta Cocinera Argentina*, pero este dato es anecdótico: en ese entonces nada relacionaba el mundo de Petrona con la destacada condición social de Susana Torres de Castex. El padre de Petrona murió cuando ella tenía apenas seis años y su madre tuvo que mudarse junto a sus ocho hijos a la capital provincial, donde armó una pensión como modo de subsistencia. Se dice que Petrona dio allí sus primeros pasos en la cocina, ayudándola en la preparación de las comidas de los huéspedes. A los 15 años la madre quiso arreglarle un matrimonio con un militar, pero ella se negó. Lo hizo de manera romántica, casi fílmica, huyendo de la casa y comenzando a trabajar en la cocina de una estancia. Desde entonces su vida tuvo varios altibajos, éxitos y fracasos.

Vale la pena dar un nuevo salto y ver qué tiene para decir la gran cocinera popular del siglo XX, la misma que le enseñó recetas y fuegos a miles de hogares a través de sus libros y de la TV: Doña Petrona.



Petrona Carrizo de Gandulfo, más conocida como Doña Petrona, cocinando uno de sus manjares.

En 1928 vio un aviso en un diario en el que buscaban mujeres para dar clases de cocina: el objetivo era publicitar una moderna cocina a gas, novedad bienvenida que llegaba para reemplazar las tradicionales cocinas a leña o combustible. Ella fue y se destacó rápidamente. Así arranca la historia de una Petrona que se convirtió en la Doña más amada del país. La que supo recopilar cada una de sus recetas de manera prolija, lo que le permitió en 1933 publicar la primera edición de *El libro de Doña Petrona*, con nada menos que 1000 recetas, consiguiendo un éxito inmediato en ventas. A partir de entonces la leyenda nunca más dejó de crecer: su libro se convirtió en el más vendido del país (con más de 120 reediciones hasta el día de hoy) y sumando un logro único: Petrona fue la primera cocinera en aparecer en la recién nacida televisión argentina. Lo hizo en el programa *Variedades Hogareñas*, emitido en blanco y negro en el año 1952. La pantalla le sentó bien.

La lista de platos basados en carne de Doña Petrona es extensa y completa, con opciones para todos los gustos y necesidades. Hay cortes caros y económicos, guisos y asados, cocciones rápidas y lentas. Los nombres remiten a una cocina familiar, la misma con la que se alimentaron varias generaciones de argentinos. Albóndigas a la jardinera, bifes a la criolla, lomo a la *maitre d'hotel*, *brochettes*, budín de carne y jamón, hígado con puré de papas, lengua con risotto, milanesas, una decena de empanadas distintas, osobuco, mondongo y peceto a la cacerola, entre tantas más. Hay recetas de tradición como la buseca, la chatasca, el charque; también, otras llegadas de tierras foráneas, desde una *feijoada* brasileña a las carnes con salsa de soja importadas de China. Hay riñones, sesos en bocadillo, *tournedos* a la crema. Muy festejada es la receta de las mollejas al marsala, que acá reproducimos. Primero hay que lavar 10 mollejas, darles un hervor, sacarles la pielcita y salpimentarlas. Luego

se las dora en aceite, se agrega una cebolla, se cocina unos minutos y se suman tres tomates pelados y cubeteados. Finalmente van 50 gramos de manteca, un vaso de marsala, una cucharada de hongos secos picados (remojados previamente para hidratar), un cucharón de caldo y hierbas aromáticas. Esto se hierve despacio hasta que la salsa comienza a espesar. Doña Petrona continúa la receta con un arroz que funciona como deliciosa guarnición.

Desde entonces, carnes, cocina y libros fueron siempre compañeros yendo de la mano por los caminos de la gastronomía nacional. Hay libros de investigación como *La Vaca*, de Juan José Becerra, subtitulado como *Viaje a la pampa carnívora*, y también *La vida de una vaca*, de Juan Pablo Meneses, editado por Seix Barral. Hay libros que llevan la firma de restaurantes famosos (como *La Cabrera*) y también los que están firmados por una nueva generación de *influencers* nacidos al amparo de las redes sociales, como pasa con *Locos por el Asado* (Editorial Sudamericana). En su completo libro *Recetas de carne* (Editorial Planeta), el reconocido periodista Pietro Sorba analiza no solo los gustos locales por el mundo carnívoro, sino que plantea desafíos posibles en la búsqueda de ampliar horizontes culinarios. "¿Por qué no probar más cortes? ¿Por qué no probar nuestras carnes en recetas consolidadas expresadas por otros países del mundo? ¿Por qué no abrir el juego a recetas más creativas? ¿Por qué no inspirarnos en quienes ya marcaron caminos alternativos? Seguramente descubriríamos un mundo nuevo. Goloso y suculento. Novedoso. Decenas y decenas de recetas inspiradoras están al alcance de nuestras cacerolas. Se pueden ejecutar al pie de la letra o pueden ser el disparador para lograr nuevos horizontes y, de paso, gastar un poco menos ya que la carne tiene su costo", explica el propio Pietro Sorba en el prólogo de este libro.

El asado

Si hablamos de libros argentinos nacidos alrededor de la carne, el eje temático del asado y la parrilla merece su espacio separado, conformando una categoría propia que atraviesa la cultura y las pasiones locales. En *La Vaca*, Becerra analiza cómo las carnes asadas ganaron masividad de manera relativamente reciente, apenas en la segunda mitad del siglo XIX, pero también consigna su presencia en la conquista, en esas luchas entre una población criolla con afán conquistador y las previas poblaciones originarias. "La idea de que 'todo bicho que camina va a parar al asador' es un mandamiento de la región pampeana y uno de los lugares comunes más citados del *Martín Fierro*. Es la declaración de principios del carnívoro argentino y de su pulsión ingobernable que lo arrastra hacia la vaca", afirma Becerra.

Todo bicho que camina… se llama el libro escrito por Gabriel Sagel en la década de 1990, presentándose como una guía práctica del buen asador. En su prólogo, el ya fallecido Fernando Vidal Buzzi (quien supo ser una de las firmas fundantes del periodismo gastronómico de Argentina) recuenta los cambios en los modos de comer de este país y advierte: "Ahora se comen muchas más cosas que antes. Salvo el asado. La vaca sagrada se mantiene firme. Combatida por todos los flancos, pasada de moda, pero firme. La razón más fuerte es sencilla: el asado es nuestra cocina nacional, sin vueltas".

En *Todo bicho que camina…* Sagel se pregunta a sí mismo por qué y para qué escribir un libro sobre un tema acerca del cual el 90 % de los argentinos se considera ("y tal vez lo sea", admite) una autoridad. Y esgrime en esas páginas una posible respuesta: "Aquí busco aprender de asadores profesionales y reproducir algunos de sus secretos. Nutrirme de sus consejos y técnicas para luego compilar aquellas ideas más brillantes. En fin. Con este libro pretendo, nada más ni nada menos,

que entretenerlo. Viajar juntos por la historia, la geografía, la zoología, el humor, la pirotecnia y la quinta, a bordo de una alfombra mágica incansable: la parrilla".

Esa búsqueda de aprender y de enseñar sobre los secretos y técnicas de la parrilla tiene detrás muchos otros títulos, desde el didáctico *Manual del Asador Argentino* (de Raúl Mirad) hasta el exitoso *El Parrillero Científico*, escrito por Diego Golombek bajo la editorial Siglo Veintiuno. Lo de Golombek fue a su modo renovador: tomó una práctica culinaria eminentemente intuitiva como lo es el asado, una práctica usualmente adquirida de manera generacional y heredada, para repensarla desde una perspectiva científica. "Hacer un asado es una ciencia. Una ciencia y un ritual tan antiguo como la humanidad misma, que ha sabido adaptarse a los tiempos (…). Este libro es para asadores y asadoras, y recorre todas las estaciones de un buen asado: del fuego a la estructura de la parrilla, de los diferentes tipos de carne y sus puntos de cocción a las verduras, del vino a los juegos para terminar con una muy buena sobremesa", enumera. "Estas páginas pretenden, sobre todo, intervenir con evidencia científica en algunas cuestiones. Por ejemplo, cuál es la diferencia entre usar carbón o leña a la hora de hacer un buen fuego, cómo se conduce el calor de las brasas a la carne y cómo eso influye en el resultado, por qué la paciencia es la mejor virtud de un asador…".

Los platos con carne de Petrona remiten a una cocina familiar que alimentó a varias generaciones de argentinos: albóndigas a la jardinera, bifes a la criolla, budín de carne y jamón, hígado con puré de papas, lengua con risotto, milanesas, empanadas, osobuco y mondongo, entre tantos más.

En las páginas de *El Parrillero Científico* se habla, por ejemplo, sobre conceptos como termodinámica, fibras musculares, tejido conectivo, contaminaciones físicas, químicas y biológicas, entre otros ítems que escapan al lugar común del asado nacional.

Más allá de manuales varios, de periodistas e investigaciones, los grandes best sellers de la parrilla argentina tienen prestigiosos nombres por detrás, cocineros y personajes que dan vida a una gastronomía contemporánea en el país. Y aquí vale la pena mencionar algunos referentes, aquellos que destacan en los anaqueles de las librerías con brillo merecido.

Christian Petersen es parte de una generación actual de cocineros profesionales con importantes estudios curriculares a sus espaldas. Estudió en la primera escuela de cocina profesional de la Argentina, la que conducía Alicia Berger; también aprendió junto con "el Gato" Dumas, luego viajó y se perfeccionó en Le Cordon Bleu, Francia, y en la California Culinary Academy, Estados Unidos. Pero su gusto por el asado viene desde mucho antes, tiene orígenes familiares que mucho más tarde se cruzaron con su mirada profesional. Como productor ganadero, y también como uno de los propietarios de una parrilla en San Isidro (Hermanos, en la Zona Norte del Gran Buenos Aires), él tiene la posibilidad de conocer de manera profunda ambas puntas de la cadena de la carne en el país: el lado de la producción en el campo y el del despacho a la mesa. Así, no extraña que este cocinero sea autor de dos de los principales libros que surgieron en esta recién nacida década, ambos dedicados a la carne y editados por Planeta: *Carne y Fuego* (2020) y *Al Hueso!* (2022).

"Siempre me gustó el campo, sus tiempos, la delicia de madrugar y

tomar unos mates con los paisanos antes de salir a recorrer el vacaje. Tengo recuerdos de estas escenas desde que era muy chico; solía ir a trabajar de peón en los veranos, ayudando en las tareas que hubiera para hacer. Era el mejor plan de vacaciones para mí. A los 17 años empecé a trabajar en la cocina, junto con mi familia. Tenía todo por aprender, así que dediqué mi energía a lograr ser un buen parrillero y cocinero. Con el tiempo, llegaron los eventos, la televisión, mi propia parrilla, los nuevos emprendimientos", cuenta Christian. "Los rufaches, gauchos del fortín de Obligado, son maestros del asado. Sus días pasan no por el calendario, sino por los asados que comerán en su vida. Ellos me enseñaron a asar una vaquillona con cuero, a elegir la leña, a afilar los cuchillos. Y aprendí que, al lado de ellos, no sé nada", continúa.

Si *Carne y Fuego* se presenta como un manual que permitirá al lector tomar mejores decisiones (¿cuántas personas son? ¿leña o carbón? ¿dónde comprar la carne? ¿qué corte para qué? ¿cuál es el acompañamiento ideal?) sumando más de cien recetas distintas, en *Al Hueso!* propone en cambio una mirada exhaustiva sobre la materia prima, sobre esa carne que tanto nos gusta, definiendo y explicando sus cortes, la grasa, el marmoleado, la terneza, la manipulación y los modos de saber elegirla. Con mirada cultural y de revalorización de un patrimonio humano de Argentina, el reconocido fotógrafo Eduardo Torres publicó junto al sociólogo Pablo Torres el libro *Carniceros de oficio*, donde narran las historias de quince carnicerías y carniceros típicos de Buenos Aires, mostrando así una parte primordial de la cadena cárnica nacional que suele ser menospreciada: ese mostrador tradicional donde el carnicero ofrece sus carnes, donde desposta la media res, donde se genera una fraternidad única entre vendedor y cliente, una fraternidad que difícil-

mente se repita en otros rubros. También la biblioteca gastronómica visitó en los últimos tiempos el cada vez más prestigioso mundo de los chacinados, en particular a través de dos grandes cocineros, Guido Tassi y Juan Pedro Rastellino. Tassi publicó *Embutidos*, un formidable libro donde resume su experiencia (entre otras cosas, este cocinero está al frente de la gastronomía de Don Julio, la más famosa de las parrillas argentinas) y da pautas y recetas para los que quieran animarse a ese inmenso mundo de los embutidos caseros, incluyendo delicias como chorizos, morcillas, mortadelas, *leberwurst*, salchichón, salames, longanizas, cantimpalos y más. Rastellino, por su lado, es el autor de *La Carneada*, un libro poderoso donde da cuenta de uno de los encuentros más intensos que puede darse entre el hombre y el animal: el momento íntimo y sagrado del sacrificio, para luego recuperar cada una de las partes (carne, grasa, entrañas, cuero, huesos) para convertirlas en alimento.

Finalmente este capítulo no puede culminar sin adentrarse en el autor que permitió que la carne y los fuegos de la Argentina llegaran a las grandes librerías del mundo, atravesando fronteras impensables y convirtiendo la parrilla en un poema de gran belleza y romanticismo: Francis Mallmann.

Nacido en el Gran Buenos Aires en 1956, Mallmann vivió su infancia en los idílicos paisajes de Bariloche, donde se inició como cocinero trabajando en un barco para turistas que navegaba sobre las aguas del lago Nahuel Huapi. De ahí en más su carrera creció a la par de su imaginación y tenacidad. Primero quedó encandilado por las luces de la gastronomía francesa, aprendiendo en París junto a Paul Bocuse, y volviendo luego a Argentina para intentar reproducir esos sabores sofisticados en tierras porteñas. Pronto entendió que su camino era



El chef argentino, considerado el "rey del fuego".

otro: que su camino debía trabajar sobre sabores locales y con una mirada también local. Dejó de lado así esa *nouvelle cuisine* aprehendida en Europa para dar vida a una cocina mucho más rústica y nacional, con el fuego como su principal aliado. El momento *eureka* de esa transformación ideológica sucedió nada menos que en París, en 1995. Invitado por la Academia Internacional de Gastronomía, armó allí un menú exclusivo a base de papas: "El gran regalo de Sudamérica a la despensa del mundo", recuerda. "Hicimos un contrabando de papas a Europa, decoramos la mesa real con papas (llenas de tierra) puestas directamente sobre el mantel blanco, y preparamos un menú de nueve pasos, solo usando papas. El jurado quedó maravillado, me dijeron cosas hermosas, gané el concurso y desde ese momento me invadió una gran alegría pero también una firme decisión. Se había acabado para mí la alta cocina contemporánea", cuenta.

Televisión, libros, grandes restaurantes, su consagración en Netflix, sus proyectos en Mendoza, Brasil, Estados Unidos y Uruguay: en cada lugar, Francis Mallmann deja siempre una impronta indeleble y particular, basada en una filosofía de vida y un modo de mostrar los sabores que lo enamoran. El libro que mejor resume todo esto es *Siete Fuegos*, al cual Anthony Bourdain describió como "el arte de asar sobre fuego llevado a un nuevo nivel".

En cada lugar, Francis Mallmann deja siempre una impronta indeleble y particular, basada en una filosofía de vida y un modo de mostrar los sabores que lo enamoran.

Siete Fuegos marca el inicio de una saga de libros firmados por este cocinero que incluye *En Llamas*, *Tierra de Fuegos* y *Fuego Verde*, su último título publicado en 2022. En un momento de la introducción del primer libro, el propio Mallmann afirma que lo suyo fue nada más y nada menos que un retorno deseado a la tierra que lo vio nacer. "Dicho simplemente, volví a una cocina argentina, de leña y hierro fundido". Una cocina donde la carne es protagonista.



Mirá:
La literatura gastronómica, tradición Argentina.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
"Buenas Tardes, Mucho gusto" de Petrona Carrizo.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 4

Frondizi a los bifes con el Che Guevara y Eisenhower

CUANDO EL MUNDO LITERALMENTE SE PARTÍA EN DOS, MOTIVANDO EL INICIO DE LA GUERRA FRÍA, ERNESTO "CHE" GUEVARA, ÍCONO GLOBAL DE JUVENTUDES REVOLUCIONARIAS Y SÍMBOLO POP MULTIPLICADO EN REMERAS Y CANCIONES, COMIÓ SU ÚLTIMO BIFE DE CHORIZO EN UNA REUNIÓN SECRETA CON ARTURO FRONDIZI EN BUENOS AIRES. POCO ANTES, EL MISMO FRONDIZI HABÍA COQUETEADO, BIFE DE POR MEDIO, CON EL PRESIDENTE DE ESTADOS UNIDOS, DWIGHT EISENHOWER.

Jugoso, dicen que lo pidió. Y con papas fritas a caballo, suman. Un gran almuerzo con el verdadero bife argentino como protagonista, seguramente de un novillo alimentado a pasto en las amplias llanuras pampeanas. Esa fue la última vez que Ernesto Guevara De la Serna, el famoso Che Guevara, probó carne argentina; lo hizo en la Quinta de Olivos, tras reunirse con el entonces presidente Arturo Frondizi. Al rato de esa comida se subió a un avión en dirección a Brasil para ya nunca más volver al país. De aquí se llevó entonces no solo un apretón de manos con Frondizi, sino también el sabor y el aroma de la mejor carne del mundo. Esa misma carne que, tantas veces, un mucho más joven Ernesto había comido en su infancia y adolescencia, en ese trajín de mudanzas que lo llevó a vivir entre Buenos Aires, Misiones y Córdoba. Esa misma carne que de seguro extrañaba en su etapa revolucionaria, donde no dudó en soportar el hambre y la fatiga en sus campañas clandestinas por montes y selvas del Caribe.

No fue el único "bife famoso" del coprotagonista de esta historia, Arturo Frondizi, que poco antes había agasajado con una parrillada al presidente de Estados Unidos, Dwight Eisenhower, cuando occidente debatía, precisamente, las primeras sanciones a la Cuba de Fidel y el Che Guevara. Según recuerda el periodista Roberto Disandro, acreditado en Casa de Gobierno desde la década del 40, en febrero de 1960 llegó al país el presidente Eisenhower, ícono de la Segunda Guerra Mundial y emblema del capitalismo occidental y cristiano. Ike, como le decían en su país, fue agasajado con un asado criollo no solamente por hacer honor a nuestra gastronomía, sino también pensando en exportar más carne hacia la gran potencia del norte, habida cuenta de que Inglaterra -principal destino por entonces-, había reducido drásticamente las compras. El asado, que puso a ambos presidentes en la portada de los periódicos de todo el mundo, se llevó a cabo en una estancia y Eisenhower quedó tan sorprendido con el sabor de nuestra carne que, cuentan, repitió varias veces un corte para él desconocido: el bife de chorizo.

Ambos bifes, el de Guevara y el de Eisenhower, le trajeron varios dolores de cabeza a Frondizi -castigado tanto por la izquierda argentina como por los sectores más conservadores- que había asumido la presidencia con el slogan "Petróleo más carne, igual a acero".

Volviendo al Che, la historia de este último bife es la historia de un continente en medio de revueltas políticas y, también, de un mundo sumido en la Guerra Fría. Claro que Ernesto Guevara no vino a la Argentina para satisfacer su apetito carnívoro: el motivo de este viaje fue mucho más complejo y tuvo consecuencias inmediatas, no solo para la Argentina, sino para otros países de la región. Para entenderlo, es necesario un poco de contexto: tras la Segunda Guerra Mundial,

Latinoamérica era un hervidero de dictaduras, revoluciones socialistas, tablero de ajedrez en una larga Guerra Fría en ciernes. Con Europa todavía debilitada comercialmente, en América el pensamiento nacionalista crecía dentro de una clase obrera e industrial que estaba en crecimiento. Así se explican algunos movimientos que cambiaron la escenografía política regional, como la revolución boliviana de 1952 liderada por el Movimiento Nacionalista Revolucionario (MNR, autodefinido como "un partido nacionalista con inclinaciones socialistas") o la revolución de Guatemala, que el 20 de octubre de 1944 unió a un grupo heterogéneo de universitarios, empresarios, militares y obreros, para derrocar al gobierno de facto de Federico Ponce Vaides y llamar a las primeras elecciones libres en ese país.

En ese caldo de cultivo es que Ernesto Guevara recorrió Latinoamérica, abriendo sus ojos a una historia en movimiento que cambió su manera de pensar de manera permanente. El primer viaje que hizo comenzó en 1952, cuando con su amigo Alberto Granado se subieron a la Poderosa II (una moto Norton 500 M18 del año 1939) para recorrer por siete meses parte de la Argentina y Chile, donde dejaron la moto que ya no funcionaba. Luego siguieron por Perú, Colombia y Venezuela, dejando sus experiencias escritas en los famosos *Diarios de Motocicleta*. Tras volver a Buenos Aires para terminar su carrera de médico, Guevara arrancó un segundo viaje un año después, también acompañado de un amigo, Carlos Ferrer. Junto a él vivió muy de cerca lo que estaba sucediendo con la revolución boliviana, para luego

La historia de este último bife del Che Guevara es la historia de un continente en medio de revueltas políticas y, también, de un mundo sumido en la Guerra Fría.

dirigirse a Perú y Ecuador. De allí el Che apuntó a Guatemala, con la idea explícita de entender mejor el proceso revolucionario que vivía ese país. Para llegar debió pasar antes por Panamá, Costa Rica, Nicaragua, Honduras y El Salvador. Eran trayectos lentos y cortos, en autos prestados, haciendo dedo, de polizonte en barcos o trenes o tomando desvencijados micros por caminos serpenteantes. En Guatemala vivió no solo los últimos meses de la revolución arrancada una década antes, sino también el golpe militar que le dio fin, con apoyo explícito del gobierno de los Estados Unidos. Como anticipo de ese famoso título de Eduardo Galeano, lo de Guevara fue meterse a la fuerza en el torrente sanguíneo de las venas abiertas de Latinoamérica, trabajando en hospitales de leprosos, dialogando con generales y guerrilleros, conociendo poblaciones originarias y estudiantes universitarios, viviendo luchas sangrientas y amenazas reales. Fue en diciembre de 1953 que, en una carta escrita en Costa Rica, dirigida a su tía Beatriz, este Che todavía en formación intelectual escribe:

"Tía-Tía-mía:

Mi vida ha sido un mar de encontradas resoluciones hasta que abandoné valientemente mi equipaje, y mochila al hombro emprendí con el compañero García el sinuoso camino que acá nos condujo. En El Paso tuve la oportunidad de pasar por los dominios de la United Fruit convenciéndome una vez más de lo terrible que son esos pulpos capitalistas. He jurado ante una estampa del viejo y llorado camarada Stalin no descansar hasta ver aniquilados estos pulpos capitalistas. En Guatemala me perfeccionaré y lograré lo que me falta para ser un revolucionario auténtico. Informo que además de médico, soy periodista y conferenciante, cosas que me darán unos cuantos (aunque pocos) u$s.

Junto con tus aditamentos, te abraza, te besa y te quiere tu sobrino, el de la salud de hierro, el estómago vacío y la luciente fe en el porvenir socialista".

Un salto a 1961

Volvamos al contexto de ese último bife que Ernesto "Che" Guevara comió como despedida de la Argentina tras pasar años de estómagos vacíos, pero también llenos. Para 1961, Guevara ya no era un simple joven con ideas revolucionarias, sino que era reconocido como uno de los principales dirigentes de la Revolución de Cuba, un proceso de largos años de luchas y muertes, avances y retrocesos. Una revolución cuyos inicios pueden rastrearse ya desde 1953 y que culminó triunfante ese 1 de enero de 1959, cuando el dictador Fulgencio Batista escapó de la isla y, bajo las órdenes de Fidel Castro, las columnas del Che Guevara y Camilo Cienfuegos ocuparon los principales cuarteles de La Habana.

Ya figura mítica y temida, fue ese Che el que, con el puesto de ministro de Industria de Cuba, viajó a Uruguay para participar de la reunión del Consejo Interamericano Económico Social (CIES) que se llevó a cabo en el Hotel Casino Nogaró ubicado sobre la turística avenida Gorlero de la balnearia ciudad de Punta del Este. Era un encuentro de altísima tensión e importancia: allí estaban todos los representantes de los países miembros de la Organización de Estados Americanos, la OEA, de la cual Cuba aún era parte. De un lado, estaba el Che; del otro, el secretario del Tesoro de los Estados Unidos, Douglas Dillon, enviado por el presidente de aquel país, John F. Kennedy. Y en medio de ellos, estaba el recuerdo aún demasiado fresco de la invasión a la Bahía de Cochinos, la famosa operación militar en la que tropas paramilitares de cubanos exiliados, apoyados de manera estratégica y ma-

terial por el gobierno de Estados Unidos, invadieron Cuba para echar a Fidel Castro del poder. Esa acción, detenida por el ejército cubano en apenas tres días, modificó las reglas geopolíticas de ese entonces, terminando de acercar Cuba a Rusia como modo de evitar futuros ataques patrocinados desde Estados Unidos. Fue ese acercamiento el que, apenas un año más tarde, provocó la "crisis de los misiles" de Cuba, cuando Estados Unidos supo de la existencia de bases de misiles nucleares de alcance medio del ejército ruso en el país caribeño. Y fue también ese acercamiento el que hizo que el Che comiera un último bife en Argentina.

En Uruguay la agenda del Che incluyó encuentros distendidos con sus padres y sus hermanos, que viajaron allí para verlo. También tuvo alto voltaje político, ya que más allá de las intenciones de los Estados Unidos de cercar a Cuba en la diplomacia americana, la revolución recibió más de un visto bueno por parte de otros dirigentes de la región. Por ejemplo, el de Leonel Brizola, gobernador de Río Grande do Sul y representante de Brasil en el encuentro. Justamente, con Brizola y Eduardo Haedo (presidente del Consejo Nacional de Gobierno uruguayo y anfitrión en el CIES) se encontraron en la casa de este último para compartir mates y un delicioso asado con cuero, un clásico de la tradición rioplatense.

De un lado, estaba el Che; del otro, el secretario del Tesoro de los Estados Unidos, Douglas Dillon, enviado por el presidente de aquel país, John F. Kennedy. Y en el medio, estaba el recuerdo aún demasiado fresco de la invasión a la Bahía de Cochinos.

Estados Unidos estaba preocupado por la ascendencia que Cuba podía tener en Latinoamérica. Incluso estaba aún más preocupado por el acercamiento entre Rusia y Cuba y lo que eso podía significar para la región. Unos meses antes de la reunión en Punta del Este, en marzo de 1961, Kennedy había lanzado el plan Alianza para el Progreso, un programa de ayudas financieras para todos los países del continente americano en medio de una crisis regional provocada por la caída de los precios de los productos primarios en el mundo. "Si hemos de afrontar un problema de tan importantes dimensiones, nuestro proceder debe ser audaz y a tono con la concepción majestuosa de la 'Operación Panamericana'. Por eso hemos hecho un llamamiento a todos los pueblos del hemisferio para unirse a una Alianza para el Progreso, en un vasto esfuerzo de cooperación, sin paralelo en magnitud y en nobleza de sus objetivos, con el fin de satisfacer las necesidades fundamentales de techo, trabajo y tierra, salud y escuela", sostuvo John F. Kennedy cuando presentó el plan. Para algunos, como el propio Frondizi, este plan bien aplicado podía realmente servir para el desarrollo de países como la Argentina. Para otros, en particular para Cuba, era apenas una excusa para que Estados Unidos ganara influencia e injerencia en los procesos políticos del continente. El propio Che respondió a las palabras de Kennedy en la televisión cubana, afirmando que "... quedó demostrada la naturaleza falsa de la 'Alianza para el Progreso', la intención imperialista que tiene (…); aunque, naturalmente, todavía

Estados Unidos estaba preocupado por la ascendencia que Cuba podía tener en Latinoamérica. Incluso estaba aún más preocupado por el acercamiento entre Rusia y Cuba y lo que eso podía significar para la región.

no se pueden saber los resultados exactos (…), pues se basa en un armazón de suposiciones y falsedades que en el mejor de los casos debe ser todavía sancionada por la realidad y, lo más probable, es que la realidad demuestre que se estaba frente a una gran estafa que se hace a los pueblos de América".

La visita del Che Guevara a la Argentina no fue idea de Arturo Frondizi; tampoco lo fue del propio Che. El encuentro fue en realidad orquestado por nada menos que Kennedy, quien creía que Frondizi podía mediar entre la Revolución Cubana y los Estados Unidos. La reunión, organizada por Jorge Carretoni (bajo órdenes de Frondizi) y por Richard Goodwin representando a Kennedy, fue tan secreta que ni siquiera la familia sabía que se iba a realizar. "En Uruguay nos juntamos los cinco hermanos, el viejo y la vieja, un par de tíos, algunos amigos, cuñados. Fue un encuentro familiar importante. Muy cargado de emoción. Nos despedimos de él en Montevideo. Que no nos hubiera dicho que un día más tarde él mismo venía a Buenos Aires fue una sorpresa", contó luego su hermano, Juan Martín Guevara.

Los preparativos de la reunión fueron dignos de una película de espionaje: el secreto era total, de modo tal de preservar la amenazada vida del Che en el país. Y de preservar también el delicado equilibrio político en el que vivía Frondizi, con un gobierno debilitado y en jaque por grupos militares que querían sacarlo de la Casa Rosada. Frondizi envió un avión Piper CK-AKP para buscar a Guevara en el aeropuerto de Montevideo el 18 de agosto de 1961, al día siguiente

El encuentro fue en realidad orquestado por nada menos que Kennedy, quien creía que Frondizi podía mediar entre la Revolución Cubana y los Estados Unidos.



La reunión secreta entre el Che Guevara y el expresidente Arturo Frondizi en la Quinta de Olivos.

de culminado el cónclave uruguayo. De allí el avión se dirigió al Aeropuerto Internacional de Don Torcuato, que por ese entonces era el segundo aeródromo argentino por su nivel de tráfico aéreo. Apenas unas horas antes Frondizi les había ordenado a los tenientes de fragata Emilio Filipich y Fernando García que se dirigieran a Don Torcuato para buscar a una persona "muy importante", sin decirles siquiera a ellos de quién se trataba. En el sitio *Visión Desarrollista*, el periodista e historiador Rogelio Alaniz relata: "El primero en descender del avión fue el dirigente ucrista Jorge Carretoni, frondizista de izquierda -como se decía en esos tiempos- y uno de los principales operadores de la memorable jugada política que se estaba gestando. Después descendió un señor con tonada cubana llamado Ramón Aja Castro. Mientras tanto, los oficiales esperaban en la pista, firmes y decididos a cumplir con su misión. Finalmente descendió del Piper un tercer pasajero: traje verde oliva, barba no muy poblada, boina negra y sonrisa burlona. Ya para esos tiempos, Ernesto Guevara era conocido como el 'Che' y su nombre era un sinónimo de la revolución cubana. Se dice que los oficiales se quedaron tiesos. A uno de ellos se le cayó el guante que tenía en la mano; el otro comenzó a transpirar".

Abundan los relatos de la reunión entre el Che y Frondizi, armados por entrevistas posteriores a los distintos protagonistas. En el diario *Clarín* dan cuenta de cómo terminó esa reunión, reproduciendo un diálogo posible:

"Al finalizar la reunión, Elena Faggionato, entonces primera dama, se dirige al huésped, conocedora de que solo lo habían convidado con café.

Elena Faggionato: -Joven…me parece que usted no almorzó, ¿no quisiera comer algo?

Che Guevara: -Solo desayuné con mate y acá tomé café. La verdad es que tengo hambre, señora.

Elena Faggionato: -¿No le gustaría comer un bife?

Che Guevara: -Señora, no quisiera que usted se moleste…

Elena Faggionato: -Por favor, ninguna molestia… ¡Ya mismo se lo hago preparar!

Che Guevara: -Se lo agradezco… ¿podría ser jugoso?

Elena Faggionato: -Claro, ¿cómo no?

El visitante sonríe con picardía y deja fluir el mandato de su paladar argentino.

Che Guevara: -Perdone, usted… pero si viene con papas fritas 'a caballo', mejor".

La entrevista realizada en la Quinta de Olivos fue entre ambos políticos a solas y sin testigos. Se cuenta que hablaron de la mediación de Argentina entre Cuba y Estados Unidos, también de la revolución cubana y de la posibilidad de que el modelo socialista se propague a otras regiones. Se dice que incluso entre ambos discutieron sobre autores marxistas, reflexionando sobre materialismo dialéctico e histórico, una charla donde Frondizi demostró que conocía más sobre la teoría, pero el Che sobre la práctica. Entre Frondizi y Guevara hubo algunos momentos de acuerdo, también hubo varios desacuerdos. Para el presidente argentino, la salida no era una revolución marxista, sino un proyecto desarrollista, y creía firmemente que el dinero prometido por Kennedy a través del programa Alianza para el Progreso podía marcar el punto de partida de este desarrollo deseado.

Más allá de las intenciones de Frondizi de que nadie supiera de la reu-

nión, los servicios secretos no tardaron en enterarse, incluso todavía con el Che en el país. Los enojos y amenazas retumbaron muy pronto, incluso hubo algún disparo cerca de Olivos. En su biografía del Che, Pacho O'Donnell cuenta lo siguiente: "Casi cincuenta años después, tuve una charla con un ya anciano brigadier Jorge Rojas Silveyra (por entonces ministro de Aeronáutica), quien me dijo: 'Yo ordené que mataran al Che durante su estadía en Argentina. Pero elegí mal a los hombres y no supieron o no quisieron hacerlo'".

Por fuera de la agenda política, además de comer el bife jugoso, lo único que hizo el Che ya en camino al avión que lo llevaría a Brasil para una reunión -con fraternal foto incluida con el presidente Janio Quadros-, fue visitar a su tía María Luisa Guevara Lynch de Martínez Castro, que estaba enferma de cáncer.

El malestar por la visita del Che a la Argentina comenzó a escalar, tanto que apenas tres días más tarde, el 21 de agosto, Frondizi debió dar un discurso en cadena nacional explicando por qué lo recibió y aclarando su posición democrática y contraria a la revolución cubana. De todas maneras, aprovechó para volver a defender el principio de respeto por la soberanía de todos los países, oponiéndose a la expulsión de Cuba del sistema interamericano promovida por Estados Unidos. En ese discurso, Frondizi comenzaba así: "Deseo disipar el equívoco que ha prevalecido en estos días con motivo de la audiencia que el presidente de la República concedió al ministro de Industrias y delegado de la República de Cuba en la conferencia del Consejo Interamericano Económico y Social realizada en Punta del Este, el doctor Ernesto Guevara. Autoricé personalmente la entrada al país del señor Guevara cuando se me hizo conocer su deseo de mantener conversaciones con el presidente de la Nación. Y determiné personalmente las condiciones

de su estadía en el país con el objeto de evitar cualquier alteración a la tranquilidad pública". Para muchos, incluso para el propio Frondizi -según lo explicó él mismo unos años más tarde- esta reunión secreta con Ernesto Guevara fue una de las excusas esgrimidas por los mandos militares para realizar un nuevo golpe de Estado en Argentina, sacando en 1962 a Frondizi del poder.

El Che y el asado

Autor del libro ¡Cuba Libre!: El Che, Fidel y la Improbable Revolución que Cambió la Historia del Mundo, el historiador Tony Perrottet investigó sobre lo que él mismo llamó "la guerrilla cuisine", buceando entre cartas y textos escritos por los propios guerrilleros contando no solo lo que comieron en esos años pasados en la selva de Sierra Maestra, sino también detallando recetas exactas con lujo de detalles. En un artículo publicado en la revista *Taste*, el propio Perrottet cuenta sus descubrimientos. "Fidel Castro, Che Guevara y sus compañeros barbudos pasaron unos dos años escondidos en las montañas de Sierra Maestra, saltando de un escondite tropical al otro mientras peleaban para vencer al siniestro dictador Fulgencio Batista. Con acceso limitado a la comida, estaban forzados a ser muy creativos en su cocina", sostiene. "Mientras leía muchos de los diarios personales de la guerra y cartas en la Oficina de Asuntos Históricos en la Habana como parte de mi investigación para el libro *¡Cuba Libre!*, quedé sorprendido de la atención amorosa que los hombres demostraban al escribir sobre comida. Ellos registraron nuevos ingredientes y recetas de manera tan diligente como lo haría cualquier autor de un libro de cocina. Ellos generaron así su propio subgénero literario para la posteridad: uno que me gusta pensar como una 'guerrilla cuisine'".

Con un ejército autodidacto compuesto en gran parte por estudiantes universitarios de clase media, los guerrilleros bajo el mandato de Fidel Castro estaban forzados a subsistir en la selva con malanga hervido (un tubérculo que recuerda a la mandioca), también con plátano verde con algo de manteca y sal. Raúl Castro demostró ahí sus dotes culinarias inventando algunas recetas especiales como el "chorizo a la guerrilla", una salchicha parrillera cortada en rodajas finas salteadas con miel, limón y un poco de ron Bacardi. Otro plato muy elogiado era la víbora, en especial esas boas grandes de hasta tres metros de largo, que se cortaban y armaban a modo de brochetes y se cocinaban al fuego. "Pero no siempre las comidas salían bien", dice Perrottet; en especial si era el Che el que cocinaba. "El médico argentino era famoso por su austeridad. Una vez, al principio de la campaña, el Che compró una vaca muy flaca e intentó preparar un asado con ella". Recordando los asadores de su infancia, armó una cruz con unos palos y ató allí la media res entera. "Pero no pudo encontrar suficiente leña seca para un fuego decente. Parte de la carne terminó cruda; otras partes estaban carbonizadas. Al día siguiente los restos estaban llenos de gusanos, pero los guerrilleros se los comieron de todos modos", afirma este historiador.

Mientras que Fidel Castro fue reconocido por su afición a la buena cocina, a esos cigarros armados a mano, a los destilados añejos que pasaron años dentro de barricas de roble, al cerdo asado, al café y a otras delicias nacidas todas en tierras cubanas, el Che era mucho menos exigente en su alimentación. La comida, para Guevara, era más una necesidad, priorizando siempre su compromiso interno con lo que imaginaba como la patria grande, una Latinoamérica unida, esa misma idea que lo llevó una y otra vez a luchar desde la clandestinidad. Aun así, se sabe de algunos platos que disfrutó mucho. Dicen que comió abundantes chivitos (el clásico sándwich de carne uruguayo) cuan-



Preparación de una media res entera en medio de la selva.

do estuvo en Punta del Este, también que su última comida antes de ser fusilado fue la típica sopa de maní boliviana, elaborada con caldo de hueso, carnes duras, distintas verduras y el fruto seco molido que le da textura y sabor. Pero es posible imaginar al Che por unos instantes siendo muy feliz en la Quinta de Olivos, recordando los sabores de su infancia. Su madre, Celia de la Serna, venía de una tradicional familia aristocrática con grandes estancias en la provincia de Buenos Aires, así que seguramente la carne fue parte de su dieta en Argentina. En esa mesa improvisada tras la reunión con Arturo Frondizi, comiendo junto a los custodios un bife jugoso con unas papas fritas a caballo, el Che se estaba despidiendo del país que lo vio nacer. Él ya preveía que nunca más iba a lograr regresar; así se lo advirtió a su tía María Luisa al saludarla tras una breve visita en camino al avión que lo llevaría primero a Brasil, luego a Cuba. Fue entonces una despedida a lo grande, como debe ser: una despedida repleta del mejor sabor nacional.

Mientras que Fidel Castro fue reconocido por su afición a la buena cocina, a esos cigarros armados a mano, a los destilados añejos y otras delicias nacidas en tierras cubanas, el Che era mucho menos exigente en su alimentación.



Mirá:

Un jugoso bife para el Che.

En el canal de YouTube:

Carne una pasión argentina



Mirá:

Un asado poco revolucionario.

En el canal de YouTube:

Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 5

Un aplauso para el asador José Hernández

ES EL AUTOR DEL GRAN LIBRO DE LA ARGENTINA, EL ICÓNICO MARTÍN FIERRO. PERO JOSÉ HERNÁNDEZ VA MUCHO MÁS ALLÁ: UN PERIODISTA, UN POLÍTICO, UN IDEALISTA Y, TAMBIÉN, UN ESTANCIERO MODERNO QUE PREDIJO LA GRAN REVOLUCIÓN INDUSTRIAL DEL CAMPO EN EL PAÍS.

José Hernández es uno de los más famosos escritores de la Argentina; se ganó esa merecida fama escribiendo nada menos que un título icónico, parte fundante de la literatura nacional: el *Martín Fierro*. A través de esas páginas Hernández fue un férreo defensor de la figura del gaucho, al que describe como un vago y desertor; lo critica pero a la vez lo homenajea, lo redime así por su valentía, su independencia y su estoicismo. En esta obra su personaje principal es un gaucho que no duda en enfrentarse a los poderes de turno, a los gobiernos de la gran ciudad que lo persiguen y lo menosprecian. Esa es la faceta, la del escritor, que más conocemos de José Hernández, la que solemos repetir en las escuelas y en nuestra memoria cuando hablamos del autor del *Martín Fierro*, el gran poema épico que recorre la figura del gaucho de mediados y fines del siglo XIX. Ese poema al que Jorge Luis Borges llamó -con cierto pesar de su parte, con indisimulada ironía- "la gran obra clásica de la Argentina". Un libro que cuenta con infinitas ediciones, con fantásticas ilustraciones, que es parte indispensable de toda biblioteca argentina.

La faceta del escritor es la que más conocemos de José Hernández, la que solemos repetir en las escuelas y en nuestra memoria cuando hablamos del autor del Martín Fierro, el gran poema épico nacional.

El *Martín Fierro* es un largo poema narrativo que tiene dos partes; la primera fue publicada en 1872 y *La Vuelta*, escrita unos años más tarde en 1879. Ya desde su aparición supo ser un prototipo de best seller editorial, convertido en un éxito inmediato, tomándose como una narración y fotografía del ADN argentino de tierras adentro. En ese sentido, el gaucho se contraponía a las figuras públicas de la ciudad de Buenos Aires en esa discusión visceral entre unitarios y federales que abarcó todo el siglo XIX. Su condición de best seller se apoyó en que es un libro entretenido y de fácil lectura, un poema popular, pero que a la vez permite vislumbrar también un fuerte contenido político y social. Es una defensa de esos gauchos que, en palabras de Domingo Faustino Sarmiento: "Cuando se resistieron a votar por los candidatos del gobierno, fueron encarcelados, puestos en cepos, enviados al ejército para que sirvieran en la frontera con los indios, y muchos de ellos perdieron el rancho, sus escasos bienes y hasta a la mujer".

Con 60.000 ejemplares vendidos en los años posteriores a su publicación (hoy ese número se multiplicó al infinito), el *Martín Fierro* de José Hernández se había ganado ya el fervor de sus lectores, si bien aún le faltaba el beneplácito de la academia, de los intelectuales del momento, los que con su erudición y prestigio definían qué título estaba destinado a la inmortalidad de la literatura argentina. De ese paso se encargó, tres décadas más tarde, Leopoldo Lugones, responsable de haber entronizado al *Martín Fierro* como la principal obra literaria

del país. Y lo hizo apelando a dos argumentos distintos: el primero es ideológico, colocando al gaucho como el gran héroe argentino, el representante de una idiosincrasia nacional y popular; el segundo es más formal, analizando al *Martín Fierro* como parte de la tradición de la poesía épica llegada de la gran literatura mundial. "El gaucho fue el héroe y el civilizador de la pampa", escribe Lugones en *El Payador,* un ensayo publicado en 1916 a partir de seis conferencias que este poeta había dado sobre el *Martín Fierro* tres años antes. "La afición al caballo, que exalta con vivacidad valerosa el individualismo, según puede verse en tipos tan diversos como el beduino y el inglés; el dominio de la pampa cuyo descampado ofrece la severidad heroica del mar, mientras su magnificencia de horizontes, la inmensidad del cielo en que aísla al jinete, infunde el hálito libertador de la cumbre; la lidia con el ganado bravío en verdadero esfuerzo combatiente; el peligro de la horda salvaje; el desamparo de aquella soledad donde cada cual debía bastarse, resumiendo las mejores prendas humanas: serenidad, coraje, ingenio, meditación, sobriedad, vigor; todo eso hacía del gaucho un tipo de hombre libre, en quien se exaltaba, naturalmente, el romanticismo, la emoción de la eterna aventura", continúa.

Sucede en otras ocasiones: tras el enorme éxito del *Martín Fierro*, muchos comenzaron a confundir al escritor con su personaje; es decir, al propio José Hernández con el arquetípico *Martín Fierro*. Es verdad que Hernández facilitó esta simbiosis entre ficción y realidad, afirmando

Su condición de best seller se apoyó en que es un libro entretenido y de fácil lectura, un poema popular, pero que a la vez permite vislumbrar también un fuerte contenido político y social.

sobre sí mismo con orgullo patrio: "Por asimilación, si no por la cuna, soy hijo de gaucho, hermano de gaucho y he sido gaucho. He vivido años en campamentos, en los desiertos y en los bosques, viéndolos padecer, pelear y morir; abnegados, sufridos, humildes, desinteresados y heroicos". El escritor se mimetizaba así con su invención.

Pero lo cierto es que José Hernández sobrepasa al *Martín Fierro*: hay mucho más para contar sobre él, además de haber sido el autor del gran poema épico argentino. Hernández fue también uno de los grandes protagonistas en esos turbulentos años de la naciente Argentina, en las luchas entre Buenos Aires y la Confederación, entre unitarios y federales, donde el *Martín Fierro* fue tan solo uno de sus instrumentos más efectivos. Hernández participó activamente de esos tiempos como periodista, fundando diarios propios y escribiendo en otros, como por ejemplo el diario *El Argentino*, también *Reforma Pacífica*; incluso en Buenos Aires fundó el diario *Río de la Plata*. Además de su papel en los medios de comunicación, fue dirigente político, ministro y soldado. Y entre tanta actividad, incluyendo viajes de escape a Uruguay y persecuciones políticas varias, se dio el tiempo para mostrar sus profundos conocimientos del campo aprendidos de manera autodidacta desde la infancia, publicando en 1884 el libro *Instrucción del Estanciero*. Un largo tratado que buscó reglar y mejorar el manejo del campo con el objetivo de competir como país con la producción creciente de ganado que mostraban otros lugares del planeta, en particular los de vasto territorio como Australia, Estados Unidos y Rusia, tres potencias ganaderas que asomaban con fuerza. En las páginas de ese tratado, José Hernández se encarga de encauzar, sugerir, enseñar y profetizar sobre cómo debe ser conducida una estancia para ser rentable y profesional. A su modo, aconseja y muestra qué pasos eran necesarios para llegar al futuro que él mismo vislumbraba y anhelaba.

Una vida en el campo

José Hernández nació el 10 de noviembre de 1834 en la llamada Chacra Pueyrredón, en lo que hoy es el partido de San Martín, provincia de Buenos Aires, como hijo de Rafael Hernández e Isabel de Pueyrredón. El lugar de su nacimiento, esa misma chacra, sigue hoy en pie, erigida como museo abierto al público, cuyo valor histórico suma dos grandes acontecimientos claves. El primero fue el Combate de Perdriel, parte de la resistencia hecha en 1806 a las Invasiones Inglesas: un combate "librado por un puñado de aguerridos milicianos que, al frente de Juan Martín de Pueyrredón, no vacilan en enfrentarse a un ejército bien preparado y cinco veces superior", explican desde el museo. "El 1 de agosto de 1806, el comandante inglés William Carr Beresford decidió atacar a Pueyrredón y sus hombres en la misma Chacra, quienes enfrentaron heroicamente, mal armados y peor preparados, al experimentado Regimiento de Infantería 71, llamado *Highlanders*. Pueyrredón, junto a otros, se internó en la retaguardia británica y sustrajo un carro de municiones. Su caballo murió por una bala de cañón y él habría fallecido si no fuera por la valiente intervención del alcalde de Pilar, capitán Lorenzo López, quien lo salvó a la grupa de su cabalgadura (…). En esta breve batalla se demostró a los ingleses que en estas tierras no se aceptaba su dominio, por lo que se considera al Combate de Perdriel uno de los hitos fundamentales de la historia argentina".

Pero la chacra fue también testigo de un segundo hecho histórico: justamente, haber sido el lugar de nacimiento y el primer hogar de José Hernández. Es que su madre, doña Isabel, era sobrina de aquel Juan Martín que 28 años antes había luchado contra los ingleses.

"José Hernández estudió en el Colegio de don Pedro Sánchez. Una

enfermedad, a los nueve años, lo obligó a dejar los estudios y volver al campo. La familia se trasladó entonces al sur de la provincia, al poblado de Camarones, donde entró en contacto con el estilo de vida, las costumbres, la lengua y los códigos de honor de los gauchos y residió una década", explican en el museo.

La relación con la ganadería persiguió a Hernández ya desde la cuna. Su primer contacto con esta producción se dio gracias a su padre, quien trabajaba recorriendo estancias para comprar ganado destinado a los saladeros que afloraban en esa Argentina del siglo XIX. Recordemos que el primer saladero del territorio nacional había sido inaugurado apenas un par de décadas atrás, en 1812, en la zona de Ensenada. Así lo cuentan hoy desde el municipio: "Los hombres del Gobierno de 1810 (Primera Junta) creían que lo más acertado era instalar un saladero en Ensenada, mucho mejor que hacerlo a orillas del Riachuelo. El día 5 de junio de 1810 la Primera Junta decreta la habilitación del Puerto de la Ensenada con rebajas del dos por ciento en los derechos de extracción de los cueros vacunos. Todo esto dio origen a la instalación del primer saladero en Ensenada que perteneció a Roberto Staples, Juan MC Neile y Pedro Trapani. Estaba ubicado al este del Partido y fue construido en terrenos adquiridos a María Cipriana Sosa e Isabel Ferreira. Lo invertido en terrenos, ladrillos y madera fue en el orden de los siete mil trescientos duros; en sal, duelería y alquería, nueve mil duros y en esclavos, mil quinientos duros. El personal era de ocho toneleros, dos carpinteros, cuatro peones y personal de maestranza. No se tiene noticia de que antes de 1815 hubiera funcionado otro saladero en el actual territorio nacional. Sí después de ese año, los saladeros se extendieron desde Barracas al Sur hasta Ensenada, siendo el principal entre todos los pertenecientes a la Sociedad Rosas, Terrero y Cía., propiedad de Juan Manuel de Rosas, Nepomuceno Terrero y

Luis Dorrego; se llamaba Las Higueritas y estaba ubicado en el partido de Quilmes".

En esos primeros años de infancia, más allá de la actividad de su padre, José Hernández vivía bajo el cuidado de su tía Victoria Pueyrredón (conocida como "mamá Toto") y de su abuelo José Gregorio. Ellos marcaron la vida futura de este escritor y político. Con ellos aprendió a leer todavía siendo un niño; cuando le tocó ir a la escuela, se cuenta que sus maestros estaban asombrados de la capacidad de lectura que ya tenía.

El verdadero conocimiento del campo, ese que nunca más olvidaría, con sus usos y costumbres, sus rituales y exigencias, lo adquirió unos pocos años más tarde, viviendo en Camarones. "A la muerte de su madre, afectado José por el asma, fue a vivir con su hermano y su progenitor a una estancia en Sierra de los Padres donde, al decir del mismo Hernández, se hizo 'gaucho'. Aprendió las tareas camperas y a jinetear, fue tropero y también peleó contra el ganado chúcaro y los indios pampas", cuenta el historiador Omar López Mato. El propio hermano de José Hernández, Rafael, con quien fueron siempre muy unidos ("Esa es la ley primera", escribió años más tarde) describe lo mismo: "Allá en Camarones y en Laguna de los Padres, José Hernández se hizo gaucho, aprendió a jinetear, tomó parte en varios entreveros, rechazando malones de los indios pampas, asistió a las volteadas y

La relación con la ganadería persiguió a Hernández ya desde la cuna. Su primer contacto con esta producción se dio gracias a su padre, quien trabajaba recorriendo estancias para comprar ganado destinado a los saladeros que afloraban en esa Argentina del siglo XIX.

presenció aquellos grandes trabajos que su padre ejecutaba, de los que hoy no se tiene idea. Esta es la base de los profundos conocimientos de la vida gaucha y su amor al paisano, que desplegó en todos sus actos. Ved ahí, por ambas líneas, la génesis patriótica y gauchesca fundida en *Martín Fierro*". Esa es también la base de su pensamiento federal, contrario al poder central de Buenos Aires.

Con los años José Hernández comenzó a involucrarse de manera activa en la política nacional, tanto con la pluma como con la espada y la palabra. "Entre 1852 y 1872, durante una época de gran agitación política en el país, defendió la postura de que las provincias no debían permanecer ligadas a las autoridades centrales, establecidas en Buenos Aires, combatió en Rincón de San Gregorio contra las fuerzas del coronel rosista Hilario Lagos, y bajo las órdenes de Urquiza intervino en las batallas de Cepeda (1859) y Pavón (1861) y luchó junto al caudillo López Jordán en la última rebelión gaucha contra el gobierno de Sarmiento, un desdichado movimiento que finalizó en 1871 con la derrota de los gauchos y el exilio de Hernández al Brasil. Pudo regresar dos años después y continuó luchando desde los medios de comunicación. Fundó en Buenos Aires el periódico *Revista del Río de la Plata*, y cola-

"Allá en Camarones -escribe Rafael Hernández, hermano de José- y en Laguna de los Padres, José Hernández se hizo gaucho, aprendió a jinetear, tomó parte en varios entreveros, rechazando malones de los indios pampas, asistió a las volteadas y presenció aquellos grandes trabajos que su padre ejecutaba, y de los que hoy no se tiene idea. Esta es la base de los profundos conocimientos de la vida gaucha y su amor al paisano".



José Hernández, a los 20 años, jinetea, enlaza y se empieza a convertir en gaucho.

boró en *El Argentino* y en la edición del diario *El Eco* de Corrientes. Fue diputado en 1879 y senador por la provincia de Buenos Aires en 1881. Su formación fue forzadamente autodidacta pero en sus inicios literarios intentó la poesía culta; sin embargo, fue a través de la escritura de corte popular donde alcanzó el éxito. El 28 de noviembre de 1872, el diario *La República* anunció *El gaucho Martín Fierro* ("Martín" en honor a Martín Güemes) y lo publicó por entregas. El gran mérito de José Hernández fue el de llevar a la literatura la vida de un gaucho, contándola en primera persona, con sus propias palabras e imbuido de su espíritu. En el gaucho descubrió la encarnación del coraje y la integridad inherentes a una vida independiente. Esta figura era, según él, el verdadero representante del carácter argentino. El 21 de octubre de 1886 José Hernández murió en su quinta de Belgrano, en Buenos Aires", resumen en el museo dedicado a su nombre.

Instrucción del Estanciero

Si bien el *Martín Fierro* fue el título que le dio su merecida fama, no es el único libro que José Hernández publicó en su vida; también escribió *Instrucción del Estanciero*, un manual pensado para modernizar y profesionalizar los campos argentinos, desde una mirada nacional. Hernández se negaba a aceptar que todo lo foráneo era mejor a lo propio: "En 1882 José Hernández es designado por el gobernador de la provincia de Buenos Aires, doctor Dardo Rocha, para realizar un viaje por Europa y Australia con el propósito de obtener elementos de estudio sobre razas, métodos pecuarios, etc., para ser aplicados posteriormente a nuestro medio rural. La propuesta oficial del doctor Rocha no es aceptada por Hernández, quien sostiene que "las formas y prácticas europeas no son aplicables todavía a nuestro país por las distintas

condiciones naturales e industriales, que la selección de razas no puede fijarse con exclusiones por depender del clima y de la localidad donde se crían y las variaciones del mercado, y en fin, que en pocos días, sin salir de su casa ni agravar el erario, escribirá el libro que necesita". Así fue cómo nació *Instrucción del Estanciero*, un tratado que llega al día de hoy con gran parte de su vigencia intacta.

José Hernández tenía una mirada moderna e industrialista sobre el papel que debía cumplir la producción rural en el país. "Hoy la cabaña y la estancia no son el redil de los tiempos antiguos; la ciencia con todos sus elementos ha penetrado y se ha difundido en las vastas comarcas donde se modifican las razas, se obliga al animal a crecer en proporciones, a vivir más largamente y a rendir más y mejores productos en provecho del hombre. A este fin han llegado los grandes estancieros de Rusia, de Australia, de Norteamérica, que obtienen hoy carne abundante y exquisita, lanas y pieles cuyo conjunto de calidades constituye su fabulosa riqueza, su progreso industrial, su actividad mercantil y su respetabilidad ante las demás naciones laboriosas del mundo. La República Argentina, y especialmente la provincia de Buenos Aires, necesita fijar una atención preferente sobre su principal y más productiva riqueza, fomentando la ganadería, perfeccionando sus sistemas de cuidado y mejorando por consiguiente todos sus productos que son

Si bien el Martín Fierro fue el título que le dio su merecida fama, no es el único libro que José Hernández publicó en su vida; también escribió Instrucción del Estanciero, un manual pensado para modernizar y profesionalizar los campos argentinos, desde una mirada nacional.

hasta hoy la fuente principal de su futura prosperidad. Como país productor tenemos asignado un rol importante en el gran concurso de la industria universal", afirma Hernández.

Ese acento puesto sobre la provincia de Buenos Aires no es casual: Hernández está convencido de que no hay otro territorio igual en toda la "vasta extensión de la América del sur" que tenga condiciones más ventajosas para el progreso de la industria pastoril. Pero a la vez entiende que no solo se trata de emprendimientos personales, sino de un proyecto de país, donde será necesario, dice, "completar una red de caminos generales y vecinales, facilitando todos los medios de comunicación, y abaratando, en cuanto sea posible, los transportes. Construir puentes, muelles, hacer canalizaciones y puertos (…), emprender obras de desagüe (…), extender nuestros ferrocarriles y emprender la construcción de otros (…), difundir la enseñanza elemental y fundar escuelas más adelantadas para generalizar los conocimientos sobre agricultura, zootecnia, veterinaria, industrias de aplicación rural y todos los estudios generales y particulares de nuestra riqueza ganadera (…), vigorizar la iniciativa individual como el primer motor del progreso (…), dar facilidades también al ejercicio del crédito", entre más necesidades que no en tanto difieren de las de hoy.

El estanciero José Hernández

José Hernández no duda de la importancia vital que el ganado puede tener para esa Argentina de finales de siglo XIX, en su economía y proyección internacional: "La ganadería es la industria principal de nuestro país –sostiene con contundencia–. Y aun cuando ha de desenvolverse muy pronto la agricultura, y aun cuando las industrias fabriles han de ve-



José Hernández, a los 50 años, en pleno proceso de escritura de la obra Instrucción del Estanciero.

nir también a alimentar nuestra actividad comercial, mientras esa época llega, debemos consagrar todas nuestras fuerzas a aumentar y mejorar nuestros productos para competir ventajosamente en los mercados consumidores con los productos análogos que van de otros países".

En esta obra admite que en el manejo de una estancia las variables son infinitas, que es distinta una fábrica que trabaja "sobre una naturaleza muerta", que un estanciero que "debe lidiar con la naturaleza viva". "El fabricante trabaja y el estanciero lucha". De lluvias torrenciales a largas sequías, de vientos sorpresivos a calores húmedos y agobiantes: el campo siempre está sujeto al clima y al destino.

A lo largo de más de trescientas páginas, José Hernández da cuenta de sus profundos conocimientos del campo, estableciendo distintos capítulos que buscan facilitar las tareas rurales para ganar eficiencia y competitividad. "Los campos de la provincia son abundantes. Hoy que no hay indios, que los intereses rurales tienen las mismas garantías que los intereses urbanos, que nuevos capitales salen diariamente a la campaña, muchos hombres, jóvenes especialmente, abandonan las comodidades de la ciudad con la fundada esperanza de prepararse una fortuna". De la ciudad al campo, pronostica Hernández, y para ello es el libro que ofrece.

José Hernández no duda de la importancia vital que el ganado puede tener para esa Argentina de finales de siglo XIX, en su economía y proyección internacional: "La ganadería es la industria principal de nuestro país", sostiene con contundencia.

Instrucción del Estanciero se divide en seis partes principales: la primera mira a la competencia directa, en un análisis de lo que están haciendo los estados vecinos –Paraguay, Corrientes y Entre Ríos– en cuanto a ganadería. La segunda parte está dedicada de manera íntegra a la provincia de Buenos Aires, repasando los campos locales y clasificándolos de acuerdo con las calidades de alimentos que otorgan para el ganado, con consejos y reglas para su manutención. El tercer gran capítulo lo dedica a las distintas construcciones rurales necesarias, incluyendo galpones, palenques, alambrados y corrales. Dice, por ejemplo: "Desde muchos años a esta parte la modificación de mayor consecuencia introducida en la industria rural ha sido la de los campos alambrados. Antes nadie tenía derecho a señalar su propiedad, sino por medio de los mojones, quedando los campos abiertos y las haciendas sin ningún género de seguridad. La ley ha venido a poner remedio a tantos males, reconociendo como legítimo derecho del propietario el cercar su campo y mantener así sus intereses en completa seguridad".

La cuarta parte del libro se aboca al ganado vacuno, el principal objetivo de las estancias de esos años. Allí se explica el modo de "aquerenciar, de cuidar, de las separaciones que deben hacerse, de las marcaciones y señales, del modo de arrear las haciendas", entre otras cuestiones necesarias para llevar adelante un emprendimiento de esta índole. La quinta parte habla de la hacienda caballar y la sexta sobre la cría de ovejas. Al final suma unos capítulos extra sobre comercios con algo de menor importancia relativa: lana, cueros, el negocio de las mulas, el engorde y la exportación de ganado en pie, el cuidado y la cría de avestruces, entre más opciones.

Son años previos a la dominación de genéticas inglesas en el país, del reemplazo del ganado llegado con la conquista de América por las

Aberdeen Angus y las Hereford, entre otras razas. La Hereford, por ejemplo, recién había comenzado a importarse en 1858. José Hernández defiende incluso con cierto orgullo nacionalista a la hacienda criolla. "Solo nos ocupamos de nuestras haciendas criollas, sin mezclar para nada en nuestro estudio de hoy otras razas y cruzamientos que pueden ser el objeto de otro libro muy distinto del que damos ahora publicidad. Con estas mismas haciendas criollas tan fáciles de domesticar, que adquieren tan buen engorde, que necesitan tan poco alimento, que viven a la intemperie, que completan su crecimiento en tan poco tiempo; con estas mismas haciendas, decimos, viene el país presentándose a la concurrencia en los grandes mercados del mundo, y la mejora de los sistemas y el mayor esmero en la elección de los reproductores han de darnos una superioridad que nos pertenece por otras muchas causas".

Una curiosidad histórica sobre el papel que José Hernández cumplió como autor de *Instrucción del Estanciero* es el parentesco que esta edición toma frente a otro libro similar, escrito veinte años antes, en 1856. Son *Las instrucciones a los mayordomos de estancias*, que se presentó originalmente bajo el título *Administración de estancias y demás establecimientos pastoriles en la campaña de Buenos Aires*. Este texto, mucho más breve y con un análisis más personal y práctico, fue escrito por nada menos que Juan Manuel

Una curiosidad histórica sobre el libro 'Instrucción del Estanciero' es el parentesco que esta edición toma frente a otro libro similar, escrito veinte años antes, en 1856: Las instrucciones a los mayordomos de estancias, cuyo autor es nada menos que Juan Manuel de Rosas.

de Rosas, con la idea principal de orientar los trabajos en las extensas estancias que el propio Rosas administraba. Si bien el objetivo inmediato era ese, "muchos autores consideran a estas instrucciones como una muestra clara de la construcción de un nuevo orden capitalista imponiéndose sobre el agónico mundo colonial en retirada", afirman desde la editorial *Claridad* que republicó este libro en el año 2010. Es decir, un mismo orden y similares problemas y necesidades involucran a ambos libros, el de Hernández y el de Rosas, dos grandes protagonistas de la historia, de la política y de las luchas que se dieron en Argentina durante gran parte del siglo XIX.



Mirá:
La espada y la pluma de José Hernández.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
José Hernández, mucha más que un autor, un visionario.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 6

Haciéndoles el aguante musical a las solitarias vacas argentinas

A LO LARGO DE LOS ÚLTIMOS CIEN AÑOS, LOS RITMOS POPULARES -EL ROCK, EL TANGO, EL FOLCLORE- RECORRIERON NUESTRO MODO DE COMER, DÁNDOLE A LA CARNE EL PROTAGONISMO QUE MERECE. UN RECORRIDO MUSICAL SOBRE LA GRAN PASIÓN GASTRONÓMICA ARGENTINA.

"To beef or not to beef", rockeaba el Indio Solari en *El tesoro de los inocentes*, el primer álbum que sacó junto a Los Fundamentalistas del Aire Acondicionado. En esa canción el artista narra un viaje brutal a lo que llama *Gringolandia*, a los Estados Unidos, para finalizar con una estrofa que no esconde nostalgia: "Y yo allí. Pensando en vos siempre... siempre extrañándote".

Interpretar una canción siempre es un juego personal, una búsqueda subjetiva de reconocer historias, pensamientos e identidades. Ahí, en ese final, es posible adivinar en la letra del Indio su deseo de volver a la Argentina, a sus calles, a su público, a su lugar en el mundo. Un lugar donde la pregunta existencial *to beef or not to beef* tiene una respuesta tan clara como afirmativa: en la Argentina, la carne vacuna (el *to beef*) es siempre bienvenida.

El rock nació como respuesta generacional, rebeldía y activismo político musical sobre una época, tiñendo construcciones morales y sociales, quebrándolas a golpes de baterías, de guitarras eléctricas, de parlantes a todo volumen, de baile desenfrenado. Si el arte es siempre un modo

de enfrentar la realidad, la música funciona a la vez de vidriera, de postal, como una narración de lo que sucede ahí afuera, al otro lado del vidrio. Es siempre una mirada caprichosa, la del compositor y la del cantante, pero aun así, muchas veces demuestra ser certera, luminosa e iluminada.

A lo largo de los últimos cien años los grandes músicos de la Argentina, en particular los que han optado por los distintos ritmos populares -el rock, pero también el folclore, el tango, la cumbia, el pop-, entendieron a la cocina como uno de los ingredientes posibles a usar a la hora de crear nuevos sonidos y composiciones. Ahí, la carne, con sus asados, con sus empanadas, con sus locros y pucheros, estuvo siempre dispuesta a decir presente, con esa voz autorizada que le da la tradición.

Con su tono único, con esa reverberación que lo hizo el gran cantor del folclore nacional, así recitaba Atahualpa Yupanqui en *El Payador Perseguido*:

"Con permiso via a dentrar
Aunque no soy convidao
Pero en mi pago, un asao
No es de naides y es de todos
Yo via cantar a mi modo
Después que haiga churrasquiao"

Un asado, dice, no es de nadie y es de todos. Es ese compartir el fuego y la carne, el vino y la charla. Y después, claro, después de haber *churrasquiao,* de tener la panza llena y el corazón contento, salen las guitarras y surge el canto. Es una de las opciones más felices, claro, aunque Yupanqui sabía bien que ese "no es de nadie y es de todos" puede no

siempre ser así, ya que a veces lo que es de todos son solamente las penas, mientras que las vaquitas, esas vaquitas de donde sale la carne, son ajenas. "Una vez estaba haciendo un asado, a la orilla de un río chiquito, y pasó un paisano arreando una tropita de veinte vacas. Se llamaba Antonio Fernández; yo no lo conocía, él iba tranquilo. Un viejo me traía las leñas, mis amigos cazaban, cosa que a mí nunca me gustó, mientras yo preparaba despacio el asadito. El viejo le gritó: '¿Cómo te va, Anto?' Y contestó: 'Y... aquí me ves, ajenas culpas pagando y ajenas vacas arreando', y se alejó. Yo saqué un papelito, anoté lo que dijo y dos meses después, pensando en la frase, compuse *El arriero*; así nació. Después la gente le da intenciones sociales, políticas... Las intenciones no soy yo quien las da, son de quienes las interpretan o de los que quieren entorpecer un noble camino", cuenta el propio Yupanqui sobre una de sus canciones más reconocidas en el mundo entero.

A esto se suma otra anécdota que relaciona a Yupanqui con el asado, teniéndolo a él como protagonista y defensor del valor de su trabajo en función de ser artista. Dicen que una vez lo invitaron a un asado y, cuando llegó, lo miraron y le dijeron: "Pero qué raro… ¿no trajo su guitarra?". Y él, rápido y pícaro en la contestación, respondió: "No, es que ella ya comió".

Para el gran folclore argentino, el que atraviesa las provincias del norte pero también las del este y del oeste, el mismo que deambula por el sur patagónico y en el centro del país, modificando en cada lugar sus ritmos y sus lógicas, la gran trilogía dominguera está marcada por el

A lo largo de los últimos cien años los grandes músicos de la Argentina entendieron a la cocina como uno de los ingredientes posibles a usar a la hora de crear nuevos sonidos y composiciones.

asado, el vino y la guitarra. Así lo cantaban Los Cantores de Quilla Huasi en *La bicho Ferreyra*, casi como un preanuncio a la nostalgia que décadas más tarde mostró el Indio Solari.

"A su ranchito de adobe,
quiero volver, quiero volver
Asado, guitarra y vinos
siempre con él, siempre con él.
Villa del Rosario
reliquia gaucha del cordobés".

Incluso para los que vivimos en las ciudades, la guitarreada al final de un asado regado de vino tinto es una postal que sentimos íntima, parte de una argentinidad icónica que atraviesa generaciones y geografías. No es extraño entonces que sean tantas las canciones del repertorio folclórico que narran esta unión de comida, bebida y música. Muchas veces el asado es protagonista, con la cruz clavada en la tierra, los espinillos encendidos, el fuego arrojado por el viento cocinando lentamente una carne con cuero. Pero también hay lugar para otros sabores, otras recetas y tradiciones. El puchero, por ejemplo, como sinónimo de comida y de alimento, es el elegido por Gregorio Molina en su chamamé *Mi Chacra*, un sentido homenaje a su rincón campero, donde no le falta nada de lo que él considera importante:

"Hay de todo en mi chacra,
nada falta pa´l puchero,
Pollos, vacas y terneros,
enriquecen mi existir".

La lista puede seguir con grandes autores como José Larralde, pero también con canciones anónimas que dejaron su firma perdida en el transcurso del tiempo. Están las que se deleitan con la carne y las que nacen en son de protesta política o económica, recorriendo las penurias que la Argentina tuvo que pasar a lo largo de las décadas. El propio Larralde habla de esa hambre profunda, donde los caranchos vuelan bajo y ya no queda ni siquiera charqui seco para manotear.

"Me pongo a pensar en mi rancho
y veo que el carancho
ya empieza a rodar.
No tengo ni vaca ni chancho
y el charqui en el gancho dejó de colgar".

Mejor le fue a Edmundo Rivero, que con música de Buchino y de Cantore escribió sobre su rancho, su nidito de sauces, su vida clara y serena. En la milonga *La Pampita*, estos tres grandes artistas dicen así:

"Tengo en la pampa un nidito de sauces rodeado
Y allí la Pampita dichosa a mi lado
Cerquita un arroyo clarito y sereno,
Catorce vaquitas y cinco terneros,

Incluso para los que vivimos en las ciudades, la guitarreada al final de un asado regado de vino tinto es una postal que sentimos íntima, parte de una argentinidad icónica que atraviesa generaciones y geografías.

Algunas gallinas y algunos borregos,
Dos bueyes guampudos que tiran parejo,
Dos gatos barcinos y dos lindos perros,
Y tengo, compadre, tropilla de un tero".

Claro que hay más: la huella de la carne en el folclore nacional se puede rastrear por infinitas canciones, refranes y anécdotas. Por sumar algunos ejemplos, en *Cordobés soy* (que nada que ver tiene con *Soy cordobés*, el tema inmortalizado por Rodrigo), Jorge Torres afirma que extraña el quesillo y el locro de maíz con charqui, zapallo y dientes de ají. Y en la chacarera *Aquí está lo lindo*, Alberto Lago describe a su buena mujer, la que le hace "locros y empanadas" y con "mates sabrositos" lo despierta de mañana.

Hablando de empanadas, la propia Mercedes Sosa se refiere en una entrevista a esa orgullosa especialidad de Tucumán, la provincia que la vio nacer. Ante la pregunta del periodista, la Negra admite que nunca aprendió a cocinar, que la madre nunca le enseñó, tal vez porque presagiaba de antemano "que iba a tener una hija artista, algo perezosa para las cuestiones domésticas y bastante alérgica a la sartén y a las cacerolas". Y "menos que menos" respecto a las empanadas. "La empanada, en Tucumán, forma parte de un ritual complicado. Fijate que la carne no se pica sino que se corta con el cuchillo en pequeños cuadraditos; calculá, entonces, el trabajo que significa freír doscientas empanadas. Mi madre siempre las hizo muy bien y yo miraba, con frecuencia, cómo las hacía ella; pero si ahora me decidiera a imitarla, no alcanzaría jamás el mismo resultado. Para tener éxito en ese rito, no solo hay que tener mano, sino también una buena dosis de paciencia provinciana".

El tango que nos vio nacer

Música urbana por definición, lejos del campo y de los gauchos, pero cerca en cambio de compadres, farolitos y empedrados, el tango se anima también a recorrer algunas de las comidas más queridas por los argentinos, donde la carne vuelve a ser protagonista. Esto puede verse particularmente en las nuevas generaciones de esta música nacida en el Río de la Plata. Uno de los grandes exponentes del tango actual, Lucio Arce, escribió por ejemplo, con indisimulable humor, el tango *La última molleja*. Ahí, el compositor se lamenta con estas palabras:

"Sola y triste en la parrilla
Sobre las tibias cenizas
yace la última molleja

Pasaron el chinchulín,
Las morcillas, los chorizos
Si hasta uno que fue al piso
Fue parte del gran festín
Pasó la tira, el vacío
Volaron las ensaladas
La molleja chamuscada
Fue quedando en el olvido".

"Este tango trata sobre el mismo tema que otro escrito por Alorsa (Jorge Marcelo Pandelucos), que es al fin y al cabo una reflexión sobre la soledad y el abandono. Solo que yo escribí este después de un asado terrible y pantagruélico. De ahí salió *La última molleja*", cuenta Arce.

También es muy reciente el tango *Yo y mi solitaria*, escrito en 2011, con música de Guillermo Fernández y letra de Luis Longhi. "Me quedé solo", cantan en una interpretación que lo tiene a Alejandro Dolina como invitado. Y siguen, ahí, listando esas comidas que nos son tan propias:

"Si yo pudiera cocinar
una tortilla o milanesa,
un asadito, un choripán,
unos ravioles boloñesa.
Si yo supiera preparar
un buen guisito de lentejas,
ya no seríamos dos parias,
yo y mi lombriz solitaria
que no se sacia jamás".

Mucho más clásico y apegado a la tradición es ese fantástico tango instrumental *A la parrilla*, escrito por el pianista Carlos Figari e interpretado para la memoria de la eternidad por la orquesta de Aníbal Troilo, en esos mediados del siglo XX. Y qué decir de la milonga *Juan Palomo*, la que en 1946 escribieron Carlos Goicoechea y Rogelio Cordone, donde con esa picardía del que ya vivió, el protagonista da lecciones de vida a quienes lo quieran escuchar.

"Este tango es al fin y al cabo una reflexión sobre la soledad y el abandono. Solo que yo lo escribí después de un asado terrible y pantagruélico. De ahí salió 'La última molleja'", cuenta Lucio Arce.

"Muchachos, háganme caso;
les habla quien lo ha pasado:
el amor da para todo...
menos para ir al mercado.
Procuren vivir la vida
antes de estar jubilados
que, cuando no tengan dientes,
¿para qué quieren asado?"

En un famoso tango, Horacio Ferrer le pone letra a la pasión por la carne que tenemos los argentinos, esa misma carne que, cuando uno viaja, nos espera siempre de vuelta, apenas nuestros pies pisan Ezeiza. Una carne que con su sabor, pero más aún con su sentido de pertenencia, es tan poderosa como un abrazo.

"Cuando llegués de New York,
De Hong Kong o de Madrid,
Hay un bife en Chiquilín
Y un abrazo para vos"

Claro que si hay un tanguero que supo vivir la vida, hincando el diente en los mejores platos de la Argentina así como del mundo, es nada menos que Carlos Gardel. Se cuenta de Gardel que su restaurante favorito en Buenos Aires era El Tropezón, ese mismo lugar que inmortalizó en el tango *Seguí mi consejo*, con letra de Eduardo Trongé y música de Salvador Merico.

"No vayas a lecherías a pillar café con leche
Morfate tus pucheretes en el viejo Tropezón
Y si andás sin medio encima
cantale ¡Fiao! a algún mozo
En una forma muy digna pa' evitarte un papelón"

Tanto amaba el puchero, que Gardel lo pedía en todos lados. Su favorito, ya se dijo, estaba en El Tropezón, ese restaurante que lleva más de un siglo abierto: se inauguró originalmente en 1896, en la esquina de Callao y Bartolomé Mitre; en 1901 se mudó a Perón (antes Cangallo) 1819. Y finalmente llegó a su último destino, a la Av. Callao al 248. Pero Gardel también pedía puchero en lugares como en el histórico La París, el restaurante ubicado dentro del Hipódromo de Palermo, en esas largas jornadas donde no faltaban las apuestas al caballo ganador. E incluso existe una anécdota que lo tiene al propio Gardel en Francia, en los años 1931 y 1932, filmando en los estudios de la Paramount en Joinville-le-Pont, donde cansado de la comida que le servían, le enseñó al cocinero del lugar para que le preparara locro y puchero criollo al mejor modo argentino.

Del asado al puchero, del puchero al locro y del locro a la milanesa, así son los gustos de los tangueros, tal como son los gustos del resto de los

Si hay un tanguero que hinca el diente en los mejores platos de la Argentina así como del mundo, es Carlos Gardel. Se cuenta de Gardel que su restaurante favorito en Buenos Aires era El Tropezón, ese mismo lugar que inmortalizó en el tango "Seguí mi consejo".



El cantante Carlos Gardel come puchero en El Tropezón.

argentinos. Cuando le preguntaron a Mora Godoy, una de las mejores bailarinas de tango en la historia reciente de la Argentina, ella dijo sin preámbulos que su comida favorita era la milanesa napolitana con puré de papas, y su bebida elegida, el vino tinto. La misma milanesa de la que es fanático Daniel "Pipi" Piazzolla, quien no solo lleva un apellido ilustre, sino que mantiene la tradición de la música contemporánea en su sangre.

La revolución del rock

"Nuestra alimentación es cultural, como el uso del idioma, la higiene, la lectura, el pensamiento y el sexo. Muchos animales comen carne, todos se reproducen; pero nosotros somos culturales. El sexo, como el amor, no es apareamiento para la reproducción solamente; talamos la madera para hacer guitarras y papel para libros; de la misma forma comemos con delicia y satisfacción (la satisfacción es lo que buscamos todo el tiempo); la gastronomía no tiene nada de malo ni es condenable, pero necesita materia prima animal. No tiene nada que ver con la alimentación, es arte y comida, placer para los trabajadores y trabajadoras. No consiste en asesinato ni abuso, vale más que el dinero, es labor de amor y civismo, es un derecho humano. La comida, el descanso, la salud, el ocio, la libertad. Entre las cosas importantes". Así, con esa vehemencia filosofa Andrés Calamaro sobre el consumo de la carne, pensándolo como un aspecto cultural que se suma a su sabor delicioso. Así también escribe la letra de *Vigilante medio argentino*, donde explicita: "Detrás de la puerta de entrada de Ezeiza están el bife de chorizo y el vino".

Si hay una música que supo y sabe deambular por los modos de comer

contemporáneos, esa música es el rock, el mismo que atraviesa con su sonido las paredes de nuestras casas para desnudar el contenido de nuestras almas y estómagos. En el artículo *Asado & Rock: it's only costillar but I like it*, el periodista Luis Fontoira recorre buena parte de esa comunión entre la carne a la parrilla y ese rock argentino surgido durante la guerra de las Malvinas. "Y entre canciones que criticaban la guerra, la represión y daban cuenta de los muertos y los desaparecidos, el asado irrumpió en la temática rockera, ocupando un lugar casi tan importante como el que habían tenido los burros y la timba para el tango de la década del cuarenta", explica.

Uno de los pioneros, explica Fontoira, fue el propio Charly García en esa emblemática *No bombardeen Buenos Aires*, uno de los grandes himnos de la música argentina de los últimos 50 años: "Ni siquiera puedo comer un bife y sentirme bien, sentirme bien. Tengo hambre, tengo hambre, tengo miedo".

Miedo, repetía Charly, poniéndole ritmo de baile a esa locura de sangre y finales de la dictadura. El mismo Charly del oído absoluto que, a veces en el medio -a modo de recupero de fuerzas -y otras al finalizar los conciertos, se daba una comilona de milanesas con puré, como bien lo consignó Diego Manrique en un lejano artículo escrito en 2004 en el diario *El País*, de España. "Era la comida que había que tener en

"Nuestra alimentación es cultural, como el uso del idioma, la higiene, la lectura, el pensamiento y el sexo. Muchos animales comen carne, todos se reproducen; pero nosotros somos culturales", reflexiona Andrés Calamaro.

el camarín", confirma Gabriel Ganem, el muy cercano asistente de Charly García entre los años 1997 y 2005. "Era un acto de protesta a las producciones que nos ponían sándwiches de miga, papas fritas y maní. Entrabas al camarín y había potecitos de papas fritas y maní. Están en pedo. Prohibido el sándwich de miga y todo lo demás: milanesas con puré", cuenta Ganem. Años más tarde, en *Los salieris de Charly*, esa canción con la que homenajea a García, León Gieco se une a la epopeya cárnica nacional admitiendo: "Nacimos en el pasto, asado y mucho vino".

Todo esto no es más que un preludio, un anticipo de sabores y pasiones repletas del sentir nacional, con sus paradojas, sus críticas y sus disfrutes. Fueron los hermanos Moura con Virus los que en una misma letra hilvanaron grandes íconos de la argentinidad, del fútbol con Maradona a las playas de la feliz Mar del Plata, del dulce de leche a Borges y Porcel, pero poniendo a la carne como protagonista absoluta, cediéndole nada menos que el título de la canción: *Me fascina la parrilla.*

"¡Qué maravilla! Me fascina la Argentina
Con la parrilla yo me puedo copar...
En esta zona lo tenemo a Maradona
Y Mina Mona para ir a bailar

¿Y Gardel? ¡Qué nivel!
¿Y en Mardel? Qué de hotel
Tan intuitivo que inventamo' el colectivo
Y los amigo que se llevan muy bien.
El dulce e' leche me perdonan que deseche



Charly García está listo para comer las famosas milanesas con puré.

Fueron los hermanos Moura con Virus los que en una misma letra hilvanaron grandes íconos de la argentinidad, del fútbol con Maradona a las playas de la feliz Mar del Plata, del dulce de leche a Borges y Porcel, pero poniendo a la carne como protagonista absoluta, cediéndole nada menos que el título de la canción: Me fascina la parrilla.

Pues por las caries no lo puedo comer

¿Y Porcel? ¡Qué cartel!
¿Y Entel? ¡Qué papel!
La nada arañarán

Tenemo' Borges, Graciela y el Jorge
Que es de novela si te ponés a leer...
Charly García que no es el de la guía
Y hasta el tranvía que me lleva a Flores
¿Y después? ¡Qué querés!
¡Fin de mes! ¡El estrés!"

Desde esas "hermosas tierras de amor y paz, hermosa gente cordialidad, fútbol, asado y vino son los gustos del pueblo argentino" que cantaban Los Violadores al *Señor carnicero* de Miguel Abuelo ("Caerá la tarde y usted, señor carnicero, estará ahorcado en sus quehaceres, siempre cortando carne"), la música comenzó un recorrido por las mesas, los platos, las parrillas y las carnes de nuestro país. Como bien lo cuenta Fontoira, ahí está La Mississippi con *Matadero*, título que re-

cuerda a uno de los libros más políticos de la historia de la Argentina, pero que en este caso narra la difícil vida que conlleva el trabajo del despostador en el frigorífico:

"El flaco entra como siempre
Al matadero a las diez
Y todo el día corta carne
Hueso y media res…"

Hay mucho más. En la especial voz de Diego Frenkel, la pegadiza banda La Portuaria admitía que "nadie tiene la vaca atada, lo que ayer era oro, hoy puede no valer nada". Una posible respuesta a la anterior *La vaca y el bife*, la extravagante canción de Las Pelotas, donde esta banda rockera nacida como desprendimiento de Sumo tras la muerte de Luca Prodan cantaba así:

"Aberdeen angus
Tenía la vaca
Aberdeen angus
Tenía la vaca
Una buena vaca mantenía
De un gran tesoro
Yo me hacía
En un futuro cercano sería
Mi comida"

"El nuevo milenio trajo nuevas bandas y nuevas formas de describir el siempre complejo ser nacional, como la exaltada *Argentinidad al palo* de la Bersuit ('Descuartizan vacas en el norte…'), pero siempre con la presencia indiscutible del asado ('Nos comimos una vaca cruda y nos parece poco')", cuenta Fontoira. Y agrega ejemplos como el de "Alguien encendía un asado, alguien de lejos llegaba" que recitaban Los Piojos al "Hey, papa frita, ¿qué vas a sentir cuando no tengas milanesas que freír?", de Charly García, pasando por lo que él mismo llama un verdadero himno parrillero: el *Asado y fernet* de Los Caligaris. "Es una pintura que hasta se da el lujo de incluir la más típica de las expresiones etílicas de los asados argentinos: 'Viva Perón, carajo', en la voz del Negro Álvarez", dice el periodista.

En *Asado y fernet*, Los Caligaris le ponen ritmo de cuarteto a su banda para culminar así:

"¿Compramo' una pizza? ¡No!
¿Hacemo' un mondongo? ¡No!
¿Comemos puchero? ¡No!
¿Entonces qué hacemos?
Hagamo un asado,
tomemo' fernet".

De eso se trata: de carne, de vino y, a veces, también de un fernet.



Mirá:
Música y asadito.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
Somos del Rock, asado y mucho vino.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 7

El catering del Ejército de los Andes

EL CRUCE DE LOS ANDES LLEVADO A CABO POR EL GENERAL SAN MARTÍN JUNTO A SU EJÉRCITO SE INSCRIBE COMO UNO DE LOS MOMENTOS CULMINANTES DE LA INDEPENDENCIA SUDAMERICANA. UN HITO QUE INCLUYÓ A LA CARNE COMO GRAN PROTAGONISTA.

Unos huevos de gallina rellenos de un picadillo de carne estofada, maní, pasas de uva, cebolla, comino y más. Todo eso rebozado y luego frito hasta adquirir un exterior crujiente que, tras morderlo, deja correr por la boca el sabor de las especias y de la carne agridulce. Este plato desconocido hoy, tiene más de dos siglos de historia: se llama las Balas del General y se cuenta que nació en honor al general que comandó la liberación de América, nada menos que José de San Martín. La historia la narra Juana Manuela Gorriti, escritora argentina y autora de varias novelas y cuentos durante el siglo XIX, entre ellos uno de los primeros libros de recetas argentinas, el conocido *Cocina Ecléctica*, publicado en 1890. Según detalla Gorriti, las Balas del General nacieron entre el apuro y la casualidad. Un día, en época de guerra por la independencia, José de San Martín pasó por una casa de estancia donde lo recibieron las tres hijas del dueño de la propiedad. San Martín estaba apurado, precisaba juntar municiones para los enfrentamientos que tenía por delante, pero estas muchachas le insistieron en que se quedara al menos un rato, lo suficiente para poder prepararle una cena reconfortante.

-¡Por Dios! General, quédese siquiera una hora, para comer un bocado.
-¡Una hora, General!
-Una hora y nada habrá perdido en su jornada.
-¡Oh! Bellas señoras mías, no son bocados los que he menester, sino balas.
-Pues las tendrá, General. Sí: una hora, una horita, y tendrá balas: se lo juro.
-¿Verdad?
-¡Verdad! Y todavía, de lo rico.
-¡Ah! ¡Cómo resistir a una promesa hecha con tan dulce voz!
-¡Gracias!

Esta es la escena que Gorriti describe en *Cocina Ecléctica*. A partir de ahí, como en una obra de teatro, la narración cambia de escenario y pasa a desarrollarse en la cocina, donde la más bella de estas tres hijas comienza a cumplir su promesa culinaria: "La más linda desapareció, y se la habría visto en la cocina, regazadas las mangas hasta el codo, desnudo el blanco brazo y el mandil a la cintura, avivar la llama en las hornallas, plantar al fuego una olla con agua, y así que esta comenzó a hervir, echar a cocer una docena de huevos. Mientras que estos hervían, destapó cuatro ollas que coronaban el fogón, en tanto que la cocinera, una negra vieja, la miraba hacer sin decir una palabra. La joven se apoderó de dos tenedores, pescó en la olla del puchero un trozo de carne, lo enfrió en agua, lo enjugó y lo molió en el mortero. Tras la carne, molió maní tostado; picó perejil y cebolla blanca, y lo mezcló a la carne añadiéndole pimienta, sal, una dedadita de cominos y pasas de uva moscatel. Puso en una sartén un trozo de mantequilla acabada de batir, y al comenzar su primer hervor, mezclóle el picado de carne,



Una mujer prepara "las balas del general" en la cocina de una estancia.

como se ha dicho, aderezado, añadiéndole medio vaso de vino dulce. Diez minutos de cocción, y retirado el mixto del fuego, vaciado en una fuente a enfriar en tanto que los huevos ya cocidos eran despojados de sus cáscaras por la cocinera que los iba pasando a la joven, y esta, abriéndolos por medio, les quitaba las yemas que sustituía con el relleno de carne y los cerraba, los envolvía en un batido de huevo espesado con ralladuras de pan y queso, y los echaba a freír en mantequilla, ya hirviendo en la sartén para recibirlas".

La forma final de esos huevos rebozados y fritos recordaba a la de las balas de los cañones, y así fueron presentados a José de San Martín. Él los vio, los probó y predijo: "¡Exquisitos proyectiles! Ellos me anuncian la victoria".

La anécdota no solo habla de una época de la naciente Argentina del 1800, sino también de un general muy querido por su pueblo, así como de la importancia crucial que tuvieron los alimentos en esa epopeya libertadora conducida por San Martín, en especial durante el heroico cruce de los Andes tras los pasos de los soldados reales afincados en Chile. El país trasandino era la primera parada de un objetivo mucho mayor: independizar el gran territorio sudamericano del dominio español. El plan era comenzar en Chile y de allí avanzar hacia Lima, el mayor bastión del poder que España mantenía sobre esta parte del continente.

La forma final de esos huevos rebozados y fritos recordaba a la de las balas de los cañones, y así fueron presentados a José de San Martín. Él los vio, los probó y predijo: "¡Exquisitos proyectiles! Ellos me anuncian la victoria".

"Lo que no me deja dormir es, no la oposición que puedan hacerme los enemigos, sino el atravesar estos inmensos montes", escribió San Martín a su amigo y confidente, el general Tomás Guido, en una carta fechada en junio de 1816; es decir, siete meses antes de comenzar el arduo cruce de la cordillera. San Martín conocía bien el terreno sobre el cual hablaba: por dos largos años, tras haber sido designado como gobernador de Cuyo (región que abarcaba las provincias de Mendoza, San Juan y San Luis) en 1814, estudió los distintos cruces cordilleranos, saliendo tanto desde Mendoza como de San Juan. "En 1814 el director supremo Gervasio Antonio de Posadas lo nombró gobernador de la Intendencia de Cuyo, con sede en Mendoza. Para entonces, su plan ya estaba terminado y aprobado, y a partir de ese momento San Martín comenzó los preparativos para la campaña al Perú. El plan de San Martín había sido pensado para ser llevado a cabo desde un Chile patriota; con la caída de este país en manos enemigas, el plan parecía destinado a ser desechado. Pero San Martín tomó la decisión de seguir adelante, solo que primero tendría que liberar Chile. Una de las primeras medidas como gobernador de Cuyo fue recorrer los pasos cordilleranos, tanto de Mendoza como de San Juan, con el objetivo de recoger información directa de lo que era posible hacer ante una eventual invasión realista", cuenta un texto publicado por la Universidad Nacional de Cuyo. El mismo texto continúa relatando cómo los habitantes de la

San Martín conocía bien el terreno sobre el cual hablaba: por dos largos años, tras haber sido designado como gobernador de Cuyo en 1814, estudió los distintos cruces cordilleranos, saliendo tanto desde Mendoza como de San Juan.

región fueron claves para lograr el aprovisionamiento que precisaba el recién constituido Ejército de los Andes: "Para costear los gastos de la organización del Ejército se recaudaron celosamente los impuestos, se impusieron empréstitos forzosos para mejorar las finanzas y se estimularon las donaciones que el pueblo cuyano realizó generosamente. Las donaciones recibidas fueron dinero y joyas, aunque la más notoria fue el trabajo de la población. Los hombres se dedicaron a la confección de armamento a la par que recibían instrucción militar. Las mujeres cosieron uniformes, tejieron ponchos, bordaron banderas. En Mendoza había una importante colonia inglesa, por lo que se estimuló a los extranjeros a prestar colaboración".

El cruce de los Andes fue planificado para enero de 1817, en el verano del hemisferio sur; pero aun así se asomaban por delante picos de alturas extremas con nieves eternas, noches heladas, peligrosos precipicios y vientos poderosos. Una región desértica de suelos tan áridos como pedregosos, sin caminos marcados, donde no había cobijo y menos aún, comida. El 17 de enero de 1817 salió la columna principal comandada por el propio San Martín, mientras que otras cinco partieron en distintos días y de distintos puntos, desde el sur de Mendoza hasta La Rioja, con la idea de llegar todas al mismo tiempo y sorprender así al enemigo. En total, se cuenta que eran unos 6.000 hombres –entre ejército, milicias y arrieros–, 10.000 mulas, 1.600 caballos y 600 reses en pie para ser faenadas durante la travesía. Gran parte de la tropa se componía de personas llegadas desde el litoral, muchas de ellas con nula experiencia en las alturas de las montañas.

Es verdad que José de San Martín precisaba balas, pero no menos importantes eran la comida, los víveres, las mantas, las monturas y demás

elementos imprescindibles para lograr su objetivo. Los meses previos al cruce estuvieron dedicados entonces a buscar todos estos materiales: lo mucho que no conseguía de un exhausto gobierno situado en Buenos Aires, conducido por Juan Martín de Pueyrredón, lo pudo reunir en su propia zona. "Denme tres pueblos como Cuyo y libertaré toda América", supo decir. A través de esas donaciones es posible comprender hoy cómo fue la alimentación de ese ejército, la que le permitió sobrevivir con fuerzas e ímpetu a uno de los grandes hechos históricos que formaron a este país.

Son varios los pedidos que San Martín hizo al gobierno cuyano, en procura de obtener todo aquello que requerían sus hombres. "Se necesita exigir del vecindario 1.000 monturas y cantidad indefinida de jergas y ponchos para el ejército", se lee en una nota fechada el 27 de septiembre de 1816. "Espero que V.S. se sirva dictar sus providencias para que se recojan 700 camisas, 715 pares de pantalones de bayetilla y 200 bolsas de lonilla para cartuchos de cañón que se han repartido entre el vecindario para que las cosan", afirma en otro lado. A modo de improvisadas cantimploras para llevar agua, se pidieron cuernos de vacas y toros: "Espero que V.S. imparta las órdenes necesarias para que todas las carnicerías de la ciudad y suburbios lleven, a la Maestranza, todas las astas de las reses que matan", solicita San Martín el 14 de noviembre de 1816. Conocidas como *chifles*, estas cantimploras llevaban el extremo mayor cerrado con una pieza de madera o de plata, y en la

Es verdad que José de San Martín precisaba balas, pero no menos importante era la comida, los víveres, las mantas, las monturas y más elementos imprescindibles para lograr su objetivo.

parte más angosta se realizaba una pequeña abertura donde se colocaba un canuto y una tapa.

En uno de los pedidos más curiosos, el 28 de diciembre de 1816 San Martín solicita "acopiar cuanta cebolla hubiera en Mendoza, para proveer al Ejército, como medio de combatir la puna". La *puna* (o *soroche*) es uno de los nombres coloquiales del llamado "mal agudo de montaña", que muestra la poca adaptación del organismo a la falta de oxígeno que se experimenta en grandes altitudes, en especial cuando se pasan los 2.400 metros sobre el nivel del mar. Este apunamiento podía provocar mareos, náuseas, debilidad, dolores de cabeza: todos síntomas peligrosos para un ejército que se estaba alistando para la lucha. La cebolla, por su efecto vasodilatador, era reconocida como un remedio casero y efectivo contra ese mal de alturas, y es por eso que el General se ocupó de tener miles de kilos a su disposición.

El alimento seguía siendo el mayor de los problemas: ¿cómo darles de comer a 6000 personas, también a los caballos y las mulas, a través de una larga travesía por la montaña? El desafío era abrumador: algunas de las columnas debieron caminar más de 400 kilómetros, llegando a los 4500 metros sobre el nivel del mar. Para los animales, se consiguió por ejemplo alfalfa, forrajes y granos de cebada. Para los soldados, harinas, algunas verduras y, principalmente, carne como fuente de proteína, de calorías y de fuerza.

En uno de los pedidos más curiosos, el 28 de diciembre de 1816 San Martín solicita "acopiar cuanta cebolla hubiera en Mendoza, para proveer al Ejército, como medio de combatir la puna".

En su libro *Nueva historia del cruce de los Andes*, el historiador Pablo Camogli esboza una aproximación de cómo se compuso la carga de pertrechos que llevaban consigo las mulas disponibles (es decir, las que no eran montadas por hombres). "Para la alimentación de los animales se requieren unos cinco kilos diarios de pasturas. Durante la marcha, las columnas no encontrarían campos sembrados, sino una vegetación escasa y, por momentos, nula", analiza Camogli. "En cuanto a la alimentación para los hombres, el ejército transportó 3.500 arrobas de charqui (40.250 kilos). En este caso, hay que hacer la salvedad de que cada soldado llevó una ración (de 450 gramos diarios) de charqui para ocho días en su mochila, por lo que la cantidad de charqui a transportar se redujo a 18.600 kilos, que se podían cargar en 143 mulas. Además, la ración se completaba con 400 gramos de galleta, lo que arroja otros 2.600 kilos diarios que se transforman en 39.000 kilos para los quince días de travesía. Esos 39.000 kilos se debían transportar en 300 mulas", continúa.

El charqui fue el alimento elegido por San Martín como base proteica de su ejército, además de las 600 cabezas de ganado en pie que partieron junto a los soldados. Lo más probable es que primero se haya consumido la carne fresca de estos animales, antes de emprender el ascenso de mayor grado de dificultad; mientras que el charqui fue guardado para las etapas finales. No debe extrañar la elección: el charqui no solo se conserva de manera perfecta durante largo tiempo sin necesidad de cuidados adicionales, sino que además su peso se reduce de manera considerable: dependiendo de la edad del animal del cual se hizo, un kilo de carne fresca puede reconvertirse en apenas 200 a 350 gramos de charqui. Estamos hablando de una carne deshidratada, originaria de tiempos precolombinos en la región de Perú, desde donde luego se

extendió a gran parte de las zonas andinas de América del Sur, gracias a los intercambios comerciales y a las conquistas que distintos pueblos protagonizaron en la historia del continente. Originalmente se elaboraba con carne de guanaco o llama, antes de la llegada del ganado bovino que arribó junto a la conquista española; a partir de ese momento tomó prevalencia la carne vacuna. Al día de hoy, el charqui (del quechua *charki*) sigue siendo parte de una dieta habitual en el noroeste de Argentina, donde es común ver los trozos de carne deshidratada colgando en mercados de Salta o Jujuy, además de ser parte de recetas emblemáticas como las empanadas de charqui o distintos guisos que van del extremo norte del país hasta todo Cuyo. Nacido como un modo de conservación de la carne mucho antes de que existiesen tecnologías de frío, el charqui tradicional se elaboraba principalmente en invierno, con días de intenso sol y noches heladas: primero se limpia la grasa excesiva, también nervios y vasos sanguíneos. Luego se cortan filetes de la carne, usualmente de entre 0.5 y 1 centímetro de ancho. Estos filetes se machacan, se salan y se secan al sol, en la mayoría de los casos colgándolos, pero también a veces colocándolos sobre piedras. Los métodos y tiempos varían según quién lo elabore, también según la zona y el clima, pero en todos los casos lo que se logra es una importante pérdida del agua contenida en los músculos, sumando un alto contenido de sal, mayor pH y generando una fermentación enzimática: todos cambios físico-químicos que logran preservar la carne para que sea apta para su consumo por largo tiempo.

El charqui fue el alimento elegido por San Martín como base proteica de su ejército, además de las 600 cabezas de ganado en pie que partieron junto a los soldados.

Según explica Pablo Camogli, el principal alimento de los soldados se componía del mencionado charqui y también de galleta elaborada con harina, grasa y agua. La carne seca era luego rehidratada durante la travesía, convirtiéndose en el principal ingrediente de un plato típico andino: el guiso valdiviano. "Se hacía a base de charqui, grasa, sal, ají y cebollas. Cada hombre transportó unos 3,5 kilos de este guiso, que venía en una especie de masa que se cocinaba y se disgregaba en agua caliente. También se le agregaba maíz tostado. Según Orlando Punzi, San Luis aportó 2.000 arrobas de charqui (23.000 kilos) y 1.500 aportó Buenos Aires (17.250 kilos). El menú se completó con una ración diaria de carne vacuna, para lo cual el ejército transportó unas 600 vacas, que se repartían a razón de una cada cien hombres. Algunos autores hablan de otros complementos, como el queso y alimentos secos, en especial almendras, nueces, higos, pasas de uva y orejones. Al respecto, no existe documentación probatoria y no parece probable que estos elementos integraran la ración diaria. A lo sumo, pudo haberse repartido en las primeras etapas o que los soldados los llevaran en forma individual", continúa Camogli. Sus palabras concuerdan con lo que más de un siglo antes ya había escrito Bartolomé Mitre en su *Historia de San Martín y de la Emancipación Sudamericana*, solo que en ese caso Mitre llamó al plato *charquicán*. "Necesitase una conserva alimenticia y sana, que a la par de restaurar las fuerzas del soldado fuese adecuada a la temperatura frígida que había que atravesar, y la encontró en la preparación popular llamada *charquicán*, compuesta de carne secada al

Al día de hoy, el charqui (del quechua charki) sigue siendo parte de una dieta habitual en el noroeste de Argentina, donde es común ver los trozos de carne deshidratada colgando en mercados de Salta o Jujuy.

sol, tostada y molida, y condimentada con grasa y ají picante que, bien pisado, permite transportar en la mochila o maletas la provisión para ocho días, y con solo la adición de agua caliente y harina de maíz tostado, proporciona un potaje tan nutritivo como agradable. San Luis, abundante en ganados, fue puesto a contribución para suministrar el charqui y dio dos mil arrobas de esta sustancia, supliendo el déficit el gobierno general, hasta completarse la cantidad de 3.500 arrobas".

En *El libro de la cocina criolla*, escrito en conjunto por Juan Carlos Martelli y Beatriz Spinosa, estos autores recopilan una receta del *charquicán*. Los ingredientes completos para elaborar este plato incluyen 500 gramos de charqui remojado durante 12 horas y luego picado; a continuación, tres cebollas picadas, un kilo de zapallo sin cáscara y cortado en cubitos, tres zanahorias en rodajas, tres choclos rallados, un kilo de papas, 150 gramos de manteca (o grasa de cerdo), dos dientes de ajo picados, una cucharada sopera de ají molido, dos cucharaditas de orégano, dos cucharaditas de comino, sal y una cucharadita de pimentón picante. Las mismas especias que suelen estar presentes en muchas comidas del noroeste, desde los guisos a las empanadas. Las instrucciones son simples: se hierven las papas, el zapallo y las zanahorias en agua salada, hasta que cada una esté en su punto; con estas verduras se hace luego un puré. Luego se doran las cebollas y ajo en la manteca, se agrega el charqui y las especias y se deja cocinar por tres minutos. Ahí es necesario bajar el fuego y se añade el agua con la cual se cocinaron antes las verduras; se sigue cocinando hasta que el charqui esté tierno, entonces se agrega el choclo y el puré reservado, se mezcla bien y se cocina finalmente tres minutos más para integrar todos los sabores.

En una de las famosas cartas que intercambiaban el general José de



El general San Martín y sus hombres, sentados en medio del Cruce de los Andes, comiendo charquicán.

San Martín con el director supremo Juan Martín de Pueyrredón, este último le cuenta todo lo que le está enviando desde Buenos Aires y asegura que "va el mundo, va el demonio, va la carne", como un modo de demostrar que está haciendo su máximo esfuerzo por ayudarlo en su aprovisionamiento: "A más de las cuatrocientas frazadas remitidas de Córdoba van ahora quinientos ponchos, únicos que he podido encontrar… Está dada la orden para que le remitan a usted las 100 arrobas de charqui que me pide, para mediados de diciembre se hará […]. Van los despachos de los oficiales. Van los vestuarios pedidos y muchas camisas. Si por casualidad faltasen de Córdoba las frazadas, recurra usted al vecindario: no hay casa que no pueda desprenderse, sin perjuicio, de una manta vieja: es menester pordiosear cuando no hay otro remedio. Van 400 recados. Van hoy por correo, en un cajón, los dos únicos clarines que se han encontrado. Van los 2000 sables de repuesto que me pide. Van 200 tiendas de campaña o pabellones. Y no hay más. Va el mundo. Va el demonio. Va la carne. Y no sé yo cómo me irá con las trampas en que quedo para pagarlo todo o bien que entrando en quiebra, me voy yo también para que usted me dé algo del charqui que le mando. ¡Y qué caray! No me vuelva a pedir más, si no quiere recibir la noticia de que he amanecido colgado en un tirante de la fortaleza de Buenos Aires…", dice Pueyrredón.

Claro que a un potente guiso de charqui le viene bien una bebida reconfortante como bienvenida compañía: en ese cruce de los Andes el recién formado ejército llevó también vinos y aguardientes, que ayudaron al ánimo y a calentar el clima interior de los hombres. "La versión tradicional asegura que se repartía una botella de vino diaria a cada hombre, algo que es simplemente imposible, debido a que hubiera demandado un esfuerzo de traslado en cantidad de mulas que no estaba

al alcance del ejército. Por lo tanto, es más probable que el vino se transportara en toneles de madera y que se suministrara una porción diaria a cada hombre, al momento de la comida. En cuanto al aguardiente, se lo utilizó para paliar los efectos del frío y, por lo tanto, se lo debía entregar al caer el sol o, quizás, en el desayuno", cuenta Pablo Camogli. Durante la marcha, asegura, se efectuaban dos comidas, una al amanecer y antes de iniciar la caminata; otra al atardecer, luego de acampar y de acomodar las cargas y las mulas en los corrales o sitios apropiados.

Fueron necesarias casi cuatro semanas para cruzar la cordillera. Luego, tras el primer gran triunfo de las fuerzas independentistas logrado el 12 de febrero de 1817 en Chacabuco, el propio José de San Martín dirá una de sus frases más conocidas: "Al Ejército de los Andes queda para siempre la gloria de decir: 'En veinticuatro días hemos hecho la campaña; pasamos la cordillera más elevada del globo, concluimos con los tiranos y dimos libertad a Chile'".

Claro que aún quedaba mucho por hacer: faltaba llegar a Lima para atacar así el corazón del virreinato de Perú, y terminar entonces de desarmar el imperio que había dominado gran parte de Sudamérica desde la conquista española. Pero esa es otra historia.

"Va el mundo. Va el demonio. Va la carne". Así le escribió en una carta el director supremo Juan Martín de Pueyrredón al general José de San Martín.



Mirá:
Dieta calórica, para cruzar los Andes.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
La logística ideada por San Martin para cruzar los Andes.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 8

Un barco fantasma que cambió la historia de la carne en la Argentina

EL 25 DE DICIEMBRE DE 1876 ARRIBÓ AL PUERTO DE BUENOS AIRES "LE FRIGORIFIQUE", EL PRIMER BARCO CON CÁMARAS REFRIGERADAS QUE PERMITÍAN TRASLADAR CARNE EN BUEN ESTADO A TRAVÉS DEL OCÉANO ATLÁNTICO. UN HITO QUE CAMBIÓ LA HISTORIA COMERCIAL DE LA ARGENTINA, ANTICIPANDO EL REINADO DE LOS FRIGORÍFICOS Y LAS EXPORTACIONES AL REINO UNIDO.

Podemos vivir sin lavavajillas, incluso sin lavarropas; el horno y las hornallas se pueden reemplazar por técnicas antiguas como el viejo horno de barro o unas simples cazuelas dispuestas sobre un fuego improvisado. Microondas, robots inteligentes, vaporeras, licuadoras: todas grandes mejoras que se sumaron a nuestras cocinas, pero que -miradas con perspectiva histórica- no fueron drásticamente revolucionarias, seguro no tanto como la gran heroína de esta historia: la heladera. Intenten imaginar la vida sin la heladera. Más aún, intenten imaginar cómo cambiaría el comercio geopolítico, la historia y la producción de alimentos sin la tecnología necesaria para que funcionen las cámaras frigoríficas que mantienen las frutas, verduras y carnes en buen estado por días, semanas e incluso meses, con sus características casi intactas. El dominio del frío es uno de los grandes hitos del ser humano; ese momento en que nos paramos frente al poderoso sol, la estrella que nos da vida, calor y energía, para decirle: "Hasta aquí, este es tu límite; acá comienza nuestro reino".

Suena fácil de decir: el dominio del frío. Pero "del dicho al hecho hay un largo trecho", afirma la sabiduría popular. Modificar el clima es desde siempre uno de los deseos y necesidades apremiantes de las distintas civilizaciones, con sus danzas de la lluvia y sus rezos a los fecundos dioses de la primavera en búsqueda de buenas cosechas. Las regiones nórdicas y las del extremo sur, también aquellas que estaban relativamente cerca de los altos picos (desde los Alpes a los Himalayas pasando por los Andes) aprendieron rápido las bondades y los peligros del hielo. Se dice que los primeros helados nacieron hace más de 5000 años, como una deliciosa mezcla de leche, jugos de fruta y arroz con hielo y nieve que los chinos tenían en las partes más frías del continente. Mucho más cerca en el tiempo, en 1651 nació en el sur de Italia, Francesco Procopio dei Coltelli, conocido como el padre del helado italiano, que aplicó una técnica aprendida de su padre, mezclando hielo y sal para ofrecer sus codiciados helados en el Café Procope, la cafetería más antigua de París.

Desde ese entonces, y más aún con los avances de la revolución industrial y el crecimiento del comercio y transportes marítimos, el hielo se convirtió en un objeto mundialmente anhelado. No solo en países donde el frío era parte del paisaje invernal cotidiano, sino en zonas cálidas del globo terráqueo, donde hasta ese entonces el hielo y la nieve eran

Intenten imaginar cómo cambiaría el comercio geopolítico, la historia y la producción de alimentos sin esas cámaras frigoríficas que mantienen las frutas, verduras y carnes en buen estado por días, semanas e incluso meses, con sus características casi intactas.

apenas un rumor, un sueño contado por viajantes tan lejanos como aventureros. Fue entonces que Frederic Tudor, un excéntrico emprendedor de Boston, al norte de los Estados Unidos, se ganó un apodo digno de superhéroe (o supervillano): el rey del hielo. Nacido en 1783, Frederic conocía bien las ventajas y placeres del hielo. Cada invierno los lagos y estanques cercanos a su casa se congelaban, generando grandes trozos de agua helada que podían ser cortados con serruchos y llevados al hogar. Este visionario descubrió que el abundante aserrín de descarte de las madereras que trabajaban en la zona permitía envolver el hielo y generar así una capa aislante, logrando que ese mismo hielo se mantuviera por más tiempo con temperaturas bajo cero. Las condiciones estaban dadas para que decidiera convertir ese hielo -para él tan generoso y económico- en una mercancía con mirada comercial cuyo objetivo era el lejano Caribe. "No es un chiste: un barco lleno de hielo viaja a Martinica. ¡Esperemos que no resulte ser una resbalosa especulación!", se mofó en 1805 un diario de Boston, contando la epopeya intentada por Frederic. Ese primer embarque, dicen los registros, no logró su cometido: si bien llegó a puerto con el hielo en buenas condiciones, en Martinica nadie lo quería, no lo conocían, no podían siquiera comprender las ventajas que podía ocasionarles. Sin un depósito acondicionado para guardarlo, los grandes bloques helados se derritieron bajo el sol caribeño. Lejos de frustrarse, Tudor reemprendió

Las primeras exportaciones de carne que se dieron desde la incipiente Argentina del siglo XIX consistían en animales en pie, ganado vivo que se enviaba caminando a países limítrofes primero, y a través del Océano Atlántico luego.

nuevos viajes con mejoras logísticas (por ejemplo, armando depósitos térmicos de doble pared con aire en el medio), hasta lograr triunfar en toda América, llevando sus hielos a lugares tan distantes como Nueva York o Río de Janeiro. Cuando murió, era un empresario millonario con merecido apodo a cuestas.

El gran paso para lograr el reinado del frío en la conservación de alimentos se dio con la teoría química y su aplicación en la práctica, a través de investigaciones en torno a la refrigeración. En los años del 1800, nombres como los de Michael Faraday, Charles Thilorier, William Cullen, Charles Tellier, Oliver Evans, James Prescott Joule, William Thomson o Ferdinand Carré fueron claves en descubrimientos y tecnologías referidas a la conservación del frío y la licuefacción de gases, trabajando con éter metílico, etilamina, trimetilamina y amoníaco. En 1834 Jacob Perkins patentó el primer refrigerador que funcionaba como un ciclo cerrado de refrigeración por compresión de vapor, lógica que luego siguieron el médico John Gorrie y -ya con mirada industrialista- el alemán Carl von Linde.

El frío negocio de la carne en Argentina

Las primeras exportaciones de carne que se dieron desde la incipiente Argentina del siglo XIX consistían en animales en pie, ganado vivo que se enviaba caminando a países limítrofes primero, y a través del Océano Atlántico luego. "Los animales en pie habían sido vendidos tradicionalmente a países limítrofes como Chile, Uruguay, Bolivia, Paraguay, Uruguay y Brasil. Estos mercados fueron posibles no solo por la cercanía geográfica, sino también por los bajos estándares de calidad requeridos. No obstante, desde finales de la década de 1880, la Socie-

dad Rural Argentina -entre otros actores- se había dedicado a agregar valor al vacuno y a invertir en promoción, gestionar contactos comerciales y favorecer la logística. La puerta de entrada escogida en el Viejo Mundo fue Francia. Finalmente, el ganado vivo tuvo mejor acogida en el Reino Unido que en las plazas galas", escribió Agustina Rayes, investigadora del Conicet, en su trabajo titulado: *Destinadas a un destino: los inicios de las exportaciones argentinas de carnes frigoríficas, 1883-1913*.

Enviar ganado en pie era así la única manera de llegar a los mercados con carne fresca, de sabor, aroma y textura tan distintos a lo que ofrecían los saladeros, los mismos que durante ese siglo dominaban los números gruesos de la exportación y producción. "Las limitaciones en la tecnología de conservación y en el transporte, así como la baja calidad de las cabezas sacrificadas, obstaculizaron la llegada a plazas más exigentes. Sin embargo, a finales del siglo XIX entraron en la escena exportadora carnes más refinadas, vinculadas al proceso de cruzamiento del ganado, al uso diferente de los campos, a una mejor alimentación de los animales, al incremento en la mano de obra y el capital disponibles y a los avances tecnológicos como las técnicas de refrigeración, que no solo impactaron a través de la instalación de frigoríficos, sino que permitieron cierto grado de avance en el transporte marítimo para acercar productores y consumidores a ultramar. Con la introducción de las carnes frigoríficas se abrió la posibilidad de eslabonamientos,

Enviar ganado en pie era así la única manera de llegar a los mercados con carne fresca, de sabor, aroma y textura tan distintos a lo que ofrecían los saladeros, los mismos que durante ese siglo dominaban los números gruesos de la exportación y producción.

hacia atrás y hacia adelante, que no había experimentado antes la Argentina con las otras exportaciones", continuó la investigadora Rayes. Estas exportaciones de carnes congeladas y/o enfriadas a Europa tienen su momento "eureka". Y ese momento "eureka" tiene nombre y apellido: se trata del francés Charles Tellier, quien aplicando y generando los conocimientos técnicos y científicos del momento, construyó en 1868 una planta refrigeradora a base de amoníaco, todo dentro de un barco de carga llamado El Pescadore. Desde Argentina, estos avances se miraban con entusiasmo: hasta ese momento nadie había creído posible transportar una carga de carne fresca por más de dos meses bajo el omnipresente sol del Océano Atlántico. Incluso hay antecedentes de llamados a concursos públicos de parte del gobierno nacional promoviendo estas tecnologías, que quedaron vacantes por no presentarse ningún elemento novedoso que permitiera la exportación de las carnes a Europa.

Entusiasmado por el interés del gobierno argentino, sumado al gran negocio que podía significar, Tellier hace una nueva prueba más ambiciosa en el barco City of Río de Janeiro , pero después de 23 días de viaje la máquina frigorífica se descompone. "Decidí abordar la cuestión, pero luego con un barco propio, especialmente armado para la operación", escribió el propio Tellier en su libro *Histoire d'une invention moderne. Le frigorifique*. En ese mismo libro explica las razones económicas que justificaban esa búsqueda incesante: "Calculando cuidadosamente esta ganancia, vi que se podría lograr una ganancia posterior de cien mil francos por cuota inicial, al menos. Este beneficio puede parecer exagerado. Para explicarlo, debemos considerar que en ese momento –y las cosas pueden no diferir mucho corrientemente– uno podía obtener, en ciertos países, carne de oveja por 45 céntimos. ¡Un novillo valía

apenas 35 francos! ¡Un cerdo, 40 francos! Agreguemos que el campo de explotación era muy amplio, solo en las llanuras de Argentina y Uruguay había 18 millones de cabezas de ganado vacuno. Y el costo del frío requerido para la conservación durante dos meses y medio –el tiempo necesario para el sacrificio, transporte y la venta– fue de apenas tres céntimos el kilo. Estos datos muestran el enorme beneficio que había para recoger de una operación bien pensada, suficientemente vasta para abastecer a los clientes europeos. Y ese era mi sueño".

Ese barco construido por el propio Tellier se llamó, justamente, Le Frigorifique: tenía un casco de 66 metros de eslora, 500 toneladas de capacidad y motores traccionados a vapor que lograban darle una velocidad de 8 nudos. Era una enorme heladera flotante cuyas cámaras de carga estaban recubiertas con corcho logrando así una mejor aislación térmica, clave para mantener la temperatura adecuada durante el largo viaje. Le Frigorifique partió de Ruan con una carga de prueba de algunas toneladas de carne faenada en ese mismo puerto francés el 20 de septiembre de 1876 con destino a Buenos Aires, donde llegó 105 días más tarde, en Navidad. Durante todo ese trayecto la mercadería se mantuvo en cámaras a 0º C, algo que fue consignado por los diarios de la Argentina como un rotundo éxito. "Como es de imaginar, el acontecimiento provocó verdadera sensación en todos los sectores del país. La Sociedad Rural Argentina en una circular que enviara a sus asociados, el 2 de enero de 1877, solicitándoles su contribución para la compra del ganado que debía llevar a su retorno Le Frigorifique, señalaba que el feliz resultado de la experiencia inducía a creer que el problema de la conservación de las carnes estaba científicamente resuelto", escribe A. J. Montoya en su libro *Historia de los saladeros argentinos*.

A este primer viaje se suma un segundo en 1877 a bordo de Le Paraguay. A diferencia del anterior, este barco fue equipado bajo una nueva tecnología llamada Carré-Jullien, que logró bajar las temperaturas de carga a los -20º y los -30º C. "El informe de Alfredo Biraben, representante de la Sociedad Rural, conjuntamente con Federico Terrero, en la comisión nombrada para examinar los productos traídos por Le Paraguay, no pudo ser más optimista y concluyente. El aspecto de las carnes, una vez desheladas, era enteramente igual al de las de un animal recién sacrificado, y su gusto no se diferenciaba en nada del natural. Además, el procedimiento Carré-Jullien ofrecía una serie de ventajas económicas sobre el Tellier. Por lo tanto, el Sr. Biraben concluía que parece fuera de duda llegado el momento de ocuparse activa y prácticamente de preparar materia alimenticia de entera satisfacción para el consumo europeo, en la seguridad que se venderá a un precio bastante remunerativo para cubrir extensamente los gastos de su producción en estos días y propender con eficacia al desarrollo grandioso de su riqueza", cita nuevamente Montoya.

El nacimiento de una nueva era

Haber logrado con éxito el primer viaje transatlántico con carnes refrigeradas o congeladas fue el movimiento esperado que anunció una nueva era productiva y comercial para la Argentina. Hasta entonces las principales exportaciones que se hacían con destino a Europa eran de cereales, con las carnes secas y saladas ocupando un pequeño lugar relativo. Los estancieros más importantes -muchos de los cuales ya habían reconvertido parte de su producción y destino de su ganado hacia los saladeros- pronto se dieron cuenta de que el futuro venía por el lado del frío. Le Frigorifique y Le Paraguay fueron así la punta de lanza de la llegada de los frigoríficos al territorio rioplatense, que en apenas 20

años lograron destronar a los saladeros ganando mercado e influencias en el diagrama político nacional.

En Argentina, los frigoríficos se instalaron en dos etapas distintivas: la que va de 1880 a 1900, y la de 1900 a 1930. "En 1877 se concretó el objetivo de enviar carnes congeladas hacia Europa y, aunque estos experimentos no hallaron gran eco entre los inversionistas, fueron continuados hasta 1882, cuando Eugenio Terrason -francés radicado en Argentina y dueño de un establecimiento saladeril en la zona de San Nicolás de los Arroyos- introdujo las primeras cámaras frías y transformó su saladero en un frigorífico. En 1883, el británico G. W. Drabble estableció en Campana (Zárate, provincia de Buenos Aires) el frigorífico River Plate Fresh Meat Co.", cuenta Andrea Lluch (del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Buenos Aires, Argentina) en su trabajo titulado *Las empresas frigoríficas en Argentina: estrategias empresariales y cambios en el sector industrial (1882-1930).*

"Gastón Sansinena –francés radicado en Argentina– compró la graserías La Negra, en Avellaneda, y la transformó, en 1884, en el frigorífico Compañía Sansinena de Carnes Congeladas. Tres años después, fue enviado el primer cargamento hacia Gran Bretaña. En 1886 se radicó en Zárate una empresa frigorífica asociada con capitales extranjeros comandados por James Nelson and Sons, firma mayorista y minorista de carnes en el mercado británico. El nombre de esta empresa origi-

Le Frigorifique y Le Paraguay fueron la punta de lanza de la llegada de los frigoríficos al territorio rioplatense, que en apenas 20 años lograron destronar a los saladeros ganando mercado e influencias en el diagrama político nacional.

nalmente fue Nelson's River Plate Meat Co., y luego fue renombrada como Nelson's (New) River Plate Meat Co. en 1889. De acuerdo con Critchell y Raymond (1912), en 1892 James Nelson and Sons Ltd. fue registrada en Gran Bretaña para unificar los intereses de esta empresa con la de James Nelson and Sons. Estos capitales construyeron el frigorífico Las Palmas Produce Co. Ltd. (a orillas del Paraná), registrado en Argentina en 1892. Su organización obedeció a la lógica de integración hacia atrás de estos intereses británicos, pues su principal objetivo era abastecer a su propia red de carnicerías en ese mercado, para lo cual contaban con una flota. Además, hicieron inversiones en Nueva Zelanda y Australia (casi en paralelo con las realizadas en Argentina, por medio de la firma Nelson & Brothers). Los Nelson diversificaron sus operaciones aquí al emprender no solo la exportación de carne congelada, sino también el negocio de la exportación de animales en pie para ser sacrificados en Inglaterra, al menos hasta su prohibición en 1902", continúa.

Esta primera etapa, afirma Lluch, fue principalmente de experimentación y promoción, dejando en claro la influencia que Inglaterra tendría desde entonces en el comercio de carnes desde Argentina. Por esos años, la carne ovina era mucho más importante que la vacuna, algo que fue modificándose de manera rápida con el cambio de siglo. A partir de 1902, comenzó un ciclo signado por una fuerte subida en los volúmenes de producción y de exportación de ganado bovino, aprovechando factores externos como la crisis productiva que se vivía en Australia o las huelgas frigoríficas frecuentes en el norte de los Estados Unidos. Una breve enumeración de algunos establecimientos abiertos durante estos años debe incluir nombres como el frigorífico de La Blanca en Avellaneda, la Compañía Swift en La Plata, la Smithfield en



La entrada de La Negra, el famoso frigorífico que miraba al Riachuelo.

Zárate y la Wilson en Avellaneda. "Posteriormente en 1911 ocurrió la instalación de Swift en San Julián; en 1912 la misma compañía instaló otro en Río Gallegos y en 1914, el Armour en La Plata. Entre 1916 y 1917 fueron instalados el River Plate en Zárate y el Río de Fuego en Río Grande. En 1920 se inició el funcionamiento de Armour en Santa Cruz; en 1922, el de Puerto Deseado; en 1924 fue inaugurado el establecimiento de la Compañía Saladeril en Concordia y el de la Compañía Swift en Rosario. Por último en 1926 fue inaugurado el de la Compañía Concordia en Aglo Dock Sud, completando con esto un período de expansión y consolidación", escribe Oscar Guillermo Peláez Almengor en su libro *Los frigoríficos argentinos*, *1880-1930*.

Estos frigoríficos y el crecimiento de la exportación que permitieron, primero de carnes congeladas y luego de carnes enfriadas, influyeron en la concepción de una Argentina basada en las fortalezas de su extenso territorio y de su producción primaria. Los cambios alcanzaron no solo el final de la cadena comercial -en lo que respecta al almacenamiento, venta y transporte de la carne-, sino también el inicio de esa misma cadena, desde las cabañas y la genética animal. El ganado criollo, descendiente de aquellos primeros bovinos llegados en la época de la colonia, comenzó a ser rápidamente reemplazado por razas británicas importadas, cuyas características de terneza, grasa y tamaño eran las requeridas por los destinos. También se consolidó el engorde con cultivos armados de manera específica, como la alfalfa, en lugar de las más extendidas pasturas naturales que habían sido la norma hasta ese entonces. Otra influencia de los frigoríficos tuvo que ver con la expansión de las vías férreas, para acelerar y economizar el transporte de los animales por medio del ferrocarril. Y una mirada especial merece la necesidad de ampliar la capacidad de transporte marítimo.

En los años que van de 1900 a 1930, exportar carne significaba esencialmente enviarla en buques mercantes refrigerados con un único destino: el Reino Unido. Así es; a diferencia de lo que sucedía con otras exportaciones agrícolas de esos años, la carne argentina tenía a Inglaterra como comprador excluyente: no solo se trataba de la nación más poderosa de Europa, sino también la que tenía una dieta más demandante de carnes rojas. "En el plano internacional, ciertos factores se conjugaron para que el comercio de carnes anglo-argentino creciera especialmente a partir de los primeros años del siglo XX; a saber: el colapso de las transacciones trasatlánticas de animales vivos, la caída de la oferta norteamericana (que hasta 1905 era el principal exportador de carne al Reino Unido), el estancamiento en la competencia australiana debido a las sequías, las inundaciones en las provincias sureñas de Inglaterra y en Escocia que provocaron la muerte del ganado a inicios de la centuria, y la reducción de las manadas en Sudáfrica a causa de la guerra anglobóer. Como resultado, antes de la Primera Guerra Mundial, la carne vacuna congelada argentina había ganado el mercado inglés, por gusto y preferencia, así como por precios más convenientes, y secundaba a Nueva Zelanda en el segmento ovino", detalla Agustina Rayes. Las estadísticas confirman estas palabras: entre 1901 y 1905 Argentina participó con un 32,6 % en el total de carne refrigerada en Inglaterra. Ese número creció hasta el 60,7 % entre 1906 y 1910 y llegó al 73,7 % entre 1911 y 1915.

Como principal y casi único mercado de exportación, el Reino Unido definió también el modo de enviar esas carnes a Europa: hacia finales de siglo XIX, continúa Rayes, se contabilizaban nada menos que unos cien vapores ingleses con instalaciones frigoríficas y capacidad para transportar ocho millones de reses por año. Estos grandes barcos

daban vueltas alrededor de los mares del mundo, conformando largas rutas que cruzaban de Londres a Nueva Zelanda, Australia y el Río de La Plata. Inglaterra no solo era así la principal potencia militar en aguas globales, sino que consolidaba y multiplicaba esa presencia con buques mercantes que alimentaban a su población e influían fuertemente en los precios y condiciones comerciales que imponían a sus clientes.

En este sentido, fueron muchos los intentos de los distintos gobiernos nacionales de lograr una marina comercial propia, como un modo de mejorar las opciones de negociación y responder así a las crecientes necesidades de cada época. En *Perón y la política marítima en la Argentina: la flota mercante del Estado, 1946-1955*, los autores Raimundo Siepe y Monserrat Llairó dan cuenta de estos intentos. Ya en 1865 el Senado de la Nación había sancionado una ley que subvencionaba con 20 mil pesos una línea marítima de Buenos Aires a Nueva York, suma que amplió en 1873 al doble para la empresa que estableciera un servicio regular a los Estados Unidos, aunque fuera con un solo viaje por mes. En 1887 se apuntó hacia Europa, ofreciendo desde el Poder Ejecutivo un interés garantizado del 5 % al capital que se invirtiera en buques destinados a Burdeos, un negocio atractivo pero que, detallan estos autores, no logró atraer a los empresarios.

"La primera iniciativa seria para dotar al país de una adecuada marina mercante, que tuviera objetivos más amplios que los del cabotaje sirviendo las necesidades de ultramar, data del año 1912, en la cual el diputado Estanislao Zeballos propuso la creación de una flota mercante estatal, para cuyos fines se debían acordar 15 millones de pesos, librando además de derechos aduaneros por el espacio de cinco años a

los materiales empleados en la construcción y conservación de los buques. El proyecto quedó en carpeta, y cuando, en 1914, lógicas necesidades de bodegas pusieron de manifiesto la preocupación de poseer una flota propia, solo se llegó a presentar en el Congreso una serie de proposiciones interesantes", escriben Siepe y Llairó.

El fuerte crecimiento de exportaciones de carne durante la primera mitad del siglo XX estuvo apoyada y condicionada en ese entramado comercial que generaban los propios barcos ingleses: transporte y destino unidos en un mismo cliente (por esos años más de la mitad de la producción exportable argentina, sumando carnes y cereales, se dirigía a Gran Bretaña). El inicio de una verdadera flota mercante nacional se dio recién en tiempos de la Segunda Guerra Mundial. "A raíz de este conflicto bélico las marinas mercantes del resto del mundo iban paulatinamente abandonando el tráfico con nuestros puertos; algunas desaparecieron de nuestras aguas (Italia, Alemania y Japón); otras disminuyeron notablemente sus servicios (Gran Bretaña, Estados Unidos, Suecia y España)", continúan Siepe y Llairó. El primer paso lo dio el presidente Ramón S. Castillo, quien (aprovechando que en los puertos argentinos había varios barcos de carga italianos varados por la guerra), creó en 1941 la primera flota mercante del Estado: para 1942 esta flota naviera argentina financiada nacionalmente había comprado 16 buques italianos, cuatro daneses, uno de bandera argentina y tres que habían sido de Alemania.

El segundo y más firme paso lo dio Juan Domingo Perón, convencido de la necesidad de ampliar la red de barcos nacionales en el mundo. Tras la guerra, Italia, Francia y Dinamarca utilizaron su opción de recompra para recuperar sus buques, y era necesario construir entonces una flota que los reemplazara. En una entrevista filmada en Madrid

en 1971 por Fernando "Pino" Solanas y Octavio Getino, el propio Perón habla sobre esos años y sobre la repatriación de la deuda externa que propició: "Nosotros teníamos, por ejemplo, un desembolso anual de casi 800 millones de pesos en fletes de ultramar para poder sacar nuestra producción, como consecuencia de que no teníamos una marina mercante –cuenta Perón–. Inmediatamente hablé con Alberto Dodero, el mejor armador que ha habido en la República Argentina. Le dije: 'Hay que hacer este asunto porque esos 800 millones de pesos deben quedarse en la Argentina, transportando en barcos argentinos'. Entonces Alberto estudió un plan para completar unas 120/130 mil toneladas de los barcos más indispensables para sacar nuestra producción. Nosotros vendíamos la carne a 250 dólares la tonelada cuando en Chicago valía 750 dólares. Esto pasaba como consecuencia de que las únicas líneas de frío que podían sacar esa carne eran los barcos ingleses. Dodero tomó en sus manos el asunto y, aprovechando que había terminado la guerra y que por eso los astilleros estaban sin trabajo, pudimos sacar esos barcos a precio de costo. Esto era negocio para los astilleros que lograron mantener su personal después de esa gran paralización. Y nosotros rápidamente tuvimos una marina mercante que pasó las 100.000 toneladas con nuestra propia línea de frío. Ahí llamé a los ingleses y les dije: 'Ahora la tonelada de carne vale 500 dólares'. 'No la pagaremos', contestaron. 'Se les van a llenar los campos de hacienda, no van a aguantar'. Y yo les respondí: 'Miren, nosotros tenemos la carne; ustedes, el apetito. Veremos quién aguanta más'. Efectivamente los ingleses pagaron los 500 dólares la tonelada", culmina, sonriendo.

Décadas más tarde, cuando Dodero falleció en 1997, en su obituario publicado por el diario *La Nación* dan cuenta de su protagonismo ineludible en la industria naviera argentina. Y sobre el primer período presi-

dencial de Perón, marcan que fue ese momento "cuando descendieron los precios de los fletes y de los barcos de segunda mano", dando pie a la marina mercante argentina, que en esos pocos años fue "la que más creció en todo el mundo".

El vengativo barco fantasma

Volvamos a Le Frigorifique, el barco pionero, el que cambió el rumbo de las aguas para las carnes de la Argentina. Unos años más tarde de aquel viaje inaugural entre Francia y Buenos Aires, el buque navegaba con rumbo al puerto de Ruan cuando descendió un espeso banco de niebla, de esos que no permiten ver nada más allá de las propias narices. Las crónicas cuentan que el capitán del barco, Raoul Lambert, usaba la sirena de posición para alertar a otros barcos de su presencia; a la vez él también escuchaba otra sirena cercana sin poder determinar de dónde provenía. Esa otra sirena pertenecía al Rumney, un carguero de carbón proveniente de Cardiff. Cuando ambos barcos lograron descubrirse, ya era tarde: el Rumney chocó brutalmente a Le Frigorifique, que quedó fuertemente dañado y comenzó a hundirse. Ante la desesperación del momento, la tripulación completa pasó al Rumney, abandonando al barco y alejándose de allí, siempre envueltos en esa misma niebla. De pronto, siguen las crónicas, apareció otro barco delante. No, en realidad no era otro barco: era Le Frigorifique, ahora sin tripulación, que se dirigía a embestirlos. ¿Cómo podía ser? ¿Era acaso una venganza contra el Rumney? Una rápida maniobra evitó la colisión. "Se salvaron", habrán pensado. Pero no: una vez más, a los pocos minutos, nuevamente apareció Le Frigorifique entre la niebla, atacándolos. Ya no había dudas: era un barco fantasma, herido y vengativo. El choque fue inevitable. La tripulación se salvó, escapando en

botes salvavidas, pero ambos cargueros quedaron allí, ocultos, vacíos, hundiéndose en la niebla y en el mar.

Hay una teoría que intenta desmitificar ese barco fantasma: la misma afirma que antes de subir a los botes salvavidas, Lambert subió unos minutos a Le Frigorifique para enfrentar al espíritu diabólico que lo manejaba. Y ahí vio que ese fantasma no era tal, sino que en el apuro por abandonar el barco, en el primer choque habían dejado el motor funcionando y el timón completamente girado a estribor, obligando a Le Frigorifique a navegar en círculos mientras se hundía lentamente. En ese recorrido circular fue que primero amenazó y que finalmente chocó al Rumney. Fantasmas o negligencia, son dos finales posibles. Que cada uno elija su propia aventura.



El barco Le frigorifique, vacío, choca en medio de la niebla al carguero Rumney (con toda la tripulación a bordo).



Mirá:
El barco frigorífico fantasma.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
El saladero, la conservación de la carne antes del frigorífico.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 9

Fútbol y asado, un solo corazón

DESDE LAS PARRILLADAS DE LA SELECCIÓN ARGENTINA EN EL MUNDIAL DEL 86 A MESSI FESTEJANDO SU CUMPLEAÑOS CON LAS BRASAS ENCENDIDAS. CASAMIENTOS, LOS GRANDES EQUIPOS, MARADONA, LA RIVALIDAD BOCA-RIVER, LA FINAL DE CATAR, LOS VINOS Y LA CARNE. EL ASADO Y EL FÚTBOL SON DOS GRANDES PASIONES ARGENTINAS QUE COMPARTEN UNA HISTORIA, UN PRESENTE Y UN FUTURO EN COMÚN.

Con la tercera copa mundial ya bien custodiada por la Argentina, es buen momento para recorrer el camino de la carne y el fútbol en nuestro país. Y comencemos en esa semana final de junio de 2021, cuando aún faltaban más de quince días para que Argentina le ganase 1-0 a Brasil, obteniendo así la codiciada Copa América, el torneo sudamericano que el país no obtenía desde 1993. El clima de festejos ya preanunciaba ese feliz final: es que, tras ganarle a Paraguay y aprovechando un día libre que tenía la selección nacional, varios de los mejores jugadores de la albiceleste se juntaron en un asado para celebrar el cumpleaños 34 del capitán del equipo, nada menos que Lionel Messi. Hay un video viral que circula por las redes. Ahí se lo ve al Kun Agüero junto a Nicolás Otamendi al mando de la parrilla, sobre la que se cocinan con paciencia los cortes de carne sobre brasas incandescentes. "Ya tú sabes, *perri*", dice Agüero a la cámara, haciendo gala de su español latino, mientras Otamendi echa una salmuera sobre la carne. A la mesa, sentado y feliz, está Messi recibiendo regalos a pura sonrisa, en el mundo en el que más le gusta estar: en un mundo de fútbol, de asados, de amigos.

Messi es único e irrepetible, lo sabemos; pero sus pasiones no son tan distintas de las de muchos otros argentinos: en este caso, carne y fútbol, brasas y goles, parrilladas y partidos. Símbolos de una argentinidad a prueba del tiempo, en dos tradiciones que abrevan en un mismo momento histórico, la llegada de los inmigrantes al país a finales del siglo XIX. Desde ese lejano momento, hace más de 100 años, fútbol y asados van de la mano en este país. Esto es fácil de verificar: basta con ver cómo grupos de amigos deciden jugar al fútbol, o incluso ver un partido en la TV, con un asado de por medio. Es parte de los rituales habituales de la vida cotidiana, desde la Quiaca a Ushuaia, atravesando los más de 4000 kilómetros de extensión que tiene el territorio argentino. Ambos programas suponen una reunión fraternal, llaman a la mesa grande y distendida e invitan a las largas charlas de sobremesa discutiendo sobre el más popular de los deportes en Argentina, en el que todos somos directores técnicos. Esta lógica aplica tanto para el grupo de amigos que juega todos los miércoles por la noche una hora en una cancha de 5, como para familias enteras que se reúnen para ver un encuentro del club preferido. Y, como se trasluce en el caso del cumpleaños de Lionel Messi, va incluso más allá: es también ritual de los equipos profesionales y del seleccionado nacional. A eso apunta la muy completa nota del periodista Roberto Parrottino publicada en *Tiempo Argentino*, a la relación íntima entre fútbol y asados. En ese artículo se lo puede leer a Julio "El Vasco" Olarticoechea -campeón del mundo con la selección argentina- comentando sobre este vínculo: "El asado, en la vida de los argentinos, es esencial. Y en una concentración, ni hablar. Siempre comés más o menos lo mismo, mucha pasta. Y el asado es como un recreo que te dan. Eso también ayuda a la convivencia, a revivir los domingos en familia. Pasábamos un gran momento, lo disfrutábamos".



Agüero y Otamendi preparan el asado mientras un Messi sonriente espera para comer.

Asado y fútbol, símbolos de una argentinidad a prueba del tiempo, en dos tradiciones que abrevan en un mismo momento histórico, la llegada de los inmigrantes al país a finales del siglo XIX.

La selección nacional en la cual jugó Olarticoechea, la misma que ganó el Mundial de México en 1986, concentraba en Club América, el club de las Águilas: ese fue el búnker elegido por Bilardo para preparar a los jugadores. Eran otros años, otro mundo, otro fútbol. Aún no había tanta parafernalia, no existían las redes sociales y los sueldos de los jugadores no eran multimillonarios. En las imágenes se los ve distendidos, juveniles. En ese búnker fueron famosos los asados que organizaba el padre del "10", don Diego Maradona, también como Chitoro, junto con Coco Villafañe, el padre de Claudia; incluso hay un video circulando que retrata uno de esos asados, donde don Diego cocina en una clásica parrilla hogareña de hierro mientras maneja el fuego hecho sobre el piso de tierra. La carne, cuenta Parrottino, era provista por el restaurante Mi Viejo, del exfutbolista argentino Eduardo Cremasco, quien después de jugar con Estudiantes se había mudado para seguir en México y era allí propietario de este restaurante en el barrio de Polanco. En la concentración del Mundial de México, la especialidad de don Diego y de Coco eran las carnes magras, como forma de darle proteína y poca grasa a un plantel que luego se coronaría como campeón del mundo.

Con un padre así, se entiende que para Maradona (ahora no hablamos de Chitoro, sino de D10S) el asado fuese parte intrínseca de su vida. Lo tuvo como comensal y también como asador en incontables ocasiones, mostrando que era digno hijo de su padre. Sabía manejar las brasas y

los tiempos, pero más aún sabía disfrutar ese momento en compañía de familias y de amigos. Según se cuenta, a la hora de ir a un restaurante, La Brigada en San Telmo era su parrilla preferida. Para "el 10", el asado fue siempre su conexión a tierra, no importaba si estuviera en Buenos Aires o en Madrid, en Italia o algún lugar remoto del mundo. Fue su "pipa de la paz", con la que firmó la reconciliación con Claudio Tapia en 2019, y es famosa esa vieja anécdota del año 1981 donde Diego -jugador de Boca en ese entonces- recibe en su casa a Mario Alberto Kempes (recién llegado de España para jugar en River), en lo que fue un encuentro de dos potencias que se admiraban mutuamente.

¿Es posible arriesgar que aquellos asados en el Mundial del 86, que esa parrillada en el cumpleaños de Messi, tuvieron algo que ver con los triunfos que vinieron después? ¿Son de algún modo una suerte de cábala que habrá que repetir en el futuro? Por lo pronto, sí es posible afirmar que un asado compartido es mucho más que carne y alimento, cumpliendo un papel importante en la Selección: esa carne a las brasas aúna a la gente, los vuelve más amigos, mejores compañeros; fomenta el bienestar de un grupo humano. No es casual que los asados suelan ser comunes, una vez por semana, después del entrenamiento, en todos los equipos del fútbol local.

Yendo hacia atrás, se puede decir que el asado es parte de los orígenes del fútbol en Argentina. En su artículo, Parrottino cuenta la historia de

En la concentración del Mundial de México, la especialidad de don Diego y de Coco eran las carnes magras, como forma de darle proteína y poca grasa a un plantel que luego se coronaría como campeón del mundo.

Diego Brown, padre de once hijos varones. De esos once, nada menos que siete jugaron al fútbol, en esos principios del siglo XX, en Alumni; cinco de ellos incluso llegaron a la selección. Alumni era por aquellos años el gran equipo argentino, un club formado por los alumnos del Buenos Aires English High School y por el escocés Alexander Watson Hutton, considerado por muchos como el padre del fútbol en Argentina. El mismo Hutton que un 21 de febrero de 1893 fundó la Argentine Association Football League, antecesora de la Asociación del Fútbol Argentino, AFA. Se cuenta que entre los siete hijos de Brown ganaron diez títulos de Primera División entre los años 1900 y 1911. Y lo hicieron a fuerza de los asados que su padre les hacía de manera religiosa después de cada entrenamiento.

Volvamos al presente: es innegable que los asados son parte vital en la vida de técnicos y equipos, metiéndose incluso en las grietas más apasionadas. Es famosa la frase que en noviembre de 2019 Marcelo Gallardo le dedicó a Juan Román Riquelme. Sucede que Riquelme se burló a su modo de River por no haber competido en el Mundial de Clubes, a lo que, con picardía y rapidez, Gallardo respondió: "Román tiene tiempo de comer asado y hablar de fútbol; yo pienso en los partidos que tengo por delante. No es fácil sostenerte en Sudamérica siendo competitivo y nosotros somos competitivos. No estamos para competir con ellos, estamos para competir acá", afirmó en ese momento.

Es famosa la frase que en noviembre de 2019 Marcelo Gallardo le dedicó a Juan Román Riquelme: "Román tiene tiempo de comer asado y hablar de fútbol; yo pienso en los partidos que tengo por delante".



Un hombre prepara el clásico asado a la parrilla. De fondo, un grupo de chicos juega al fútbol.

Más allá de chicanas, no hay dudas de que Juan Román Riquelme es un gran cultor de los asados. Basta con recordar el que armó en octubre de 2019 junto a nombres como Marcelo Delgado, Hugo Ibarra, Clemente Rodríguez, Mauricio Serna y Sebastián Battaglia, para planificar su despedida como jugador del equipo de la Ribera. También son famosas las parrilladas que el hoy director deportivo de Boca Juniors realiza en su casa de Don Torcuato, con partido de fútbol incluido, donde van jugadores y políticos reconocidos. Es tanta la pasión cárnica de Riquelme que su compañero Leandro Gracián dijo en una entrevista: "Román te escucha y es un amante del juego. Una de las cosas que hay que cumplir en la vida es comer un asado con él y hablar de fútbol. Es un enamorado de Boca".
Claro que Gallardo no le va en saga. Cuando le preguntaron por su especialidad gastronómica, el DT de River Plate no dudó un segundo: "El asado; soy buen asador. Yo mismo compro la carne. Matambrito con limón, por ejemplo, no puede faltar, como tampoco mollejita, provoleta. Cuando tengo tiempo, hago un asado", confirmó. Y ese gusto por la carne persigue al club desde mucho antes. Leonel Gancedo, quien jugó en River entre los años 1996 y 2000, ganando nada menos que la Copa Libertadores, la Supercopa y cinco torneos internacionales, aseguró que en esos años todos los sábados el plantel entero comía asado con achuras. "Después nos íbamos al cine y comíamos pochoclos, chocolate, pizzas", agregó. Y aun así, les ganaban a todos.

El clásico Boca-River se juega en varios niveles carnívoros. El programa *Locos X el Asado*, uno de los más populares de Youtube, realizó un "encuentro deportivo" entre una parrilla de Núñez y otra de La Boca para saber cuál era la que tenía mejor servicio. El Laucha -el conductor de *Locos X el Asado*- fue con amigos a La Ventanita en el barrio de Núñez y a La Glorieta de Quique, frente a la cancha de Boca. Por

supuesto que no eligieron a un ganador en la contienda, pero sí probaron y disfrutaron el menú de dos parrillas clásicas cercanas al fútbol, demostrando que en materia de carnes, la grieta muchas veces no es tal. "Es el clásico parrillero", afirmó el Laucha. Ese programa, conocido por hacer ellos mismos los asados, no solo se circunscribió a estos dos equipos, sino que también se hizo presente en la concentración de planteles como los de Huracán e Independiente para hacerles un asado que se degustó después de los entrenamientos.

En materia de restaurantes, Buenos Aires y toda la Argentina está repleta de parrillas famosas donde el fútbol es parte de sus paredes. Sobran los ejemplos, entre ellos El Pobre Luis, ese fantástico restaurante dirigido en su momento por Luis Acuña (hoy lo continúan sus hijos), donde cuelgan cientos de camisetas firmadas por los propios jugadores. Pero también se suman clubes barriales y populares, como el Kimberley Atlético Club (KAC), un emblema del futsal nacional con un restaurante y parrilla de donde salen cientos de bifes de chorizo a la semana. Desde las mesas de este lugar es posible ver a través de un ventanal la cancha de baby-fútbol, donde los chicos dan rienda suelta a su habilidad con la pelota. Y qué decir de los choripanes en la cancha, de los puestitos de donde salen lomitos rápidos en panes mojados con abundante chimichurri.

La política no es ajena a la combinación de asado y fútbol. Desde presidentes hasta ministros de todos los rincones políticos han jugado al fútbol con parrilla incluida en la Quinta de Olivos. Se dice que Alfonsín compartió unas carnes a las brasas en 1986 con Rodolfo O´Reilly, en ese momento secretario de Deportes de su gobierno, ambos preocupados porque Bilardo no lograba asegurar la clasificación al Mundial. Por suerte, Bilardo soportó la presión y siguió al frente del equipo,

logrando luego no solo la clasificación, sino además ganar el campeonato, con plena autoridad maradoniana. Y es emblemática la campaña lanzada por la Secretaría de Turismo en 2019, una preciosa pieza publicitaria donde un relator de fútbol narra cómo se cocina un bife de chorizo, utilizando los mismos tonos y esa épica tan típica de la cancha. "Vamos con el cambio…", dice el relator. "Entran seis carbones para darle calor a la punta derecha. Atención, va a dar vuelta el bife de chorizo, lo da vuelta para un lado, lo da vuelta para el otro, lo saca, lo baja para cortarlo", continúa, cada vez más emocionado. "Ponele chimichurri", suma un comentarista. "Ahí viene, ahí viene, baja la cuchilla, tatatatatata, a puntoooooo, apuntooooooo", gritan, mientras en la pantalla se ve el jugo de la carne cortada. "Que viva sentarse a comer, que viva el asado, que viva todo", culminan, casi con lágrimas en el rostro.

Esta campaña turística no es casual: fútbol y asado conforman un combo muy tentador para los que visitan el país. La mayoría de los extranjeros que llegan a Ezeiza tienen como objetivo comer al menos una vez (usualmente muchas más) carne a la parrilla. Y muchos de ellos quieren también ver de manera presencial un partido de fútbol en alguna de las canchas míticas del deporte en nuestro país. La Bombonera y el Monumental son las dos más requeridas entre los turistas, aunque no faltan los que van a Avellaneda o a La Paternal, entre más destinos posibles. Por supuesto, la ceremonia no estaría completa sin degustar

La política no es ajena a la combinación de asado y fútbol. Desde presidentes hasta ministros de todos los rincones políticos han jugado al fútbol con parrilla incluida en la Quinta de Olivos.

un buen Malbec, de Mendoza, de San Juan, de Salta, de Neuquén o Río Negro, entre más opciones posibles. Es que el vino también forma parte de esa misma comunión que da vida al asado y al fútbol. Tal vez sea por eso que tantos jugadores y equipos se relacionaron con el vino, como sucede con Nicolás Burdisso, exjugador de Boca Juniors y de la selección argentina, actual director deportivo de Fiorentina, en Italia, quien creó la línea Vinos de Potrero en Gualtallary. Como también pasa con los vinos de Boca Juniors elaborados por los hermanos Durigutti; también el Trez a Uno con el que River Plate recuerda la final de la Copa Libertadores en el Santiago Bernabéu de Madrid, o la etiqueta Leo, que la bodega sanrafaelina Bianchi sacó junto a la fundación de Leo Messi.

Más allá de las achuras esporádicas, los asados de los planteles de fútbol suelen ser "intervenidos" por los nutricionistas a cargo. Preocupados por la performance en la cancha, los profesionales admiten carnes magras en la parrilla, sumando con suerte el clásico matrimonio de chorizo y morcilla. En la nota de Parrottino, el nutricionista Luciano Spena (que supo coordinar el área de nutrición de planteles como los de Racing, Banfield y Huracán) afirma: "Lo que lográs con el asado es la unión de los jugadores. El asado desvirtúa un poco la estructura, pero en definitiva te hace bien: no es más que proteína con algo de verdura o papa. Es una comida que tiene peso social. De la forma que aparece, suma más de lo que resta. Es una tradición en el fútbol". Una vez más, el asado aparece no solo por su valor como alimento, sino por su fortaleza simbólica: es la faceta comunitaria la que entra en juego durante la comida grupal. Una comunión que genera sentido de pertenencia, uniendo la comida más popular del territorio argentino con el deporte más popular del país.

En la previa del partido entre Argentina y Uruguay que se disputó en Tel Aviv en 2019 (partido que terminó 2 a 2, con los goles argentinos hechos por Sergio Agüero y Lionel Messi), un hincha fanático sostiene una bandera gigante que confiesa: "Messi, te amo más que al asado", definiendo una elección que por suerte no es necesaria: es posible amar las dos cosas por igual, como bien lo demuestran los propios jugadores.

Siguiendo con Messi, un artículo de la conocida publicación futbolera *Marca* describe el primer encuentro entre Riquelme y Lionel, que se dio justamente a través de un asado. "Corría el año 2002 y Juan Román Riquelme era fichado por el Barcelona por una cifra cercana a los 15 millones de dólares. El ídolo de Boca venía de consagrarse bicampeón de la Copa Libertadores y distinguido como el futbolista del año en Sudamérica en 2001, mientras que el club blaugrana veía cómo su perla más preciada asomaba: Leo Messi", cuenta *Marca*. En ese momento, Josep Minguella era el representante de Leo Messi, y fue el propio Minguella el que narró el encuentro: "A veces Leo venía a casa cuando hacíamos alguna barbacoa. Recuerdo una en concreto a la que vinieron Riquelme, Rochemback, Motta y algún otro jugador. La hicimos una tarde-noche y aún puedo verlo sentado en el fondo de una mesa desde donde miraba así, por debajo del pelo, a Riquelme. Lo observaba como si fuera Jesucristo Superstar. Para él era el '10', zurdo, jugaba en el primer equipo del Barça y era su gran ídolo. Pero solo lo

El asado aparece no solo por su valor como alimento, sino por su fortaleza simbólica: es la faceta comunitaria la que entra en juego durante la comida grupal. Una comunión que genera sentido de pertenencia.

miraba porque Leo era muy discreto y le tenías que sacar las palabras", culmina.

Con los años, claro, fue Messi quien se convirtió en el centro de atención de la mesa, convocando a los asados. Una isla o estación de asado fue por ejemplo la gran protagonista en el esperado casamiento que lo unió a Antonela Roccuzzo a finales de junio de 2017, con chorizos bombón, mollejas y carnes trinchadas a las brasas. Pero su mejor papel lo hace siempre del lado del comensal y no tanto del parrillero: ya una vez la propia Antonela publicó una imagen de Messi en Rosario frente a una parrilla demasiado limpia que despertó ácidos comentarios en redes. Es que parece que Lionel es el típico integrante del grupo que no hace nada durante el asado, más que esperar con paciencia por su porción de carne. Sus propios compañeros del Barcelona lo admitieron. El Barça solía realizar asados los domingos, en encuentros que reunían a jugadores -muchos de ellos sudamericanos- como Mascherano, Alves, Neymar, Suárez, Bravo, Adriano, Iniesta, Xavi y Leo Messi, entre otros. "La carne se pide al restaurante de Mascherano y la casa, normalmente, la pone también Javier, que para algo es 'el asador'", contó al diario *La Nación* el cordobés Pablo Moyano, socio junto a Mascherano del restaurante 9 Reinas ubicado en la ciudad de Barcelona.

El matutino argentino publicaba detalles de esos encuentros: "Manejando la carne con paciencia, tranquilidad y sin prisa está Mascherano. Hay quien prepara las ensaladas. También de eso se suele encargar Javier. El que distrae al personal 'con boludeces', como suele decir Messi, es Alves, que siempre tiene alguna ocurrencia. También colabora con la música, aunque si ese día ha aparecido Ney, de eso se encarga el número 11. El mate lo prepara Suárez, asume un testigo. ¿Y Leo? '¡Leo

es que no hace nada! ¡Siempre hay uno que no hace nada!', se ríen quienes han compartido esas mañanas. '¡Leo juega al fútbol, boludo!', escupe Mascherano". Así es: Leo muestra su categoría en la cancha, y que la parrilla la manejen quienes más saben.

En cualquier pueblo del país existe una canchita de fútbol, desde las más profesionales a los potreros más modestos. Lo mismo ocurre con las parrillas: pueden ser mejores o peores, pero nunca faltan. Están en los negocios gastronómicos y en las casas particulares. En su conjunto, canchas y parrillas forman parte de los imprescindibles albicelestes. En la Argentina se realizan asados de diferentes maneras: a la parrilla, a la estaca, al asador, a la cruz, a las brasas. Puede ser con cuero, pueden ser cortes grandes o pequeños. Las formas son variadas, replicando estilos de cada punto del país. Lo que no falla es su sentido de comunión alrededor de la mesa o de pie junto a la parrilla. Eso siempre está. Como no falla tampoco el grupo que se junta una noche por semana para jugar al fútbol y donde faltar, sin una excusa importante, suele ser considerado como una verdadera afrenta a la fraternidad.

¿Qué tiene que ver esta fusión de fútbol y asado con el estilo de vida argentino? ¿Hay acaso una necesidad de juntarse para realizar estas ceremonias como si fueran parte de una religión laica? En principio puede afirmarse que, efectivamente, este tipo de uniones tiene que ver con la idiosincrasia y la historia de la Argentina. De la mano de las migraciones de fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX, los descendientes de italianos y españoles adoptaron con rapidez la costumbre gaucha de asar carne a las brasas. Son esos mismos inmigrantes que adoptaron e hicieron propio el fútbol, un juego nacido en Inglaterra. El asado y el fútbol se convirtieron así en una de las grandes caracte-

rísticas locales, parte de un arquetipo argentino. Claro que asar carnes venía desde antes, de esos gauchos que ya en el siglo XVIII cazaban ganado salvaje en mitad de los campos, con sus boleadoras y lazos, les quitaban luego el cuero para venderlo y cocinaban en el momento algunas carnes con la misma leña que encontraban en los alrededores. Pero es en esos finales de siglo XIX que el gusto por el asado y la pasión por el fútbol se vuelven algo masivo y cotidiano, como parte de una vida urbana en crecimiento.

Para entender los orígenes del fútbol en el país, hay que retroceder hasta mediados del siglo XIX. Fueron los inmigrantes ingleses los que trajeron este juego a la Argentina. Establecidos en el país, los británicos fundaron escuelas donde el fútbol comenzó a tener un papel relevante. Las reglas del juego todavía distaban mucho de las actuales y la pelota se hacía con una vejiga de vaca, como presagio de esa unión entre deporte y carne que luego se haría tan visible. El desarrollo del ferrocarril también fue esencial para la expansión del fútbol en el país. En cada estación ferroviaria donde trabajaban los ingleses, durante el descanso, se armaban partidos. Así fue cómo los argentinos comenzaron a copiar ese deporte y, más tarde, a nacionalizarlo, dándole color y pasión local. El primer partido "oficial" de fútbol se realizó el 20 de junio de 1867 en las instalaciones del Buenos Aires Cricket Club, en Palermo, donde hoy se encuentra el Planetario. En aquel encuentro se enfrentaron dos grupos de jóvenes divididos en ocho jugadores por equipo. De un lado

En cualquier pueblo del país existe una canchita de fútbol, desde las más profesionales a los potreros más modestos. Lo mismo ocurre con las parrillas: pueden ser mejores o peores, pero nunca faltan.

estaban los de gorro rojo capitaneados por Thomas Hogg; del otro, los que lucían gorros blancos, con Walter Heald como capitán. El encuentro finalizó 4-0 a favor de los de Hogg. Si bien el crecimiento del deporte fue constante en aquellas décadas, recién en 1891 se jugó el primer torneo que organizó la Argentine Association Football League presidida por F. L. Wooley, en la que se consagró campeón el Saint Andrew's School. La AFA fue creada en 1893 y se encuentra entre las 8 federaciones de fútbol más antiguas del mundo. Jugado desde 1891, el campeonato argentino también es considerado el tercero más antiguo del mundo, solo detrás de la liga inglesa y de la liga holandesa. Uno de los primeros estadios importantes en el país, que aún hoy sigue ubicado en el mismo sitio, fue el de Ferro Carril Oeste. Está allí, en el barrio de Caballito, desde el año 1905.

El Club Atlético River Plate también podría deber su nombre a la carne; mejor dicho, al primer frigorífico que hubo en Argentina, destinado a exportar carne congelada a Inglaterra. Ese frigorífico nació en la zona de Campana a fines del siglo XIX bajo el nombre de The River Plate Fresh Meat Co. Se sabe que el club de fútbol nació como la unión de dos equipos muy exitosos por esos años, el Rosales Football Club y el Santa Rosa Football Club. Al fusionarse, debían elegir un nuevo nombre que dejara contentos a todos: entre las distintas propuestas estaba el de River Plate, palabras que uno de los fundadores habría visto en un cajón que se estaba cargando en el puerto porteño (y que seguramente le resonaron cercanas a la idea del Río de la Plata). Como no se ponían de acuerdo, hubo un partido de fútbol entre los que preferían llamarse River Plate y los que votaban el apodo Forward, dos nombres en inglés que remitían a los inicios de este deporte en el país. Queda claro qué equipo ganó.

El famoso "aplauso para el asador" se puede entender como parte de esta misma conjunción. Mientras el equipo está a la mesa, el asador permanece fuera de la cancha, como capitán del equipo; es quien piensa los tiempos, los puntos de cocción, el corte de las carnes, la cantidad de carbón o leña que precisa. Es el estratega, y ese aplauso es así la garantía del triunfo logrado por quien se ocupó de hacer posible la comida. La necesidad de festejar a quien llevó adelante la cocción de la carne en las brasas tiene eco en el homenaje a quien realizó la mejor jugada. En esas raíces puede vislumbrarse la unión de fútbol y asado: ambos comparten el mismo dato genético de la comunión, de la importancia del grupo, de la amistad y de la relación directa con los colores de un equipo. Siempre forma parte de una misma ceremonia, sea en los equipos profesionales como en los amateurs, en las grandes canchas o en un jardín improvisado. La impronta del grupo sobresale por encima de las individualidades: se juega en equipo y se come en equipo, en una lógica que atraviesa generaciones y clases sociales. Es un concepto comunitario, que da pertenencia a un colectivo.

Aquel cartel que decía "Messi, te amo más que al asado" explica por fin esta comunión única. Porque el fútbol y el asado van de la mano, batiendo prejuicios, salvando diferencias y afianzado relaciones en la cancha y en la mesa. Volviendo al inicio de este texto, al Mundial obtenido en diciembre de 2022, esta comunión se hizo explícita. Primero, con la lista de carnes que el seleccionado argentino llevó a Catar, para alimentarse durante el mes que pasarían en tierras orientales. Junto con la yerba mate, los jugadores y cuerpo técnico llevaron nada menos que 2634 kilos de carne argentina, dividida en distintos cortes que permiten adivinar además el destino que les darían. Muchos de los cortes llevados son clásicos parrilleros, que sin dudas terminaron sobre

las brasas: 485.3 kilos de tira de asado, 376.7 kilos de vacío, 42 kilos de entrañas, 80.3 kilos de colita de cuadril, 215.4 kilos de bife ancho sin tapa (ideal para el ojo de bife) y 145.5 kilos de bife angosto sin cordón (de ahí salen los codiciados bifes de chorizo) son algunos de ellos. Pero también incluyeron carne para guisos, como los casi 120 kilos de *roast beef* o los 70 kilos de osobuco. Y, entre más variedad, se sumaron generosos 218.8 kilos de nalga, que muy probablemente estuvieron destinados a la siempre omnipresente milanesa.

En la cuenta de twitter oficial de la representación permanente de la República Argentina ante las Organizaciones de las Naciones Unidas (@ArgenFao), el país no dudó en atribuirle a la carne buena parte de la responsabilidad del éxito nacional en la Copa del Mundo 2022: "Nuestros campeones mundiales han crecido comiendo una dieta saludable basada en proteína animal. Carne argentina, carne sustentable. ¡Les damos gracias a nuestros ganaderos, les damos gracias a nuestros campeones!", escribieron apenas terminado el partido final contra Francia, acompañando el posteo con una foto del equipo parado frente al suculento fuego de un asador. Esta misma idea de que la dieta carnívora nacional es parte imprescindible del éxito deportivo ya había sido trabajada por dos economistas de la Universidad de San Andrés, Martín Rossi y Christian Ruzzier, quienes publicaron un estudio con título llamativo: "Hacer un Maradona: consumo de carne y destreza futbolística". La pregunta que guio a estos economistas fue cómo un país como Argentina (también Uruguay o Brasil), con ingresos más bajos que los que hay en, por ejemplo, Europa, logró en su historia jugadores tan destacados. Y si bien aclaran que las causas son seguramente muchas (entre ellas, las culturales y sociales), suman también en el estudio la gran cantidad de carne relativa que se consume en esta parte del mundo: "El acceso a carne barata implica una alimentación

de mayor calidad, que permita el desarrollo de las funciones cognitivas necesarias para sobresalir en el fútbol", sostienen.
Ya en tiempo de descuento de este capítulo, podemos agregar algunas otras apostillas parrilleras del fútbol argentino:

Jugador que se respete

Muchos jugadores argentinos que terminaron sus carreras en el exterior descubrieron que su pasión asadora podía ser un negocio tan rentable como el fútbol. Juan Carlos Malazzo, que debutó en la primera de River en 1958, abrió en México un pequeño local llamado Rincón Argentino que se terminó replicando en cinco ciudades de ese país. David Siles, exjugador de Racing Club a principios de los 60, abrió el restaurante El Gaucho en la ciudad de Veracruz, y Juan Carlos Sarnari -exjugador de River- creó la parrilla Estancia Chica en Bogotá, Colombia, desde donde sentenció: "Jugador argentino que se respete, termina con un restaurante".

El negro que iba a los bifes

Alphonse Marie Tchami fue uno de los personajes más pintorescos que vistieron la camiseta de Boca Juniors. Nacido en Camerún, llegó a Boca en el 1995 y la hinchada ya lo ovacionó en el segundo partido, cuando le metió dos goles a Newell's. En total jugó 50 cotejos oficiales y marcó 11 goles. Su paso por la Argentina, recuerda hoy, le dejó dos obsesiones: el dulce de leche y el bife de chorizo.

Le pagaban los goles con un kilo de falda

Hernán Boyero, delantero del ascenso que tuvo su "cuarto de hora" en el Argentinos Juniors de 2013, recordó por entonces al diario *Olé* que cuando comenzó su carrera en Instituto Córdoba, una carnicería de la

ciudad lo premiaba con un kilo de falda por cada gol convertido. Y esa humilde publicidad barrial terminó convirtiéndose en una gran acción solidaria. "Lo que no muchos saben es que todas las donaciones que recibía en Córdoba, porque primero era carne, pero después me mandaban de todo, las juntaba y las mandaba a un comedor que abrimos. Llegamos a darle de almorzar a unas 150 personas", contó el goleador. Por lo pronto, más allá de las razones, causas o consecuencias posibles, de algo no hay duda: carne y fútbol forman parte de un ser nacional argentino que se expresa en todos los lados posibles. En los encuentros de amigos, en los más importantes partidos de la alta competencia, en los aromas que sobrevuelan un domingo en todo pueblo, en ese crepitar de la grasa sobre la leña. Alimento, cultura, juego, pasión y sabor, una firma de color albiceleste.



Mirá:

Messi, te quiero más que el asado.

En el canal de YouTube:

Carne una pasión argentina



Mirá:

Asado de campeones.

En el canal de YouTube:

Carne una pasión argentina

CAPÍTULO 10

De carne somos

DESDE 1915, CON LA PRIMERA PELÍCULA DE LA HISTORIA ARGENTINA, Y HASTA HOY MISMO, LA CARNE, EL ASADO Y LA PARRILLA HAN SIDO PARTE DEL CINE NACIONAL, TOMANDO DISTINTAS ÓPTICAS Y PAPELES. EN ALGUNOS FILMES, LA CARNE ES PROTAGONISTA; EN OTROS, ES EL ESCENARIO DONDE TRANSCURRE LA TRAMA; EN UNOS MÁS ES SIMPLEMENTE LA EXCUSA DEL ENCUENTRO Y LA CHARLA. DOCUMENTALES, FICCIÓN, CINE DE PROTESTA, DE POLÍTICA Y DE AMOR. COMO EN UN BUEN ASADO, HAY CORTES PARA TODOS LOS GUSTOS.

En un lejano año 1895, el Salón Indio del Gran Café de París proyectó por primera vez al público la película *Salida de la fábrica,* realizada nada menos que por los hermanos Auguste y Louis Lumière. Aquel día, esa película y esos hermanos dieron así inicio al cine moderno, el gran entretenimiento y expresión artística que dominó gran parte del siglo XX. Apenas 20 años después, en 1915, la moderna Argentina se sumó al puñado de países pioneros con *Nobleza Gaucha*, considerada la primera película de la historia nacional: un drama romántico que exhibía por un lado los abusos de una clase social en ascenso contra otra -los gauchos- que estaba amenazada por el avance urbano, y también esa confrontación que comenzaba a hacerse evidente entre la gran ciudad de Buenos Aires y la mucho más simple vida del campo.

Nobleza Gaucha es una película muda y en blanco y negro, que enseguida se convirtió en un ícono del cine argentino: su realización costó

apenas $20.000, pero al año siguiente del rodaje ya había recaudado más de un millón. Dirigida por Humberto Cairo, con guion de José González Castillo, fue protagonizada por grandes actores del teatro de ese momento, sumando también la destreza de algunos importantes protagonistas del circo criollo que estaba en boga por aquellos años. La historia narra el enamoramiento de Juan, un clásico gaucho de facón en el cinto que salva a una joven puestera cuyo caballo se había desbocado y al cual ella no podía dominar. La mujer responde a ese amor, pero pronto aparece el patrón de la estancia, que decide que ella le debía pertenecer. Entonces hace lo que le dicta su sentido de impunidad: la rapta y se la lleva a la populosa ciudad de Buenos Aires, donde el que manda es él, con su mansión, su chofer y sus reglas. Desesperado y decidido, Juan va en su búsqueda y (perdón el *spoiler*) al final de la película la rescata.

Esto es apenas un esbozo del argumento: el patrón ejerce un pleno dominio de la policía, con la que hace perseguir a Juan, mostrando los evidentes hilos que se tejían entre el dinero, el poder y la justicia. Claro que la historia termina bien; pero lo más interesante es ver en el filme las escenas que narran parte de la historia de la Argentina: el tren con su capacidad de unir distancias y lógicas contrapuestas, la esplendorosa Buenos Aires con edificaciones imponentes como el Congreso, los tranvías, los bailes tradicionales camperos, los automóviles compitiendo con las carretas tiradas a caballo. Hay más: ahí están los inmigrantes italianos todavía hablando en su lengua original, están los mates amargos que pasan de mano en mano. Y está, claro, el asado: incluido en textos del *Martín Fierro* de José Hernández y del poema *Santos Vega* de Rafael Obligado, entre otros autores, se ve la destreza de los gauchos en el manejo de los pingos y en la doma de los caballos

salvajes. Tras un día de arduas tareas, la celebración no podía ser de otra manera que con carne, con esa carne nacional que ya en 1915 era parte de la economía pujante de aquella Argentina posterior al primer centenario. El asado se torna en *Nobleza Gaucha* en un símbolo del encuentro, de la justicia y de la recompensa, con todos sentados alrededor del fogón, con el asado clavado en el suelo mientras la carne jugosa toma temperatura.

Esta primera película de la Argentina sirve así de anticipo a una constante interrelación entre carne y cine en el país. A lo largo de los últimos cien años son cientos los filmes que han hecho del asado y de la carne a veces una excusa, a veces una escenografía, y a veces, su principal protagonista. Desde *Flor de Durazno*, esa película de 1917 que retrata con fuertes despechos y tragedias fulminantes la vida de una joven y sus amores malditos. *Flor de Durazno* cuenta en su papel masculino principal con nada menos que Carlos Gardel, sumando así una ironía fílmica: la gran voz de la Argentina como protagonista de una película muda. También allí se repite esa dicotomía del campo y la ciudad, la pobreza y la ostentación, los gauchos y la naciente aristocracia, siempre con el aroma del asado colándose en los intersticios de la historia.

La carne toma un valor mucho más político en *Pobres habrá siempre*, una película de 1958 dirigida por Carlos Borcosque, basada en el libro homónimo de Luis Horacio Velázquez. En este filme, la carne es mucho

Tras un día de arduas tareas, la celebración no podía ser de otra manera que con carne, con esa carne argentina que ya en 1915 era parte de la economía pujante de aquella Argentina posterior al primer centenario.

más que alimento: es el lienzo sobre el cual está pintada la película, no solo como argumento, sino como estética y narración. La historia transcurre en un frigorífico, con los obreros oficiando en sus distintas especialidades: curtidores, matambreros, matarifes. Ambientada en los años 30, tras la crisis económica global de la Gran Depresión, que significó un repentino descenso de la demanda europea y estadounidense por los productos ganaderos locales, no debe extrañar el nivel de detalle y conocimiento que muestra el filme sobre la carne. El platense Velázquez, autor del libro original, no solo era ensayista, narrador y poeta, sino que antes de abrazar la escritura, se había ganado la vida dentro de la industria cárnica. Justamente, de esa experiencia es de donde nacen dos de sus libros más conocidos: *Carne de fábrica* y el llevado a la pantalla *Pobres habrá siempre*.

En la película se puede ver el maltrato que los obreros reciben de sus jefes directos -los capataces- pero aún más el destrato económico y social de los dueños de los frigoríficos, que hablan en inglés dejando en claro la presencia ineludible de los capitalistas de dicho territorio. La situación deriva en la creación de un sindicato dentro del frigorífico. Los obreros ocupan la planta y declaran una valiente huelga, más allá de las directas amenazas de dura represión por parte de la policía. Hay final feliz, gracias a un discurso esperanzado –y algo ingenuo– de una tregua basada en la hermandad de ser todos argentinos.

Para este país, la carne es todo: es alimento, es política, es economía y es encuentro. Representa las más duras injusticias y también las más felices celebraciones. Es parte de nuestra habla cotidiana y es parte de las grandes transacciones económicas multinacionales. Y cada uno de estos aspectos y significados se abre camino en el cine. Siguiendo el rumbo planteado por *Pobres habrá siempre*, y dándole más profundidad

en el ámbito político y social de esos mismos años de 1930, la película *Asesinato en el Senado de la Nación* entra de lleno en uno de los momentos históricos más potentes de una Argentina en construcción, retratando el crimen cometido contra Enzo Bordabehere.

Asesinato en el Senado de la Nación se basa en el llamado "debate de la carne", promovido por el senador Lisandro de la Torre, donde denunciaba la estafa al fisco nacional en que estaban incurriendo los frigoríficos ingleses tras la firma del pacto Roca-Runciman sellado el 1 de mayo de 1933 (nada menos que en el Día del Trabajador). Mediante este pacto, Inglaterra se comprometía a comprar carne argentina, pero a cambio exigía condiciones no solo favorables a Gran Bretaña, sino directamente monopólicas sobre la producción en el país, prohibiendo por ejemplo la instalación de frigoríficos argentinos que pudieran competir con los de capitales británicos. También el transporte de las medias reses quedaba a cargo de una empresa inglesa, con lo cual Inglaterra dominaba todo el ciclo. Dos años más tarde de aquella firma, en 1935, de la Torre presentó un informe donde denunciaba estas "ventajas" otorgadas al país británico en el acuerdo, sumadas a una falsa contabilidad de los frigoríficos que les permitía exportar sin pagar siquiera los más mínimos aranceles correspondientes. "La industria más genuina del suelo argentino, la ganadería, se encuentra en ruinas por obra de dos factores principales: la acción extorsiva de un monopolio extranjero y

La carne toma un valor mucho más político en Pobres habrá siempre, una película de 1958 dirigida por Carlos Borcosque, basada en el libro homónimo de Luis Horacio Velázquez.

la complicidad de un gobierno que unas veces la deja hacer y otras la protege directamente", afirmó el senador de la Torre en su exposición del 18 de junio de 1935, tras acusar por fraude y evasión impositiva a los frigoríficos Anglo, Armour y Swift. Los acusados de proteger a este monopolio eran los ministros de Agricultura y de Hacienda, Luis Duhau y Federico Pinedo, respectivamente.
En plena sesión del Congreso, mientras escalaba la discusión con acusaciones de corrupción incluidas, el excomisario Ramón Valdez Cora –contratado por el Partido Conservador– disparó su revólver contra de la Torre. Su amigo, el también santafesino Enzo Bordabehere, se interpuso en el camino y recibió el impacto de tres balas, dos en la espalda y una en el pecho tras darse vuelta, falleciendo minutos más tarde. La película *Asesinato en el Senado* fue estrenada en 1984, con dirección de Juan José Jusid y con la actuación de un elenco estelar que incluía a Miguel Ángel Solá, Pepe Soriano, Oscar Martínez, Arturo Bonín y Rita Cortese, convirtiéndose en un gran éxito de taquilla.

Claro que no siempre la carne aparece en el cine como trasfondo de una escena política turbulenta: hay ejemplos mucho más cotidianos y cercanos y otros, casi surrealistas. Entre estos últimos, es imposible no detenerse en *Carne*, una película de 1968 filmada por Armando Bó, protagonizada por su eterna musa (y amante), la genial Isabel Sarli.

A lo largo de más de una hora se puede sentir el maltrato físico que deriva en la creación de un sindicato dentro del frigorífico. Los obreros ocupan la planta y declaran una valiente huelga más allá de las directas amenazas de dura represión por parte de la policía.

"Sarli interpreta a Delicia, una mujer que mantiene una relación amorosa con un jerárquico del frigorífico en el que trabaja. Pero, en reiteradas oportunidades, Delicia es violada por un compañero. No lo denuncia, tampoco se enoja demasiado. Ella es buena piba. Buena, buena. El violador trae a sus amigos, la raptan y la encierran en un camión frigorífico. Suben de a uno, entre ellos, Juan Carlos Altavista haciendo de Minguito. El novio se entera por otros, Delicia nunca le había dicho nada. No quería que se hiciera malasangre. Pero el hombre se enfrenta con los violadores y logra que se haga justicia: los obliga a mirarla a la cara y a pedirle disculpas. Eso es todo. Imperdible", escribe Ricardo Coer en la reseña del MALBA. El filme incluye una escena de Sarli junto a las medias reses donde dicen: "Carne sobre carne", en un juego de palabras que mezcla sexo, alimentos, pasiones y una mirada brutal sobre la mujer. De ahí, de esa escena, sale el título *Carne sobre carne*, como se llamó al documental que indaga y homenajea a la pareja de Sarli y Bó, filmado en 2008 por Diego Curubeto.

Esto es apenas un principio de una selección caprichosa que podría seguir al infinito, mostrando desde distintas ópticas esa relación tan íntima y visible de la carne con el cine. *El asadito*, del año 2000, arranca con una de esas escenas costumbristas que tan bien retratan una reunión de amigos en un patio de la ciudad de Rosario. La película empieza de día y con el sol en lo alto, el 30 de diciembre de 1999, en la terraza de la casa de Tito, el anfitrión. Y sigue de corrido hasta las primeras horas del 31, siempre alrededor de la mesa –un tablón sobre caballetes–, como centro geográfico de discusiones, filosofías e incluso tips sobre las cocciones de cada corte. "Paciencia; ese es el único secreto", dice uno; "Fuego fuerte para los chinchulines", dice otro; "Vos no sabés hacer asado", acusa uno más. Con una cámara cercana y en

mano, que deambula por ese encuentro con libertad, se oyen trozos de diálogos simultáneos sobre tópicos arquetípicos de una charla de varones regada de vino, cerveza e incluso de alguno que otro vaso de whisky: se habla de mujeres, de autos, de deportes, de política y del paso del tiempo.

"*El asadito* es todo lo que se ha dicho por ahí, lo que varía son las proporciones. Ha sido rodada de un tirón, durante las veinte horas que unieron la tarde del 30 de diciembre de 1999 con la madrugada del último día del siglo XX, y es la historia de esas mismas veinte horas que se consumen en el departamento tipo casa de Tito, próximo al centro de Rosario. Entre su patio y terraza transcurrirá este asado que comparten siete amigos nacidos en aquella ciudad. Un poco por la fecha, otro poco porque hacía tiempo que, viejos amigos como son, no coincidían en un mismo lugar (incluyendo a 'ese' que vive en Buenos Aires y cae sin aviso), no se trata de un asado cualquiera. Tiene visos, justamente, de reunión, y en cuanto tal se muestra propicio para evocar tiempos idos. O para ensayar, consolidar o, cuanto menos, considerar una mirada hacia el pasado. Un balance", ensaya la crítica de Guillermo Ravaschino en su sitio *Cineismo*. Todo, entre choricitos, tira de asado y el aroma ineludible que traspasa la pantalla y hace salivar a los espectadores.

¿Se puede hacer un *thriller* policial con la carne como eje? Claro que sí, y como respuesta certera ahí está *El patrón*, filmada en 2015 por Sebastián Schindel (el mismo detrás de documentales como *Mundo Alas* o *Rerum Novarum*). Schindel se basó en una historia real, de una carnicería ilegal que no respetaba los mínimos estándares de sanidad necesarios para el rubro, en una época en la cual escaseaban los controles oficiales.



La Coca Sarli en una escena de la famosa película Carne

Para este país, la carne es todo: es alimento, es política, es economía y es encuentro. Representa las más duras injusticias y también, las más felices celebraciones. Es parte de nuestra habla cotidiana y es parte de las grandes transacciones económicas multinacionales.

"El filme se centrará en la relación del empleado (Joaquín Furriel, irreconocible) con su patrón (Luis Ziembrowski), quien le enseña los espantosos trucos del negocio, pero que lo obliga a pasarse de ciertas rayas 'morales' que el chico santiagueño no acepta. En medio de esto, otros problemas surgen con la mujer del personaje de Furriel (Mónica Lairana), que pasa a trabajar de empleada doméstica en lo de su patrón, lo cual suma otra serie de inconvenientes. *El patrón* es una combinación de drama con toques de *thriller* clásico, bien narrado y efectivo, que pone el acento no solo en la carne en sí (ese sería, digamos, su 'McGuffin' narrativo), sino que utiliza esa situación como metáfora para hablar de cierta degradación ética y moral, y de cuáles son los límites que los personajes están dispuestos a atravesar para salir adelante económicamente. El acento está puesto además, especialmente, en la lógica patrón/empleado y en la, por momentos sutil y por momentos violenta, dominación psicológica que existe en el mercado del trabajo", cuenta el crítico de cine Diego Lerer en su blog personal *Micropsia*. Claramente *El patrón* no es una película para ir a ver antes de comer un asado, pero sirve también de ejemplo de cómo la carne es omnipresente en la Argentina, no solo (como dice Lerer) como objeto en sí mismo, sino como vehículo para narrar tensiones sociales (como en *Pobres habrá siempre*), de género (*Carne*, de Armando Bó), de desencuentros amorosos

(*Flor de Durazno*) y de política local e internacional (*Asesinato en el Senado*).

Tal vez una de las producciones más conocidas y más recientes que toma a la carne como su leitmotiv y homenaje es *Todo sobre el asado*, producida nada menos que por el gigante Netflix, con dirección de la reconocida dupla conformada por Mariano Cohn y Gastón Duprat, dos de los directores más inteligentes del cine argentino actual. Las primeras imágenes no dejan dudas del tono que tendrá esa casi hora y media de filmación: una mesada de acero típica de carnicería y una mano anónima exhibiendo los grandes cortes parrilleros: asado de tira, lomo, bife de chorizo, ojo de bife, matambre, cima, vacío, lomo, entraña y más. Una disección de la vaca en sus cortes más populares para hacer directo a las brasas. "En mi vida habré comido 3000 asados; sin mentirles, debo haber morfado una tonelada y media de carne", reflexiona en tono documentalista el Negro Álvarez, protagonista y guía en este título, mientras espera en un lavadero que terminen de limpiar su auto. A tono con *El Asadito*, también aquí se rodea al asado, pero ahora con una mirada mucho más explícita y con cierto tono educativo: la idea es mostrar el gran ritual argentino, exhibirlo en todos sus detalles, sin esconder sus brutalidades, pero tampoco sus delicadezas, su fría lógica productiva y la cercanía familiar que genera. En *Todo sobre el asado* se puede escuchar a historiadores, a parrilleros del campo, a dueños míticos de restaurantes porteños como La Brigada, de San Telmo, con Hugo Echevarrieta –su dueño– dando cátedra (y emocionándose hasta las lágrimas). Hay asados hogareños, hay carnicerías de barrio, hay

El asadito, del año 2000, arranca con una de esas escenas costumbristas que tan bien retratan una reunión de amigos en un patio de la ciudad de Rosario.

recetas de chorizos caseros. El filme incluye estereotipos (de género, de clases sociales), pero a la vez, los atraviesa sumando miradas, mezclándolas con esa ironía de los propios directores que encuentran su voz perfecta en la del Negro Álvarez, con humor y calidez para retratar la gran tradición carnívora nacional.

Es imposible no detenerse en Carne, una película de 1968 filmada por Armando Bó, protagonizada por su eterna musa (y amante), la genial Isabel Sarli. La actriz interpreta a Delicia, una mujer que mantiene una relación amorosa con un jerárquico del frigorífico en el que trabaja.



Escena de la producción "Todo por el asado", producida por Netflix y dirigida por Mariano Cohn y Gastón Duprat.

www.youtube.com/@CARNEUNAPASIONARGENTINA



Mirá:
Costumbres Argentinas, cine y asado.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina



Mirá:
El recorrido del asado, desde el cine mudo hasta llegar a Netflix.
En el canal de YouTube:
Carne una pasión argentina

BIBLIOGRAFÍA

CAPÍTULO 1

Charles Darwin (2000). *Viaje de un naturalista alrededor del mundo*. El Aleph.

George Chaworth Musters (1871). *Vida entre Patagones.* Ediciones Continente

Jorge L. Toscano (30/04/2021). *El HMS Beagle, el capitán Fitz Roy, el naturalista Darwin. ¡Una amalgama perfecta!* HistoriaHoy.com

Juan Carlos Garavaglia (1994). *De la carne al cuero*. Anuario IEHS: Instituto de Estudios histórico sociales.

Woodbine Parish (1853). *Buenos Aires y las provincias del Río de la Plata.* Imprenta Mayo.

CAPÍTULO 2

Guillermo A. (2011). *Bavera Razas bovinas y bufalinas de la Argentina.* Imberti-Bavera.

Historia y objetivos de la Asociación Argentina de criadores de ganado bovino criollo. 2º Jornada de Ganadería Criolla 20 y 21 de Abril de 2017. INTA EEA - La Rioja, Argentina.

Programa de Recuperación, Conservación y Caracterización del Bovino Criollo de Origen Patagónico. UNLZ.

Rubén Darío Martínez, Rolando Solís, Bruno Carpinetti y Lisandro Ruiz Moreno (2020). *El ganado bovino criollo patagónico de Argentina*. Archivos Latinoamericanos de Producción Animal.

(2003) *¿Hay que matar a las vacas del glaciar?* Revista Viva, Clarín.

CAPÍTULO 3

Christian Petersen (2020). *Carne y fuego*. Planeta.

Diego Golombek (2019). *El Parrillero Científico.* Siglo Veintiuno.

Francis Mallmann (2016). *Siete fuegos*. Sudamericana.

Gabriel Sagel (1994). *Todo bicho que camina…* Beas Ediciones.

Juan José Becerra (2008). *La Vaca: viaje a la pampa carnívora*. Arty Latino.

Petrona C. de Gandulfo (2020). *El libro de Doña Petrona*. Planeta

Pietro Sorba, (2017). *Recetas de carne*. Planeta.

Rebekah E. Pite (2013). ¿Así en la tele como en la casa? Patronas y empleadas en la década del sesenta en Argentina. *Revista de Estudios Sociales*.

Teófila, Benavento (2020). *La perfecta cocinera argentina*. Tusquets Editores.

CAPÍTULO 4

Carta a su tía Beatriz (San José de Costa Rica, 10 de diciembre de 1953). Che, guía y ejemplo. 26/09/2013.

Daniel Cecchini, 4/01/2022. "Diarios de motocicleta": a 70 años del viaje que transformó a Guevara en el Che. *Infobae.*

Darío Pignotti, (1/09/2021). Entretelones del encuentro entre el Che y un funcionario de Kennedy, hace 60 años. *Página 12*.

Eduardo Anguita y Daniel Cecchini, (19/06/2021). La visita secreta del Che Guevara a Frondizi y la orden de matarlo que no se cumplió porque los sicarios llegaron tarde. *Infobae.*

Pacho O'Donnell, (2017). Che. *Sudamericana*

Pepe Verdú, (23/12/2018). "Diarios de motocicleta", la crónica del viaje que transformó al doctor Guevara en el Che. *La Vanguardia*.

Sergio Tomaro, (21/01/2018). El día que el Che se comió un bife en la Quinta de Olivos. *Diario Popular*.

Tony Perrottet, (2019). *¡Cuba Libre!: El Che, Fidel y la improbable revolución que cambió la historia del mundo.* Harper Collins

Tony Perrottet,(14/02/2019). Fidel Castro, Che Guevara and the Guerrilla Gourmands. *Taste.*

CAPÍTULO 5

José Hernández (2008). *Instrucción del Estanciero*. Claridad.

Juan Manuel de Rosas (2010). *Instrucciones a los mayordomos de estancias.* Claridad.

Leopoldo Lugones (1916). *El Payador.* Reedición: Ediciones Centurión.

Rafael Hernández (1896) *José Hernández. Pehuajó; nomenclatura de las calles. Breve noticia sobre los poetas que en ellas se conmemoran.* J. A. Berra.

CAPÍTULO 6

Luis Fontoira (1/3/2010). *Asado & rock: It´s only costillar but I like it*. Historiasdelacarne.blogspot.

(21/12/1970) Mercedes Sosa, canto al hombre argentino. *Revista Siete Días*

Asociación Cultural Sanmartiniana. *Cruce de los Andes a lomo de mula.*

CAPÍTULO 7

Crucedelosandes.com.ar

Cruce de los Andes: crónica de la travesía más heroica. https://www.cultura.gob.ar.

Juan Carlos Martelli y Beatriz Spinosa (2009). *El libro de la cocina criolla*. Edicol.

Juana Manuela Gorriti (1890). *Cocina ecléctica*. Félix Lajouane Editor.

Matías Longoni (26/08/2017) *¿Con qué víveres cruzó San Martín la Cordillera?* Bichosdecampo.com

Pablo Camogli (2011). *Nueva historia del cruce de los Andes.* Aguilar.

CAPÍTULO 8

Agustina Rayes (2015). *Destinadas a un destino: los inicios de las exportaciones argentinas de carnes frigoríficas, 1883-1913*. Estudios Interdisciplinarios de América Latina y El Caribe.

A. J. Montoya (1956). *Historia de los saladeros argentinos*. Editorial Raigal.

Andrea Lluch (2019). *Las empresas frigoríficas en Argentina: estrategias empresariales y cambios en el sector industrial (1882-1930).* Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora; América Latina en la Historia Económica vol. 26

Charles Tellier (1910). *Histoire d'une invention moderne. Le frigorifique*.

Oscar Guillermo Peláez Almengor (1995) *Los frigoríficos argentinos, 1880-1930.*

Raimundo Siepe y Monserrat Llairó (2001). *Perón y la política marítima en la Argentina: la flota mercante del Estado, 1946-1955.* Centro de Estudios Internacionales para el Desarrollo.

CAPÍTULO 9

Alejandro Duchini (18/03/2019). Alfonsín, el fútbol, Maradona y Bilardo. *Página 12*.

Marín A. Rossi y Christian A. Ruzzier (07/2022). *Making a Maradona: meat consumption and soccer prowess*. Trabajo publicado en la Universidad de Córdoba:https://rednie.eco.unc.edu.ar/files/DT/161.pdf

Nicolás Carrizo (20/05/2022). Leandro Gracián habló de su nuevo rol en Boca: "Un privilegio". *El Intransigente.*

Silvina Demare (04/10/2015). Gallardo íntimo: "Hice terapia porque era cabrón". *Clarín*.

Roberto Parrottino (15/12/2019). Fútbol y asado: historias de una tradición que va desde los orígenes hasta Messi. *Tiempo Argentino*.

(22/05/2009) ¿De dónde viene el nombre de River? La historia de River Plate? Lahistoriaderiverplate.blogspot.

(08/06/2015) Cómo un "asadito" de Mascherano unió a Messi, Neymar y Luis Suárez. Luis Martín y Juan I. Irigoyen. *La Nación*.

(07/08/2018). El día que Leo Messi alucinó con Juan Román Riquelme. *Marca*

(20/08/2019). Siempre hay una primera vez. *El Gráfico*

(20/09/2019). Diego Maradona, Claudio Tapia y un asado de reconciliación en Gimnasia. *La Nación*.

(8/11/2019) "Román tiene tiempo para comer asado, yo de pensar en los partidos". *Olé*

(25/11/2020). 1981: el asado de Maradona y Kempes. *El Gráfico.*

(18/11/2022) Mundial Qatar 2022: la Selección llevó más de 2630 kilos de carne para sus asados. *Perfil.*

CAPÍTULO 10

(9/08/2020). *Nobleza Gaucha, el primer gran suceso del cine argentino*. Ministerio de Cultura, Argentina.

Carlos D. Malamud (1992). *Lisandro de la Torre y el debate de las carnes.* Anuario de 1992 del IEHS, Instituto de Estudios Históricos Sociales de Facultad de Ciencias Humanas Universidad Nacional del Centro, Tandil.

Diego Lerer (24/2/2015). «El patrón, radiografía de un crimen», de Sebastián Schindel. *Micropsiacine.*

Guillermo Ravaschino. *El Asadito.* Cineismo.com

Pacto Roca – Runciman – El debate de las carnes en la década de 1930. El Historiador.com.ar.

Ricardo Coler. *Carne, de Armando Bó.* Malba.com.ar

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) es un ente de derecho público no estatal que funciona con fondos privados que aportan de manera conjunta productores ganaderos y frigoríficos de todo el país. Tiene como objetivos identificar y crear demanda para la carne argentina, tanto en el mercado interno como en el mundo, diseñar e implementar acciones de comunicación y marketing, planificar y desarrollar estrategias de promoción y aportar a la consolidación de la calidad y seguridad de la carne vacuna argentina.

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

CARNE ARGENTINA

ISBN 978-987-22280-6-4