

Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al *corned beef*

Eric Javier Markowski

Universidad Nacional de La Plata - Facultad de Artes

[Abstract] Il presente lavoro ha lo scopo di evidenziare il rapporto tra Sud America ed Europa legato alla produzione, commercializzazione e consumo di *carne in scatola*. Questo alimento in scatola ad alto contenuto proteico ottenuto da carni bovine trasformate era molto richiesto in contesti di guerra (Prima e Seconda Guerra Mondiale) per nutrire sia i soldati che i civili. Mentre in Europa infuriava la guerra, in America si investiva nella produzione di questo alimento attraverso l'acquisizione di campi, l'allevamento di bestiame e l'impiego di manodopera. Vennero infatti costruiti complessi industriali senza precedenti, situati strategicamente vicino a fiumi e mari per facilitare il trasporto fluviale del prodotto. Migliaia di migranti, esterni ed interni, di fronte alla possibilità di lavoro, iniziarono ad arrivare in Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay. Il saggio è il risultato di una ricerca artistico-visiva, nata a partire da un aneddoto di famiglia in cui Henryk Markowski e Giuseppina Lunghi (di origine polacca e italiana) arrivano in Sud America nel 1947 per una lattina di carne "Industria Argentina".

Parole chiave: Arte Contemporanea; Carne in scatola; Immigrazione; Sud America; Patrimonio.

El presente trabajo se propone evidenciar el vínculo existente entre Sudamérica y Europa en torno a la producción, comercialización y consumo del *corned beef*. Este alimento enlatado, con alto contenido proteico, hecho a partir de carne vacuna procesada, fue muy requerido en contextos bélicos (Primera y Segunda Guerra Mundial) para alimentar a soldados y civiles. Mientras en Europa se enfrentan en los conflictos bélicos, en América se invertía en la elaboración de carne enlatada (adquiriendo campos, ganado y empleando mano de obra). Se construyeron complejos industriales sin precedentes, estratégicamente ubicados junto a ríos y mares para facilitar el transporte fluvial del producto. A estos recintos acudieron miles de migrantes e inmigrantes que, ante la posibilidad de empleo, comenzaron a viajar hacia Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. El siguiente ensayo resulta de una investigación artístico-visual gestada a partir de una anécdota familiar en la cual Henryk Markowski y Giuseppina Lunghi (de origen polaco e italiano) llegan a Sudamérica en 1947 por una lata de carne "Industria Argentina"¹.

Palabras clave: Arte Contemporáneo; Corned beef; Inmigración; Sudamérica; Patrimonio.

This work aims to highlight the link between South America and Europe regarding the production, marketing and consumption of *corned beef*. This high protein canned food made from processed beef was highly required in war contexts (First and Second World War) to feed soldiers and civilians. While Europe faced the battle, in America they invested in its elaboration (acquiring fields, cattle and employing labor). They built unprecedented industrial complexes, strategically located next to rivers and seas to facilitate river transportation of the product. Thousands of migrants and immigrants came to them who, given the possibility of employment, began to travel to Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay. The following essay is the result of an artistic-visual research created from a family anecdote in which Henryk Markowski and Giuseppina Lunghi (of Polish and Italian origin) arrived in South America in 1947 for a can of "Industria Argentina" meat.

Key words: Contemporary Art; Corned beef; Immigration; South America; Heritage.

¹ Agradecimientos: a Rosaria Ferrata y Mario Colonesi (e hijos) por construir puentes intrafamiliares. A Ricardo y Luigi Ferrata (y familia). A la "zía Marisa" (hermana de Giuseppina). A Chiara Isadora Arco de la B#Side Gallery (IoDeposito-Ngo) quien posibilitó la primera exhibición de este proyecto en Italia (Treviso, 2019).

América en conserva

La modernidad como proyecto político-cultural, al cual debemos la actual denominación y distribución geográfica en naciones y continentes, configuró gran parte de la realidad que como especie nos toca atravesar. Sin embargo, desde las fronteras de las disciplinas, de las instituciones, de los géneros y las geografías estamos buscando desanudar los lazos que continúan atando nuestro presente. En este ensayo, analizaremos brevemente el desarrollo histórico de un particular formato de conservación de alimentos cuya producción se extendió en Sudamérica: el *corned beef*. Nuestra perspectiva será desde la experimentación que nos permite el Arte Contemporáneo, el que asumimos como herramienta discursiva, metodológica y conceptual.

El descubrimiento de América contribuyó al establecimiento del actual sistema económico mundial, posibilitando y financiando el desarrollo del sistema capitalista (Quijano, 2019). América se inserta en un modelo económico global como una de las periferias que proveen a Europa. Esto ha sido particularmente cierto en épocas de crisis tales como la Primera y la Segunda Guerra Mundial. Por sus características geográficas, en especial sus grandes extensiones de terrenos de pasturas y fácil acceso al agua, el sur de Argentina, Paraguay y Brasil se convirtieron en tierras propicias para la industria agrícola-ganadera.

La extensión del ganado durante el Virreinato del Río de La Plata², posibilitó que este se reprodujera a escala exponencial. El consumo de carne deshidratada al sol (*charqui*³) fue complementado con el proceso de salado (*tasajo*⁴), permitiendo su conservación y la sistematización del consumo de carnes y cueros de los animales. Con posterioridad, la instalación de los mataderos (unidad productiva destinada a la faena) fundó a fuerza de violencia una nueva mitología que caracterizará a este "Sur" (Piglia, 1993). El gaucho o *gaúcho* (como se le llama en el sur de Brasil) fue uno de los protagonistas de esta etapa, como puede apreciarse en los primeros textos de la literatura argentina como *El Matadero* (Echeverría, 1838-1840) o en *El Gaucho Martín Fierro* (Hernández, 1872).

Debido al crecimiento poblacional, los saladeros y mataderos ubicados originariamente en los márgenes de las ciudades quedaron dentro de los tejidos urbanos (Echeverría, 1963). Al interno de las urbes, estos centros constituían focos de infección y contaminación de ríos y arroyos. La contaminación de las aguas ocasionó la propagación de diversas afecciones, entre ellas el cólera y la fiebre amarilla. Los saladeros y mataderos debieron entonces ser relocalizados, llevando sus actividades a las periferias. Estos desplazamientos de hombre y ganado a través de Argentina, Uruguay, Paraguay y el sur del Brasil posibilitaron un enclave regional con rasgos identitarios, prácticas gastronómicas y culturales comunes, tales como: el mate, el poncho, la bombacha de campo e infinitas variedades de *guisos*⁵. Todos estos elementos aún forman parte del patrimonio cultural de estas regiones.

² Así fue la forma en que España denominó a sus colonias que abarcaban lo que hoy es Argentina, Bolivia, Uruguay, Paraguay, Chile y partes de Brasil para 1778.

³ Palabra de origen quechua con que se conoce este producto.

⁴ Carne deshidratada con salmuera y ahumada producida en saladeros, cuyo registro de distribución podemos situar por Cuba y Brasil destinado, principalmente, a la alimentación de la población esclava.

⁵ Comida popular que contempla variedades de carnes y verduras varias, cocidas en abundante caldo.

Fig. 1 - Markowski, Eric Javier. *Lata de corned beef abierta*. 2017. Fotografía digital. La Plata, Colección particular.



Los dos grandes protagonistas de la industria ganadera durante el siglo XIX: el saladero y el matadero, dieron lugar a una nueva unidad productiva de racionalización de la matanza y aprovechamiento de animales para la producción de carne y derivados: el frigorífico (Lobato, 2004). La preservación de los productos se vio sustancialmente favorecida con la utilización del frío, que facilitó la conservación de las carnes y el traslado hacia destinos lejanos. De este modo, la distribución del *tasajo* fue sustituido, en un primer momento, por la producción del *extracto de carne*⁶ y, en un segundo momento, por la carne hervida y enlatada, llamada *corned beef*. El nombre por el cual se conoce este producto se compone de las palabras en inglés “*corned*” (grano) y “*beef*” (carne o bife), lo que nos demuestra la relevancia global de este alimento.

Con la llegada del siglo XX se acortaron las largas cadenas de producción y de abastecimiento de alimentos en general, lo que posibilitó la aplicación de nuevos sistemas de organización y estandarización de los establecimientos cárnicos. Así fue como se llegó a la forma más conocida del *corned beef*, el cual consiste en un embutido a base de carne vacuna conservado en una lata de forma trapezoidal y acompañado de una pequeña llave que permitía enrollar el metal y acceder a su interior sin mucho esfuerzo (Fig. 1).

La “revolución industrial” vinculada a los frigoríficos se replica en múltiples sitios, aplicándose tecnología de punta de la época. Estas industrias constituyeron los primeros lugares donde se instaló el suministro eléctrico; incluso antes que los centros urbanos. Poblados de Argentina, tales como Avellaneda, Bahía Blanca, Berisso⁷, Buenos Aires, Pueblo Liebig, Rosario y Zá-

⁶ Concentrado de carne.

⁷ Partido de la Provincia de Buenos Aires, lleva su nombre por don Juan Berisso (de origen italiano) que fundó en 1871 el saladero “San Juan”. La ciudad fue declarada “Capital Provincial del Inmigrante”, debido al gran caudal migratorio que recibió desde fines del siglo XIX y principios del siglo XX. Actualmente, se pueden encontrar allí numerosas colectividades extranjeras, que juntas llevan adelante anualmente la “Fiesta Provincial del Inmigrante”.

“Decidido a abrir el contenido de esta memoria familiar, exploré el trasfondo y las implicancias que yacían en el interior de estas latas. Dentro de ellas, además de mi propia historia, se alcanza a dimensionar el anclaje geopolítico en el cual la Argentina agroexportadora se inserta en el mercado global.”

rate; de Brasil: Pelotas o Santa Ana do Livramento; o de Uruguay: Fray Bentos, Montevideo y Paysandú, se transformaron en auténticos emplazamientos fabriles de industrias como: *La Plata Cold Storage S.A., Cía. Swift, Armour S.A., Liebig's Extract of Meat, Wilson & Co, Las Palmas Produce Company Limited, The Smithfield and Argentine Meat Co. Ltd*, entre otras. Las casas matrices que se encontraban en Inglaterra, Estados Unidos, Alemania, Holanda y Sudáfrica, instalaron en estas ciudades sudamericanas gran cantidad de sucursales. En Argentina hubo también emprendimientos que contaron con capitales locales, tales como la *Compañía Sansinena de Carnes Congeladas* y la *Corporación Argentina de Productores de Carne –CAP–* (Acuña, 2018).

Estos establecimientos contaron con un elemento vital: una gran cantidad de trabajadores provenientes de diversos lugares. A comienzos del siglo XX, una gran cantidad de trabajadores llegaron a estas ciudades con el afán de ocupar los puestos de trabajo que anunciaban los carteles de “Hay vacantes” a la entrada de los principales establecimientos fabriles. Esta mano de obra trabajaba por temporadas y a destajo hasta que se consiguieron más derechos, mayor estabilidad y jornadas laborales más justas. Entre estos trabajadores se contaban también los inmigrantes europeos que, necesitados de integrarse con urgencia al mercado laboral nacional, vieron aquí su primera oportunidad de acogida (Filgueira, 1999). Este flujo inmigratorio desde Europa se debía al escenario bélico imperante en el continente durante la Primera y Segunda Guerra Mundial. Producto de las guerras se potenció la migración de grandes oleadas de irlandeses, ingleses, españoles, italianos, rusos, ucranianos, serbios, suecos, sirios, eslovacos, lituanos, libaneses, polacos, alemanes, palestinos, turcos, entre muchas otras nacionalidades. Junto a lo anterior se suman las minorías que como los judíos y árabes debían escapar de Europa producto de la discriminación por raza, ideología, religion o étnia (Gálvez, 2003; Guruciaga, 2008). Los inmigrantes que fueron atraídos a los frigoríficos para escapar del hambre pasaron a integrar las filas de estas auténticas “torres de Babel”. Sin hablar el idioma del país que los recibía, se las arreglaban para aprender las tareas del nuevo rubro o para aplicar saberes ya adquiridos en sus países de origen. Muchas veces, sus tareas eran asignadas según el estereotipo que se tenía de la geografía de origen: los “rusos”, al sector heladeras, los “árabes” por su supuesta resistencia a las altas temperaturas, a las calderas, mientras que los “criollos”, más acostumbrados al campo y a las tareas rurales, a las funciones de faenado. Una vez instalados, estos trabajadores también fueron organizándose políticamente, poniendo en práctica las ideas políticas que traían consigo (anarquismo, comunismo y peronismo, entre otras). Así entonces, estos trabajadores fueron organizándose también en torno a sindicatos, los cuales se agruparon de acuerdo a las tareas desempeñadas (Glicas, 2011).

Una vez finalizada la Segunda Guerra Mundial, luego de un largo crecimiento sostenido hasta mediados de siglo, estos grandes complejos industriales fueron desfinanciados planificadamente. Los capitales extranjeros ya no tenían el mismo interés ni la urgencia de los contextos bélicos (Figueira, 1999). Se inicia un proceso de desinversión y desempleo que llevó a muchos de los principales establecimientos frigoríficos al cierre. En algunos casos, el corte fue abrupto, en otros, y tras intensas negociaciones laborales, lograron transformarse en cooperativas que pasaron a gestionar esas empresas o transferir las fábricas a otros grupos empresarios (Ortea, 2007). Sin embargo, más tarde o más temprano, se vieron obligados a afrontar la quiebra y cesar sus actividades. En la mejor de las circunstancias, estos establecimientos se transformaron en sitios patrimoniales provinciales o nacionales⁸.

Considerada una “munición de boca”, el *corned beef* había adquirido popularidad durante las guerras. Se podía comer directo de su envase, untar en panes o acompañar sopas. Soldados y civiles se alimentaron de estas latas provenientes de América y exportadas por industrias como *Fray Bentos* o *Swift*. Pasados los conflictos bélicos, el *corned beef* se incorporó a la cotidianidad. Las latas pasaron a tener muchos otros usos diferentes. Se usaron, por ejemplo, como sustrato para instalar carpas en el desierto arenoso, como la vianda obligada en los campamentos de exploradores, fueron también robadas por los obreros como parte de paga, abundaron en los picnics de familias y jóvenes, y fueron suculentos preparados que alguna madre convirtió en milanesas o en albóndigas para el tuco de alguna pasta⁹.

⁸ El *Documento para nominación de Patrimonio Mundial-Unesco* (2015), es un fiel correlato de este pasaje. No sólo por su valor documental, sino por lograr transmitir el gran compromiso que todo Fray Bentos, sus dirigentes políticos y referentes comunales sostuvieron para impulsar el patrimonio de comunidades con perfil industrial como el de esta localidad del Uruguay. Sirve el ejemplo para imaginar futuros posibles, de ciudades con una disposición espacial y trazado urbano pensado desde y a partir de una fábrica; este hecho se constata en la ubicación de sus plazas, bibliotecas, despensas, iglesias, clubes, etc, que permiten dar cuenta de la dimensión del emprendimiento y la necesidad de revalorizarlo.

⁹ Entre los testimonios de Henio Lwow (Buenos Aires), Francisco Slusarz (Buenos Aires) y Pablo Smietano (Entre Ríos) – todos polacos o descendientes – me interesaría compartir el de Alejandro Trybuchowicz (Buenos Aires) acerca de la travesía de su padre: «Y ya te digo que la guerra... salvó la vida de mi padre porque... la política de Alemania de invadir Rusia y declararle la guerra... Rusia se ve obligado a largar estos polacos y rearmar un ejército... los mandan primero a Palestina y de ahí los mandan hasta África a pelear contra el “Zorro del Desierto”, contra Rommel. [...] Estuvieron combatiendo mucho tiempo en África hasta que después empiezan a ir hasta la península de... hasta Italia donde empiezan ya con el ejército norteamericano y con los ingleses... digamos la parte donde combatía mi padre. [...] Un grupo de muchos soldados no solamente polacos, había canadienses, indios... ¡Hasta brasileños había! Y creo que en ese momento de ahí, bueno... las tropas... su alimentación estaba basada con parte... gran parte de todo eso eran alimentos que provenían de Argentina, y creo que... por primera vez mi padre conoció la palabra Argentina porque nunca... no sabía... ¡Ni sabía dónde quedaba, ni se había mencionado en su familia! [...]. En realidad no solamente era la carne... la lata de carne de *corned beef* que era muy famosa que comía la tropa... sino eran otros productos que llegaban de Argentina con otros derivados de cereal, alguna cosa de esas... y creo que otro tipo de carne, que venía de otra forma... eso era parte de lo que comía la tropa ahí en África, ¿No?, y que era parte de la comida diaria que tenían ellos en el campo de combate [...]. Al terminar su periplo de la guerra combatiendo en la batalla de Montecassino donde murieron muchísimos polacos, donde hay un cementerio polaco en Montecassino... él tenía un hermano que combatieron juntos en la misma división y todo... y llegado el momento cuando termina la guerra... por cuestiones políticas él y el hermano no podían volver a su país porque eran contrarios al régimen comunista... o terminaban presos o terminaban fusilados... y lo que me llama la

Fig. 2 - Markowski, Eric Javier.
Lata IX, Serie Monte Cassino. 2015.
9x7,5 x 6cm. Transferencia fotográfica
y pintura acrílica sobre lata de corned beef.
La Plata, Colección particular.



Pese a estas utilidades, en nuestro país el sector sufrió una crisis a partir de 1950, lo que paralizó la manufactura de latería¹⁰. No obstante, aún se puede conseguir en algunas góndolas de supermercados a la espera de un eventual consumidor distraído o algún nostálgico que extraña su sabor.

“Made in Argentina”

Es en este contexto que mis abuelos paternos, Giuseppina Lunghi¹¹ (italiana, oriunda de Bastia Umbra) y Henryk Markowski¹² (polaco, oriundo de Białystok), quienes se habían conocido tras la batalla de Montecassino (1944), arriban a Argentina en 1947. Fue una lata de *corned beef* “Made in Argentina” lo que había definido su destino (Fig. 2). Estas latas protagonizan una anécdota familiar y son la razón por la cual escribo y desde donde escribo: el sur americano.

Henryk Markowski recorrió cerca de 17 países de Asia, África y Europa como parte del ejército aliado. Integró el *II Korpus Polski* al mando del General Władysław Anders que peleó contra el *Afrika Korps* al norte de África. Según el plan trazado por los ingleses y puesto en marcha en 1944, el objetivo del *II Korpus Polski* era llegar lo antes posible a Berlín a través de Italia (Parker, 2003). En su marcha hacia Berlín el *II Korpus Polski* se enfrentó a los alemanes en la batalla de *Montecassino*, batalla que destraba la invasión aliada en territorio italiano y abre el camino a Roma¹³. Esta fue la última batalla en la que participó Markowski. El joven polaco se

atención es que el hermano decide irse a Inglaterra y él eligió Argentina... y en palabras de él... eligió Argentina por el alimento y porque le gustó la alimentación a través del *corned beef*... fijate vos cómo elige Argentina!» (Fragmento de entrevista realizada el 20/11/2017).

¹⁰ Si bien se sigue produciendo en Uruguay y Brasil.

¹¹ Bracciano (Roma, Italia), 1922 - La Plata (Buenos Aires, Argentina), 2007.

¹² Starosielce (Białystok, Polonia), 1913 - La Plata (Buenos Aires, Argentina), 1997.

¹³ La abadía benedictina que coronaba el monte de la ciudad de Cassino (provincia de Frosinone, región de Lacio, Italia), era el enclave fundamental de la Línea Gustav, barrera defensiva establecida por el comandante Kesselring del ejército nazi para detener en Italia a las fuerzas aliadas de la *Commonwealth*, de los generales Alexander, Clark y Juin. Entre las diversas nacionalidades que componían las fuerzas aliadas, estaban los marroquíes, neozelandeses, indios, australianos, franceses, ingleses y polacos (éstos últimos al mando del general Anders).



Fig. 3 - Comisión de Recepción y Encauzamiento de Inmigrantes. Documento. 1947. Ciudad de Buenos Aires, Archivo Familiar.



Fig. 4 - Markowski, Eric Javier. Baúl Henryk Markowski 1947. 2016. Fotografía digital. Galería Quimera, Ciudad de Buenos Aires, Archivo Familiar.

alojó en una escuela donde daba clases la madre de Giuseppina. Enamorados, se casan una vez que logran vencer las resistencias paternas de una familia católica tradicional típica de la época, y deciden emprender su propio camino. Como reconocimiento a su sacrificio, el Ejército Aliado le extiende dos pasajes con tres posibles destinos: Australia, Canadá o Argentina. En el momento definitorio acudió a la memoria del soldado la inscripción en la etiqueta de las latas de *corned beef*, las cuales le habían servido de alimento durante la guerra. El “*Made in Argentina*”, que fuera un recuerdo en apariencia liviano, sumado a la prudente distancia que separaba un continente del otro, y la posibilidad de un nuevo comienzo, allanaron la elección. Registraron su ingreso a Argentina en el Hotel de Inmigrantes en Buenos Aires (hoy *Museo de la Inmigración y Centro de Arte Contemporáneo*¹⁴) el 1 y 2 de octubre. Quizás con la complicidad de algún agente de migraciones, Henryk Markowski se declaró como “agricultor” (Fig. 3). De esta manera, dejaron atrás el “viejo continente” para sumar el “nuevo” a su aventura.

Henryk y Giuseppina se mudaron a La Plata (Fig. 4), ciudad en la cual Henrik mutó a “Enrique” y Giuseppina en “Pina”. Allí nacieron sus hijos Roberto y Ricardo Markowski. Fue a través de este último que heredé esta historia de carne y hojalata, la cual me ha acompañado durante mi infancia y gran parte de mi adolescencia. Decidido a abrir el contenido de esta memoria familiar, exploré el trasfondo y las implicancias que yacían en el interior de estas latas. Más allá de mi propia historia, dentro de estas latas se alcanza a dimensionar el anclaje geopolítico en el cual la Argentina agroexportadora se inserta en el mercado global.

Esta anécdota familiar es el punto de partida de la investigación artístico-visual que denominé *Lo que en la Carne se Conserva* y para la cual he realizado una extensa investigación.

¹⁴ MUNTREF, Museo de la Universidad Tres de Febrero y DNM, Dirección Nacional de Migraciones, atesoran entre sus archivos, fichas sobre el ingreso y egreso de migrantes, entre los que figuran Henryk y Giuseppina provenientes del puerto de Génova en el vapor Empire Halberd. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. <http://untref.edu.ar/muntref/es/museo-de-la-inmigracion/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

Durante los últimos años he realizado reiteradas visitas a ex frigoríficos de Argentina, Brasil y Uruguay (y otros tantos en agenda) y conversé con distintos actores, gestores y especialistas en el tema, entre los que se encuentran vecinos, vecinas, ex trabajadores, ex trabajadoras, investigadores e investigadoras de larga trayectoria.

Arte Contemporáneo (en lata)

La historia que enlaza estas latas de *corned beef* y mi familia me hace preguntarme ¿qué más se encierra al interior de estas latas? y me hace querer “abrir” otras múltiples historias conservadas dentro de estas latas.

Los productos enlatados permitieron mantener la calidad de los alimentos envasados *en origen*, haciendo llegar frutas, verduras, carnes, pescados y mariscos frescos, directamente a la mesa de cada hogar, sin verse alterado su sabor y características nutritivas. Su uso fue rápidamente extendido y masificado, transformándose en signo de una época. La lata, se convirtió entonces en un objeto *fetiché* del proceso de producción industrial masivo capitalista (Jameson, 2010).

Quizás por esto, el arte tiene su propio capítulo destinado a la historia de las latas, ofreciendo resignificaciones y relecturas sobre estas. Dos de las más icónicas referencias de la historia del arte de los envasados son la obra de Piero Manzoni y su lata de *Merda d'artista* (1961) y las *Campbell's Soup Cans* de Andy Warhol¹⁵ (1962). En estas obras la lata deviene un *ready-made*, o bien un *object trouvé* neodadaísta. Estas obras coinciden con un cambio de paradigma a partir del cual el arte deja de ser entendido como un objeto, para comenzar a ser entendido como una idea, la cual se materializa en el gesto del artista (Marchán Fiz, 1986; Danto, 2009). La lata es entonces re-apropiada por estos artistas y arrojada al mundo nuevamente, pero con otro mensaje. En ambos casos, el carácter ambiguo de esta acción devela una doble crítica: al sistema del arte por una parte y al sistema capitalista por otra. En la obra de Manzoni, la crítica que se propone tiene un sentido negativo sobre el mundo, enfatizando el carácter de desperdicio, descarte y los “peligros” del consumismo. Por el contrario, en la obra de Warhol, esta crítica tiene un sentido positivo. La marca inscrita en la lata de Warhol adquiere identidad, mientras que la publicidad y los medios de comunicación masivos son celebrados en la obra. Por otra parte, Manzoni, quien estaba vinculado con el *Arte povera*, rescata el cuerpo del artista y lo visible en su obra, mientras que Warhol lo invisibiliza y lo serializa al incorporar técnicas y lenguajes como la serigrafía. Estas obras representan entonces dos paradigmas opuestos, propios de la posguerra, por un lado el modelo americano, por el otro el europeo, las dos caras de una lata.

Lo que en la carne se conserva

En mi caso, lo irónico emerge de la reapropiación de la historia familiar. El testimonio oral de los cuerpos que vivieron el *hecho en sí*, es transmitido a otras generaciones. El trauma es legado, resignificado, o en otras palabras “masticado”.

Mediante el uso de transferencia fotográfica de imágenes provenientes de una variada gama de fuentes y archivos, las latas de *corned beef* se transforman en el vehículo de mi práctica artística. Memorias familiares, historias y recuerdos de migrantes y ex trabajadores de la carne, son plasmados en la etiqueta que abraza la hojalata. De este modo, la lata de *corned beef*

¹⁵ Es relevante recordar que *Andrew Warhola* (nombre no artístico) fue descendiente de emigrantes eslovacos a los Estados Unidos.

adquiere una función de objeto-testimonio de la industria de la carne en Sudamérica. Hecha para ser sujetada y sostenida con la mano, las latas se disponen al usuario para su consumo, aunque esta vez no como un producto de consumo gastronómico, más bien un producto de consumo visual.

En la parte anterior de las latas, en vez de colocar una etiqueta con la información nutricional para el consumidor he escrito la siguiente leyenda:

«Este recipiente conserva las historias compartidas de muchos frigoríficos de Sudamérica que luego de un largo período de crecimiento sostenido hasta el fin de la Segunda Guerra Mundial, iniciaron una lenta decadencia. En los mejores casos han podido ser protegidos por leyes públicas patrimoniales. Los menos afortunados se debaten entre ruinas, emprendimientos de shoppings, supermercados o polos industriales donde sus esqueletos son reutilizados. Aquí se envasan las memorias de miles de trabajadoras y trabajadores, migrantes, vecinos y vecinas cuyos testimonios buscan mantener vivo el recuerdo de estos grandes complejos fabriles que simbolizan parte del desarrollo de la Industria Nacional, la migración y la cultura del trabajo. A su salud, promoción y memoria.»

De este modo, busco que estas latas sean “re-ensadas”, que su contenido original sea reemplazado por múltiples memorias, que no son visibles pero que son evidentes. Estas memorias están siempre presente en las prácticas que las sustentan y las fomentan como una especie de relicario. El arte conserva, de alguna forma, ese sentido religioso permitiendo renovar la fe de los que creemos y acudimos a él.

Patrimonialización en la Industria Frigorífica

Tal como mencionamos, el *corned beef* sigue siendo fabricado y consumido sobre todo en Uruguay y Brasil. En Argentina, por el contrario, las distintas corporaciones que se hicieron de lo que quedó de estos frigoríficos dejaron inactivo el sector de latería para el *corned beef*, manteniendo activo el sector gracia a la fabricación de otros productos enlatados, como el *pica-dillo de carne*, *jamón del diablo*, o *paté*, entre otros. Cada tanto puede verse alguna empresa que lo busca reinstalar, pero ya no bajo su forma trapezoidal.

Gran parte de los lugares de fabricación del *corned beef*, donde otrora reinaba el movimiento, hoy están en ruinas (Fig. 5). “Gigantes dormidos”, “elefantes blancos”, “molinos de

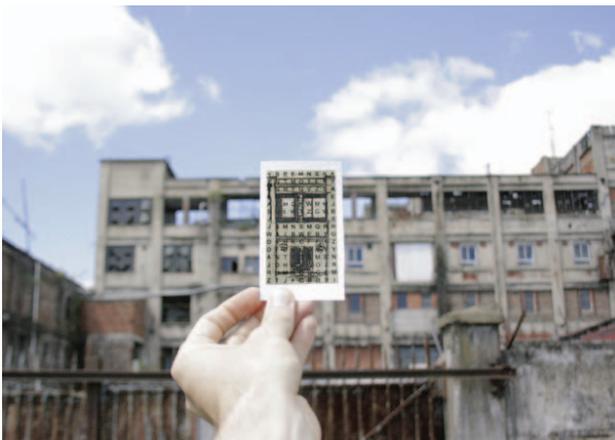


Fig. 5 - Markowski, Eric Javier.
Ex Frigorífico Swift/Armour. 2017.
Fotografía digital toma directa
de dibujo sobre sopa de letras.
La Plata, Colección particular.



Fig. 6 - Markowski, Eric Javier.
Monumento al Corned Beef - Pueblo Liebig. 2016.
 Fotografía digital de dibujo sobre sopa de letras.
 La Plata, Colección particular.

viento” quijotescos, hoy estos lugares son íconos de las problemáticas sociales y patrimoniales de estas latitudes y demandan debates colectivos. Quizás su utilidad pase ahora por recordarnos constantemente qué historias elegimos recordar. Estos lugares nos hacen preguntarnos ¿cuáles espacios fueron acallados en su momento?, ¿cuáles ecos aún rebotan en la memoria de sus muros? y ¿qué ficciones son posibles construir de sus esqueletos de concreto y hierro? Borrar e ignorar este pasado es negar las luchas obreras que se gestaron en el interior de las simientes de estos complejos industriales y que se expandieron afortunadamente a otros ámbitos de lo cotidiano. ¿Cómo elegimos rememorar aquellas “catedrales del corned beef”¹⁶?

En las últimas décadas, algunos de estos edificios han sido revalorizados, reformulados como espacios patrimoniales. Durante la década de los noventa surgió una expectativa de cambio hacia el sector, sin embargo, esta fue rápidamente paralizado por un rumbo político que mira al estrangulamiento del rol del Estado y de la Industria (Verbitsky, 1992). Sólo por mencionar algunos procesos de patrimonialización industrial y cultural abiertos en la región, podemos señalar al *Museo de la Revolución Industrial*¹⁷ de Fray Bentos (Río Negro, Uruguay), el cual funciona sobre los restos del ex frigorífico *Anglo*¹⁸. Este proyecto patrimonial es uno de los más diáfanos ejemplos a seguir, alcanzando la categoría de *Patrimonio de la Humanidad* (UNESCO) como *Paisaje Cultural Industrial*¹⁹ en 2015. Otro de los casos más destacados es Pue-

¹⁶ Tal como las define la investigadora Mirta Lobato (2004, p. 21).

¹⁷ Museo de la Revolución Industrial. <http://paisajefraybentos.com/pc/museo-de-la-revolucion-industrial/> [Acceso 28 de junio, 2020].

¹⁸ Diario El Observador. La “cocina del mundo”. <https://www.elobservador.com.uy/nota/la-vida-en-el-frigorifico-anglo-la-cocina-del-mundo—2015711500> [Acceso 28 de junio, 2020].

¹⁹ United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. *World Heritage Convention*. <http://whc.unesco.org/es/list/1464> [Acceso 28 de junio, 2020].

blo Liebig²⁰ (Maxit, 2006) (Fig. 6), el cual fue declarado *Patrimonio Histórico y Cultural de la Provincia de Entre Ríos*²¹ (Argentina) en el 2012. Esta comunidad cuenta a su vez con múltiples espacios conmemorativos de la historia de la industria de la carne, ya sean dependiente del municipio, tal como el *Centro de Interpretación Audiovisual*, como autogestionados, como son los casos del *Espacio Marca Liebig*²² de Adriana Ortea y el *Museo de los Recuerdos* de Nilda Irigoy. En la localidad bonaerense de Berisso (Filgueira, 2002), los esfuerzos por preservar las memorias locales se han cristalizado en el *Museo 1871*²³ ubicado en la histórica Toma de Agua y a cargo de Oscar 'Chispa' Rodríguez. Se ha consolidado así, un circuito de interés turístico y cultural, valorado por artistas e investigadores²⁴. Existen otras iniciativas que merecen ser nombradas, tales como el *Campus Porto* de la UFPel²⁵ (*Universidade Federal de Pelotas*, Brasil), donde se reutilizan las instalaciones del frigorífico *Anglo*, o las iniciativas culturales llevadas adelante por Eugenio Schneider, dueño del frigorífico *Casa Blanca*²⁶ (Paysandú, Uruguay), lugar donde se realiza un programa de residencias artísticas a cargo de la gestión de *Voces del Faro* entre 2015 y 2018. Junto a lo anterior cabe también mencionar aquellas iniciativas que emergen en las redes sociales, donde vecinos de estos pueblos se organizan de manera espontánea para preservar la memoria de estas localidades. Estas organizaciones son impulsadas por vecinos, vecinas, ex trabajadores y ex trabajadoras que continúan manifestando un gran compromiso con su pasado.

La historia del *corned beef* y de los trabajadores y trabajadoras que participaron en esta industria es una más entre otras circunstancias heredadas por quienes habitamos el territorio abarcado entre el sur argentino, del Brasil y del Paraguay. Esta historia es parte de una dimensión global de la industria alimentaria, la que hoy se recicla de distintas maneras y con distintas intensidades en los países de la región, como parte de un neoliberalismo revertido.

Lo que en la carne se conserva, es una investigación artístico-visual sobre la memoria de estos "sures". Por una parte, este trabajo busca experimentar con los límites de la representación cultural de la industria cárnica. Por otra parte, busca expresar las múltiples miradas de una memoria colectiva a partir de una memoria personal. Lo que antes era una ración de alimento, hoy es una ración visual nutrida de memorias. Porque de carne somos y en esta conservamos recuerdos, percepciones, vivencias, deseos y frustraciones. Cúmulos de sensaciones que nos atraviesan y nos interpelan constantemente. Deconstruir el "registro" personal conservado en estas latas, nos lleva a un doble movimiento: pensar lo público al mismo tiempo que se piensa lo privado. Reflexionar sobre nuestra memoria privada es también reflexionar

²⁰ Lleva su nombre por el frigorífico que se instaló en 1903. En una de sus plazas, se erigió el *Monumento al Corned Beef*. En su construcción participó, junto a vecinos, el artista José Garay en el 2004 para los 100 años del Pueblo.

²¹ Diario *El Día*. <https://www.eldiaonline.com/pueblo-liebig-patrimonio-historico-y-cultural-n324973> [Acceso 28 de junio, 2020].

²² Espacio Marca Liebig. Sitio oficial: <https://marcaliebig.blogspot.com/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

²³ Museo "1871". Sitio oficial: <http://museo1871berisso.org.ar/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

²⁴ Residencia *Nido Errante* (2016) orientada a la práctica fotográfica y conservación de archivos y documentos. <http://www.nidoerrante.com.ar/index.php/liebig/> [Acceso 28 de junio, 2020].

²⁵ Universidade Federal de Pelotas. Sitio oficial: <https://portal.ufpel.edu.br/es/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

²⁶ Frigorífico Casa Blanca S.A. Sitio oficial: <http://www.fricasa.com.uy/> [Acceso 28 de junio, 2020].

sobre lo político y lo colectivo (Afonso Esteves et al., 2019). El arte es el instrumento que en mi caso permite ese viaje entre distintos períodos, reconectando y reviviendo historias, entre lo personal y lo colectivo.

La memoria – como salvaguarda de la humanidad – puede ser entendida como la *repetición de un olvido* (Dipaola, 2011). De nosotros depende darle forma y sentido.

¡Buen provecho! ■

Referencias bibliográficas

- Acuña, Segundo. *El ADN de la Carne Argentina: elementos de la ganadería nacional*. Mar del Plata, ABOPA, Asociación Bonaerense de Periodistas Agropecuario, 2018.
- Afonso Esteves, Inés; Cabrio, Julio; Castro, Virginia; Paz, Martín, Sik, Eugenia (compiladores). *Actas de las III Jornadas de discusión y II Congreso Internacional: Archivos personales en transición, de lo privado a lo público, de lo analógico a lo digital*. Buenos Aires, CeDInCI, IIAC-UNTREF y UDELAR, 2019. <http://jornadasarchivos.cedinci.org/actas/> [Acceso 20 de septiembre, 2020].
- Danto, Arthur C. *Después del fin del arte: El arte contemporáneo y el linde de la historia*. Buenos Aires, Paidós, 2009.
- Dipaola, Esteban. *Aura y fetiche. Cuatro herejías sobre Marx*. Buenos Aires, Letra Viva, 2011.
- Echeverría, Esteban. *La Cautiva. El Matadero*. Buenos Aires, Editorial Kapelusz, 1963.
- Filgueira, Raúl. *Réquiem para un frigorífico*. Buenos Aires, Instituto de Cultura Latinoamericana Ediciones, 1999.
- Gálvez, Lucía. *Historias de inmigración. Testimonios de pasión, amor y arraigo en tierra argentina (1850-1950)*. Buenos Aires, Grupo Editorial Norma, 2003.
- Glicas, Demetrio J. *Antecedentes Históricos de la Ciudad de Berisso*. Buenos Aires, "1871" Museo de Berisso, 2011.
- Guruciaga, Luis A. *Berisso: fotomemoria*. Buenos Aires, Editorial Universitaria de La Plata, 2008.
- Jameson, Fredric. *El giro cultural: Escritos seleccionados sobre el posmodernismo 1983-1998*. Buenos Aires, Manantial, 2010.
- Lobato, Mirta Z. *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Buenos Aires, Prometeo Libros, 2004.
- Marchán Fiz, Simón. *Del arte objetual al arte de concepto (1960-1974). Epílogo sobre la sensibilidad "postmoderna"*. Antología de escritos y manifiestos. Madrid, Ediciones Akal, 1986.
- Maxit, Rosa Haydée. *Liebig. En imágenes*. Catálogo de exposición permanente de Pueblo-Fábrica Liebig. Entre Ríos, Centro de Interpretación Visual, 2006.
- Ortea, Adriana. *Fotografía en Palabras: La Liebig de Martí* (1era ed.). Buenos Aires, Ediciones Marca Liebig, 2007.
- Paisaje Cultural Industrial Fray Bentos*. Documento para nominación de Patrimonio Mundial-Unesco. Uruguay, Intendencia Departamental de Río Negro, 2015.
- Parker, Martin. *La batalla de Monte Cassino*. Barcelona, Inédita Editores S.L, 2003.
- Piglia, Ricardo. *La Argentina en Pedazos*. Buenos Aires, Ediciones de la Urraca, 1993.
- Quijano, Aníbal. *Ensayos en torno a la colonialidad del poder*. Buenos Aires, Ediciones del signo, 2019.
- Verbitsky, Horacio. *Robo para la Corona. Los frutos prohibidos del árbol de la corrupción*. Buenos Aires, Editorial Planeta, 1992.