

<http://dx.doi.org/10.18232/20073496.1359>

Reseña

Maria-Aparecida Lopes (2022). *Rio de Janeiro in the global meat market, c. 1850 to c. 1930. How fresh and salted meat arrived at the Carioca table*. Nueva York: Routledge.

Luís Augusto Farinatti¹, *  0000-0003-0853-3752

¹ Universidade Federal de Santa Maria, Brasil.

* Correspondencia: lafarinatti@gmail.com

Rio de Janeiro in the global meat market, c. 1850 to c. 1930, de Maria-Aparecida Lopes, analiza el consumo y el abasto de carne en Río de Janeiro entre 1850 y 1930. El trabajo se suma a un conjunto relevante, aunque todavía escaso, de trabajos que la historiografía brasileña ha realizado sobre el tema. No se trata de un área de vacancia significativa, pero sí presenta un escenario un tanto diferente de otras regiones de América Latina, donde temas como el abasto y el consumo del periodo colonial y posindependiente han captado gran atención en la agenda académica.

Entre los aportes historiográficos brasileños más destacados sobre el tema, vale mencionar, en primer lugar, *História do Abastecimento, uma problemática em questão*, de Maria Yedda Linhares (1979). La obra presenta un amplio panorama sobre la historia del abasto en Brasil desde el periodo colonial temprano, y culmina con un breve abordaje en torno a la distribución y comercialización de la carne fresca en Río de Janeiro durante el periodo conocido como Primera República (1889-1930). En esta misma línea también se destacan las investigaciones de Afonso Alencastro Graça Filho (*Os convênios da carestia*, 1992), Alcyr Lenharo (*As tropas da moderação*, 1992) y Pedro Henrique Pedreira Campos (*Nos Caminhos da Acumulação*, 2010), que abarcan desde el periodo tardocolonial hasta mediados del siglo XIX. No obstante, y más allá de su importancia, se trata de trabajos más enfocados en los circuitos mercantiles y sus actores, y no tanto en la propia historia del consumo o de las zonas de producción, como sí lo hace el libro de Maria-Aparecida Lopes.



Esta obra está protegida bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional

Más recientemente, además del estimulante libro de Richard Graham sobre el comercio de alimentos en Salvador de Bahía entre 1780 y 1860,¹ se han publicado nuevas investigaciones sobre el abasto de alimentos en las ciudades brasileñas (aunque no sobre la carne específicamente), en particular aquellas reunidas en un libro organizado por Maria-Aparecida Lopes, en coautoría con otras colegas brasileñas.²

En suma, los abordajes historiográficos brasileños sobre la temática del abasto de carne han generado aportes interesantes, pero se han enfocado mayormente en el periodo colonial o en la primera mitad del siglo XIX. En este punto, el reciente libro de Maria-Aparecida ofrece un panorama diferente e innovador, al estudiar un periodo por demás relevante –la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del XX–, sobre el cual existen aún numerosos interrogantes sobre la temática. Se trata de un momento de transición alimentaria (expansión del consumo de carne fresca y posteriormente surgimiento de las técnicas de refrigeración del producto) y de ampliación de los sistemas sanitarios en América Latina, que centraron su atención en alimentos percederos de primera necesidad, como la carne o la leche. Por lo demás, la difusión del consumo de carne fresca en el periodo también estuvo ligada al auge de la primera globalización y a la transformación tecnológica que experimentó la industria cárnica. Este fenómeno produjo cambios muy significativos en toda la cadena de producción y consumo, desde la faena hasta la mesa del consumidor.

Es por ello que este libro tiene gran relevancia historiográfica, ya que se enfoca en un periodo de transformaciones decisivas en el mundo del consumo urbano y a la vez de las políticas sanitarias. Se trata de un proceso que, además, no fue exclusivamente brasileño. Por lo tanto, un abordaje de estas características resulta tan atractivo como necesario, no sólo para la historiografía brasileña, sino también para la historia global. Asimismo, quisiera señalar el alto grado de originalidad del libro, no sólo por las particularidades del marco temporal elegido, sino sobre todo por la capacidad con la que presenta sus preguntas de investigación.

Entre los aspectos más destacados de la obra, debo resaltar, en primer lugar, su propia factura. El estudio varía el foco de observación, iniciando el análisis en el mercado y las dinámicas de consumo de carne en la ciudad de Río de Janeiro en diferentes contextos temporales. En esa aproximación a escala local explora los hábitos de consumo de la población, la estructura de la distribución y la oferta de carne fresca y tasajo (carne seca), con gran atención sobre la espacialidad. También analiza las posiciones asumidas por una variada gama de actores (médicos, autoridades políticas, prensa, viajeros) en lo referente al consumo cárnico en dicha ciudad.

Sus conclusiones más relevantes apuntan a las siguientes cuestiones: *a*) el consumo de tasajo estaba muy difundido por todos los estratos sociales, no sólo entre los trabajadores esclavizados y los pobres libres, aunque seguramente para ellos el peso de este alimento en la canasta básica de consumo era más significativo; *b*) hubo importantes cambios en la estructura del abasto de carne fresca, sobre todo en el papel que desempeñó la municipalidad a fines del siglo XIX, combinado con la expansión de la infraestructura de transporte, que promovió un abasto más seguro de carne fresca en el mercado carioca, y *c*) en un contexto donde la importancia del consumo de carne para la salud y la capacidad de trabajo de la población era prácticamente un consenso, Lopes analizó la aparición, a finales del siglo XIX, de discursos que atacaban el consumo de tasajo como algo

¹El libro se titula *Feeding the city: from street market to liberal reform in Salvador, Brazil, 1780-1860*, y fue publicado en 2010. La versión en portugués, editada por la editorial Companhia das Letras, fue publicada en 2013, bajo el título *Alimentando la ciudad: de los vendedores ambulantes a la reforma liberal (Salvador, 1780-1860)*.

²D. A. Moura, M. M. Carvalho y M. A. y Lopes (2011). *Consumo e abastecimento na História*. São Paulo: Alameda/CAPEs.

insalubre y contrario al progreso, formulados a partir de una concepción de la civilización con evidentes rasgos racistas, que vinculó este alimento a los tiempos de esclavitud que la República buscaba dejar atrás.

A partir de este punto, la autora extiende geográficamente su estudio, en particular hacia el oeste y el sur brasileños, en busca de los principales nichos productores de ganado y tasajo y de los circuitos mercantiles que permitían la llegada de estos bienes a la entonces capital de Brasil. Esta estrategia le permite dimensionar la expansión de la ganadería en las zonas tropicales del sureste y centro de Brasil, así como su papel cada vez más destacado en el suministro de carne a Río de Janeiro. Demuestra, así, que el crecimiento fue tributario del avance de los ferrocarriles y del proceso de refinamiento genético bovino a través de la incorporación del cebú indio, una raza que se adaptó muy bien a esos ambientes tropicales, a diferencia de las de origen británico, que sólo lograron adaptarse a los ambientes templados de la pampa.

Otro de los capítulos está dedicado al estudio de las dinámicas propias de las regiones productoras de tasajo, tanto rioplatense (Uruguay y Argentina) como de Rio Grande do Sul, el estado más austral de Brasil. En ese apartado, Lopes demuestra cómo la disminución de las exportaciones de tasajo rioplatense a inicios del siglo xx (derivada de la gran expansión de la industria frigorífica en aquella región), terminó reduciendo la oferta de este producto en Río de Janeiro, a pesar de que los envíos de tasajo desde los saladeros riograndenses sostuvieron e incluso aumentaron sus volúmenes en el periodo. En estos dos acápites se observa una excelente incorporación de varias obras de historiadores que investigaron la dinámica productiva y comercial de estas regiones.

Aunque creo que es en la conexión entre diferentes esferas y áreas geográficas donde radican los logros del libro. Esa perspectiva, ese lugar desde el cual se observa el fenómeno, ofrece la posibilidad de analizar nuevas aproximaciones al tema. Un buen ejemplo es el estudio del proceso por el cual la carne fresca logró superar al tasajo (nunca sin resistencia y permanencia) como principal fuente de proteína animal en la dieta de los cariocas a inicios del siglo xx. Este proceso se analiza desde una dimensión multicausal, considerando factores relacionados con el consumo local –como con los discursos de la prensa, médicos y autoridades políticas–, pero también dedicando mucha atención a las transformaciones que estaban ocurriendo lejos de Río de Janeiro, esto es, en las regiones productoras, hacia el oeste y el sur, en los sistemas de transporte y en las dinámicas de evolución del capitalismo a nivel global.

Con base en este enfoque, Lopes señala dos caminos de modernización ganadera en estos espacios que fueron ligeramente diferentes a los que tradicionalmente caracterizaron a la región rioplatense. Por un lado, la incorporación del cebú en las regiones tropicales del *cerrado* brasileño, y por otro, la modernización de las unidades ganaderas y saladeros en Rio Grande do Sul durante los primeros años del siglo xx, que no se tradujeron inmediatamente en un auge de la industria frigorífica (como en Uruguay o Argentina) sino, al menos en un primer momento, en la modernización de las propias plantas manufactureras de tasajo.

Otro aspecto a destacar del libro es la estrategia metodológica adoptada. La autora utiliza una amplia variedad de fuentes; combina relatos de época de viajeros extranjeros con, entre otros, distintas tesis de la Facultad de Medicina de Río de Janeiro, prensa periódica, documentos oficiales de reparticiones gubernamentales, tratados y obras editadas por estancieros y técnicos profesionales, y también el *Almanack Laemmert*, una publicación anual que ofrecía información sobre casas comerciales, entre otras cuestiones. Pero, sobre todo, es de destacar que estas fuentes son exploradas a partir de un variado portafolio de procedimientos metodológicos. En este sentido, se ofrecen sólidos análisis cuantitativos que operan como soporte empírico a sus hipótesis (vale citar como

ejemplo la evidencia presentada en el gráfico 5.3, sobre las regiones exportadoras de carne salada a Río de Janeiro). Además, es por demás interesante la utilización del sistema de georreferenciación para analizar espacialmente la expansión de las carnicerías o centros de abasto, del ejido urbano y del crecimiento demográfico en los distintos barrios de Río de Janeiro. Se trata de un aporte sustancial para la temática y, desde ya, su aplicación está muy bien ajustada al estudio del caso.

De esta manera, y a partir de la combinación del análisis espacial con el cuantitativo, Lopes demuestra que no sólo hubo un aumento importante en el número de carnicerías entre 1850 y 1870 (hasta ocho veces), sino que también se generó una marcada dispersión hacia las áreas oeste y sur, donde la ciudad se estaba expandiendo, más allá de que la gran mayoría de estos centros de abasto siguieron localizados en los barrios más densamente poblados. En este punto, la autora muestra que en algunas nuevas regiones del oeste la proporción de carnicerías por habitante también sufrió un claro incremento, incluso más alto que el de la propia tasa de crecimiento demográfico. Esto le permite sostener que habría existido un aumento de los consumidores con acceso diario a este alimento en esas décadas decimonónicas.

Por otra parte, Lopes señala que el abasto de carne en sus distintas modalidades, aunque en particular el de carne fresca, se consideraba un tema de interés público, tanto por aspectos ligados a los volúmenes de oferta, como también por cuestiones sanitarias, cada vez más presentes en el debate público desde fines del siglo XIX. En ese contexto, analiza dos momentos puntuales en los que hubo escasez de carne en el mercado local y que culminó con protestas de la población, en 1902 y 1908. Esto le permite sugerir que la visión de la carne como un elemento central de la dieta cotidiana carioca no sólo era un tema de interés para las autoridades o técnicos gubernamentales, sino que parecía ser una preocupación compartida por la población en general.

En este sentido, hay un aspecto que merece atención para una agenda de trabajo futura, y tiene que ver con la transición del consumo de tasajo al de carne en los primeros años del siglo XX. Aunque es evidente que el consumo de carne fresca superó al de tasajo en la mesa de los cariocas luego del cambio de siglo, es llamativo que mientras la oferta de tasajo disminuía, la de carne fresca en general se mantuvo estable, en un contexto de gran crecimiento demográfico. Tal como lo evidencia el gráfico 5.2, no parece haber existido, al menos en esos años transicionales, un aumento significativo en la oferta de carne fresca que acompañara este auge demográfico. Asimismo, el consumo de carne porcina u ovina tampoco parece haber aumentado, lo que hace disparar algunos interrogantes. Si la población crecía a tasas más altas que las de oferta de carne fresca en esos primeros años de la centuria en los que el tasajo fue perdiendo terreno, ¿qué otras fuentes de proteína animal pasaron a abastecer a la población de Río de Janeiro?, ¿existió tal vez una reducción del consumo o escasez del producto? Las propias protestas populares de 1902 y 1908 sugieren posibles efectos de escasez, pero sería importante explorar el tema más profundamente, en especial sobre el papel que desempeñaron los mataderos públicos en esa coyuntura.

El libro se cierra con el análisis del mercado de la carne en Río de Janeiro luego de la primera guerra mundial, cuando concluyó el sistema de monopolio público municipal en el abasto, y la oferta pasó a estar determinada por el mercado, en un contexto de expansión de la industria frigorífica moderna. Al analizar ese cambio, el libro muestra que se trató de un proceso complejo, en el que el funcionamiento del libre mercado no estuvo libre de las tensiones políticas y las relaciones sociales que anteriormente habían caracterizado al propio sistema monopólico municipal.

En suma, y considerando todos los aspectos comentados, considero que *Rio de Janeiro in the global meat market, c. 1850 to c. 1930* es una obra estimulante y muy bien construida. Se recomienda su lectura tanto para especialistas en el tema como también al público en general. Y es, sin duda, un gran aporte historiográfico, con solidez metodológica y empírica, que evidencia el potencial que tiene la temática del abasto de alimentos en la agenda de investigación actual y futura.

LISTA DE REFERENCIAS

- Campos, P. H. P. (2010). *Nos Caminhos da Acumulação: negócios e poder no abastecimento de carnes verdes para a cidade do Rio de Janeiro (1808-1835)*. São Paulo: Alameda.
- Graça Filho, A. de A. (1992). *Os convênios da carestia: crises, organização e investimentos do comércio de subsistência da Corte (1850-1880)*. Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Graham, R. (2013). *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 - 1860)*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Lenharo, A. (1992). *As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil*. Rio de Janeiro: Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro.
- Linhares, M. Y. (1979). *História do Abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)*. Brasília: Binagri.
- Moura, D. A. S., Carvalho, M. M. y Lopes, M. A. (orgs.) (2011). *Consumo e abastecimento na história*. São Paulo: Alameda.