

# EL CAMPO ARGENTINO EN 1816: LA ÉPOCA DE LAS VACAS FLACAS

Periodístico. 2016. Diario Los Andes.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)

A diferencia de ahora, la carne vacuna no era de calidad y la población no la consumía tanto. Cómo evolucionó la industria.

Si bien en tiempos de la Independencia la pampa era un mar de ganado vacuno, lo cierto es que estas vacas no eran las de ahora sino más bien "animales esqueléticos de cuero duro y cuernos largos", describió el historiador Rodrigo Illarraga, doctorado en Filosofía y miembro del Conicet.



Esas vacas, dijo el investigador, "recorrían una provincia de Buenos Aires cubierta de pastizales de más de un metro de altura", muy distinto de "la vegetación que hoy asociamos con nuestras llanuras".

El ganado vacuno se perseguía por su cuero, y su carne era extremadamente dura. ¿Qué se podía asar, qué era blando como para comer rápidamente? La lengua de la vaca, animal que llegó al continente con los viajes de Colón.

A partir de entonces comenzó a variar la dieta en América, pues la carne vacuna fue reemplazando paulatinamente la de jabalíes, borregos, venados, perdices, aves silvestres y de otros animales que se comían en estas tierras.

Los aborígenes americanos secaban las carnes y la llamaban charqui; luego se preservó con sal y el producto se denominó tasajo.

Recién en 1810 instalaron en Buenos Aires el primer saladero y en 1815 Juan Manuel de Rosas abrió en Quilmes el primero de su propiedad.

Sin embargo, esa técnica de conservación alteraba el sabor y la textura de la carne hasta que, en el último cuarto de siglo, el descubrimiento del frío seco permitió preservarla casi sin alteraciones y abrió el gran comercio en los buques frigoríficos.

Comer carne de vaca era todo un tema, de ahí que nuestros platos tradicionales sean de larga cocción: locro, carbonada, guiso de lentejas; todos llevaban horas al fuego para que se ablande, o bien se la machacaba previamente para otras preparaciones.

Como ejemplo va la receta de "budín de carne" que la montevideana Isabel Zuviría de Moingrell le pasó a Juana Manuela Gorriti y ella incluyó en su libro "Cocina ecléctica", publicado en 1890.

Para empezar, "se sancocha un trozo de carne de vaca del lomo o del jamón. Se pica y después se muele en el mortero; se le deshilacha; se la quitan nervios y pellejos, y se vuelve a moler y deshilachar. Se sazona con pimienta y una cucharada de vinagre y sal, y se la deja adobar una hora".

Luego hay que batir seis huevos, moler seis nueces peladas y desollejadas, rallar un trozo de pan tostado, mezclar todo "revolviéndolo muy bien, y añadiéndole una onza de mantequilla, pimienta, almendras y pasas de Málaga".

Y al final "se unta mantequilla en el fondo y costado de la budinera, se la espolvorea pan rallado, se la llena con la parte confeccionada, y se la entra al horno que debe estar a calor moderado. Se sirve con salsa de tomate líquida".

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)