



Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX

Nadia Vanesa Jacob^(*)

ARK CAICYT: <http://id.caicyt.gov.ar/ark:/s24690732/k2r5if3df>

Resumen

A fines del siglo XIX la producción de carne se tecnificó gracias a la invención del frío artificial. Este avance tecnológico propició el surgimiento de una nueva rama en la producción industrial cárnica: la industria de extracto de carne. Para este trabajo nos propusimos explorar el desarrollo diferencial que tuvo esta actividad productiva en el litoral rioplatense, tomando como área de estudio a las provincias de Santa Fe y Entre Ríos, en relación con el río Paraná como vía fluvial internacional. Partimos de la conjetura inicial de la existencia de un contrapunto regional con la industria frigorífica concentrada en el área bonaerense. Y nos centramos en comprobar el supuesto de que esta industria configuró un territorio de la carne enlatada con lógicas propias, en función de una serie de factores determinantes. La metodología adoptada articula el análisis de documentos con el mapeo interpretativo como estrategia para visibilizar la historia territorial de este paisaje productivo.

Palabras clave: Litoral Rioplatense; Industria; Carne Enlatada; Territorio.

An innovative industry on the litoral rioplatense. The beginnings of the configuration of the canned meat territory on the Banks of the Paraná river at the end of the 19th century

Abstract

At the end of the 19th century, meat production became more technical thanks to the invention of artificial refrigeration. This technological advance led to the emergence of a new branch of industrial meat production: the meat extract industry. In this paper we set out to explore the differential development of this productive activity on the litoral rioplatense, taking the provinces of Santa Fe and Entre Ríos as the study area, in relation to the Paraná River as an international waterway. We start from the initial conjecture of the existence of a regional counterpoint with the meat processing industry concentrated in the Buenos Aires area. And we focus on verifying the assumption that this industry configured a canned meat territory with its own logics, based on a series of determining factors. The adopted methodology articulates the analysis of documents with interpretative mapping as a strategy to make visible the territorial history of this productive landscape.

Key words: Litoral Rioplatense; Industry; Canned Meat; Territory.

^(*) Arquitecta (Universidad Nacional de Rosario), Doctoranda en Arquitectura (Universidad Nacional de Rosario). Docente (Universidad Nacional de Rosario). Argentina. Email: arquitecta.nadia.jacob@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0400-9822>.



“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX

Introducción

La actividad ganadera puede reconocerse como la que históricamente representó al paisaje icónico argentino, sin embargo, su construcción material y cultural no se ha estudiado desde el conocimiento de las lógicas de esta cadena de valor. Las mismas definieron el sistema territorial primigenio, desde las modificaciones de la flora y fauna provocadas por las primeras introducciones de ganado hasta el tipo de división de la tierra y organización de caminos, rutas y asentamientos humanos. A fines del siglo XIX, tuvo lugar un primer momento clave en el proceso de industrialización de la ganadería, con la masificación del alambrado y el cambio de paradigma que significó la producción de frío artificial y, con ella, la proliferación de frigoríficos que reconfiguraron el sistema territorial existente. Esta coyuntura, permitió también el desarrollo de una industria ganadera particular que se dedicaba a la manufactura de carne enlatada y que configuró un territorio con sus propias lógicas. El objetivo principal de esta investigación es analizar los vínculos entre esta particular configuración territorial y el desarrollo de la incipiente industria dedicada a la producción de carne envasada que surgió en los saladeros. Como así también, nos propusimos reconocer cuáles fueron los factores que hicieron que la industria de extracto de carne se condensara en un área determinada y explicar cómo devino la conformación de una unidad territorial dedicada a su producción.

A partir de una revisión de los antecedentes que, desde distintas disciplinas y con enfoques particulares, abordaron el objeto de estudio (Smith, 1968; Sbarra, 1955; Montoya, 1956; Gilberti, 1985; Gallo, 1983; Barsky; Gelman y Barsky, 2012; Sesto, 2005; Ramos, 1992; Silvestri, 2011 y 2012) pudimos corroborar que dominaron las investigaciones que, si bien tuvieron como unidad de análisis a la región pampeana, se centraron en explicar el ámbito bonaerense. Este estado de situación, nos planteó el desafío de exponer las singularidades de los procesos que tuvieron lugar en otros sectores de dicha región. En este sentido, adoptamos como área de estudio al litoral rioplatense, centrándonos en las provincias de Santa Fe y Entre Ríos, sección que comprende gran parte del Paraná Medio y del Curso Inferior, siendo de particular interés el primero ya que en sus orillas se asentaron las fábricas de extracto de carne que estudiamos aquí. En este sector, el río se convierte en un curso de agua lento, de llanura, con gran cantidad de meandros, islas fluviales y bancos de arena. Estas condiciones fueron las que propiciaron que fuera en este tramo donde se produjeron los mayores intercambios entre las provincias de Santa Fe y Entre Ríos. En esta última, la orilla está conformada por barrancas que limitan el valle de inundación, situación que no se corresponde en la margen santafesina, con costas bajas y anegadizas, que contienen numerosos riachos y lagunas que se inundan cuando el río crece.

Con el propósito de abordar un territorio amplio que abarca dos jurisdicciones provinciales distintas, hemos recurrido al redibujo, a partir de mapas históricos, como técnica que nos permitió elaborar una cartografía intencionada que busca simultáneamente describir e interpretar el mismo. Este trabajo utilizó como fuentes documentales los relatos de viajeros que recorrieron esta región, censos, publicaciones científicas, revistas especializadas, anales y anuarios, como así también, tuvimos acceso a documentos visuales inéditos que pertenecen a la familia que instaló la primera fábrica de extracto de carne en el litoral rioplatense. En definitiva, la articulación entre el análisis de documentos y el mapeo como estrategia metodológica buscó visibilizar los procesos espaciales del desarrollo de esta actividad productiva particular. Esta forma de entender el territorio parte de su definición como un fragmento de superficie que ha sido configurado de una manera determinada y es administrado por un grupo social concreto (Folch y Bru, 2017, p. 50), pero que también es como un palimpsesto que conserva todas las marcas de las escrituras hechas en el tiempo (Corboz, 2004). En este sentido, este concepto se articula con la noción de paisaje que lo interpreta como la huella del trabajo sobre el territorio (Sabaté Bel y Del Pozo, 2010). Desde esta perspectiva, el conocimiento de la etapa inicial de la historia territorial de esta rama de la ganadería nos permitió registrar las primeras huellas de este paisaje productivo, que entendemos como insumo fundamental para repensar el mundo rural actual.

A partir de este enfoque, el presente artículo se estructura en cinco partes que dan cuenta de los distintos momentos que marcaron el desarrollo de esta industria innovadora. La primera parte explica las particularidades de la presencia de los saladeros en el área de estudio y cómo estas influyeron en el surgimiento de una incipiente industria dedicada a la producción de carne envasada que comenzó a experimentarse allí dentro. La segunda, explora el desarrollo tecnológico de los métodos de conserva de carne y las experiencias vinculadas a su transporte y comercialización que hicieron posible el desarrollo de la industria frigorífica y cómo, en esta coyuntura, tuvo lugar el proceso de especialización espacial de la industria de extracto de carne. El tercer apartado se centra en el estudio de las particularidades producto del proceso histórico que tuvo la actividad ganadera en determinados sectores de las provincias de Santa Fe y Entre Ríos. Una vez explicadas estas cualidades, en la cuarta parte de este trabajo se examina cómo fue que las mismas influyeron en la instalación, en la década de 1880, de la primera fábrica de extracto de carne sobre la orilla entrerriana del río Paraná en Santa Elena en el sitio donde, hasta ese momento, funcionaba un saladero con el mismo nombre. Como último momento, reconocemos la concentración de esta industria en un territorio específico, con la implantación de otras fábricas de extracto en el área próxima a Santa Elena que terminó por configurar un sistema de producción a dos orillas en el que la fábrica homónima y la ubicada en Saladero Cabal formaron un continuo espacial.

Las condiciones de partida: el saladero como laboratorio

El saladero fue el primer establecimiento que elaboró un producto comestible exportable derivado del ganado, cuyo mayor valor residió, por mucho tiempo, en sus cueros. Si bien desde principios del siglo XVII la Corona española autorizó la exportación de *cecina*,¹ su comercio era irregular, debido al elevado precio de la sal importada de Cádiz y la mala calidad de la procedente de las Salinas Grandes (Puiggrós, 1957, p.11). A fines del siglo XVIII, resurgieron iniciativas, tanto desde la corona como de los propios hacendados, para reflotar la industria saladeril. Según Montoya (1956), el primer saladero del Río de la Plata fue erigido por el hacendado Francisco Medina en 1787, donde más tarde sería la Banda Oriental del Uruguay. De todas formas, debido a la falta de libertad de comercio, fue recién a partir de la política inaugurada por la Primera Junta de 1810 que se instalaron las primeras fábricas en suelo argentino. Hasta 1815, los únicos dos eran el de la Ensenada en Buenos Aires, y el de Gualeguay en Entre Ríos. Desde este momento, se multiplicaron entre el riachuelo y la Ensenada: la producción llegó a ser tan grande que, entre 1817 y 1819, estos establecimientos se clausuraron en toda la jurisdicción bonaerense debido a un desabastecimiento de carne para el consumo local. A este episodio se suma la clausura del puerto de Buenos Aires entre 1826 y 1828 por la guerra con Brasil, y sucesivos reveses que derivaron en el crecimiento de esta industria en el litoral rioplatense (Montoya, 1956; Puiggrós, 1957).

De todas formas, para este momento el desarrollo de la industria de la carne vista desde el área de estudio en cuestión fue desigual. La provincia de Santa Fe fue una de las más perjudicadas porque se convirtió en un campo de batalla, en el cual las vacas fueron exterminadas por los ejércitos y sus tierras y cultivos fueron quemados (Ensinck, 1981). Asimismo, como describió Sir Woodbine Parish² (1853), la interrupción de las rutas comerciales con Bolivia y Paraguay sumergió a la provincia en la pobreza, mientras que la falta de medios adecuados para la defensa en los fuertes y fortines, habilitó el ataque de los llamados *salvajes del gran Chaco* y, con ello, provocó una importante disminución de la población (pp. 10-21). Si bien, según Romain Gaignard (1989), con Rosas en el poder la ganadería comenzó a recuperarse, no se puede comparar con el desarrollo de esta industria en Entre Ríos y Buenos Aires. Esto se debe fundamentalmente a que, por su posición geográfica, “depende del acceso al mercado internacional de cueros, grasa y carne salada, acceso controlado por los propietarios de los saladeros y los comerciantes del puerto de Buenos Aires” (Gaignard, 1989, p. 141). Como podemos advertir en el mapa síntesis de la Figura 1, el avance de

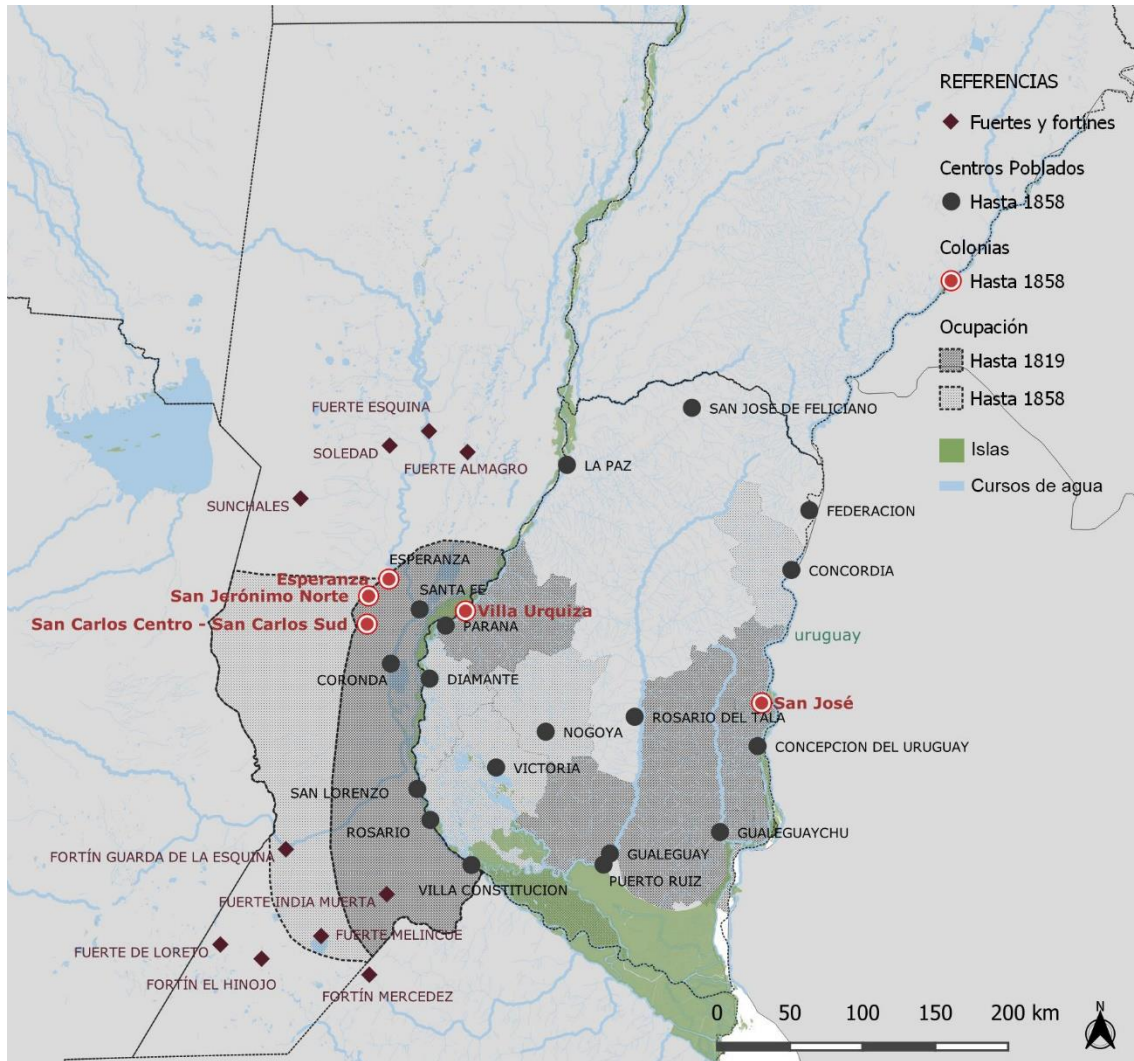
¹ Método de conservar la carne que, cortada en tiras angostas, se secaba al calor del sol. A fines del siglo XVII, fue reemplazado por el *tasajo*.

² Vicepresidente de la Real Sociedad Geográfica de Londres a su regreso, fue por muchos años Encargado de Negocios y diplomático en Argentina, publicó este trabajo por primera vez en 1839.

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

las fronteras santafesinas entre 1819 y 1858, si bien implicó una duplicación de su superficie, es poco significativo en relación a lo que en algunas décadas sería el espacio santafesino. Asimismo, a diferencia de Entre Ríos que presentaba un sistema de poblados distribuidos en gran parte del territorio, conectando el río Uruguay con el Paraná, la provincia de Santa Fe concentraba sus colonias primitivas alrededor de la ciudad de Santa Fe y los poblados, en su mayoría, sobre el río Paraná.

Figura 1. Mapa síntesis del área de estudio hasta 1858



Fuentes: Elaboración propia a partir de mapas del Instituto Geográfico Nacional (IGN), datos del *Primer Censo de la República Argentina* (1869), Schmit (2008) y mapa publicado en el *Primer Censo General de la provincia de Santa Fe* (1887).

Si bien Entre Ríos también fue afectada por los conflictos bélicos de principios de siglo XIX, su estabilidad espacial le permitió una pronta recuperación. Tal es así, que las primeras medidas que promovieron una explotación más intensiva de la ganadería en la provincia, y que ya no se centraban en la mera preservación del stock animal, tuvieron lugar en la década de 1830. Las mismas plantearon sucesivas propuestas para la instalación de saladeros, como así también formularon disposiciones relacionadas con la salubridad y aseo de este tipo de establecimientos. De todas maneras, no fue hasta la década siguiente, durante el gobierno provincial de Justo José de Urquiza, que se impulsó fuertemente la actividad ganadera.³ Esto se llevó adelante a través de

³ Justo José de Urquiza gobernó la provincia por casi una década desde 1842 a 1852, con algunas intermitencias. Mientras ocupó dicho rol público, algunas de las medidas adoptadas fueron la mejora de los planteles con la introducción de animales de raza; la

la progresiva reocupación del espacio anteriormente transformado en campo de batalla, corriendo así la frontera productiva. La estrategia fue acompañada por numerosas obras infraestructurales que proveyeron de agua a los campos que carecían de aguadas naturales.⁴ En lo que respecta específicamente al funcionamiento de la industria saladeril, durante este período se otorgaron importantes privilegios arancelarios y aduaneros.⁵ Probablemente, estos beneficios se vinculaban con el conocimiento e interés de Urquiza en la actividad, siendo él mismo propietario de saladeros, más de 734.000 hectáreas de campo, bienes rurales diversos y un enorme plantel de ganado que acumuló en poco más de veinte años.⁶ Entre sus emprendimientos se encontraba el saladero más importante de la Argentina, Santa Cándida, localizado al sur de la ciudad de Concepción del Uruguay, en la costa entrerriana del mencionado río Uruguay y con acceso directo al mercado internacional.

Santa Cándida comenzó a funcionar en 1847 y en unos pocos años ya contaba con un importante conjunto edilicio, conformado por seis galpones, dos corrales y una playa de matanza (Macchi, 1969, pp. 75-78). La función específica de cada galpón estaba vinculada tanto con la elaboración de carne salada y cueros como con la manufactura de sus derivados (sebo, grasa, cerda y esquila de lana, entre otros). El conjunto industrial disponía también de dependencias accesorias para sus trabajadores (viviendas, cocina, panadería, etc.). Con el correr de los años, se llevaron adelante numerosas mejoras en la fábrica, con el objetivo de conseguir una producción más eficiente. Las mismas apuntaban a la renovación del equipamiento, reemplazándolo por uno de mayor tecnología. Pero, fundamentalmente, se centraban en la provisión de agua desde el río Uruguay, con un equipo de bombeo, y en la optimización del embarque, construyendo una línea férrea que llegaba por un puente hasta el muelle, ambos finalizados en 1861 (pp. 80-84).

Más allá de lo significativo de este caso, nos interesa resaltar que hacia 1851 el saladero Santa Cándida se encontraba elaborando carne envasada cuyo destino principal eran las ciudades de Londres y Río de Janeiro. Según el historiador Manuel Macchi (1969), el hecho de que Inglaterra aprobara el envío de esta manufactura en un momento en el que el mercado europeo la rechazaba es revelador, fundamentalmente, porque podría deberse a una innovación en los procedimientos que derivó en un producto de mayor calidad (pp. 98-103). Esto posiciona a la figura de Urquiza como precursor de la industria frigorífica, más aún si consideramos que muchos de los inventores de supuestos nuevos procedimientos para la preservación de carnes acudían al empresario en busca de auspicio. Entre los que despertaron mayor interés podemos mencionar al ingeniero Alfred Chapman, quien desarrolló un horno a vapor para acelerar el proceso de deshidratación de la carne; a Thomas P. Olliden, con su sistema de conserva *carnes Olliden*; y a W. Ledingham, representante de una compañía de conserva inglesa. Sin embargo, ninguno de estos emprendimientos llegó a concretarse tras la muerte del general Urquiza en 1870.

La industria de extracto de carne

En la década de 1860 comenzó un proceso que tuvo como resultado el control efectivo del territorio del litoral rioplatense y su posterior modernización. En esta transformación, fue fundamental el rol que tuvo el desarrollo tecnológico de los métodos de conserva de carne que permitió conquistar mercados a los que el *tasajo* no llegaba por considerarse un producto de baja calidad. Asimismo, la emergencia de contar con los primeros ensayos de conserva estuvo intrínsecamente relacionada con la necesidad de salir del momento crítico que atravesaba la

reglamentación del trabajo en la campaña; la sujeción de los ganados en rodeos; y el registro de marcas y señales. (Urquiza Almandoz, 2001, pp. 221-237).

⁴ Particularmente en Entre Ríos, la construcción de los *tajamares* fue impulsada desde el gobierno provincial. En 1848, los comandantes departamentales fueron encargados de la construcción obligatoria de estos sistemas artificiales en los campos afectados por las sequías que asolaron el suelo entrerriano en los últimos años de la década de 1840. En 1851, existían 465 obras finalizadas a lo largo y ancho de la provincia. (Urquiza Almandoz, 1978, pp. 81-82).

⁵ Entre otras concesiones, Oscar Urquiza Almandoz (1978) resalta la disminución del impuesto a la introducción de la sal, así como también el de tablas y cajones; la eximición de derechos para maquinarias y otros artículos indispensables para esta actividad; y las leyes de libre exportación de carne salada de 1836 y 1849 que convirtieron a este artículo en el único de la provincia de Entre Ríos exento del pago de derechos (p. 73).

⁶ La figura de Justo José de Urquiza como empresario y político ha sido estudiada por Roberto Schmit (2007) desde la perspectiva del análisis económico y social de la historia agraria argentina. Mientras que, desde el enfoque de los estudios territoriales, Silvia Dócola (2017) produjo nuevas lecturas sobre Urquiza definiéndolo como un caudillo y empresario que llevó adelante un proyecto moderno de nación.

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

ganadería. La suba de impuestos, el mayor costo de la tierra pública, y los derechos que imponían algunos mercados extranjeros asfixiaban a un sector que podía ofrecer una gran cantidad de carne, pero no podía valorizarla. El refinamiento del ganado recién comenzaba a dar sus primeros pasos, por lo que, a fines de dicha década, las únicas fuentes de demanda de animales para consumo eran los saladeros, el abasto y los fabricantes de carne conservada (Barsky y Djenderedjian, 2003, p. 377).

Según Carlos Lemee (1894), entre 1865 y 1870 se llevaron adelante numerosos ensayos que compartían el método de disecación con sal común y el agregado de materias antisépticas. Sin embargo, este procedimiento, adoptado también por el inventor de las ya mencionadas *carnes Oliden*, extraía todos los nutrientes de la carne. Más tarde, numerosos inventores propusieron nuevas técnicas, que se dividieron entre las que fomentaban el uso de sulfitos y las que optaban por el frío como agente de conservación. Como sabemos, más tarde se optó por esta última como sistema de conservación, pero para ese momento el debate ocupaba las páginas de las revistas especializadas a nivel mundial y nuestro país no era la excepción. La difusión del tema abarcaba desde discursos publicados en los *Anales de la Sociedad Rural Argentina* hasta concursos promovidos por el Estado.

Entre los primeros se destacó el discurso de 1866 sobre la conservación de las carnes alimenticias del profesor de Química D. Miguel Puiggari, quien manifestó que, más allá de los adelantos científicos que bien describió el autor y consideraba adecuados, para poder producir carne mejorada lo que no estaba resuelto era el modo de hacer aplicable dicha conservación a los intereses del país. Tenía que modificarse toda la cadena de producción, desde la formación de la tropa a la llegada de la hacienda al brete.⁷ Con respecto a los segundos, en 1868 y en 1872, el Congreso Nacional autorizó concursos, con una importante suma de dinero como premio, para el mejor sistema de conservación. El primero tenía alcance nacional y el segundo se desarrolló en el ámbito de la provincia de Buenos Aires: ambos alcanzaron una participación significativa, pero fueron declarados desiertos (Barsky y Djenderedjian, 2003, p. 371).

Después de este tiempo de experimentación y desarrollo científico en la materia, finalmente se puso a prueba un sistema que revolucionó la producción, comercialización y consumo de carnes. Nos referimos al método de frío artificial conocido como *Lecocq-Tellier*, el primero su promotor y el segundo el ingeniero que lo inventa. Después de algunas experiencias previas, en 1876 finalmente se llevó adelante un viaje exitoso. En el buque bautizado *Le Frigorifique*, se transportó la primera partida de carnes mantenidas a 0°C en cámaras frigoríficas que atravesó el océano Atlántico. La misma llegó a Buenos Aires en perfecto estado de conservación y, de esta forma, se inauguró una serie de viajes experimentales en los que se puso a punto el sistema. (Romero Aguirre, 1957, pp. 88-91). Estos culminan en la definitiva instalación de la industria frigorífica en Argentina, cuyo primer período tuvo lugar en la década de 1880.

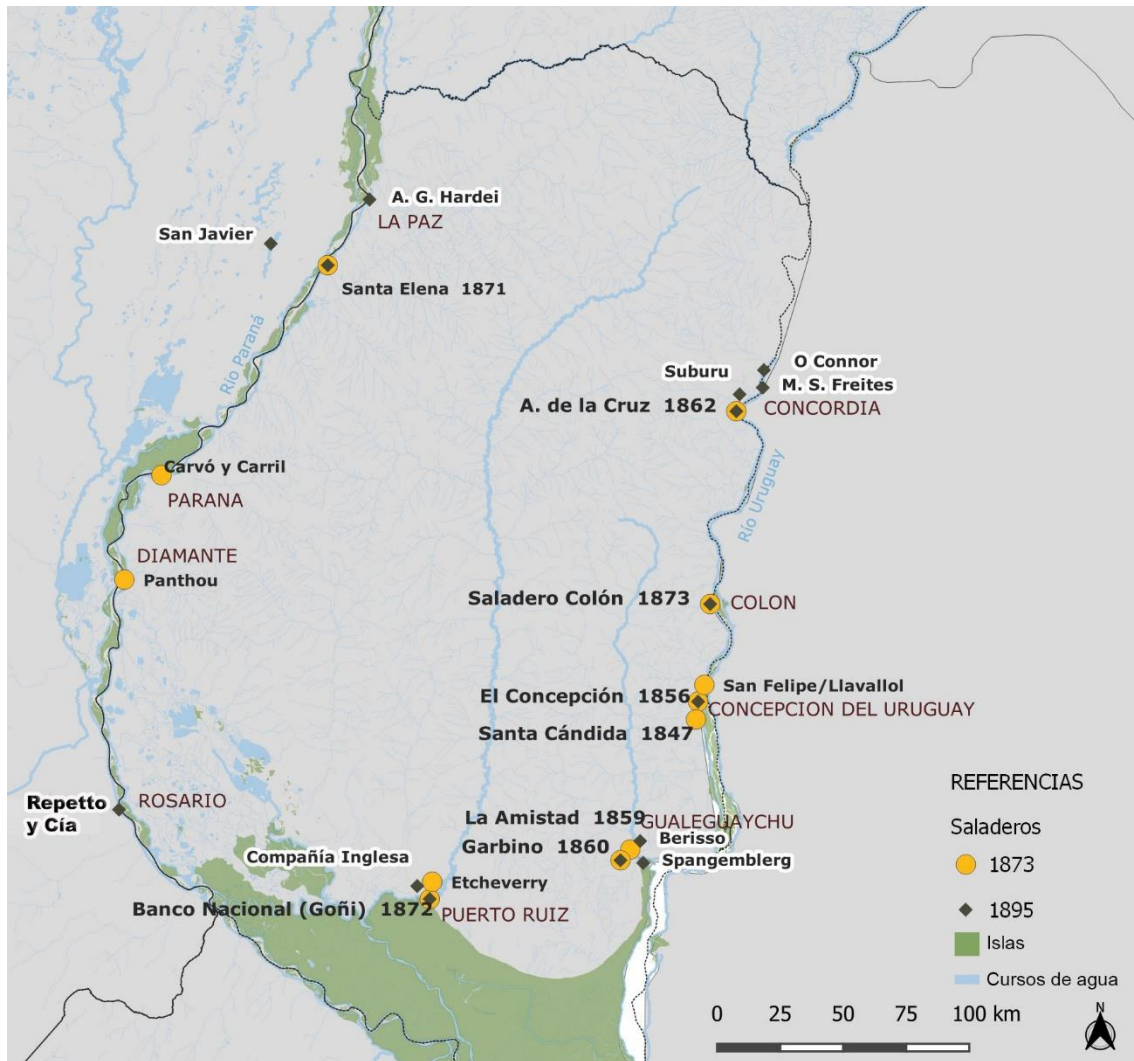
El primer frigorífico que se inauguró en 1882 era propiedad de Eugenio Terrasón, dueño del saladero *San Luis*, en San Nicolás. Al año siguiente, comenzó a funcionar el frigorífico de la *River Plate Fresh Meat* en Campana. En 1884, la compañía Sansisena construyó *La Negra* que se ubicaba en el área que hoy se conoce como Avellaneda. Finalmente, en 1886, la firma *Nelson and Sons* dio vida al frigorífico *Las Palmas*, en Zárate (Ruano Fournier, 1936, pp. 218-219). Como podemos advertir, el litoral rioplatense no fue el escenario en el que se localizaban esta primera serie de frigoríficos. Una de las razones principales fue la utilización de carne de ovinos mestizos como materia prima principal, animal que no se producía a gran escala en esa región. Por un lado, esto se debía a que, para ese momento, la carne ovina era de mejor calidad debido al proceso de mestización iniciado previamente. Por otro lado, si bien simultáneamente estaban teniendo lugar ensayos de frío en carne vacuna, el tamaño reducido de los ovinos facilitaba su enfriamiento (Barsky y Djenderedjian, 2003, pp. 378-379).

De todas maneras, aun cuando se concretaron las primeras experiencias exitosas de industrialización de la carne a través de frío, existían conflictos en relación al tema. Sobre esta situación dan cuenta los debates que tuvieron lugar en la Cámara de Diputados a principios de la década de 1880. Durante los mismos, los legisladores se dividieron entre quienes querían proteger la histórica industria saladeril y los que promovían la eximición de aranceles a las carnes frescas.

⁷ *Anales de la Sociedad Rural Argentina, volumen I* (1), Buenos Aires, 1866, pp. 35-53.

En el medio de ambas posturas se encontraba el diputado por Entre Ríos, Torcuato Gilbert, quien intentó incorporar a las carnes conservadas en un nuevo despacho de Comisión. Finalmente, en 1883 se sancionó la Ley N° 1308, que establecía el libre derecho para la exportación, por el lapso de diez años, de carnes frescas y conservadas, como así también de ganado en pie (Girbal de Blacha, 1978). Así, la industria de extracto y conserva de carne aprovechó los beneficios de su condición de fuelle entre el saladero tradicional y el futuro frigorífico. Posicionada en este lugar, la producción de carne enlatada no se registró como competencia directa de ninguna de estas y pudo crecer con relativa autonomía.

Figura 2. La evolución de los saladeros en el área de estudio



Fuentes: Elaboración propia a partir de mapas del Instituto Geográfico Nacional (IGN) y datos del *Segundo Censo Nacional* (1895) y *Anales de la Sociedad Rural Argentina* (1873).

En este contexto, la industria de la carne enlatada encontró su espacio en el litoral rioplatense. De todas maneras, no fue hasta las últimas décadas del siglo XIX cuando Santa Fe y Entre Ríos comenzaron a tener un mayor desarrollo en la materia. Hasta ese momento, la única fábrica de extracto de carne en la región era la de Fray Bentos, en Uruguay, propiedad de la compañía anónima *Liebigs's Extract of Meat Company* (LEMCO) cuya sede se encontraba en Londres. Esta situación fue alertada inmediatamente después de la fundación de la empresa en 1866 por diversas publicaciones de la Sociedad Rural Argentina en las que se manifestaba la necesidad de competir con dicho establecimiento. El Dr. Julio Munter, presidente de las Sociedades de Horticultura y Politécnica de la Nueva Pomerania Occidental, advirtió, en una carta que le envió al presidente

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

de la Sociedad Rural Argentina, que la Argentina debería apresurarse para competir con esta industria uruguaya que estaba vendiendo extracto de carne en grandes cantidades a Europa.⁸ Mientras que en otro número de los *Anales* también se señaló “la incuria de nuestros ganaderos ..., cuando está frente a Buenos Aires el gran establecimiento Fray Bentos, viven en la indolencia tirando diariamente la carne de más 3 a 4000 capones diarios que matan hoy por término medio nuestros saladeros.”⁹

Además de los factores externos ya mencionados, empezaron a surgir disposiciones legales en relación con los problemas ambientales que generaba esta industria en los entornos urbanos donde se concentraba el mayor número de saladeros. Dichos conflictos desencadenaron la sanción de una Ley Provincial en Buenos Aires que, en 1871, prohibía el funcionamiento de esta industria en el riachuelo (Silvestri, 2012, pp.155-186). Esta situación no se replicó en el litoral rioplatense debido a que, entre otras particularidades, la industria saladeril no se concentraba en un solo lugar como la bonaerense. Por el contrario, Entre Ríos tenía establecimientos dispersos localizados en inmediaciones de centros poblados sobre los dos ríos que bordean y configuran los límites provinciales al oeste y este (Figura 2). Si bien estas localidades ostentaban las concentraciones demográficas más altas de la provincia, para 1869 ninguna de ellas llegaba a los 20 mil habitantes y, en conjunto, representaban solo un tercio de los habitantes de la ciudad de Buenos Aires.¹⁰ A pesar de la dificultad de registrar con exactitud el período de actividad de cada uno de los establecimientos, en algunos casos por su vida efímera y en otros por los sucesivos cambios de nombre y propiedad, podemos confirmar que hasta fines del siglo XIX la actividad saladeril se mantuvo estable en estas ciudades. En 1873, se registraron trece establecimientos de este tipo en Entre Ríos con una producción que, pese a ser importante, no alcanzaba a la declarada por los diez en actividad en Buenos Aires.¹¹ Sin embargo, para 1895, ya se identificaba un avance del litoral rioplatense en la industria de la carne, asociado con la transformación de algunos saladeros en fábricas de extracto de carne, en el que la provincia de Santa Fe adquirió más protagonismo.

El escenario propicio para una nueva industria

Las condiciones físicas del suelo entrerriano no presentaban un ambiente homogéneo para el desarrollo de la industria de la carne. Esta realidad fue plasmada en el manual de prácticas agrarias del reconocido escritor José Hernández (1881), donde se hacía referencia a las diferencias en los pastos de distintas zonas de Entre Ríos. En el desarrollo de su teoría acerca de los beneficios del engorde de la hacienda al pasar de un campo de pastos fuertes a otro de pastos tiernos, el autor identificaba al sur de la provincia como zona de pastos tiernos y al norte como de pastos fuertes. Más específicamente, se refería a los departamentos Victoria, Gualeguay y Gualeguaychú como integrantes del primer grupo, y a los de La Paz, Villaguay y Concordia como exponentes del segundo. Asimismo, infería que fue por esta misma razón que se trasladaba ganado desde Corrientes para invernar en el norte de Entre Ríos, donde se localizaba un gran número de saladeros. De la misma manera, al caracterizar los cursos de aguas de Entre Ríos, abundantes en toda su extensión, identificó particularidades en sus dos direcciones preponderantes. Según el autor, los arroyos que fluyen hacia el río Paraná se caracterizaban por ser de agua dulce, mientras que los que se dirigen al río Uruguay por ser más salobres.

A estas divergencias vinculadas con los factores naturales se suma una composición formal particular evidente en el proceso de ocupación territorial. Desde 1850, los departamentos que tuvieron un mayor aumento proporcional de la población fueron Federación, Concordia, Villaguay y La Paz, todos ubicados al norte de la provincia. De estos, La Paz fue el que tuvo un mayor crecimiento, pasando de un 2,5% de la población total provincial en 1850 a un 8,5% en 1880. Sin dudas, este salto estuvo vinculado con el hecho de que se encontraba entre las tierras de ocupación más tardía. Tal es así que, en 1870, solo llegaba a un 49.4% de tierra ocupada y gran parte de esta era todavía pública (Schmit, 2008, p. 76), situación que se pudo advertir en la descripción de los hermanos Mulhall en la que mencionan que “las estancias están muy

⁸ *Anales de la Sociedad Rural Argentina, volumen I* (5), Buenos Aires, 1867, pp. 153-155.

⁹ *Anales de la Sociedad Rural Argentina, volumen I* (10), Buenos Aires, 1867, p. 322.

¹⁰ *Primer Censo de la República Argentina*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Buenos Aires, 1872.

¹¹ *Anales de la Sociedad Rural Argentina, volumen VII* (8), Buenos Aires, 1873, p. 285.

desparramadas ... el departamento es algo atrasado, debido a los matreros de Montiel y vagos que infestan la frontera ... la agricultura casi no existe” (Mulhall y Mulhall, 1876, p. 214). Por otro lado, según el análisis de la distribución de la propiedad por departamento que elaboró Schmit (2008, pp. 71-72), en La Paz existía, para 1874, un predominio de propiedades medias (22,3% entre 4.000 y 8.000 hectáreas), que se completaba con propiedades extensas, que iban de las 8.000 a las 128.000 hectáreas. Estos datos dan cuenta de que las dimensiones de las propiedades eran mayores que las de todos sus vecinos del Río de la Plata, tal vez debido al menor rendimiento y a una producción más extensiva.

Nos centramos en ámbito de La Paz ya que este se convirtió en el escenario donde se instalaron las primeras fábricas de extracto de carne de la provincia de Entre Ríos. La Paz se localiza en el extremo noroeste de la provincia, limitando con la provincia de Corrientes al norte y la de Santa Fe al oeste, siguiendo el curso de los ríos Guayquiraró y Paraná respectivamente. En la última década del siglo XIX, la ciudad de La Paz adquirió un rol importante como aduana marítima y puerto. En relación con el puerto, la Comisión de la Exposición de Chicago (1893) señala que, ya para 1893, “aparte de ser punto obligado donde tocan los vapores y buques que hacen la carrera a Corrientes y Paraguay, mantiene por sí solo un importante tráfico local, exportando los productos de la ganadería y maderas” (p. 63). Asimismo, en lo que respecta al comercio directo de exportación, datos tomados en las aduanas fluviales en 1891 daban cuenta de que la aduana de La Paz era la que más productos nacionales y artículos nacionalizados exportaba, superando a Paraná, capital provincial (p. 506). Sin embargo, al analizar la composición de estas exportaciones, se advirtió que el valor de lo recaudado por la venta de productos no manufacturados representaba cerca del 92% del total. Esto implicaba, por un lado, un acelerado proceso de puesta en producción del departamento que en apenas unas décadas logró posicionarse sobre las zonas de antiguo poblamiento, consideradas las más productivas. Mientras que, por otro lado, daba cuenta de área con una economía rural que ya había iniciado su proceso de industrialización, dato que se observó al detectar que ese 8% restante ubicaba a La Paz en un segundo lugar en la exportación de artículos nacionalizados de la provincia.

De la misma manera, en dicho estudio se destacaba que los pastos de La Paz eran excelentes para la ganadería, y que por esta razón la preferían por sobre la agricultura, tal es así que solo existían tres centros agrícolas en su superficie (p. 423). Otra particularidad de la producción rural que pudimos deducir a partir de datos que informaba la mencionada Comisión sobre los ganados existentes en la provincia en 1891, fue que, a diferencia de los departamentos del sur donde las existencias de ganado ovino duplicaban las de bovino, en La Paz la cantidad de ganados de ambas clases eran similares (p. 464). Según Schmit (2008), esto podía explicarse por el patrón de convivencia entre vacunos y ovinos que se mantenía en Entre Ríos, posible por la continua demanda de ganado bovino que tenían los saladeros (p. 84). De esta manera, La Paz se constituyó como el espacio más favorable para el desarrollo de una industria de la carne que estaba dando sus primeros pasos.

Cruzando el río Paraná, el escenario ganadero adquiría otros matices vinculados con creencias erróneas acerca de las aptitudes del suelo, que dominaron los estudios de las décadas de 1860 y 1870,¹² y que determinaron el emplazamiento de las primeras colonias santafesinas al norte de la capital provincial. Estas teorías fueron refutadas apenas una década después, tanto por la comprobación empírica de que en las colonias la producción cerealera no cumplía con las expectativas como por nuevos estudios que echaban por tierra las afirmaciones que designaban al norte santafesino como el más fértil. De todas maneras, aun al fallar las hipótesis científicas de la época, esta área tenía un gran potencial. De esto daba cuenta la descripción de Zeballos (1883) sobre los terrenos que se encontraban al oriente del río Salado y hasta las aguas del río Paraná a los que identificaba con un suelo de primera calidad, surcado por numerosas corrientes de agua y con buenas vías de comunicación fluvial (pp. 146-149). El autor adjudicó su lenta ocupación a los peligros que ocasionaba la cercanía de los indios, que progresivamente se fueron asentando en reducciones más alejadas, y vaticinó un próspero porvenir a esta región ya pacificada que, con su condición de proximidad a los puertos de los ríos navegables San Javier y Paraná, solo

¹² Entre los estudios que referían a la excelente aptitud agrícola de ese sector de la provincia de Santa Fe se encontraban: el especialista alemán Hermann Burmeister (1876), Wilfrid Latham (1868), el historiador Urbano de Iriondo (1876) y el gobernador José María Zuviría (Gallo, 1983, pp. 20-21).

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

necesitaría de la construcción de un ferrocarril de capitales ingleses y su colonización asociada para terminar de desarrollarse.

Para poder caracterizar la orilla santafesina donde tuvo lugar la fabricación de extracto de carne, nos centramos en espacio provincial donde se emplazó el primer emprendimiento de este tipo, el departamento San José. El mismo cambió de nombre en 1890 y pasó a llamarse Garay, sin modificación de su superficie. Limita al norte con el departamento San Javier, al oeste con el arroyo Saladillo, al sur la laguna Setúbal y el arroyo de Leyes, y al este el cauce principal del Río Paraná auspicia de límite con la provincia de Entre Ríos. Este borde fluvial deja numerosas islas a la margen derecha que forman una faja de dos a tres leguas de ancho y que también pertenecen a Garay, de cuya tierra poblada las separa el río San Javier y más abajo el Colastiné. Según Gabriel Carrasco (1886), “la mitad de su territorio está compuesto de tierras bajas, anegadizas e islas, por encontrarse entre los ríos San Javier y Paraná cuyas crecientes inundan a menudo la zona comprendida entre ellos” (p. 129).

La colonización de este espacio comenzó en 1861 y, a diferencia de otras zonas colonizadas de la provincia que solo contaban con las conexiones que les permitían las líneas férreas, esta área disponía asimismo de la vía fluvial del río San Javier que comunicaba estas poblaciones fluviales con los puertos de Colastiné y Santa Fe. Esta vía era, en toda su extensión, navegable para los buques de cabotaje y los vapores de la carrera (Brandt y Pommerenke, 1901, pp. 72-73). Si bien en la primera década de su ocupación el crecimiento poblacional de San José fue exponencial, desde la década de 1870 este se estanca en comparación con el resto de los departamentos (Carrasco, 1888). De todas formas, para fines de la década de 1870, no contaba con tierras públicas disponibles y, como se pudo determinar a partir del Plano Catastral publicado en el Primer Censo Provincial, la propiedad estaba concentrada en mano de unas pocas familias de la élite económico-política santafesina.

En lo que respecta específicamente a la actividad ganadera, Carrasco (1886) advirtió que, a pesar de los progresos de la provincia de Santa Fe en la agricultura, continuaba siendo una provincia pastoril (p. 103). Asimismo, el Primer Censo provincial (Carrasco, 1888) daba cuenta de dinámicas que empezaban a definir el rol productivo de determinadas zonas provinciales. El sur se distinguía por dedicarse a la cría de ovinos y por haber comenzado un proceso de refinamiento de su plantel vacuno. En la región central, donde se registraba el mayor número de colonias, si bien existía una importante cantidad de ganado bovino, el uso del suelo estaba destinado fundamentalmente a la agricultura. Mientras que, hacia el norte de la ciudad de Santa Fe, existía una clara concentración ganadera en los distritos próximos a la capital, que incluía gran parte del departamento San José y la zona de terrenos más bajos, y disminuía su densidad en los sectores del norte de más reciente ocupación. A diferencia de la región sur, el ganado existente en San José y sus alrededores era predominantemente criollo y, consecuentemente, de menor valor económico. Esto se confirma también en las descripciones de Carrasco (1886, p.525), en las cuales caracterizó a La Capital y San José como sectores de pastos fuertes y escasa existencia de trébol, alimento ideal para el ganado vacuno.

Por otro lado, el historiador Ezequiel Gallo (1983) ha observado que el significativo aumento de las áreas dedicadas a la agricultura tuvo como principal consecuencia un decrecimiento de la actividad ovina a partir de 1880. Sin embargo, destacaba también que el ganado vacuno se incrementó desde la década de 1870 debido a la adición de nuevas tierras en la región norte, que no se encontraban aptas para el cultivo de cereales ni para la cría de ovejas (p. 209). Según datos del Segundo Censo Nacional (Dirección Nacional de Estadística, 1895), a fines del siglo XIX cambiaron las dinámicas de concentración de la ganadería vacuna santafesina, que se desplaza desde la capital al sector norte del departamento Las Colonias, en áreas cercanas al territorio de la industria de extracto de carne.

La primera fábrica de extracto sobre el Paraná

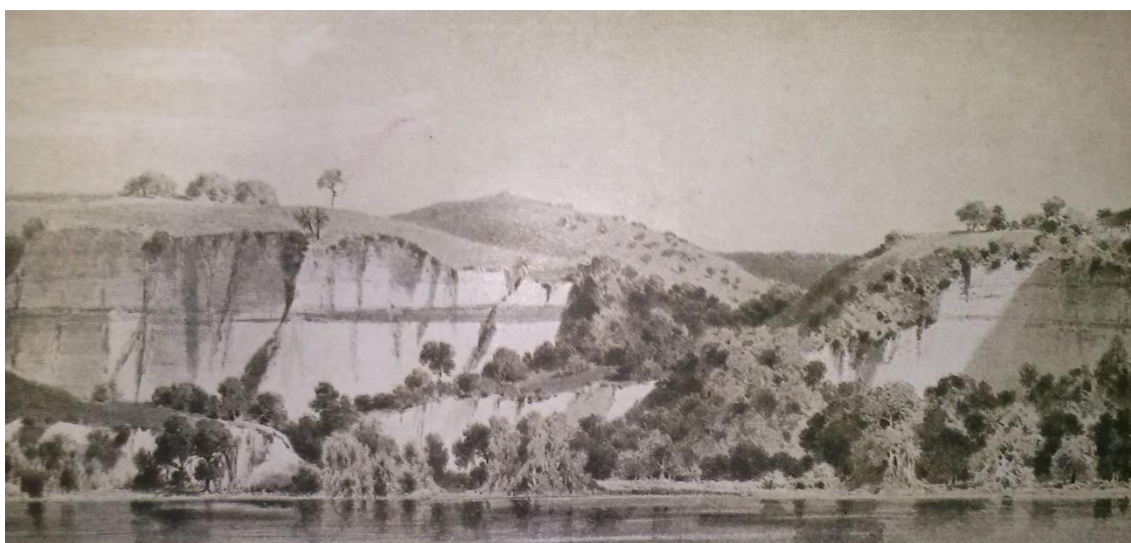
Más allá de las particularidades producto del proceso histórico que tuvo la producción ganadera dentro de cada espacio provincial, nos interesa resaltar la existencia de un paisaje común percibido fundamentalmente desde el agua que fue, en definitiva, el medio a través del cual se articuló este

Nadia Vanesa Jacob

paisaje ganadero. Esta mirada estética se manifiesta en el relato del inspector de las Colonias Alejo Peyret (1889):

El río es ancho como un mar interior, no se ve más que agua por todas partes; por el lado santafecino la vista no alcanza el fin de la inundación; por el lado de Entre Ríos se encuentra la barranca altísima que la limita, pero la distancia es tan grande, que a veces aquella misma barranca se confunde con el agua y el cielo ... la navegación no puede ser más pintoresca; pasamos entre un archipiélago de islas de árboles, encima de los pajonales que han desaparecido, tropezando a cada momento con camalotes que estorban literalmente la marcha del buque, sin seguir el río San Javier propiamente dicho, pues el cauce de ese río se ha confundido con el inmenso caudal de agua traído por la creciente, y solo se conoce por la cortina de árboles que diseñan su corriente sinuosa (p. 84).

Figura 3. El paisaje de las barrancas desde el agua. Arriba: pintura bicolor que acompaña el relato de Burmeister. Abajo: foto de principios del siglo XX



Sta. Elena, Entre Ríos - (Barranca del Río Paraná)



Fuentes: Burmeister (1943) y Archivo personal de John Giebert.

Y es la misma que años antes reveló Carlos Germán Burmeister (1943) al recorrer este sector. En la presentación de uno de sus trabajos, en el que recopiló sus viajes desde 1857 a 1860, el naturalista explicaba que un estudio basado en la observación personal debía ser acompañado por

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

planchetas artísticas. De las 38 ilustraciones que incluyó en su trabajo, dos son de paisajes que bordeaban el río Paraná en las inmediaciones de los poblados de Diamante y La Paz (Figura 3). La descripción que acompañaba esta última figura resaltaba sus cualidades:

Las barrancas son altas, muy pintorescas y cubiertas de una fuerte vegetación herbácea con árboles, principalmente algarrobos y palmeras. Los estratos pertenecen a la formación terciaria denominada patagónica. Son arcillas arenosas de color amarillo-grisáceo más o menos oscuro con capas cuaternarias superiores de manga roja recubiertos con un débil manto arenoso de aluvi6n moderno.

Es importante destacar que el sitio donde estos expertos posaron su mirada podr3a ser el preciso lugar donde unos a6os despu3s se instal6 el saladero *Santa Elena*,¹³ el primero en el 3rea de estudio que aqu3 describimos. El 2 de octubre de 1871 se constituy6 una sociedad entre los se6ores Eustaquio De la Riestra, Norberto De la Riestra y Federico Gonz3lez para establecer esta f3brica. La sociedad fue denominada *E. y N. De la Riestra y C3a*. La administraci6n estaba manejada por los hermanos desde Buenos Aires mientras que el funcionamiento qued6 en manos de Gonz3lez, quien aportaba sus conocimientos previos en la fabricaci6n de *tasajo*. El establecimiento se localiz6 a orillas del Arroyo G6mez, contaba con un peque6o muelle y las instalaciones b3sicas para la producci6n. Seg6n un informe elevado al gobierno por el Jefe Pol3tico de La Paz, en el transcurso de un a6o se instalaron, en las inmediaciones de esta industria, entre 400 y 500 habitantes (Casals, 2015, p. 34). As3, el poblado embrionario ocupaba terrenos dentro de la estancia, de la que posteriormente toma el nombre *Santa Elena*. Dicho nombre fue el que adopt6 Patricio Cullen, miembro de la 3lite econ6mico-pol3tica santafecina, cuando compr6 estos terrenos a Juan Ventura Denis en 1858. Se estima que el cambio de denominaci6n de *Estancia Grande* a *Santa Elena* fue en homenaje a su esposa Elena Iturraspe. La familia fue propietaria de la estancia por diez a6os, coincidiendo parcialmente con el per3odo en que su due6o fue gobernador de la provincia de Santa Fe, para luego venderla a Anacarsis Lan6s quien solo la tuvo en posesi6n un a6o. En los registros de 1869 ya consta que la enajen6 a favor de los mencionados hermanos De la Riestra (Damianovich, 2014).

Por motivos que se desconocen, pese a su creciente producci6n, el establecimiento dej6 de funcionar a los pocos a6os. Fue reci3n en 1881 cuando el inmueble se vendi6 en subasta p6blica a los se6ores Eduardo Kemmerich, Walter Giebert, ambos alemanes, y el Dr. Brondel, de Montevideo. La empresa se constituy6 con el nombre de *Kemmerich y C3a*, en la que posteriormente participaron capitales belgas con el fin de aumentar el capital inicial, para finalmente conformarse como *Sociedad An6nima Productos Kemmerich*. Dentro de los bienes adquiridos se encontraban:

...el Establecimiento de Campo Santa Elena con el saladero de ese mismo nombre, poblaciones, canales, maquinarias, etc., todo lo cual conforma una superficie de tres leguas cuadradas (7.500 ha.), desde el r3o Paran3 hasta el Feliciano y desde el Arroyo el Colorado hacia el sur, hasta dar con la propiedad de Valent3n Varela (Leiva, 2000, p. 6).

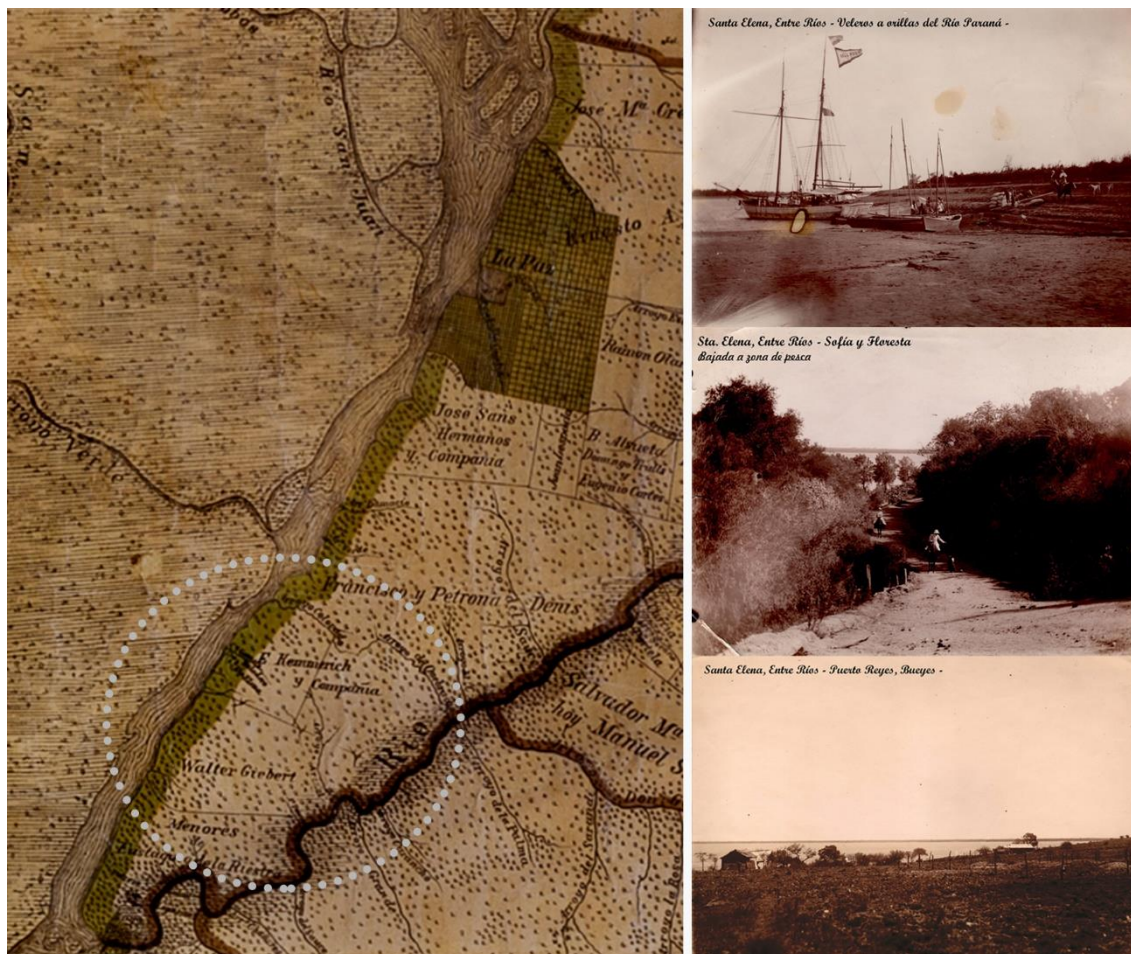
Al hacer un acercamiento de dicho sector en el Plano Catastral que elaboraron Bernardo R3goli y Victorino Guzm3n en 1886 (Figura 4), podemos advertir que solo unos a6os despu3s Walter Giebert adquiri6 la propiedad ubicada al sur de los terrenos donde funcionaba la f3brica, de extensi6n similar a la primera.

En un primer momento, la producci6n se centr6 en la elaboraci6n de extracto de carne *peptona*, nombre que se daba al procedimiento que descubri6 precisamente el Dr. Kemmerich y que fue ampliamente aceptado por la comunidad cient3fica europea. De todas maneras, tambi3n se preparaba cuero, *tasajo*, guano y grasa que se enviaban al mercado europeo en vapores de ultramar que part3an del mismo puerto localizado a los pies del establecimiento (a excepci6n del *tasajo*,

¹³ En algunos relatos tambi3n se lo reconoc3a con el nombre de saladero San Jorge, pero sin citar la fuente de donde se obtuvo ese dato.

que era descargado en las escalas que hacían los buques en Brasil y Cuba). Los mismos vapores regresaban cargados de carbón de piedra, sal de Cádiz o cajones de madera desarmados.¹⁴ Según los hermanos Mulhall (1892), la fábrica de *Santa Elena* comenzó matando 3000 cabezas de ganado en 1881, número que llegó a 53000 en 1890 y a más del doble (110.000 cabezas de ganado) dos años después (p. 554). Asimismo, estos autores estimaban que este establecimiento contaba, entrando en la última década del siglo XIX, con la capacidad de faenar 200.000 cabezas por año. La carne obtenida se transformaba en los siguientes productos manufacturados: 300 toneladas de extracto de carne, 900 ts. de carne hervida, 9.000 ts. de carne salada y 15.000 ts. de harina de carne (cantidades promedio de la producción anual de la fábrica en esa época).

Figura 4. El saladero y campo *Santa Elena* propiedad de Kemmerich y Co. y el terreno contiguo hacia el sur que adquiere la familia Giebert



Fuentes: Plano Topográfico Catastral de la Provincia de Entre Ríos (Rígoli y Guzman, 1886) y fotos de la época del Archivo personal de John Giebert.

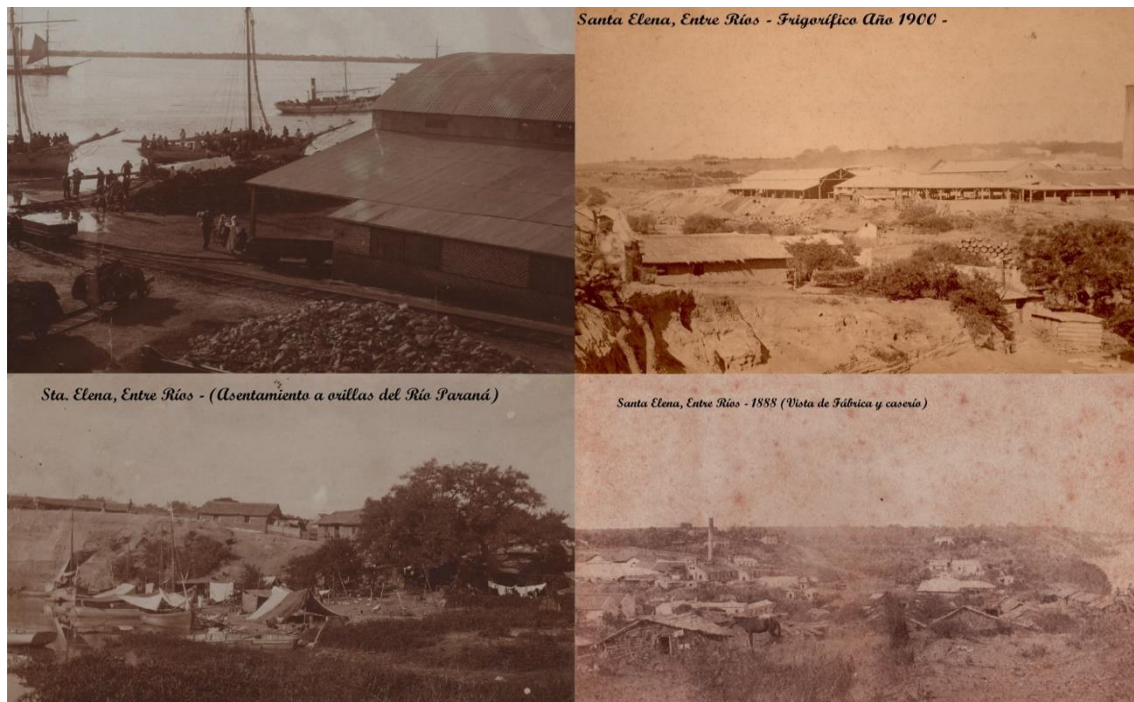
A partir de lo anterior pudimos notar cómo, en el transcurso de poco más de una década, *Santa Elena* no solo aumentó su producción exponencialmente, sino que comenzó a elaborar artículos que requerían de una transformación en las instalaciones del saladero primitivo. Las mejoras de las infraestructuras existentes incluyeron “la construcción del muelle, canales de desagües al río, laboratorio químico y bomba, chimeneas, calderas, fábrica de conservas, hojalatería, fábrica de peptona, fábrica de extracto de carne, guano, grasería, playa para matanza, horno para secar carnes, galpón para *tasajo*, etc.” (Casals, 2015, p. 40). Asimismo, los asentamientos precarios en los alrededores de la fábrica fueron creciendo al mismo ritmo que la producción (Figura 5), razón

¹⁴ *El Diario*, 06/08/1984. Saladero en Santa Elena. Los orígenes. “Kemmerich y Cía”. La sede en Bélgica. Mercados externos. Venta a la Bovril, pp. 5-6.

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

por la cual, desde un primer momento, la Compañía Kemmerich planteó la necesidad de un Cementerio Público. A este equipamiento se le sumó, en 1887, la primera Escuela Elemental Mixta, que se localizó en el lugar donde posteriormente funcionaría la sala de billar de los cuarteles obreros, fuera del predio de la fábrica. También, en 1890, las autoridades provinciales crearon una Alcaldía, que era una suerte de comisaría cuyo principal fin era controlar las marcas, señales y documentación de la hacienda que se sacrificaba en este establecimiento (Leiva, 2000, pp. 8-9).

Figura 5. La transformación del saladero y los asentamientos humanos en sus alrededores en las dos últimas décadas del siglo XIX



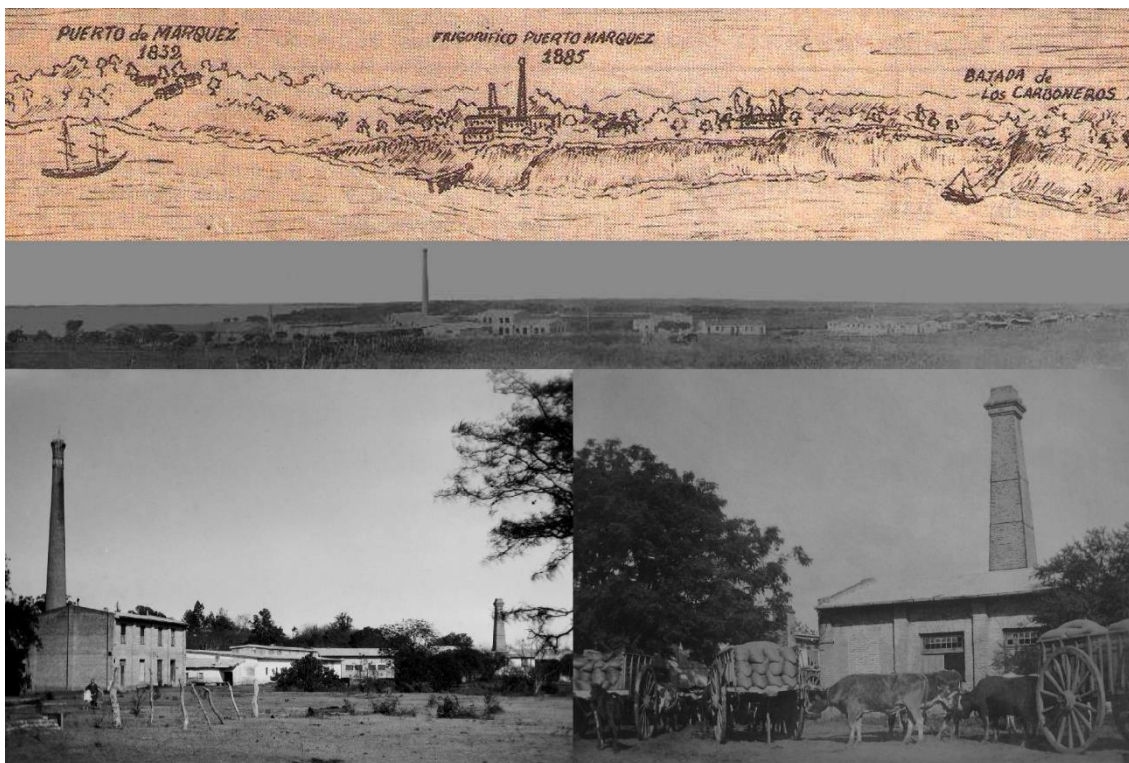
Fuente: fotos de la época del Archivo personal de John Giebert

La formación de un territorio de la carne enlatada

Como advertimos anteriormente, los saladeros sustituyeron progresivamente la preparación de carne seca y salada por la de extracto, harina y caldos de carne, lengua cocinada y envasada. Asimismo, este cambio en los tipos de productos elaborados fue acompañado por un cambio empresarial, debido a que la industrialización exigía grandes capitales. Así, “la industria queda en manos de poderosas sociedades anónimas con accionistas extranjeros” (Reula, 1969, p. 275), esto es lo que ocurrió cuando *Santa Elena* es comprada por *Kemmerich y Cía.* De la misma manera, esta metodología se repite en los otros dos casos que analizaremos a continuación. Nos referimos al saladero *San Javier*, en la costa santafesina, y a *Puerto Márquez*, en la entrerriana. Estos emprendimientos se emplazaron en un territorio que, como ya describimos, poseía determinadas condiciones que lo hacían atractivo a los ojos de los empresarios. De todas maneras, en ese momento también existía un impulso específico a este tipo de industria, particularmente propulsado por el gobierno de la provincia de Entre Ríos. Durante la administración de Eduardo Racedo (1883-87), se redujo a un 50% el derecho del ganado que se faenaba para obtener extracto de carne y carnes de conserva, por un lapso de cinco años (p. 270). Esto puede explicar la instalación de la fábrica de extracto *Puerto Márquez* (Figura 6) que, a diferencia de *Santa Elena* y *San Javier*, las cuales comenzaron a funcionar sobre las estructuras ya montadas por los establecimientos industriales a los que reemplazaron, se construyó de cero en poco tiempo. Fue en 1885 cuando la familia Schiele, instalada en la zona desde 1882, vende un lote de su propiedad a un emprendedor alemán llamado Mr. Edmundo Bohtling quien estaba buscando una propiedad

adecuada para instalar una fábrica de conserva de carnes. El campo que adquirió se encontraba en la costa del Paraná, más precisamente en la zona del desembarcadero del llamado Puerto Márquez, al norte de la ciudad de La Paz. Posteriormente, en 1890, los Schiele le venden aproximadamente 16.500 ha de campo junto con todo el ganado que allí se encuentra (Schiele, 1925).

Figura 6. Fábrica de extracto de carne Puerto Márquez al norte de la ciudad de La Paz, Entre Ríos



Fuente: <https://www.lapazentrerios.tur.ar/>

Una vez en posesión de esos terrenos, el empresario solicitó un permiso en el municipio de La Paz para establecer la fábrica, el cual fue concedido por ordenanza en 1885. En la misma se establecían tanto las exigencias que debía cumplir el señor Bohtling como los tiempos en que se debían llevar adelante las obras. En relación con esto último, la normativa requería que antes de terminar el año 1886 la fábrica tenía que estar funcionando, y que la infraestructura debía admitir, como mínimo, una faena anual de 10.000 cabezas de ganado. Finalmente, esta ordenanza se derogó en 1886, debido a que Bohtling abandona el emprendimiento; de todas maneras, el mismo continuó, pero esta vez en manos de la firma alemana Harder y Keller. Estos pactaron un nuevo convenio con el municipio y terminaron de montar la fábrica en 1889, con una capacidad de producción (40.000 a 60.000 cabezas de ganado) que superaba ampliamente los requisitos que se plantearon inicialmente. La cantidad y el tipo de instalaciones que poseía el establecimiento daban cuenta de la magnitud del emprendimiento.¹⁵ Más aún, si tenemos en cuenta que entre sus edificaciones se puede identificar actualmente un sector para el alojamiento de los obreros, resolución habitacional sobre la que no se experimentó en *Santa Elena* hasta más adelante. De todas maneras, el emprendimiento se mantuvo activo solo por tres años, cerrando sus puertas en 1892.

¹⁵ Según una entrevista que dio el varón Wolfgang Von Harder, hijo del fundador de la empresa Don Alejandro Von Harder, a la revista *Tierra de Urquiza* en 1950, el emprendimiento contaba con el siguiente equipamiento: corrales, bretes y playas; edificio principal con sala frigorífica y casa de máquinas a vapor; fábrica de hielo; fábrica de grasa; fábrica de estearina; fábrica de margarina; fábrica de gelatina; gas con un gasómetro de 120 m. Asimismo poseía medios de transportes fluviales propios: dos máquinas a vapor y varias lanchas de vapor y de agua (Córdoba, 1978, pp. 235-236).

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

En la orilla santafesina, como ya explicamos, la actividad ganadera iba en aumento, pero no existía un mercado de dimensión acorde al volumen de producción donde se pudiera comercializar la hacienda del norte provincial. En este contexto, el Mariano Cabal vio la oportunidad de instalar un saladero en un campo de su propiedad llamado *Barranquitas*. El mismo se ubicaba al norte de Colonia Helvecia, en el área de terrenos bajos sobre el río San Javier descripta anteriormente, y formaba parte de los 2 millones de hectáreas que poseía el político y empresario en el norte santafesino, terrenos que el gobierno provincial había cedido a muy bajo costo (Hora, 2010, p. 142). Para llevar adelante esta empresa, Cabal se asoció con Eugenio Alemán quien, por tener experiencia previa en el rubro, fue el encargado tanto de montar la fábrica como de su posterior administración. De esta sociedad participó también, entre otros, el ya mencionado empresario y político Patricio Cullen (Barrios, 2000, pp. 49-51). En el año 1882, obtuvieron una concesión por diez años para establecer la fábrica y fueron exceptuados de pagar el derecho de abasto por ese lapso de tiempo (Brandt y Pommerenke, 1901, p. 73). De todas maneras, fue recién en 1885, unos meses después del fallecimiento de Mariano Cabal, que el emprendimiento abrió sus puertas con el nombre de saladero *San Javier*.

El mismo destinaba la mayor parte de su producción a las exportaciones, razón por la cual se abrió una oficina aduanera en el sitio. El nivel de productividad fue tal que, ya para 1888, se tenía constancia de una faena de 30.000 cabezas de ganado vacuno y 4.000 de yeguarizo. Sin embargo, en 1889 Peyret (1889) afirmaba que “este saladero se parece a todos los establecimientos de la misma clase: son unos edificios de hierro galvanizado, una ranchería para los peones, una casa para el dueño, con una quinta y un aparato para levantar agua por medio del viento” (p. 86). No existen mayores descripciones del equipamiento del mismo en sus primeros años, pero sí contamos con el registro fotográfico de Ernesto Schlie (Figura 7). A diferencia de las fábricas en la orilla entrerriana, en contacto directo con el caudaloso río Paraná, el tráfico fluvial de San Javier estaba condicionado a la posible bajante del río. Cuando esto ocurría, la producción de esta industria debía ser transportada por medio de carretas hasta la costa del Paraná. Mientras que, cuando el caudal subía, ocurrían otro tipo de vicisitudes asociadas a las inundaciones que generaron graves problemas en el desarrollo de esta industria.

Figura 7. Saladero *San Javier* al norte de Colonia Helvecia, Santa Fe



Fuentes: recorte del Plano de la Provincia de Santa Fe (Carrasco, 1888) y fotos de Ernesto Schlie de 1888-92 del Banco de Imágenes Florian Pauke (Repositorio digital de AGPSF) y Colección digital de la Biblioteca Nacional Mariano Moreno.

Debido a la inestabilidad de la empresa vinculada con las cualidades físicas del sitio, en 1890 los propietarios decidieron vender las instalaciones a la *Compañía Kemmerich*, dueños de la vecina fábrica *Santa Elena*, con la cual mantenían vínculos hace algunos años. Tal es así que, apenas abrió sus puertas en 1885, Alemán escribió una carta dirigida a la *Compañía Kemmerich*, en la cual les proponía tener una relación servicial debido a la proximidad y naturaleza común de sus industrias. Asimismo, les ofreció piezas de la faena que no comercializaban y les solicitó algunos insumos que tenían en falta, como por ejemplo la sal (Barrios, 2000, pp. 53-54). De todas maneras, más allá de la cordialidad de las relaciones entre las empresas, fue el desarrollo diferencial que tuvo *Santa Elena* el que terminó absorbiendo a la fábrica *San Javier*. Esto tuvo como consecuencia la quiebra de la fábrica de extracto *Puerto Márquez* que se encontraba a escasos 30 km al norte de *Santa Elena* y no pudo competir con la misma después de que esta adquirió el establecimiento santafesino.

Reflexiones finales

Por lo expuesto en este trabajo podemos afirmar que la industria de la carne enlatada se insertó en un espacio productivo en el que la ganadería se constituyó como una actividad primitiva que antecedió incluso a la instalación de asentamientos humanos permanentes. La lenta ocupación del área de estudio en ambas orillas, lejos de perjudicar a la actividad ganadera, planteó un escenario favorable para su desarrollo, con grandes propiedades aptas para la producción de bovino extensiva, suelo de escaso atractivo para la agricultura y numerosos cursos de agua. Asimismo, el hecho de que las fábricas de extracto de carne hayan sido previamente saladeros implicó también la disponibilidad de mano de obra experimentada, tanto para el trabajo de faena como para las labores requeridas en las estancias. Asimismo, fueron estas particularidades las que propiciaron una especialización regional basada en el desarrollo de un nuevo tipo de producto cárnico que se diferenciaba de los tipos y formas de producción existentes en el ámbito bonaerense y en la costa del río Uruguay.

Por otro lado, el estudio de este primer momento en la configuración del territorio de la carne enlatada nos permitió arribar a algunas conclusiones preliminares. En primer lugar, advertimos que, para que haya tenido lugar esta primera etapa de formación, además de las condiciones que acabamos de señalar, fue clave el rol de las élites político-económicas regionales decimonónicas. Estas familias destacadas adquirieron las tierras emplazadas a ambas orillas del río Paraná, donde más tarde se instalarían las fábricas de extracto de carne, para dedicarlas a la explotación ganadera y fueron también las que financiaron la creación del primer saladero en el espacio santafesino. A esto se suma, la utilización de los mecanismos estatales para impulsar el desarrollo específico de esta industria en la región.

Más tarde, en el momento en que los establecimientos esta industria se transformaron en fábricas de extracto de carne, adquirieron un rol protagónico las inversiones de capital extranjero, fundamentalmente de origen alemán. En el caso de *Santa Elena*, destacamos la confluencia, en la figura de Eduardo Kemmerich, de un científico que, además de llevar adelante un desarrollo tecnológico, invirtió en su producción. Tal como en su momento lo hizo su colega alemán Justus Von Liebig, su mayor competidor en Fray Bentos. Asimismo, corroboramos que, a diferencia de los saladeros que podían coexistir agrupados en cercanía a un mismo poblado, la competencia entre tres fábricas ubicadas muy próximas entre sí, la desigualdad entre las condiciones físicas de los lugares de emplazamiento de cada una de ellas y la diferencia de capital extranjero invertido, provocaron la preeminencia de *Santa Elena*, la mejor posicionada en esos términos.

Por otro lado, al analizar el proceso de configuración de las fábricas de extracto y sus entornos poblados, pudimos comprobar que, ya en esta primera etapa, *Santa Elena* poseía características urbanas que la diferenciaban del resto de los emprendimientos. Posiblemente una de las claves fue el factor temporal, ya que pasaron casi treinta años entre la instalación del primitivo saladero en *Santa Elena* y la apertura de la fábrica *Puerto Márquez*. En este lapso de tiempo, la primera adquirió una concentración demográfica que justificó el emplazamiento de la primera serie de equipamientos urbanos en su tejido residencial, hasta ese momento de formación espontánea, escala que la segunda no alcanzó por cerrar sus puertas a los pocos años.

“Una industria innovadora en el litoral rioplatense. Los inicios de la configuración del territorio de la carne enlatada en las márgenes del río Paraná a fines del siglo XIX”

Por último, estos resultados nos revelaron el inicio de un segundo momento en el que empezó a configurarse un territorio a dos orillas, con las fábricas de *Santa Elena* y *San Javier* funcionando como una unidad productiva, al que definimos como el primer sistema territorial de la carne enlatada del litoral rioplatense.

Bibliografía

- Barrios, I. (2000). *Origen y desarrollo del Saladero Mariano Cabal*. San Justo: C y G.
- Barsky, O. y Djenderedjian, J. (2003). *Historia del capitalismo agrario pampeano: la expansión ganadera hasta 1895*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Brandt, E. y Pommerenke, G. (1901). *La Provincia de Santa Fe en el principio del siglo XX*. Buenos Aires: Sociedad Rural Santafesina del Rosario.
- Burmeister, H. (1876). *Description physique de la République Argentine, d'après des observations personnelles et étrangères. Tome I*. París: F. Savy.
- Burmeister, H. (1943). *Viaje por los estados del Plata: con referencia especial a la constitución física y al estado de cultura de la República argentina realizado en los años 1857, 1858, 1859 y 1860. Tomo Primero*. Buenos Aires: Unión germánica en la Argentina.
- Carrasco, G. (1886). *Descripción geográfica y estadística de la provincia de Santa Fe*. Buenos Aires: Stiller & Laass.
- Carrasco, G. (1888). *Primer Censo General de la Provincia de Santa Fe* (junio 1887). Buenos Aires: Campaña Sud-Americana de Billetes de Banco. Recuperado de: <https://www.cervantesvirtual.com/obra/primer-censo-general-de-la-provincia-de-santa-fe-republica-argentina-america-del-sud-verificado-bajo-la-administracion-del-doctor-jose-galvez-el-67-y-8-de-junio-de-1887>
- Casals, R. (2015). *Santa Elena, Entre Ríos: reseña general histórica, social y cultural*. Nogoyá: Del Clé.
- Comisión nombrada por el Gobierno de la Provincia de Entre Ríos con motivo de la Exposición Universal De Chicago. (1893). *La provincia de Entre Ríos. Obra descriptiva*. Paraná, Argentina: Gobierno de la Provincia.
- Corbóz, A. (2004). El Territorio como Palimpsesto. En M. Ramos (Comp.), *Lo Urbano en 20 autores contemporáneos*. Barcelona: UPC.
- Córdoba, E. (1978). *Apuntes Históricos sobre la ciudad de La Paz*. La Paz.
- Damianovich, A. (2014). Las Estancias de San Gabriel y Santa Elena. *El Litoral*. Recuperado de: <http://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2010/11/14/informaciongeneral/INFO-01.html>
- Dirección General de Estadística (1895). *Segundo Censo de la República Argentina*. Buenos Aires: Taller Topográfico de la Penitenciaría Nacional.
- Djenderedjian, J. (2008). La colonización agrícola en Argentina, 1850-1900: problemas y desafíos de un complejo proceso de cambio productivo en Santa Fe y Entre Ríos. *América Latina en la Historia Económica*, 15 (2), 127-157. Recuperado de: <https://alhe.mora.edu.mx/index.php/ALHE/article/view/396>
- Djenderedjian, J., Bearzotti, S. y Martirén, J. (2010). *Historia del capitalismo agrario pampeano: Tomo 6. Expansión agrícola y colonización en la segunda mitad del siglo XIX*. Vol II. Buenos Aires: Teseo.
- Dócola, S. (2017). *Espacios de poder para La Confederación Argentina. La capital, el puerto y el lugar del soberano. 1854-1859* (Tesis doctoral). Recuperado de: <http://bdzalba.fau.unlp.edu.ar/greenstone/download/tesis/publico/doctorado/2017/TE54/DocolaSilvia.pdf>
- Ensínck, O. (1981). *La ganadería en la provincia de Santa Fe durante el siglo XIX*. Buenos Aires.
- Folch, R. y Bru, J. (2017). *Ambiente, territorio y paisaje. Valores y valoraciones*. Barcelona: Barcino.
- Gaignard, R. (1989). *La pampa argentina. Ocupación, poblamiento, explotación. De la conquista a la crisis mundial (1550-1930)*. Buenos Aires: Solar.
- Gallo, E. (1983). *La Pampa Gringa. La colonización agrícola en Santa Fe (1870-1895)*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Gelman, J. (1998). El mundo rural en transición. En: N. Goldman (Dir.). *Nueva historia argentina. Tomo 3. Revolución, República, Confederación (1806-1852)*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Gelman, J. y Barsky, O. (2012). *Historia del agro argentino. Desde la conquista hasta comienzos del siglo XXI*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Gilberti, H. (1985). *Historia Económica de la Ganadería argentina*. Buenos Aires: Hyspamérica.
- Girbal De Blacha, N. (1978). Saladeros y Frigoríficos: 1880-1885. Intereses y mercados. En: J. Bohdziewicz (Dir.) *Historiografía Rioplatense 1* (pp. 57-73). Buenos Aires: Instituto Bibliográfico Antonio Zinny.
- Hernández, J. (1881). *Instrucción del estanciero*. Buenos Aires: Casavalle.
- Hora, R. (2010). *Historia económica de la Argentina en el siglo XIX*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Latham, W. (1868). *The River Plate*. London: Longmans, Green, and Co.
- Leiva, L. (2000). *Santa Elena 100 años*. Ensayo Histórico. Paraná, Argentina: Selplast Gráfica.
- Lemeé, C. (1894). *La agricultura y la ganadería en la República Argentina. Origen y desarrollo*. La Plata: Solá Hnos.
- Macchi, M. (1969). La actividad de un gran saladero. Santa Cándida en la provincia de Entre Ríos. *Trabajos y comunicaciones*, 19, 71-103.
- Montoya, A. (1956). *Historia de los saladeros argentinos*. Buenos Aires: Raigal.
- Mulhall, M. y Mulhall, E. (1876). *Manual de las Repúblicas del Plata. Datos Topográficos, históricos y económicos sobre los productos, colonias, empresas, comercio, rentas nacionales, deuda pública, inmigración, ciudades, provincias, instituciones, ferrocarriles, bancos, escuelas y literatura de las Repúblicas Argentina, Oriental y Paraguay*. Buenos Aires: Imprenta del “Standard”.
- Mulhall, M. y Mulhall, E. (1892). *Handbook of The River Plate comprising The Argentine Republic, Uruguay and Paraguay. 6ª Ed.* Buenos Aires: M. G. and E.T. Mulhall Standard Court.

- Parish, W. (1853) Traducido del inglés al castellano por Maeso, J. *Buenos Aires y las provincias del Río de la Plata. Desde su descubrimiento y conquista por los españoles. Tomo II.* Buenos Aires: Imprenta de Mayo.
- Peyret, A. (1889). *Una visita a las colonias de la República Argentina. Tomo II.* Buenos Aires: Tribuna Nacional.
- Puigrós, R. (1957). *Libre empresa o nacionalización en la industria de la carne.* Buenos Aires: Argumentos.
- Ramos, J. (1992). *La aventura de la Pampa Argentina. Arquitectura, ambiente y cultura.* Buenos Aires: Corregidor.
- Reula, F. (1969). *Historia de Entre Ríos: política, étnica, económica, social, cultural y moral (Tomo II).* Santa Fe: Castellví.
- Romero Aguirre, M. (1957). *Ganadería Argentina, su desarrollo e industrialización.* Buenos Aires: Cía Swift de La Plata S. A.
- Ruano Fournier A. (1936). *Estudio económico de la producción de las carnes del Río de la Plata.* Montevideo: Peña y Cía.
- Sabaté Bel, J. y Benito Del Pozo, P. (2010). Paisajes culturales y proyecto territorial: un balance de treinta años de experiencia. *Identidades: territorio, cultura, patrimonio*, 2, 2-21.
- Sbarra, N. (1955). *Historia del alambrado en Argentina.* Buenos Aires: Raigal.
- Shiele, E. 1925 (2007). *A short history of my life.* Traducción del inglés de Germán Crespo. La Paz, Entre Ríos: Museo Regional de La Paz.
- Schmit, R. (2007). Tradición y modernidad: Inversiones y empresas rurales rioplatenses en tiempos de transición, 1840-1870. *América Latina en la Historia Económica.* Distrito Federal: México, 28, 85-114. Recuperado de: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-22532007000200004&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Schmit, R. (2008). *Historia del capitalismo agrario pampeano, tomo 5: los límites del progreso: expansión rural en los orígenes del capitalismo rioplatense. Entre Ríos 1852-1872.* Buenos Aires: Siglo XXI.
- Sesto, C. (2005). *Historia del capitalismo agrario pampeano, tomo 2: La vanguardia ganadera bonaerense, 1856-1900.* Buenos Aires: Siglo Veintiuno.
- Silvestri, G. (2011). *El lugar común. Una historia de las figuras de paisaje en el Río de la Plata.* Buenos Aires: Edhasa.
- Silvestri, G. (2012). *El color del río: historia cultural del paisaje del Riachuelo.* Bernal: Universidad Nacional de Quilmes.
- Smith, P. 1968 (1986). *Carne y política en la Argentina.* Buenos Aires: Hyspamérica.
- Urbano De Iriondo, J. (1876). *Apuntes para la historia de la Provincia de Santa Fe.* Santa Fe: El Eco del Pueblo.
- Urquiza Almandoz, O. (1978). *La Historia Económica y Social de Entre Ríos (1600-1854).* Banco Unido del Litoral.
- Urquiza Almandoz, O. (2001). Urquiza, propulsor de la economía entrerriana (1842-1852). En: C. A. Guzmán (Coord.). *Urquiza ante la historia.* Paraná: Editorial de Entre Ríos.
- Zeballos, E. (1883). *Descripción amena de la República Argentina. La región del trigo. Tomo II.* París: Jacobo Peuser.

Recibido: 12/03/2024
Evaluado: 19/04/2024
Versión Final: 14/05/2024