

ISSN: 3008-8496

Hojas *Especulativas*

Nº 11

Hacer
carne



Hojas especulativas es una colección de textos que divulga las actividades y los intereses de Spectra, Laboratorio de Antropología Especulativa.

Coordinadores: Francisco Pazzarelli y José María Miranda Pérez.

Comité Editorial: Verónica Lema, José María Miranda Pérez, Santiago Martínez Medina, Celeste Medrano, Emilio Robledo.

Editores de este número: Celeste Medrano, Andrés Jakel y Guillermo Albrieu Llinás.

Comité Académico: Luisa Elvira Belaúnde (Universidad Mayor de San Marcos, Perú), Diógenes Cariaga (Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Brasil), Daniela Salvucci (Libera Università di Bolzano, Italia).

Secretaría técnica: Julieta Arndt y Érica Martinich.

Diseño de redes: Casimiro Tommasi.



<https://antropologiaespeculativa.com.ar>



@antropologiaespeculativa

ISSN: 3008-8496

Hojas Especulativas © 2022 by Laboratorio de Antropología Especulativa is licensed under CC BY-NC 4.0, Attribution-NonCommercial 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>



Sobre este número:

Imágenes de tapa, contratapa e interiores: Al final de la revista.

Diseño y maquetación: Florencia Bacchini y José María Miranda Pérez.

Como citar esta publicación:

Hojas especulativas, 11 (2026). Córdoba, Spectra. Laboratorio de Antropología Especulativa.

Índice

Hacer Carne	5
<i>Fragmentos de una etnografía</i>	
<i>Editorial Spectra</i>	
La carne después de la muerte	15
<i>Notas sobre una santidad que no se pudre</i>	
<i>Julieta Arndt</i>	
Devenires de la carne y lo sin carne en las religiones de inspiración afro	25
<i>Luis Carlos Castro Ramírez</i>	
Cuando el bacon no es carne, la carne es toda otra cosa	42
<i>Una reflexión sobre el carnivorismo contemporáneo en Brasil</i>	
<i>Felipe Vander Velden</i>	
¿Hay vacas de carne?	63
<i>Marisol De la Cadena y Santiago Martínez Medina</i>	



Hacer Carne

Fragmentos de una etnografía



La carne se hace. Es una de las primeras cosas que cualquier etnógrafo con algún tipo de interés sobre las relaciones humano-animal debe aprender cuando llega a los Andes. Las carnes se hacen de animales, pero la relación que existe entre animal y carne excede cualquier sentido común de continuidad.

Las familias de pastores de las tierras altas de Jujuy crían animales y muchas veces describen sus tareas diarias como un *hacer comer*. Toda la serie de cuidados y atenciones que les brindan a sus cabras y ovejas en los corrales, y luego en los cerros, cuando salen juntos a pastar, se define por esa relación con la alimentación, con la ingesta, con el proceso de interpenetración constante de la vida, sea esta biótica o no, el suelo recibiendo la pisada, orina y bosta de los animales, el pasto y las aguas entrando en sus bocas, las pastoras acompañando con su caminar.

Los animales tienen que crecer sanos y fuertes, engordar y multiplicarse. Lo mismo se dice de las personas humanas. Nada habla mejor de una familia y de sus habilidades para la crianza y el cuidado que un rebaño grande y saludable. Las cabras y ovejas son familia, claro, así suelen referirse a ellas; al respecto, no suelen existir otras explicaciones adosadas. No tendríamos nosotros, entonces, que adosarles tampoco ninguna otra, salvo que estas sirvan para enfatizar, pues nunca es suficiente, que estas afirmaciones vibran en un tipo de registro distinto al que opone literalidad y metáfora. Familia, cuidado, amor, cariño, cuántas son las palabras identificadas por la antropología para apuntar a esta intimidad, a esta crianza y cuidado que es siempre de ida y vuelta, humano-animal, animal-humano. Y cuántas de ellas elegimos abandonar, más o menos de forma fugaz, según los casos, cuando la crianza se hace carne: cuando hay que matar, para decirlo con las palabras que se debe.

*

Tal vez ya escogieron un animal, acaso ya lo estuvieron acariciando especialmente desde hace días; o tal vez, quizás las dos pastoras lo están decidiendo ahora, entre murmullos, mientras recorren los metros que separan las casas humanas de las casas animales. Escoger parece una palabra extraña para una relación de ida y vuelta, deberíamos encontrar otra.

La joven y su madre entran al corral, saludan a la cabra en cuestión, la transportan con cuidado hacia el lugar de siempre, hay algo de sangre seca en el suelo, el animal observa por última vez con sus ojos vivos el lugar desde donde nace el sol, tal vez siente lo que sucede, la esperanza es que sea sin dolor, el cuchillo entonces pasa firme y rápido, degüella, abre el cuerpo. La sangre sale junto con el *animu*, espíritu principal del animal que, ya libre, se irá lejos, siguiendo, ahora con sus ojos de muerto, la dirección del amanecer. Observan las señas, no hay nada extraño en el aire, qué bien, se hizo, pues, la carne. Lo que sucede después, el carneo, el cuereado, tendrá otras palabras para nombrarse. La carne se hace aquí, ahora, sangre y animu mediante. Familia, cuidado, amor, cariño, cuántas son las palabras que podríamos elegir para describir este hacer.

*

Las pastoras afirman que los animales también hacen carne de las personas. El proceso técnico del degüelle no es inocuo, no está libre de consecuencias, en cada muerte animal los humanos también dejan un poco de vida. Existe un término ajustado para este otro proceso, simultáneo, este contra-degüelle que obliga a pensar el hacer carne como un evento que sucede siempre en dos direcciones: *gastarse*.

Cada vez que una pastora pasa el cuchillo y el cuerpo de una cabra se separa de su animu, la propia persona se gasta un poco más, y más, y más. Es lo que se espera, en el doble sentido de inevitable y deseable, de quienes hacen bien nacer y bien morir animales. Una buena pastora es la que se cría y

se gasta junto con sus cabras y ovejas. Hasta que ya no puede matar. Hasta que, generalmente cuando se hacen ancianas, el cuerpo y animu que las habita dejan de reconocerse entre sí y los ojos vivos no tienen más camino que hacerse ojos muertos. Se hizo otra vez carne, esta vez de las personas. Fueron los animales los que sostuvieron los cuchillos invisibles, no por eso menos reales, un resarcimiento, no importa que sea diferido, pues el tiempo lineal es solo nuestro; no se lo adosemos a las cabras. Familia, cuidado, amor, cariño, cuántas son las palabras que podríamos elegir para describir este hacer.

El hacer carne vibra en un registro que excede distinciones tajantes entre la vida y la muerte, entre lo que existe y lo que no existe. Los animales no son carne más que en potencia, una de sus posibilidades futuras, una de las formas que puede asumir su destino. Los humanos también tienen, tenemos, un futuro posible de carne, somos comida de la Tierra se explica constantemente, aunque nunca nadie sepa con certeza cuándo y cómo tomará lugar esa transformación. El cuerpo y el animu de las personas se cría y se gasta junto con el de los animales, aunque el hacer de sus carnes no esté sincronizado porque cada uno existe en su propia dimensión cronológica vital. Cuánto Amor.

*

Si el degüello no expresa el Amor de familia, si el cuchillo no pasa bien, la carne simplemente no se hace. El cuerpo se abre y se revela vacío, sin nada dentro, vacío, su nada expone una imposibilidad. Una cabra hueca sugiere preguntas, el pasado inmediato se revisita, ¿fue mal cuidada?, también el presente, ¿dónde y cómo estará el animu de ese animal? ¿su cuerpo está realmente muerto?, las respuestas nunca son simples, ¿qué pasará con el futuro de la pastora? ¿y del rebaño? Las mismas



dudas aparecen si una muerte humana sucede lejos del cuidado familiar, como no podría ser de otra manera, claro, pues sus cuerpos y espíritus también deberían separarse de formas amorosas. Algunas personas, o lo que resta de ellas, quedan vagando por ahí, *condenados*, les dicen, a veces, y esa palabra, bien elegida como vemos, resume sin dudas un futuro que nadie desea.

Pero estas son excepciones, tienen la capacidad de mantenernos alertas. La carne se hace, gracias al cuidado familiar, y al hacerse obliga a resituar y redescubrir las relaciones de las que estaba hecho el cosmos hasta el momento de pasar el cuchillo. El cuerpo del animal se abre y el mundo gana una nueva densidad: hacia adelante y hacia atrás, todo pasa a ser novedad.

El degüello habilita el pasaje de un tipo de existencia a otro, el animal vivo ya no estará físicamente entre las personas, ya no se sentirán sus balidos, será ahora parte del universo de seres que, en la forma de espíritus y *suerte*, seguirán acompañando a las familias humanas y no humanas, volverán eventualmente como nuevos animales. En ese gesto, el cuchillo separa cuerpo y animu solo para reinscribirlos en una nueva circularidad, donde los espíritus liberados participan del advenimiento de las futuras crías. Algo similar se afirma de los muertos humanos, que en su existencia invisible ayudan a los vivos en sus tareas de vivos.

La carne no es una consecuencia de la figura animal, no existe simple continuidad entre ambos: la carne es, antes que nada, el residuo material de esta separación efectiva, amorosa, entre cuerpo y animu. La carne hecha es testimonio de crianzas bien conducidas y de futuras crías multiplicadas. Es el efecto de un Amor de familia que no conoce el tiempo, o que quizás lo conoce muy bien, por eso lo camina a voluntad.

Pero la carne animal ya no es familia. La carne humana, tampoco.

*

Algunas relaciones separan. El cuchillo separa la piel y los músculos, aparta a la sangre de su intimidad con las venas, abre la posibilidad, finalmente, para distinguir lo que la figura viva del animal indistingue: las mezclas entre cuerpos y animu. El carneado redistribuye las fuerzas que definieron a la crianza hasta ese momento, para reubicarlas en presencia del residuo cósmico por excelencia, la carne, materia separada ya de la familia, aunque ella misma siga siendo efecto del Amor. Qué difícil nos resulta tomar en serio ciertas cosas.

Acostumbramos a pensar que este proceso exhibe una necesidad metafísica, la separación viene a evitar cualquier peligro, inmediato por demás, de caer en un canibalismo generalizado, nadie desea una carne familiar. Reservemos, nos decimos, esos vínculos familiares para otras cosas. Es un argumento que convence, una buena explicación adosada, la elijo, pero también sabemos que es solo eso, un agregado. El hacer carne, en cambio, parece hablar otro lenguaje; de ninguna manera prohíbe, entiendo, ser él mismo traducido, refraseado en nuestros idiomas, solo exige no serlo completamente. Existe una opacidad inherente a la fabricación del residuo/carne/alimento, pues siempre sucede en dos direcciones, hacer carne/gastarse. Su carácter elusivo no es falta sino condición del Amor que rodea, o se espera que acompañe, a esos haceres. No podría ser de otra manera, pastoras, cuchillos, animales, espíritus, tantas perspectivas en juego. ¿Cómo podría asumirse una consideración simultánea, acabada, certera, de todas ellas?

¿Cómo podríamos traducir que el cuchillo no pasa *para* hacer carne?

*



El verdadero oscurantismo no es convivir con el misterio sino afirmar que todo misterio debe ser desentrañado.

Alguna vez describimos esta idea como una etnografía libélula.

*

Las familias de pastores tienen, por lo general, ciertas reticencias con el consumo de carne ajena, especialmente la que se consigue en carnicerías. ¿Cómo la hicieron? La preocupación parece fundada. De un lado, constituye algo que realmente les preocupa e intentan cuidar con esmero hacia el interior de sus propias relaciones cotidianas; nada menos trivial que hacer y comer carne. De otro lado, conocen algo de la producción de animales a gran escala, la que provee de carne a los negocios, entienden que falta bastante amor y cariño en el trato que les brindan a esas vacas, ni qué decir de los pollos, *¿ha visto cómo los tienen?* No es solo el hacinamiento lo que preocupa, o las torturas que parece infligirse a estos cuerpos, aunque todo ello incomoda, horroriza. La inquietud es otra, el misterio que interpela es otro. En esas condiciones, con esa falta de cuidado, ¿cómo es que consiguen hacer carne? La muerte, el desuelle, todo parece brutal, ¿qué tipo de separación de cuerpo y espíritu habilita esa matanza? ¿cómo es posible que de todo ello resulte carne comestible?

Los mundos se tocan, se mezclan, se solapan, pero siempre retienen una diferencia propia, una carne que les es singular. Tal vez por eso las preguntas de los pastores nos inquietan, permanecen como una diferencia, nos resulta difícil ignorar la inquietud que las sostiene.

No existe inocencia en sus miradas, también compran carne industrial. Pero cada vez que pueden explicitan, mejor que los discursos legos tal vez, que la carne es una equivocación, que los cuerpos nunca están dados, que los distintos haceres están

conectados con diferentes partes del cosmos. Lo que traducen, sí, sus preocupaciones, es una curiosidad, precautoria sin lugar a dudas, respecto de aquello que a todas luces no debería existir y que sin embargo existe y se celebra en los platos: la carne como efecto de la tortura. ¿Cómo es esa carne posible? Hay más, claro. La preocupación no acaba allí, otras preguntas aparecen como obvias, tal vez también están naciendo ahora en la cabeza del lector, ¿qué efectos tiene esa falta de Amor en aquellos que matan a esos animales, en quienes comen esas carnes imposibles?

¿Cómo se gastan? ¿Cuál es el mundo invisible que les espera a estas personas una vez que ellas mismas se hagan carne?

¿Cómo es posible convivir con este misterio?

*

¿De verdad vamos a adosar una explicación tranquilizante a estas preguntas? ¿Romantizar estratégicamente las palabras de los pastores para que no lleguen a tocarnos? ¿Todo eso haremos para evitar el horror que esconde su curiosidad y su preocupación sobre nuestra carne?

¿Y al Amor? ¿Podremos imaginarlo como la interpenetración recíproca, simétrica, de cuerpos y almas, humanos y animales, visibles e invisibles, cuyos efectos hacen, al mismo tiempo, existir y vibrar a cuerpos, espíritus y carnes? ¿Podremos imaginarlo así, como un compromiso cósmico, sin sentimentalismos planos, sin risas sarcásticas de por medio?

Podremos también, claro, no hacerlo.

Y seguramente allí estará el Terror para reemplazarlo.

Francisco Pazzarelli

Spectra. Laboratorio de Antropología Especulativa.



La carne después de la muerte

*Notas sobre una
santidad que
no se pudre*

Julieta Arndt

Universidad Nacional de Córdoba (UNC),
Universidad Nacional de San Martín (UNSAM)
y CONICET

El viaje de la carne

En marzo de 2026, un fragmento de carne viajó desde Francia hacia una parroquia de un barrio de Córdoba, ciudad capital de la provincia del centro geográfico de Argentina. Bajo una lluvia torrencial, más de doscientas personas se congregaron en torno a este fragmento. Aquella carne pertenecía a Santa Bernardita Soubirous, una niña analfabeta y extremadamente pobre que, en 1858, en Francia, salió a buscar leña y terminó encontrando “una dama” flotando sobre una roca, la cual unos meses más tarde se presentaría a sí misma como la Virgen María. Este primer contacto se multiplicó en una serie de encuentros que se sucedieron de forma repetida a lo largo de 5 meses, y transformaron la vida de esta mujer en una existencia marcada por la devoción. Su vida, sin embargo, también estuvo marcada por la enfermedad, que la persiguió hasta su muerte por tuberculosis, a los 35 años.

Sin embargo, las provocaciones sobre su carne no ocurrieron mientras estaba “viva” sino muchos años después de su “muerte”. De aquel tiempo a esta parte, durante el siglo XX –y a los fines del proceso de canonización que la hizo santa¹– el cuerpo de Bernardita fue exhumado tres veces. Aquello que los médicos forenses encontraban parecía desafiar los postulados biológicos de la putrefacción: describían un cuerpo intacto, sin olor a descomposición, con la piel estirada y los músculos todavía flexibles. Los informes médicos de la época hablaban de una materialidad inquietante ya que la piel estaba unida a los músculos y estos, a su vez, a los huesos. Afirmaban que, al tocar su estómago, este emitía un sonido parecido al cartón, mientras que otras partes conservaban una consistencia suave y normal incluso varias décadas después de su entierro. Un médico llegó incluso a declarar que el fenómeno no era natural.

Nota 1

La canonización es el acto solemne que realiza la Iglesia Católica para declarar que una persona fallecida es santa, incluirla en su canon y autorizar su culto público.

reliquias

Nota2

Las reliquias son restos materiales asociados a los santos -partes de sus cuerpos, objetos que utilizaron o elementos que estuvieron en contacto con ellos- que son conservados y venerados por los fieles.

Lejos de funcionar como simples recuerdos de una persona fallecida, las reliquias son concebidas como presencias capaces de mediar la acción de entidades no humanas (como la Virgen María o la propia Bernardita en este caso) ya que la santidad y sus fuerzas asociadas no abandonarían completamente estas materialidades.

Partes del cuerpo de Bernardita -fragmentos de costillas, rótulas y algunas muestras de órganos internos como hígado y diafragma- fueron extraídas y separadas de su cuerpo en una exhumación realizada en 1925. Desde entonces, estos fragmentos corporales han sido preservados, venerados y puestos en circulación como una presencia material capaz de aproximar a los fieles a la santa y, a través de ella, a la Virgen María. Esta carne incorrupta que se ha resistido a ser residuo o polvo fue transformada en *reliquia*.²



Figura 1. Relicario con los restos de Bernardita

En marzo de 2026, uno de estos fragmentos, custodiado en un relicario dorado, llegó a una parroquia barrial de Córdoba. La visita formaba parte de una peregrinación internacional impulsada por el Santuario de Lourdes en Francia, que buscaba acercar las reliquias de Bernardita a personas que difícilmente podrían viajar hasta allí para encontrarse con ellas. El evento, escoltado por patrulleros y oficiales de la policía de la ciudad, movilizó una multitud de fieles –muchos de ellos enfermos “de cuerpo y de alma”– que buscaban tocar el cristal que protegía la carne de Bernardita para obtener un milagro.

Las siguientes notas de campo intentan acompañar el viaje de esta reliquia. Pero antes que buscar “desentrañar” alguna especie de verdad médica sobre su condición natural o extraordinaria, me interesa describir cómo este fragmento, separado de su cuerpo e incluso viajando a otro continente, vuelve a “hacerse” carne cuando entra en relación con los dedos, lágrimas, oraciones, pedidos y rosarios de muchos fieles que le confían su vida y salud.

La fuerza de la carne

Aquel 5 de marzo, dentro de la parroquia podía verse entre los bancos a una gran cantidad de personas de diferentes edades: adultos mayores que se movilizaban con andador o silla de ruedas, jóvenes y adolescentes, algunos niños con aparatología respiratoria. Estaban sentados en los bancos y otros parados en largas filas que atravesaban la parroquia; todos esperaban pacientemente su turno para tocar las *reliquias* que estaban frente al altar. Al llegar a estas, había un gesto que se repetía rítmicamente: mientras un sacerdote sostenía el relicario con la carne de Bernardita, las manos de los fieles rozaban el cristal que la recubría, algunos labios lo besaban, de algunos rostros surgían lágrimas de conmoción. Mis preguntas de observadora aparecían una tras otra.

¿Qué hace un fragmento de carne del siglo XIX, traído desde un pueblo remoto en Francia, custodiado por patrulleros de la policía en una parroquia barrial de Córdoba? ¿Qué fuerzas emanan para que personas con andadores, sillas de ruedas y niños conectados a sondas hagan largas filas para acercarse? ¿Qué era lo que buscaban esas personas al intentar tener contacto con los restos de una mujer que vio a la Virgen María hace casi dos siglos? ¿Por qué tocar el cuerpo de una persona que murió enferma de tuberculosis? Miro a mi alrededor y dadas las condiciones físicas de muchas de las personas, parecería que en ese fragmento de la santa se alojaba la posibilidad de una salud que el cuerpo biológico de estos fieles ya no podía sostener: un milagro. Pero aquel gesto no terminaba allí.



Figura 2. Fieles de rodillas besando el relicario.

Inmediatamente después de tocar la reliquia, los fieles recurrían a sus celulares para tomar fotos y filmar videos de lo que sucedía. Incluso podía ver cómo estas imágenes eran compartidas por redes sociales a otras personas, como una suerte de extensión “digital” de los poderes de esa carne.

La descripción me obliga a detenerme de nuevo. ¿En qué momento la pulpa humana deviene una reliquia?, si Bernardita vio a la Virgen ¿tocar su reliquia es una posibilidad de entrar en contacto con esta entidad?, su fragmento de carne ¿es un cadáver que simula estar vivo?, ¿es una vida que ha permanecido en la materialidad enterrada y luego exhumada?, ¿es un cadáver?, ¿es presencia?, ¿está viva o está muerta?, ¿es esta una “carne hecha” por la santidad? Imagino a la carne de Bernardita como una suspendida en un umbral desde el que se resiste a ser explicada.



Figura 3. Devota tocando las reliquias.

Intento charlar con algunas personas y nadie me puede explicar qué es eso por lo que hacen largas filas para tocar y besar, tan solo se emocionan hasta las lágrimas diciendo que es un “regalo de Dios” que esas *reliquias* hayan llegado hasta allí. La carne suspendida de Bernardita efectivamente se niega a ser explicada. Según algunos parámetros científicos no sería un cuerpo vivo en sentido biológico, pero al mismo tiempo se niega rotundamente a ser un cadáver que se descompone. Parece existir entre lo espiritual y lo material, lo celestial y lo terrenal, la vida y la muerte. Como si la carne de esta santa no terminara en su piel, pues ni siquiera pudo terminar el día de su muerte.

Una carne sin cuerpo

En todo esto hay una paradoja interesante: aquella carne que “en vida” fue frágil y sufriente por la enfermedad, en la “muerte” se vuelve inalterable y dadora de fuerza. Una carne que estuvo en contacto con una entidad de tal calibre como es la mismísima Virgen María, pareciera cargar una fuerza así de profunda. ¿Y cómo puede un pedazo de carne amputado hace casi 150 años tener más fuerza que un cuerpo? Quizás porque su “disección” ocurrió bajo la lógica de la santidad: aquella carne estuvo con la Virgen.

Los fieles cordobeses no parecen ver un cadáver ajeno y lejano, sino una conexión con sus propios padecimientos y en ellos la posibilidad del milagro, la sanación del dolor. Esta carne separada del cuerpo, viaja miles de kilómetros y se conecta con la carne presente de cientos de devotos que confían en esa fuerza. El relicario alberga una materialidad singular: una carne que se resiste a ser residuo y que permanece disponible para nuevas relaciones. Allí, la posibilidad del milagro no aparece como una ruptura de las leyes naturales del universo (en sentido moderno, claro está), sino como el efecto de un cosmos poblado por presencias que exceden lo humanamente visible.

Es posible decir que la Virgen, Bernardita y los santos habitan un “más allá” que irrumpe constantemente en el “más acá” de la vida cotidiana. Quizás por eso, frente a esta carne suspendida, los fieles no buscan contemplar el pasado de una santa muerta, sino actualizar una presencia capaz de actuar aquí y ahora, en un barrio cordobés. Aquello que habitualmente permanece invisible, puede hacerse presente a través de una carne que no termina de morir.

La carne de Bernardita, entonces, no llega a Córdoba como una materia ya hecha sino como una que se va haciendo en una serie de relaciones que vienen ocurriendo desde el siglo XIX hasta nuestros días: informes médicos que certifican su incorruptibilidad, extracción de fragmentos corporales y elaboración de reliquias, un viaje transatlántico, movilización de fuerzas de seguridad del estado, fieles devotos que forman filas para besar y tocar, lágrimas, rosarios apoyados sobre el cristal del relicario, fotografías compartidas participan de la formación continua de esta carne. Lejos de ser una especie de sustancia estable, la *reliquia* aparece como un efecto de relaciones amplias y multitemporales que actualizan constantemente su capacidad de incidir sobre la vida de las personas.

Aquello que habitualmente permanece invisible, la conexión con la Virgen María, puede hacerse presente a través de una carne que no termina de morir: una materialidad que parece reclamar su propio derecho a permanecer sin explicación. En lugar de someterse a la exigencia moderna de transparencia, esta carne suspendida se impone como una singularidad irreductible. Al resistirse a la explicación biológica o al descarte médico, su misterio no conforma un límite para los fieles, por el contrario, esta es la textura misma de su fuerza. Es más, estos mismos fieles que se emocionan hasta las lágrimas, no necesitan –ni tampoco quieren– que la *reliquia* sea explicada: asumen y respetan esta opacidad constitutiva como un “regalo de Dios”.

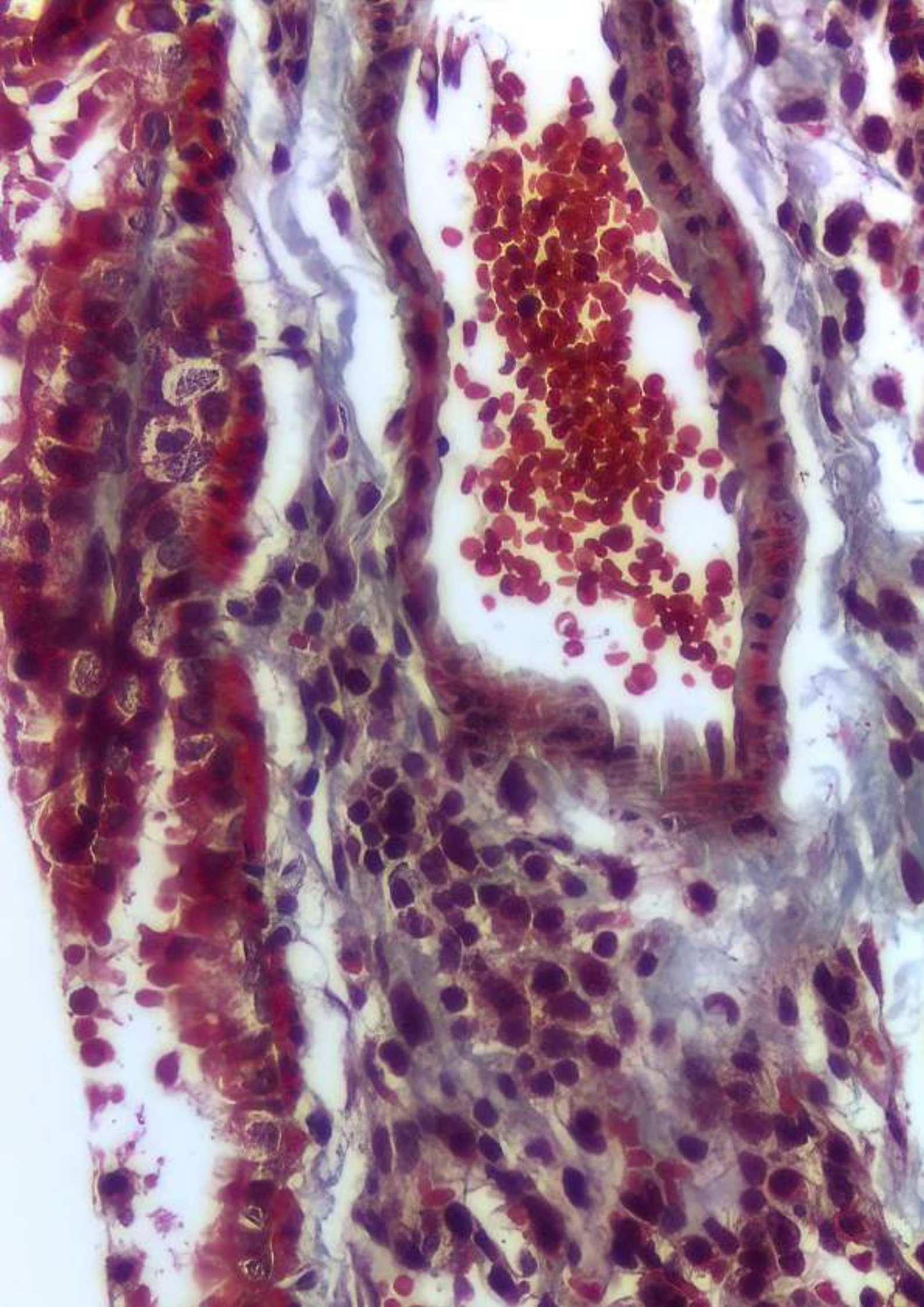
La fuerza de la *reliquia* no depende, claro está, de permanecer integrada a su cuerpo original, sino de las relaciones que es capaz de establecer por haber estado en contacto con la Virgen. Si la putrefacción usualmente marcaría un final, la *reliquia* hace lo contrario y produce relaciones después de la muerte. En este sentido, la reliquia de Bernardita introduce una figura inusual: la de una carne sin cuerpo. No porque haya perdido su origen corporal, sino porque ya no necesita de la totalidad anatómica que alguna vez la contuvo para seguir actuando. Separada, fragmentada y distribuida en reliquias, esta carne continúa convocando devociones, lágrimas, promesas y milagros. Más que remitir a un cuerpo ausente, cada fragmento parece contener la presencia misma de la santa: no solo son fragmentos de Bernardita, la santa está en cada uno de ellos.

La carne está suspendida, Bernardita no está viva, pero tampoco terminó de morir. Nadie sabe lo que puede un cuerpo, tampoco lo que puede la carne.

Julieta Arndt

Es egresada en Antropología por la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y doctoranda en Antropología Social en la Universidad Nacional de San Martín (UNSAM). Siempre le gustó meterse en las iglesias, grutas y ermitas, compartir el tiempo con quienes rezan, peregrinan o encienden una vela y tratar de comprender cómo las personas tienen vínculos cotidianos con los miles de santos y otras tantas entidades existentes.

De aquí nace su investigación etnográfica sobre las relaciones entre humanos y no-humanos (o más-que-humanos o supra-humanos) en contextos asociados a regímenes del catolicismo en Córdoba, Argentina. Es miembro de SPECTRA: Laboratorio de Antropología Especulativa (IDACOR-UNC), un espacio desde el que cultiva la posibilidad de pensar junto a otros seres y maneras de existir.



Devenires de la carne y lo sin carne *en las religiones de inspiración afro*

Luis Carlos Castro Ramírez

Grupo de Estudios Sociales de la Religión -
CES, Universidad Nacional de Colombia

olofidf@gmail.com

orcid.org/0000-0002-1212-7856

Figura 1. Yoryé:
inscripciones de la carne
Fuente: el autor,
La Habana, Cuba, 2013



*Los pedazos de la carne negra,
negra no sólo en la piel,
sino en las fibras profundas de los músculos
y en las venas y la sangre, todo ello junto,
mezclándose uno en lo otro en un traspaso
sin término, formando una carne distinta
a la de Alfonso y a la de Valentín
y a la de cualquier otro ser
que ande por la tierra respirando.
(James, 2007, p. 91)*

El sacrificio, los fenómenos de trance-posesión (*pasar, montar*), los relacionamientos humanos-no-humanos (pactos), entre otras dinámicas –en las *religiones de inspiración afro*– son líneas de segmentación que configuran estratos de *des-territorialización* siempre dispuestas a la fuga. En todos estos fenómenos, la carne emerge como un *principio rector*, argumentaría James (2001), esto es, una dimensión que organiza o que reclama la organización de los relacionamientos que se producen en un sistema. Sin embargo, como se verá, pese a su materialidad constitutiva y, al verse formando parte activa de *sistemas abiertos*, remite “a circunstancias y no ya a esencias” (Deleuze, 1996, p. 45) y por eso desafía la cristalización y se abre a la multiplicidad.

Nota 1

Solo la primera vez que aparezca una palabra en un idioma distinto al español o a alguna castellanización propia de la lengua ritual haré su llamado en cursiva. Por otra parte, aunque reconozco su importancia y estoy de acuerdo con el uso de un lenguaje inclusivo, no lo utilizaré en aras de mantener la fluidez de estas breves páginas.

En los complejos religiosos que se formaron en Cuba, como el ocha-ifá (santería cubana), palo monte, vodou en su variante cubana, espiritismo cruzao entre otros, la carne conecta vida-muerte-vida, es trascendencia-inmanencia que no cesa de escapar al lugar que se le pretenda otorgar. Aquí se habla de la carne humana que vaciada de su espíritu puede albergar a distintas entidades trascendentes; de la que se desprende del cráneo y de los huesos de los muertos para devenir *nfumbi*¹; de la del animal de plumas o cuatro

patas que destila sangre y vísceras que alimentan al *oricha*, *mpungo*, *lwa*, *nfumbi*, o cualquier otra entidad que la requiera para mantener su vitalidad; de la cabeza, intestino, hígado o cuerpo que recoge y limpia las malas energías, la enfermedad o la muerte, pero que también amarra, contamina, enferma o mata al enemigo furtivo; de la que los religiosos consumen para consubstanciarse y hacerse uno y lo mismo con lo sacrificado (véanse Cabrera, 1954/2006, 1977/1986; Castro, 2026, 2022; James, 2006, 2001). Por esa vía, el propósito de estas páginas es el de pensar sobre cuál es el lugar que ocupa la carne dentro de las religiones de inspiración afro².

Nota2

El concepto de *religiones de inspiración afro* es un desarrollo que vengo haciendo, desde tiempo atrás, a partir de la noción de *inspiración africana* empleada por Ochoa (2004).

Esta emerge como un modo de comprender y de desligar a las formaciones religiosas que tuvieron lugar en América y el Caribe –como consecuencia de la Trata– y a sus practicantes, de formas estáticas y homogéneas de un pasado africano (Castro, 2022). Esto no significa, claro, desconocerlo, sino reflexionar y reconocer la hibridez cultural y religiosa que en la diáspora tuvieron los sustratos religiosos y culturales africanos; hablar de “inspiración” es poner el foco en las articulaciones filosófico-rituales y culturales, en las convergencias de pasados-presentes sin que implique, necesariamente, deformación de una tradición religiosa o la existencia de unas espiritualidades “verdaderas” u “originales” frente a otras que no lo son (Castro, 2026).

Por último –aunque esto sería lo primero–, el concepto emergió tempranamente en el campo cuando veía que los practicantes tomaban una decisión u otra que rompía o complementaba los cánones religiosos: al inquirir sobre esto, ellos solían responder que procedían por “inspiración”, lo cual tenía que ver con la intervención de alguna entidad o alguna otra situación no prefijada y que esto llevaba a necesarias readecuaciones.

afro

Nota3

Nfumbi, nfumbe, fumbi, entre otras variaciones, alude a un muerto con el que el palero pacta y que pasará a habitar la nganga o prenda, un caldero que puede ser entendido como un microuniverso místico y social (Castro, 2026, 2022).

Nota4

Son comunes en las reglas cubanas los entrecruzamientos iniciáticos y filosóficos-rituales de las tierras religiosas.

En todo inicio, la decisión de cómo serán tejidas las hojas en blanco no es fácil, la indecisión preliminar es semejante a la quimérica paradoja del burro (perro) de Buridán que se ve obligado a decidir entre uno u otro punto en donde hay dos montones de heno y, según la cual, este muere a causa de su irresolución. Al reflexionar sobre la carne dentro de estos sistemas de referencia puede suceder algo similar, ¿se trata de hablar de la carne-cuerpo que podría contener al espíritu o de la carne sacrificial del animal del chivo, gallo, cerdo o cualquier otro?; ¿de la carne del iniciado que es pintada, cortada, purgada para su iniciación o de la del muerto que debe haberse desprendido para devenir *nfumbi*?³. Sin embargo, al hablar de la carne, se ponen en marcha líneas, relaciones multívocas, no puntos sino solo agenciamientos, aumentos de dimensiones que llevan a un “y, y..” –no a un “o”– que se abre a la multiplicidad y, que no necesariamente atañe a una sumatoria de rasgos; antes bien, es sustracción de estos y un “y” producto de las condiciones de posibilidad que genera cada sistema religioso en sí mismo y en sus entrecruzamientos⁴ (véase Deleuze y Guattari, 1980/1997).

En aras de situar las afirmaciones que siguen, empezaré este tejido *encarnado* con lo que podría ser el punto-línea de origen, este es, la carne-investigador que ahora escribe. El estudio sobre religiones de inspiración afro provenientes de Cuba –y que se encuentran en Colombia– empezó hace poco más de veinte años. Mi interés ha estado centrado en el lugar que el cuerpo ocupaba dentro de estas prácticas, específicamente, en las experiencias en que las diferentes entidades espirituales *montaban*, *pasaban*, *encostaban* e *incorporaban*, nociones todas estas empleadas por los religiosos en sus distintos sistemas para referirse a lo que figura en la literatura académica como fenómenos de trance-posesión (Castro, 2022).

Por esa vía, me inserté en una red de interrelacionamientos humanos-no-humanos y los modos en que lo hice fueron variados a lo largo de estos años, siempre en dependencia de los sistemas religiosos, los espaciotiempos rituales y sus condiciones de posibilidad para participar de manera más o menos activa. En retrospectiva, el cuerpo por el que inquiría era por aquel cuerpo-carne⁵ que danzaba, vibraba, sangraba, se alimentaba, se autoconsumía y se descomponía o recomponía. Casi al final de la primera década empecé a recibir consagraciones y a inicios de 2020 me hallaba iniciado en tres de estos sistemas. Tales movimientos *insider/outsider* han sido ampliamente trabajados, por ello no me detendré en dicha discusión o justificación (véanse p. ej. De Carvalho, 1993/2018; McCarthy, 1987; Vogel *et al.*, 1993), sin embargo, se ha tratado de un aspecto fundamental en términos de mi experiencia investigativa y tal explicitación de no negación de la *coetaneidad* (*coevalness*) (Fabian, 2002) deviene para mí en un asunto ético (Castro, 2023).

Así, la escritura que atraviesa a este texto ha sido producto no solo de una ávida lectura académica, sino que también resulta de un extenso trabajo etnográfico, de las sostenidas conversaciones con religiosos y de un constante ejercicio de autorreflexividad. Especular sobre la carne de los otros y la mía fue posible, en este punto, por medio de la experiencia. Nuevamente, en retrospectiva, la carne siempre estuvo ahí, fue ese principio rector que se manifestaba en los jadeantes cuerpos-carne poseídos, vibrantes por el sonar de los cueros de los tambores, sudorosos por el frenesí de la danza, en la carne-animal sacrificada, consumida y liberada a los múltiples universos, en su intenso y ácido olor de la sangre que destilaron las carnosidades y que se secó con el paso del tiempo y ahora saturan los lugares sagrados, a las divinidades y a sus practicantes y que

Nota5

Enfatizo el cuerpo-carne porque dentro del ámbito de posibilidades de estos sistemas de referencias, podría afirmar que algunas entidades espirituales se “hacen” de un cuerpo-madera, cuerpo-metal, cuerpo-mineral, cuerpo-plástico, entre otros.

plagan las imágenes mentales producidas *a posteriori* en las remembranzas de los cuerpo-carne participantes -incluido el de quien investiga-, y que permiten reflexionar sobre los flujos vida-muerte-vida. Este es el preámbulo a las cavilaciones y concreciones que se ciernen sobre la carne en los escenarios en donde se desenvuelven las religiones de inspiración afro.

*

El cuerpo-carne-religioso es el lugar por excelencia del evento sobre el que se concretan las conexiones entre humanos-no-humanos, se trata de la cabeza del iniciado en la santería cubana que es rapada y pintada con *firmas* durante su *kariocha* (*yoko ocha*, *hacer santo*); de la espalda fustigada y sangrante del neófito en ifá como consecuencia de los azotes que le propician con cujes del guayabo en el séptimo día durante la ceremonia pública del *yoryé* (figura 1); de la espalda, pecho, brazos, manos, piernas, pies y lengua del principiante de palo monte a quien se le realizan firmas por medio de incisiones hechas con cuchillas, espinas marinas o vegetales como la ayúa durante el *rayamiento* (Castro, 2026).

Los tratamientos sobre la carne son el lugar del evento para quien se inicia, de un presente que solo existe en tanto evento y que se fragmenta indefinidamente en pasados-futuros (véase Deleuze, 1969/1989), al crear conexiones con la persona que se fue y con los pasados que traen consigo las entidades ancestrales y la familia religiosa, y, al mismo tiempo, con los devenires que se ocasionarán en sus interrelacionamientos humanos-no-humanos. En cada intervención sobre la carne, bien sea que se la pinte o corte, la sangre que brota y que se cauteriza es un allanar el camino de consubstanciación entre los mundos trascendente e inmanente: no se trata de un “adorno” o embellecimiento como suele pasar, actualmente, con el *mehndi*, los tatuajes o las escarificaciones por fuera de sus contextos ancestrales y rituales.

Nota6

Aunque en efecto, las proezas exhibidas no suelen afectar de manera profunda al caballo, una vez finalizada esta experiencia el agotamiento es notorio, la carne músculo sufre los embates de alojar a las entidades; a su vez, estas también padecerían el ocupar una carne-materia no idónea. Anecdóticamente, sobre esto último, recuerdo una *misa espiritual* en la que participaba en Bogotá con un amigo médico en julio de 2008, cuando el espíritu de un congo se hizo presente y nos habló: “¡Ay, esta materia mía es tan pequeña!”.

Aquí, la carne es umbral –no frontera que separa–, es esponja que permite diferentes puntos que tienden a formar líneas, entradas y salidas (n-1) y que al hacerlo se abre a la multiplicidad en su continuo devenir. Considérese la carne-religiosa en los fenómenos de trance-posesión: esta, antes que una materia rígida contenedora del espíritu, es porosidad, liminalidad espaciotemporal absoluta que permite a las entidades trascendentes, a los *jinetes*, *en-carnarse* en su *caballo* mientras este es desalojado. Esa carne a la que en su cotidianidad le podríamos llamar Pedro o María, manifestará estertores en cada uno de sus músculos visibles mientras el jinete intenta ingresar, suspendida en el espaciotiempo ritual, luego, por un instante, será carne inerte –quizás podría decirse muerta– hasta que devenga oricha, mpungo, lwa, nfumbi, espíritu o cualquier otra entidad espiritual (Cabrera, 1954/2006; Castro, 2022; James, 2006).

Cuando la entidad se manifiesta, su carne temporal le permitirá comer, beber, bailar, departir con los presentes y realizar proezas, pero que no afectarán la materia luego de su salida⁶. La persona montada será capaz de ingerir grandes cantidades de alcohol, quemar o lacerar esa carne prestada y, hasta realizar sanaciones asombrosas:

En una cuartería, a una hija de Changó-Onilé, de pronto le bajan el santo. Va montada donde una vecina enferma que tenía las piernas enllagadas. Con la boca le desprendió las costras y le lavó el pus con la lengua sin escupirlo después. Pidió aceite de corajo y le untó en las piernas. Dejó dicho que no le hicieran más nada. Y así fue como la curó. Cuando se le fue el santo, nadie se atrevió a contarle nada, porque era muy limpia. Se hubiera muerto de asco. Un familiar suyo, horrorizado, la llevó al médico. Creyó que habría recogido el mal, porque se tragó el pus, la sangre, las postillas, todo. ¡Pero no le pasó nada! (Cabrera, 1954/2006, p. 38)



Figura 2. Elegguá vestido de plumas. Fuente: el autor, Cali, Colombia 2012.

Así pues, las marcas iniciáticas sobre la carne-religiosa ayudan a que el neófito y las entidades devengan uno en el otro, sin embargo, esta es solo una línea dentro del tejido. A todos los procesos iniciáticos, consagratorios, terapéuticos y dentro de los inmensos y creativos repertorios de *obras* y *trabajos* mágico-religiosos les son inherentes las actividades sacrificiales⁷.

Nota 7

Girard (1972/2005), entre muchos de sus argumentos, señala que el sacrificio va más allá de expiar y de sustituir violencias en el plano individual, sacrificio-violencia están interconectadas, y, quien “sustituye” lo hace en aras de un bien mayor, por medio de lo que se inmola se procura el sostenimiento del orden y la reproducción social. Aunque, el sacrificio en los sistemas religiosos de inspiración afro sirve para desviar violencias, este no se agota en tal finalidad utilitarista y, he de decir que, opera tanto a nivel individual como comunitario, no obstante, esta no es la discusión que me interesa adelantar aquí.

En estos escenarios, la carne ofrendada tiene diferentes implicaciones y tránsitos, algunos pueden o no ser compartidos entre estos sistemas religiosos. Lo que “viste” a la carne-animal: plumas, pelos, lana, escamas, caparazones, las texturas o tonalidades de la piel, su apariencia y naturaleza interesan en tanto que le importen a la entidad trascendente dentro de su habitar cosmológico (figura 2).

No obstante, es la carne sacrificada u ofrecida la que resulta relevante y, en este punto, la más variada imaginería ritual se yergue de acuerdo con el evento que se esté realizando. Se trata de los trozos de carne sanguinolenta, de la sangre misma, de la porción de vísceras y de los restos con que se alimentará a las entidades trascendentes y que se verterán sobre ellas de forma generosa (figura 3).

Figura 3. Addimú a los orichas para abrir los caminos del nuevo año.
Fuente: el autor, Bogotá, Colombia 2022.



Nota8

La palabra deriva de *aché*, una castellanización del concepto yoruba de *aṣẹ* fuerza cósmica vital que habita todo lo existente.

Nota9

En términos generales, en esta consagración dentro de la santería cubana se determina el oricha tutelar de la persona, un *odu* (signo) que provee de una serie de recomendaciones en todos los aspectos su vida, a la interpretación de este signo se le denomina *itá* (Cabrera, 1954/2006; Castro, 2022).

Asimismo, en la mano de Orula se levantan una serie de tabúes que pueden estar referidas al consumo de cierto tipo de carnes, verbigracia, algunos *omo* (hijos) de la oricha Yemayá no podrán consumir algunas clases de pescado (o consumirlos crudos) o los hijos de Oyá no podrán consumir carnero, estas restricciones gastronómicas resultan de la relación del oricha y el signo que emerja durante este ritual de paso.

Es la carne destinada que se preparará cocida o frita junto con arroz y viandas, casi siempre sin sal para evitar –al igual que se evita rasgar la vesícula biliar en los animales– que esta amargue a los seres a quienes se busca agradar. Consiste en la cuidadosa preparación de la carne asada, cocida o en caldos –por parte de las religiosas– para compartir en las mesas entre los padrinos, ahijados y otros invitados; la preparación en la regla de ocha de los *acheques*⁸ (pescuezo, molleja, hígado, corazón, patas) con bolitas de ñame para ofrecerle a los orichas y para que los religiosos los consuman mientras *trabajan*; es en la preparación de la cabeza del *testigo*, del ave degollada durante la entrega de la *mano de Orula*⁹, donde el espíritu liberado fungirá como mensajero para darle aviso a Olodumare de lo que se está realizando en la Tierra y, de este modo, ella pueda cumplir su destino. Esta cabeza, aún carnosa, deberá ser consumida por la persona que hace la ceremonia, incluso, tendrá que los propios ojos del ave, hasta dejar el cráneo limpio, acción que dará cuenta de la consubstanciación de la persona con el mundo trascendente y de un devenir-animal (figura 4).

Sin embargo, el tránsito de la carne –en caso de ser aceptada– no acaba ahí, su acontecer como ofrenda o trabajo son solo un paso dentro de su recorrido. Por un lado, se deberá dar tiempo a que la entidad la consuma dentro de los tiempos que correspondan a cada una y, el especialista religioso entenderá que la energía vital –que también está concentrada en la carne, el *aché* dirían en la regla de ocha-ifá– ha sido extraída con la aparición de las coloraciones verdes-negruczas que atraerán a otros insectos que llegarán a participar del convite. En este punto, a la carne ofrendada y a los alimentos–tendrá que *dársele camino*, podrá ser dejada en el monte, el río, el mar, el cementerio, un cruce de caminos o

cualquier otro lugar. Allí continuará su proceso de desintegración o, quizás, sería mejor decir de su devenir, “dominio de las simbiosis que pone en juego seres de escalas y reinos completamente diferentes [...]” (Deleuze y Guattari, 1980/1997, p. 245) y, en este movimiento, la energía vital que aún pueda habitarla es retornada y puesta, nuevamente, en circulación creadora y dadora de vida por las energías que allí residan. Se trata pues de concurrencias e interrelacionamientos heterogéneos entre la carne-animal, los religiosos, los orichas, las piedras (*otán*), los espíritus, los mohos, las bibijaguas y...

Figura 4. Consumiendo la carne-testigo.
Fuente: el autor, La Habana, Cuba, 2019.



La carne-persona en el mundo occidental u occidentalizado *es* en tanto piense, sienta, sangre, coma, respire... empero, “la muerte infestando la vida” (Kristeva, 1989, p. 11), esa carne-persona reflejada en el herrumbroso olor de la sangre coagulándose, la putrefacción de la carne, la corrupción de los órganos y los tejidos musculares, el cadáver, son abyección total. Sin embargo, esta descomposición –y la referida atrás–, no implica todas las veces, ni la pérdida de esa condición de *personeidad* ni la ausencia total de la energía vital.

Por ejemplo, en el palo monte, el iniciado —si es el camino que se le ha trazado— tendrá que pactar con un muerto, esta ceremonia por lo general se realizará en el cementerio (Castro, 2026, 2022; James, 2006). Los rasgos con el que se pretende tejer la alianza, y que si acepta devendrá *nfumbi*, van a variar (Castro, 2026), no obstante, quiero detenerme tan solo en el hecho de que ese muerto, usualmente, no tendrá rastros de carne, ni tejidos, ni órganos, atributos fisionómicos que podrían vincularlo con su vida terrenal (figura 5).

La importancia de la descomposición estriba en la pérdida de lo que en vida fue, como ganancia el traspaso a los huesos y, por ende al caldero, de todo el significado de la carne. La trascendencia de la carne es pasar sus propiedades al hueso para llegar a la *nganga*. De aquí la importancia vital del descarnamiento. (James, 2006, p. 287)

Una vez haya aceptado pactar, el religioso llevará consigo su *kriyumba* (cráneo), partes del cúbito y/o el radio y las falanges, manifestación de la cosmológica palera que subraya la capacidad de *pensar, hacer y andar* (Castro 2026). La ausencia de la carne señalará dos aspectos fundamentales, por un lado, que este ser con el que se ha tejido la alianza va a tener la capacidad de moverse en el universo espiritual, por cuanto, la carne a pesar de ser porosidad vinculante resulta para la mayoría de las personas en atadura con el mundo fenoménico, salvo que posea el don de ser médium o caballo. Y, de otro, que la merma de dicha condición de persona expresada en una piel

rozagante, cobertura de la carne, no va a suponer la pérdida absoluta de un sentido vinculante con la terrenidad, aspecto fundamental ya que convendrá que el nfumbi sepa seguir moviéndose en el plano material, que sea capaz de seguir produciendo relacionamientos y conexiones, en últimas, que tenga la posibilidad de hacer mundos.

En ese sentido, el nfumbi es liminalidad plena, su carne al servir de alimento a los animales necrófagos iniciará una serie de devenires que le van a facilitar el suyo propio y su facultad de ser mensajero entremundos. Ahora bien, a falta de piel y carne, el nfumbi irá haciéndose, en el transcurso de su vida,

Figura 5. Muerto sin carne: devenir nfumbi.
Fuente: el autor, Cali, Colombia, 2012.



una nueva envoltura carnal con cada iniciación, ofrenda o trabajo realizados. A diferencia de la que tuvo, esta tendrá una composición variada producto de las matanzas y la sangre y tejidos animales que se coagularán una y otra vez. Incluso en ocasiones especiales, el palero rasgará su propia carne para que la sangre que mane de esta, alimente a la nganga, aunque esta suele ser una práctica no aconsejada por cuanto la prenda absorberá la energía vital del religioso. También en algunas casas paleras, suele hacerse cortes sobre la lengua de la persona que está tejiendo la alianza con el nfumbi, para que la sangre que brote de su lengua alcance a la entidad y que esta solo escuche la palabra del palero pactante. Claro está, como se dijo antes, el nfumbi se hace con carne prestada durante los fenómenos de trance-posesión, durante el espaciotiempo ritual que dure su bajada, este podrá sentir el palpito de su corazón, la sangre que corre a través de las venas y saciar degustando con sus papilas la comida o licor que le sean ofrecidos.

Finalmente, habría de decir que, dentro de las religiones de inspiración afro, la carne hace líneas y pese a que estas se pueden presentar como *líneas de segmentaridad* que estratifican el mundo –porque en efecto se requieren para organizarlo así sea temporalmente– albergan rasgos rizomáticos y, en esa medida, dan paso a *líneas de fuga* que subvierten todo orden, aunque sin colapsarlo totalmente (Deleuze y Guattari, 1980/1997). La carne no es una materia fija o acabada, se *re-produce* en sus permanentes devenires humanos-no-humanos que posibilitan habitar mundos posibles en los que vida-muerte-vida se expresan como procesos que conectan pasados-futuros entre estos y otros sistemas de referencia. Pese a la sensación de finitud que pueda producir la carne con el paso de los años, la enfermedad, la muerte, su putrefacción y pulverización, ella siempre se encuentra en un llegar a ser inacabado de vida y de sí misma.

Bibliografía

- Cabrera, L. (1954/2006). *El monte*. Editorial Letras Cubanas.
- Cabrera, L. (1977/1986). *La regla kimbisa del Santo Cristo del Buen Viaje*. Ediciones Universal.
- Castro Ramírez, L. C. (2026). *Palo monte: reglas de muerto, persona, ritual y cosmología*. Almuzara, S. L.
- Castro Ramírez, L. C. (2023). Entre peregrinos y convertidos: tensiones en la investigación de sistemas religiosos de inspiración afro en Colombia. *Raphisa. Revista de Antropología y Filosofía de lo Sagrado*, 7(1), 29-57. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9441446>
- Castro Ramírez, L. C. (2022). *Trance-posesión en Colombia. Manifestaciones diaspóricas en las religiones de inspiración afro*. Lasirén Editora.
- De Carvalho, J. J. (1993/2018). Antropologia: saber acadêmico e experiência iniciática. *Anuário Antropológico*, 15(1), 91-107. <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6443>
- Deleuze, G. (1996). *Conversaciones*. Pre-Textos.
- Deleuze, G. (1969/1989). *Lógica del sentido*. Ediciones Paidós.
- Deleuze, G. y F. Guattari. (1980/1997). *Mil mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Pre-Textos.
- Fabian, J. (2002). *Time and the other. How anthropologist makes its object*. Columbia University Press.
- Girard, R. (1972/2005). *La violencia y lo sagrado*. Editorial Anagrama.
- James Figarola, J. (2007). *En el altar de fuego*. Editorial Oriente.
- James Figarola, J. (2006). *La brujería cubana: el palo monte. Aproximación al pensamiento abstracto de la cubanía*. Editorial Oriente.
- James Figarola, J. (2001). *Sistemas mágico-religiosos cubanos: principios rectores*. Ediciones Unión.
- Kristeva, J. (1989). *Poderes de la perversión. Ensayo sobre Louis-Ferdinand Céline*. Siglo Veintiuno Editores, S. A. de C. V.
- McCarthy Brown, K. (1987). "Plenty confidence in my self". The initiation of a white woman scholar into Haitian Vodou. *Journal of Feminist Studies in Religion*, 3(1), 67-76. <https://www.jstor.org/stable/25002057>
- Ochoa, T. (2004). Aspects of the dead. En M. Font (ed.), *Cuba today. continuity and change since the 'Periodo Especial'* (pp. 245-260). Bildner Center for Western Hemisphere Studies.
- Vogel, A., Da Silva Mello, M. A. y Pessoa de Barros, J. F. (1993). *A galinha-d'angola. Iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. Flacso; EDUFF.

Luis Carlos Castro Ramírez

Soy doctor y magíster en Antropología de la Universidad de los Andes y sociólogo de la Universidad Nacional de Colombia. Mi trabajo de investigación y escritura desde hace más de veinte años se han concentrado sobre las religiones de inspiración afro que se encuentran en la diáspora, principalmente, las provenientes de Cuba. He sido docente en el ámbito universitario nacional y he participado como profesor invitado por la Faculdade de Ciências Sociais (FCS) de la Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil y por el Doctorado en Estudios Culturales de la Universidad Arturo Prat, sede Victoria, Chile, espacios desde los que he tratado estos temas y otros concernientes con la antropología y sociología de las religiones.

Actualmente, soy miembro investigador del Grupo de Estudios Sociales de la Religión - CES, Universidad Nacional de Colombia y coordinador de Iroko. Red de Investigaciones Afro-Religiosas (sede Colombia).



Cuando el bacon no es carne, la carne es toda otra cosa

*Una reflexión sobre
el carnivorismo
contemporáneo en Brasil*

Felipe Vander Velden

Universidad Federal de São Carlos
felipevelden@yahoo.com.br

Traducción: Julieta Arndt;
Revisión: Francisco Pazzarelli

Nota1

Doy las gracias a
Raimundo Tostes, Laís
Alves Peixoto, Manuela
Marini Nascimento
Sousa y Helena Vander
Velden por su ayuda con
este ensayo.

Nota2

Este texto aparece en
el envase del producto
(albóndigas) que
comercializa Fazenda
Futuro, una empresa
pionera en la venta
de carnes de origen
vegetal en Brasil (véase
su perfil en Instagram
@fazendafuturo).
Las *cursivas* son mías.

La carne¹ está presente en todas las comidas. Incluso donde no debería estar, o cuando no se aprecia o no se desea que aparezca, siempre insiste en estar ahí –véase, por ejemplo, la *carne* de soja o la *carne* picada “de origen vegetal con textura y sabor a carne”². Y, al ser una presencia garantizada, aparentemente ineludible, ya sea real o espectral, la carne se convierte en un objeto que se presta fácilmente a especulaciones oriundas de cualquier momento en que las personas se sientan a la mesa para comer o compartir una comida. Como plato o como tema de conversación, como receta o como especulación, a veces como presencia insistente de una ausencia deseada, la carne siempre estará ahí. Por esta razón, este ensayo comienza en la mesa de un bar-restaurant, en una comida en la que no iba a haber carne. Pero cabe preguntarse: ¿qué carne?

Hace unos meses, me senté a cenar con mi novia en un tradicional “espetinho” de São Carlos, una ciudad de unos 250000 habitantes, situada en el interior del estado de São Paulo, en Brasil, donde residimos. “Espetinho” (“Brocheta”), por metonimia, es el nombre que se da a los establecimientos (bares, restaurantes o incluso puestos callejeros o *food trucks*) que sirven, por supuesto, brochetas: pequeñas raciones individuales de alimentos (de origen animal o vegetal), ensartadas en un palillo de madera y asadas al fuego en una parrilla. En aquella ocasión, mi pareja, que es vegetariana, le preguntó al camarero que nos atendía si el pincho de medallón de mandioca que aparecía en la carta llevaba carne, a lo que el chico respondió que no. No nos dimos cuenta de que “medallón”, en la cocina brasileña, suele referirse a algo, ya sea animal o vegetal, envuelto en finas tiras de tocino. Y, de hecho, cuando el plato llegó a nuestra mesa –con la esperanza de que no contuviera carne, sino solo mandioca–, allí estaban las delicadas lonchas de panceta

curada y ahumada. Llamamos al camarero y le preguntamos de nuevo: “¡pero si dijiste que no llevaba carne!”. Y su respuesta, que es lo que nos interesa comentar aquí, fue sorprendente: “no tiene, el bacon no es carne!”. Debo decir que este no fue un caso aislado, ya que, unos meses después, en la ciudad de Belo Horizonte, capital del estado de Minas Gerais y con sus 2,3 millones de habitantes, vivimos una experiencia similar al informarnos de que otro plato preparado con bacon no contenía carne. Los vegetarianos, por cierto, relatan encuentros frecuentes con el jamón (técnicamente, carne de cerdo procesada) en aperitivos salados o recetas que se venden como “sin carne”. Y parece que algunos vegetarianos (¿o debería escribir “vegetarianos”?) siguen siendo incluso firmes adeptos del bacon (Fiddes, 1991, p. 88).

Antes de continuar, es necesario dejar claro que esta reflexión está intrínsecamente arraigada en el contexto brasileño. Pretende caracterizar, sobre todo, el pensamiento de cierta élite que ha venido manifestando posiciones sociales y políticas notablemente coherentes –extremadamente derechistas, neoliberales y ultraconservadoras–, lo que incluye una valoración crítica de las cuestiones medioambientales, un vínculo material y simbólico con la economía y el universo simbólico de la ganadería y la agricultura, y una ética y una estética de la existencia estrechamente vinculadas a un mundo rural fuertemente idealizado y tecnificado. La figura del animal, de la carne y de su consumo adquiere así unos contornos bastante específicos, cuya comparación con otros escenarios nacionales o regionales exige cautela.

Nota3

Diccionario Houaiss de la lengua portuguesa, p. 408.

Nota4

Es lógico que lo que constituye la “carne” como alimento también varíe según las distintas culturas. En mi propio trabajo con el pueblo indígena karitiana (grupo de lengua tupí formado por unos 450 individuos que habitan en siete aldeas situadas en el estado de Rondônia, en el suroeste de la Amazonia brasileña), el término para “carne”, *himo*, es el mismo que se utiliza para “animal de presa” o “caza”; de este modo, la carne “de verdad”, por así decirlo, es esencialmente lo que se consume de los animales que los karitiana abaten en sus actividades cinegéticas. En sentido estricto, por lo tanto, los animales domesticados, que no se cazan porque viven en compañía de los humanos, no constituyen “carne”, y lo mismo ocurre con aquellos animales silvestres cuyo consumo está prohibido: estos tampoco son “carne”, aunque de ellos se pueda decir que son *him* sara, “carne mala, carne que no sirve”. Para un análisis más detallado de este tema, véase Vander Velden (2019).

En sentido estricto, la carne es todo aquello que comemos y que procede de un animal: seres que tienen vida, sangre, ojos, madres o “la aterradora existencia de un rostro” (Haraway, 2011). La definición del diccionario reza así: “**carne** s.f. (s. XIII) **1.** parte del cuerpo del hombre y de los animales (...) **2.** (acáp. 1) parte comestible de mamíferos, aves y peces **3.** porción comestible de cualquier otra especie animal (...)”³. Es decir, “partes comestibles de los animales comibles” (Ribeiro y Corção, 2013, p. 433). Pero es un hecho que algunas carnes son más “carne” que otras. En lo que parece una herencia aristotélica (Ariza y Martins, 2010), es plausible sugerir que nuestra clasificación popular de los productos de origen animal se basa en la cantidad de sangre: cuanto más sangre, más caliente y húmeda, más carne es. Así es, creo (y nos ceñiremos únicamente a los alimentos cárnicos más consumidos), como situamos la carne de vacuno en la cúspide de lo que constituye el universo de las carnes, pasando por el cerdo y llegando a las aves (especialmente al pollo), ocupando el último lugar los pescados, que para muchos carecen de sangre y, en diversos contextos, son vegetalizados –aproximados simbólicamente a los vegetales– en el uso de la expresión “frutos del mar”, que agrupa a los pescados con toda una infinidad de animales procedentes del mar, y en su “cultivo” o “cultura”, ya que los peces son “el equivalente al pasto” (“the equivalent of grass”; Murray, 2015, p. 151) en los diseños contemporáneos en los que la piscicultura y la acuicultura, mediante metáforas agrícolas, se conciben como modalidades de la agricultura (Bérard, 1993; Smith, 2012; Ramalho, 2012; Lien, 2015). Sin embargo, todas ellas, por lo que yo sé, son carnes: carne de vaca, carne de cerdo, carne de pollo, carne de pescado⁴.

Pero parece que algo está cambiando radicalmente en esa jerarquización de los productos cárnicos a disposición de los consumidores. Los autodenominados vegeta-

rianos que comen pescado (los pescetarianos) ya llevan tiempo siendo objeto de estudio etnográfico (Ferrigno, 2012, p. 51), al igual que los llamados semivegetarianos, que consumen carnes blancas (Ribeiro y Corção, 2013, p. 435). En este caso, no hacen más que corroborar la idea de que el pescado (y otros animales acuáticos), de hecho, no es –o no son– carne, por lo que tienden a considerarse vegetales. Pero lo que parece estar ocurriendo en este momento es que las carnes de aves e incluso de cerdo también se ven cada vez más envueltas en (otra) especie de limbo clasificatorio. En primer lugar, una analogía basada en el concepto de “carne blanca” y los métodos industriales de producción a escala colosal está vinculando cada vez más a las aves y los peces: no es casualidad, por tanto, que Marianne Lien (2012, p. 237) se refiera al salmón criado en tanques en la costa noruega como “el pollo del mar”. En segundo lugar, la carne de cerdo, que siempre ha sido –y sigue siendo, desde el punto de vista técnico o físico-químico (Keeton y Dikeman, 2017)– considerada una carne roja (al menos eso es lo que he oído desde pequeño), se viene describiendo poco a poco como una carne blanca (Sousa, 2018), “la otra carne blanca” (“the other white meat”; Horowitz, 2006, p. 128), más magra y, por lo tanto, más saludable que la carne roja, que queda así circunscrita a la carne de vacuno. Está claro que parte de este movimiento de reclasificación de la carne de cerdo como carne blanca –su “blanqueamiento”, si se me permite expresarlo así– está orquestado por las grandes empresas cárnicas que se dedican al sacrificio y la comercialización de cerdos, como la Asociación Brasileña de Criadores de Cerdos (ABCS) (imagen siguiente).

Estas campañas, a pesar de los evidentes intereses corporativos, parecen estar surtiendo efecto en la población, cada vez más convencida de que la carne de cerdo

UM NOVO OLHAR SOBRE A CARNE SUÍNA
CORTES MAGROS | Corte o colesterol, mas não corte o sabor.



BOLONHESA DE CARNE SUÍNA

Para a maioria dos brasileiros é sempre uma grande surpresa descobrir que a carne suína participa da receita original desta fabulosa sobremesa nascida em Bolonha, na Itália. Os italianos misturam carne suína e bovina na mesma proporção de 50 por cento. Nesta receita, exploramos exclusivamente a carne suína, misturando duas vezes. Pode-se usar Patinho, Alcanço, Lombo ou Costão Mole. O importante é eliminar praticamente toda a gordura superficial.

Trigueiro com óleo, sal, pimenta do reino, cebola e alho poró picados. Fritar por duas horas na panela. Mergulhe em dois copos de água 100 g de cogumelos secos. Retire 800 g de carne (para quatro pessoas) numa base de sal e cebola macerados. Cozido para não perder água. Acrescente 2 pacotes de polpa de tomate, 4 colheres de sopa de salmão e igual quantidade de farinha peneirada. Adicione um copo de leite "amolecido" de caldo de carne. Acrescente os cogumelos picados e a água na qual eles foram hidratados. Cozido à pressão condizente com a receita. Organize a pasta num prato fundo e coloque o molho bolonhesa na parte superior. Adicione fatias finas de torrão, leitoso de queijo parmesão e regue com um fio de óleo de oliva virgem. O prato, assim feito, ganha um toque que o torna para qualquer circunstância.

SUÍNO, CARNE BRANCA COM SABOR
 Conheça mais sobre o valor nutricional e a qualidade da carne suína brasileira.
www.abcs.com.br



es carne blanca, saludable y fiable, y distanciándola de los cortes bovinos, llenos de grasa y colesterol, aunque varios autores señalen la persistencia de “mitos” en torno a la carne de cerdo, considerada (erróneamente, según afirman) más grasosa y menos higiénica, heredando la caracterización simbólica negativa del animal (Ortigara, 2009; Marçal et al., 2016). Quizá aquí radique el “bacon que no es carne” con el que mi compañera vegetariana y yo nos topamos en el restaurante de São Carlos: si no es de vaca, se puede decir que no es carne. Aunque el folleto anterior siga hablando de carne.

Que la carne de vacuno haya sido durante mucho tiempo el término por defecto –cuando hablamos de carne, sin ningún calificativo, nos referimos a carne de vaca o de buey– no es de extrañar, ya que esta ha sido la norma, al menos en países centrales como los Estados Unidos de América (Horowitz, 2006; Specht, 2019). El resto siempre ha sido carne *de pollo*, carne *de cerdo*, carne *de cabra*, y así sucesivamente; además, investigaciones anteriores ya han demostrado que, en determinados contextos, el pollo, el pescado y los productos procesados (como las salchichas) no se consideran carne (Barros, Meneses y Silva, 2012, p. 370). Lo que me parece novedoso ahora es que el término “carne” se está convirtiendo en exclusivo de un tipo específico de alimento cárnico, lo que hace que los adjetivos que se aplican al resto de “carnes” resulten inútiles, ya que el propio sustantivo cae en desuso. En cierto modo, ya no hay carne de pollo ni carne de cerdo, porque “carne” se ha convertido en una sola cosa. Lo que parece estar ocurriendo es una radicalización del movimiento que reserva el concepto de “carne” únicamente a los cortes bovinos, la carne por excelencia –a la que llamaremos aquí “LA carne”–, dejando fuera de la categoría a los cortes de cerdo, aves y pescado y, por lo tanto, situándolos en una especie de zona gris. Esto, por supuesto, tiene consecuencias para las vidas de miles de millones de cerdos, pollos, patos, pavos y peces, que cada vez más pueden consumirse sin el temor de estar comiendo la carne cadavérica de un animal.

Esto sin duda también se aplica, o incluso más, a los alimentos cárnicos procesados o ultraprocesados, como salchichas, hamburguesas, *nuggets*, embutidos y productos cárnicos en general, así como a las carnes en conserva o picadas, cuyos vínculos con la carne de los animales a partir de los cuales se han elaborado (incluso cuando se trata de bovinos) son, y parecen haber sido

Nota5

Resulta curioso que, tal y como documenta Ana Garbuio (2015, p. 27), se sugiera que incluso la carne de soja se utilizaría para fabricar las hamburguesas de las grandes cadenas de comida rápida, llevando al extremo la “vegetalización” de las carnes ultraprocesadas.

siempre, aún más confusos, pues circulan relatos -denominados por algunos “leyendas urbanas”- de que estos alimentos se elaboran a partir de lombrices, carne de caballo y de otros animales considerados inmundos o no comestibles, partes del cuerpo que suelen ser no comestibles o muy poco apreciadas (picos de aves, piel, patas, orejas, vísceras) y otras cosas peores -incluida una “cosa” genérica e indeterminada-, e incluso, en ciertos casos macabros documentados aquí y allá, carne humana (Lopes, 2007; Garbuio, 2015)⁵. Si bien es cierto que, en ocasiones, estas historias populares resultan ser ciertas, eso poco importa en el comentario que transmiten sobre las carnes procesadas: en definitiva, bien podrían no ser, y a menudo no son, carne. Al fin y al cabo, “los ciudadanos no podrían dormir tranquilos si supieran cómo se hacen las salchichas y las leyes”...

Por lo tanto, no cualquier carne, ni siquiera la de origen bovino, merece el nombre de “carne”. De hecho, el término “carne”, hoy en día, parece estar reservado a aquellos cortes bovinos que presentan resistencia, lo que los diferencia de los alimentos cárnicos blandos, tiernos, fáciles y rápidos de preparar -y acompañados de una gran variedad de otros elementos, como pan, verduras, condimentos y demás-, como las hamburguesas y las salchichas (Archetti, 2001, p. 20). El término sin matizar se reserva cada vez más a la carne de vacuno, que, además, se aproxima a la carne cruda: no creo que sea casual que la gastronomía carnívora afirme cada vez con más fuerza que “la forma correcta” de comer carne es poco hecha (o “al punto menos”, *medium-rare* en inglés) y, en algunos casos, casi cruda: chefs y asadores de renombre han afirmado que esa es la forma correcta de prepararla, ya que preserva la jugosidad, la textura, la ternura y el auténtico sabor del producto. En esto cuentan con el respaldo de un público cada vez mayor, como

Nota6

Usuario **camismors** en:
https://www.reddit.com/r/conversas/comments/1afg29c/voc%C3%AAs_preferem_carne_mal_passada_ao_ponto_ou_bem/ (Consultado el 27/03/2026).

Nota7

<https://receitas.globo.com/blog/dicas-e-tecnicas/qual-o-ponto-perfeito-da-carne-chef-ju-lima-e-sorocaba-explicam.ghml> (Consultado el 27/03/2026).

Nota8

Ver <https://amazingribs.com/technique-and-science/myths/bones-make-meat-better/> (Consultado el 27/03/2026).

demuestran los comentarios en un foro de debate en línea⁶ sobre cómo se debe comer la carne: “Si pides carne muy hecha en la barbacoa, ya sé que esa persona no sabe comer carne”. Quizá ni siquiera estén comiendo carne, desde luego no LA carne. La cuestión se plantea incluso en términos económicos: en un vídeo publicado en las redes sociales en octubre de 2025⁷, el cantante de música sertaneja Sorocaba (considerado en Brasil un *experto* en barbacoa) y la chef Juliana Lima defienden el consumo de carne poco hecha porque “la carne muy hecha supone un derroche económico, ya que el producto pierde casi la mitad de su peso original”. Otra afirmación que se oye cada vez más entre gastrónomos y chefs, además de entre los consumidores en general, es que las mejores carnes, las más sabrosas y jugosas, son las que se encuentran cerca de los huesos: el tema está tan extendido que mereció un artículo detallado y científicamente (además, por supuesto, gastronómicamente) informativo de un especialista estadounidense⁸ en el que se argumenta que la idea no es más que un mito...

Así pues, todo sucede como si se tratara realmente de devorar carne sangrienta y adherida a trozos de hueso. La carne por excelencia, en este sentido, en el uso cada vez más restringido del término –que deja, por tanto, fuera el pollo, el pescado, el cerdo y los derivados procesados, incluidos los de vacuno–, parece acercarse al animal del que procede, en un movimiento que parece dirigirse en dirección contraria a la que sustentó el espectacular crecimiento de la industria cárnica moderna, y que siempre ha buscado desconectar la carne del plato del animal vivo del que se extrajo: el traslado de los mataderos y las plantas de procesamiento a zonas rurales o periferias urbanas lejanas, el desmembramiento cada vez más minucioso del cuerpo del animal, en cortes cada vez más especializados, la presentación de los

Nota9

Publicado por el usuario **retr0_sapi3ns** en: https://www.reddit.com/r/conversas/comments/1afg29c/voc%C3%AAs_preferem_carne_mal_passada_ao_ponto_ou_bem/ (Consultado el 27/03/2026).

productos envasados y refrigerados, generalmente en *expositores* y envases inmaculadamente blancos: todo ello sirvió, como es sabido, para que los consumidores y comensales olviden, o ignoren, que en la mesa había, al fin y al cabo, el cuerpo muerto de un animal, un cadáver (Vialles, 1994; Dias, 2009). La fragmentación extrema de los cuerpos de los animales sacrificados, que debía ocultar su origen, parece dar paso ahora a la celebración del animal que se devora, sangrante, con hueso y casi crudo. En el mismo foro de debate en línea al que me he referido anteriormente, leemos⁹ una frase que se oye con frecuencia en barbacoas y otros eventos en los que se sirve carne: “si el buey está mugiendo, lo muerdo con más gusto”.

* * *

Creo que, con esto, la lucidez y la fuerza del argumento de Carol J. Adams (2012), en su famoso libro publicado originalmente en 1990, parecen más actuales que nunca. Porque, en mi opinión, la carne –la carne bovina, casi viva, que “mugía”– se vincula cada vez más a fantasías masculinistas de virilidad, fuerza, poder y control sobre la naturaleza: la carne, cada vez más, es el alimento del hombre macho dominador (Cartmill, 1993). Esto, debo reconocerlo, no es ninguna novedad, y lo que tendríamos aquí no sería más que una radicalización de una matriz más antigua arraigada en el pensamiento occidental: Nick Fiddes (1991, p. 88-89) ya había afirmado que las carnes procesadas –más “fáciles”, como sugirió Eduardo Archetti– son más adecuadas para los niños, porque “Los hombres de verdad... necesitan carne de verdad” (“Real Men....need real meat”). Tenemos, pues, un doble movimiento: la carne de vacuno, roja y sangrante entre los huesos del animal que muge, para los hombres que se regocijan al saber que comen un cuerpo muerto, y los

Nota10

La usuaria (que asumí como del sexo femenino, ¡fijense!)

SummertimeSadness369

en: https://www.reddit.com/r/conversas/comments/1afg29c/voc%C3%AAs_preferem_carne_mal_passada_ao_ponto_ou_bem/ (Consultado el 27/03/2026).

demás productos –la “carne” de otros animales o la carne de vacuno bien procesada o muy hecha– para las mujeres (y los niños), a quienes (todavía) les repugna la presencia de cadáveres en la mesa. De nuevo, el mismo foro de debate en línea mencionado anteriormente aporta otra reflexión interesante: “Creo que la mayoría de las mujeres que conozco prefieren la carne muy hecha”, escribe otra usuaria de ese mismo foro en línea¹⁰.

La novedad, entiendo, radica en que esta conexión entre el macho y “la carne” oscurece el hecho de que muchas cosas son (de) carne, están hechas de carne, contienen carne, son producto de cuerpos animales sacrificados y producidos como alimento; la carne, como hemos visto, es «parte del cuerpo del hombre y de los animales». Y en ello, sin duda, influyen los esfuerzos de las grandes corporaciones que controlan el negocio de la cría y el sacrificio de animales, así como la producción y distribución de productos cárnicos. La cuestión es que, ahora, la palabra “carne” pasa a designar, con orgullo, únicamente a un tipo o forma de su presentación y consumo. Y, siendo así, ¿por qué la industria cárnica parece ignorar que el ocultamiento que durante tanto tiempo han tratado de imponer al nexo *carne = animal = muerte* parece fracasar, de forma evidente y descarada, en este nuevo escenario? Mi hipótesis tiene que ver precisamente con el recrudescimiento de masculinidades dominantes que difunden la figura del macho alfa seguro, viril, intrépido y completamente abierto a los impulsos primitivos y animalescos que, según ellos, teóricamente producen hombres de verdad, Real Men. Resulta sugerente constatar que un movimiento análogo parece haber surgido en los debates sobre la alimentación alternativa para perros, que defienden que estos animales deben comer huesos carnosos y crudos porque esa sería su dieta original, la del perro primitivo, buscando así al lobo ancestral en el

perro doméstico actual (Lewgoy y Sordi, 2012). ¿Estarán los hombres en el poder buscando ahora un acercamiento a algún antepasado prehistórico que comía carne cruda o apenas asada al fuego, y que, con el arma en la mano, intimida y maltrata a los animales y a las mujeres porque así era y así debe ser? ¿Una especie de retorno a un pasado animal, cazador o depredador, del ser humano? Es obvio que, si es así, nos encontramos ante la exacerbación de formas de dominio –del ser humano sobre el animal y de los hombres sobre las mujeres (y los niños)– que, de hecho, no tienen nada de ancestral, sino que suenan absolutamente actuales. Y el hombre, al fin y al cabo, se encuentra con el perro, tal y como deseaba nada menos que Konrad Lorenz (1997).

Que todo esto esté vinculado a una consolidación, al menos en Brasil, de la llamada cultura del agro (o cultura sertaneja, término de uso más antiguo), que valora una especie de pasado glorioso en el que la vida era más sencilla, más auténtica y, al mismo tiempo, más dura, más exigente, más violenta, porque se basaba (al menos según parte de su maquinaria ideológica) en la dominación y la domesticación (masculinas) de la naturaleza agreste y sus animales salvajes, y en su conversión en zonas domesticadas y, por ello, productivas (Pimentel, 1997) –una imagen generada y potenciada en consonancia con la gigantesca expansión, a partir de la década de 1950, del agronegocio, del que la industria cárnica es una parte significativa– no me parece fortuita. Tampoco es casual que Eduardo Archetti (2001, p. 20), una vez más, haya concebido la hamburguesa y el *hot dog* como símbolos de la sociedad moderna; la carne se convierte así en metáfora del pasado, a veces muy lejano. Y esta misma violencia “primitiva” que se impone a los animales –en los rodeos, en las vaquejadas, en los mataderos y las plantas de procesamiento cárnico, en las barbacoas y los

Nota 11

Véase el asombroso crecimiento del movimiento Redpill en Brasil, con sus orientaciones ultraneoliberales y su defensa de una masculinidad hegemónica (en cierto modo perdida, y que debe reencontrarse en el pasado agrícola y carnívoro) basada en la misoginia y el desprecio por los derechos de las mujeres (Silva dos Santos, 2025).

asadores, en el hecho de comer carne mientras muge—acaba extendiéndose por la “naturaleza” en su conjunto, incluidas las mujeres y los niños, a quienes alcanza de diversas formas una especie de machismo carnívoro.¹¹

Los vínculos de todo esto con los movimientos políticos neoliberales de extrema derecha, aliados a corrientes religiosas ultraconservadoras e ideologías racistas y fascistas, que están en auge en Brasil y en otros países, también me parecen evidentes, aunque en este caso, igualmente, las conexiones simbólicas entre la orientación política, el carnismo y el machismo requieran una mayor investigación etnográfica (véase Muller, Rooney y Cerja, 2024) —aunque sea de sobra conocido que todos estos intereses convergen, por ejemplo, en el Congreso Nacional brasileño, en el grupo de hombres (y algunas mujeres) políticos conocido como BBB: bala, buey y Biblia (Britto et al., 2024). Pero tampoco es ninguna novedad que aquí exista un sesgo de clase detectado desde hace tiempo, y que la carne esté reservada no solo a los hombres, sino a los hombres ricos y blancos. Sabemos, asimismo, que la carne que consumen las clases trabajadoras rara vez es picaña, sino salchichas, *nuggets*, hamburguesas y otros productos ultraprocesados, además de pollo, todas ellas “alternativas” —así es como las presenta siempre la prensa, por ejemplo: alternativas a la carne de vacuno—, más baratas y con mucho, mucho menos prestigio (Silva y Bruno, 2026). El hecho de que los desfavorecidos se alimenten de las partes menos nobles de los animales de sacrificio se pone de manifiesto incluso a nivel internacional, donde al Sur global le corresponden los recortes o las sobras de lo que el Norte rico y blanco rechaza (Gewertz y Errington, 2010): he aquí el orden totémico global que, según Marshall Sahlins (2003), establece un paralelismo entre las diferencias de estatus de las personas y lo que comen. Así pues, parece

que nos encontramos ante la curiosa e inquietante situación en la que, en cierto modo, los pobres realmente no comen carne.

* * *

Todo esto, obviamente, no son más que especulaciones. Pero son especulaciones fundamentadas en hechos que, como hemos visto al principio de este ensayo, apuntan a una circunscripción cada vez mayor, elitista y sin disimulo, del término “carne” para designar únicamente ciertas partes y formas de preparación de alimentos de origen animal: LA carne. Así, ni el pescado, ni el pollo, ni los filetes muy hechos, ni el jamón, ni el bacon son carne. Los veganos y vegetarianos deben, por tanto, redoblar sus precauciones. ¿Y qué decir del futuro que se vislumbra en las carnes vegetales, las setas, los insectos o incluso en las carnes artificiales, sintéticas, tecnológicas o cultivadas, producidas en laboratorio (Fischer, Gang y Rosaneli, 2022)?¹² Creo que, siguiendo la lógica simbólica que intento mínimamente esbozar aquí, estos alimentos seguramente no podrán sustituir a LA carne, aunque se les denomine insistentemente de la misma manera. Si las carnes animales ya no son carne, ¿quién dirá que las carnes producidas a partir de otros orígenes serán aceptadas como tales? Mi impresión es que estas carnes vegetales o sintéticas se incorporarán a los menús como nuevas opciones de experiencias gustativas o gastronómicas, pero no sustituirán a LA carne. No pueden sustituir a LA carne porque ni siquiera otras carnes (animales) pueden hacerlo. El placer animal de devorar huesos carnosos y sangrientos no se superará fácilmente, porque expresa simbólicamente, en código culinario, una forma de estar en el mundo: masculina, blanca, heteronormativa, violenta, primitiva y, por eso, original, real y auténtica.

Nota 12

Es interesante que, en el Occidente moderno, los hongos se hayan asociado y se sigan asociando habitualmente con las plantas o los vegetales, mientras que en ciertas partes del planeta (como en algunos países africanos) se consideren carne (Pérez-Moreto et al., 2020, p. 19), lo que, entre nosotros, parece ahora aún más improbable.

En un artículo ya célebre, uno de los últimos que escribió a lo largo de su dilatada carrera, el antropólogo Claude Lévi-Strauss (2009, p. 215-216), al reflexionar sobre los riesgos que conlleva el consumo de carne de bueyes y vacas convertidos en “laboratorios mortíferos” por la ganadería contemporánea, vislumbró un escenario utópico futuro en el que el carnivorismo “se convertirá en una ocasión rara, costosa y llena de riesgos”, y

la carne figurará en el menú en circunstancias excepcionales. Se consumirá con la misma mezcla de reverencia piadosa y ansiedad que, según los antiguos viajeros, impregnaba las comidas caníbales de ciertos pueblos. En ambos casos, se trata al mismo tiempo de comulgar con los antepasados y de incorporar, con sus riesgos y peligros, la sustancia de seres vivos que fueron o se convirtieron en enemigos. Una vez desaparecida por completo la cría de ganado, poco rentable, esa carne que se comprará en tiendas de gran lujo procederá únicamente de la caza. Nuestros antiguos rebaños, abandonados a su suerte, serán una presa como cualquier otra en un campo devuelto a la naturaleza salvaje.

El escenario de la carne como producto de lujo ya es una realidad. Me refiero, claro está, a LA carne. Parece, pues, que el maestro francés, al elegir, por así decirlo, el bando de los animales (o de algunos animales, las vacas), no haya tenido en cuenta la dimensión intrahumana de la cuestión: que LA carne, elevada a la categoría de alimento para unos pocos (los ricos), pone de manifiesto el carácter de su consumo privativo como un poderoso símbolo de la jerarquía, la superioridad y la dominación, no solo de los humanos sobre los seres no humanos, sino también de lo masculino sobre lo femenino, y de los ricos sobre los pobres. Un mundo en el que el bacon no es carne -al igual que tampoco lo son los peces, las aves y todos los demás animales de granja, incluidos incluso los bovinos- no puede hacer justicia a los animales, y seguirá alimentando a las mujeres, a los pobres, a las personas

negras, a los indígenas y a otros colectivos marginados únicamente con las migajas chamuscadas que caen de las mesas repletas de los poderosos.



Figura 2. Jean-Baptiste Debret, La cena brasileña, 1827 (dominio público)

Bibliografía

- Adams, Carol J. 2012. *La política sexual de la carne: la relación entre el carnivorismo y la dominación masculina*. Río de Janeiro: Alaúde.
- Archetti, Eduardo. 2001. *Conejillos de Indias: alimento, símbolo y conflicto de conocimientos en Ecuador*. Oxford: Berg.
- Ariza, Fabiana y Martins, Lilian Al-Chueyr. 2010. «La scala naturæ de Aristóteles en el tratado *De Generatione Animalium*». *Filosofía e Historia de la Biología*, 5(1): 21-34.
- Barros, Guilherme S. de; Meneses, José Newton C.; Silva, José Ailton da. 2012. Representaciones sociales del consumo de carne en Belo Horizonte. *Physis: Revista de Salud Colectiva*, 22(1): 365-383.
- Bérard, Laurence. 1993. «La culture du poisson». *Études Rurales*, 129-130: 147-156.
- Britto, Adriane Sanctis de; Reis, Luciana Silva; Rosa, Ana Silva; Amaral, Mariana Celano de S. 2024. *La ley de la bala, del buey y de la Biblia: la cultura democrática en crisis en la lucha por los derechos*. São Paulo: Tinta-da-China/LAUT.
- Cartmill, Matt. 1993. *Una visión de la muerte por la mañana: la caza y la naturaleza a lo largo de la historia*. Cambridge: Harvard University Press.
- Dias, Juliana. *El rigor de la muerte: la construcción simbólica del «animal de carnicería» en la producción industrial brasileña*. Tesis de máster (Máster en Antropología Social) – Instituto de Filosofía y Ciencias Humanas, Universidad Estatal de Campinas, Campinas, 2009.
- Ferrigno, M. V. (2012). *Veganismo y liberación animal: un estudio etnográfico*. Tesis (Máster en Antropología Social), UNICAMP.
- Fiddes, Nick. 1991. *Meat: a natural symbol*. Londres: Routledge.
- Fischer, Marta L.; Gang, Jessica de; Rosaneli, Caroline F. 2022. «La representación social del consumo de proteínas animales y de las alternativas para su sustitución: un análisis bioético». *Análise Social*, LVII(243): 310-331.
- Garbuio, Ana Carolina. 2015. *¿Qué nos dicen las leyendas urbanas sobre las cadenas de comida rápida?* Trabajo de fin de carrera (Grado en Ciencias Sociales), Universidad Federal de São Carlos.
- Gewertz, Deborah y Errington, Frederick. 2010. *Carne barata: las naciones alimentarias en las islas del Pacífico*. Berkeley: University of California Press.

- Haraway, Donna. 2011. «El reparto del sufrimiento: relaciones instrumentales entre los animales de laboratorio y sus cuidadores». *Horizontes Antropológicos*, 35, pp. 27-64.
- Horowitz, Roger. 2006. *Llevar la carne a la mesa estadounidense: sabor, tecnología, transformación*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Keeton, J. y M. Dikeman (2017). «Carnes “rojas” y “blancas”: términos que generan confusión». *Animal Frontiers*, 7(4), 29-33.
- Lévi-Strauss, Claude. 2009. La lección de sabiduría de las vacas locas. *Estudos Avançados*, 23(67): 211-216.
- Lewgoy, Bernardo y Sordi, Caetano. 2012. Devorando la carcasa: cocinas alternativas y dietas alternativas en la alimentación animal. *Anuario Antropológico*, 37(2), pp. 159-175.
- Lien, Marianne. 2012. «Conclusión: las trayectorias del salmón a lo largo de la cuenca del Pacífico Norte. Diversidad, intercambio y relaciones entre humanos y animales». En: B. Colombi y J. Brooks (eds.), *Keystone Nations: pueblos indígenas y el salmón en el Pacífico Norte*. Santa Fe: SAR Press, pp. 237-254.
- . 2015. *Convertirse en salmón: la acuicultura y la domesticación de los peces*. Berkeley: University of California Press.
- Lopes, Carlos Renato. 2007. *Leyendas urbanas en Internet: entre el orden del discurso y el acontecimiento enunciativo*. Tesis (Doctorado en Letras), Universidad de São Paulo.
- Lorenz, Konrad. 1997. *Y el hombre encontró al perro...* Lisboa: Relógio d'Água.
- Marçal, Danilo; Caetano de Abreu, Rodrigo; Cheung, Thelma L.; Kiefer, Charles. 2016. «El consumo de carne de cerdo en Brasil: aspectos simbólicos como determinantes del comportamiento». *Revista de Agronegocios y Medio Ambiente*, 9(4): 989-1005.
- Muller, S. Marek; Rooney, David; Cerja, Cecilia. 2024. «Long live the Liver King: right-wing carnivorousism and the digital dissemination of primal rhetoric». *Frontiers in Communication*, 9: 1338653.
- Murray, Donald. 2015. *Historias de arenques: cómo estos «queridos plateados» moldearon el gusto y la historia de la humanidad*. Londres: Bloomsbury.
- Ortigara, Claudino. 2009. «Carne de cerdo: a la luz de la ciencia, lo que hace daño es el mito». *Revista Agrogeoambiental*, 1(1): 23-36.

- Pérez-Moreno, Jesús; Guerin-Laguette, Alexis; Flores Arzú, Roberto; Yu, Fu-Qiang; Verbeken, Annemieke. 2020. Setting the scene. En: Pérez-Moreno, Jesús; Guerin-Laguette, Alexis; Flores Arzú, Roberto; Yu, Fu-Qiang; Verbeken, Annemieke (eds.), *Mushrooms, humans and nature in a changing world: perspectives from ecological, agricultural and social sciences*. Cham: Springer Nature Switzerland, pp. 3-28.
- Pimentel, Sidney V. 1997. *El suelo es el límite: la fiesta del vaquero y la domesticación del sertão*. Goiânia: Editora UFG.
- Ribeiro, Cilene G.; Corção, Mariana. 2013. El consumo de carne en Brasil: entre valores socioculturales y nutricionales. *Demetra*, 8(3): 425-438.
- Sahlins, Marshall. 2003. *Cultura y razón práctica*. Río de Janeiro: Zahar.
- Silva y Bruno, Marcos. 2026. La gramática para impedir la diversidad alimentaria. *Outras Palavras* (disponible en <https://outraspalavras.net/crise-brasileira/a-gramatica-para-impedir-e-diversidade-alimentar/>, consultado el 30/03/2026).
- Silva dos Santos, Pablo Henrique. 2025. «Red Pill y la violencia contra las mujeres». *Contemporânea*, 5(6): 1-13.
- Smith, Courtland. 2012. «Introducción: el cultivo de la pesca de captura. Lecciones del cultivo del salmón y las culturas». En: B. Colombi y J. Brooks (eds.), *Keystone Nations: pueblos indígenas y salmón en el Pacífico Norte*. Santa Fe: SAR Press, pp. 3-24.
- Sousa, J. S. de. 2018. *La carne de cerdo: legislación, cortes y comercio (una revisión)*. Trabajo de fin de carrera (Agronomía y Medicina Veterinaria), Universidad de Brasilia.
- Specht, Joshua. 2019. *La república de la carne roja: una historia «de la pezuña a la mesa» de cómo la carne de vacuno cambió Estados Unidos*. Princeton: Princeton University Press.
- Vander Velden, Felipe. 2019. «Tratadas y vacunadas, aguadas y cancerígenas: la colonización de las dietas indígenas por los sistemas de producción de carne». *Revista Ingesta*, 1(1): 82-100.
- Vialles, Noëlie. *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

Felipe Vander Velden

Doctor en Antropología Social por la Universidad Estadual de Campinas (2010), con estancias posdoctorales en las universidades de Aarhus (Dinamarca), Leiden (Países Bajos) y Juiz de Fora (Brasil), investiga desde 2005 las relaciones entre colectivos humanos y seres más-que-humanos (especialmente animales), principalmente entre pueblos indígenas de la Amazonia brasileña. Es profesor del Departamento de Ciencias Sociales y del Programa de Posgrado en Antropología Social de la Universidad Federal de São Carlos (UFSCar), y fundador y coordinador, desde 2017, del grupo de investigación Humanimalia, Antropología de las Relaciones Humano-Animales (www.humanimaliaufscar.net).



¿Hay vacas de carne?

**Marisol De la Cadena
y Santiago Martínez Medina***

*CowDom: Between domestication and ferality:
cattle-human relationships in the making of
post-colonial South-American society

Entre la década de 1940 y los primeros años del siglo XXI el promedio de producción lechera por vaca aumentó de forma sostenida en un 380%¹. En las últimas dos décadas esa progresión se ha acelerado: en los Estados Unidos, la producción de leche se incrementó en un 32% gracias al aumento en el rendimiento por vaca que se calcula en un 28% entre 2004 y 2024². Entre los factores que contribuyen a este espectacular aumento, el llamado “mejoramiento genético” es protagonista.

Nota1

<https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2022/march/u-s-dairy-productivity-increased-faster-in-large-farms-and-across-southwestern-states>.

Nota2

<https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2026/february/fewer-farms-more-milk-the-changing-structure-and-costs-of-us-dairy-farming>

Mejorar quiere decir muchas cosas, en este caso, “mayor producción”. Para que cada nueva generación de vacas lecheras sea más productiva que la de sus madres, se hace concebir a las más productivas con el semen de los toros padres de las mejores vacas lecheras. Y a las más productivas entre ellas se las hace generar embriones que luego se transfieren a otras vacas para su gestación. A partir de la inseminación artificial, un procedimiento mediante el cual humanos -un peón agrícola capacitado o un veterinario- depositan semen de toro (contenido en recipientes llamados “pajillas”) en el útero de una vaca, se despliegan y multiplican las tecnologías de reproducción asistida que incluyen, además de la transferencia de embriones, la reproducción de toros y vacas con certificación genómica, la edición génica y la clonación. La innovación parece no tener límite y se constituye en un campo de promesas de eficiencia, rentabilidad y aceleración de los retornos de inversión.

Una de esas vacas es Lila Z (Lylehaven Lila Z EX-94, para ser más exactos), una holstein canadiense importante porque tuvo más de una centena de hijos en el mundo, con 67 crías directas registradas solo en Canadá. Fue una de las primeras vacas lecheras en ser vendida por más de un millón de dólares.

Igualmente, la producción de carne también ha crecido. La mejora productiva se mide en los kilos que alcanza el bovino en un tiempo cada vez menor. Por ejemplo, En Estados Unidos la producción de carne aumentó en un 25% entre 1970 y 2019, con un aumento del 30% en el peso promedio de los bovinos cuando ingresan al matadero³. En este caso, el “mejoramiento genético” es también protagonista. A los toros y a las vacas más productivas se las reproduce más allá de lo que podrían hacerlo sin la asistencia tecnológica, con el objetivo de mejorar paulatinamente la rentabilidad del negocio.

Nota3

<https://www.ers.usda.gov/data-products/charts-of-note/chart-detail?chartId=93225>

Nota4

<https://finance.yahoo.com/news/shes-worlds-most-expensive-cow-040156553.html>

Una de estas vacas es Viatina-19 (Viatina-19 FIV Mara Movéis, para ser más precisos), una nelore blanca brasileña de cuatro años y medio, valorada en más de 4 millones de dólares. Viatina fue noticia financiera en el año 2024, cuando ingresó en el Libro Guinness de los Récords por ser la vaca más cara jamás vendida en una subasta⁴.

La taxonomía comercial *especializa* a Lila como productora de leche y a Viatina como productora de carne. Desde esta taxonomía, ambas participan en el mercado y en la práctica de biotecnologías que aceleran su capacidad de generar crías y forman sus cuerpos. Mientras que Lila Z es de formas anguladas, grandes ubres, y su raza es reconocida por sus récords de producción láctea, Viatina es de músculos amplios, formas redondeadas, y su raza es apetecida por los ganaderos del negocio de la carne en las zonas tropicales del mundo.

¿Cuál es el secreto del precio de Lila Z y de Viatina? Su excelente “comportamiento” en la práctica llamada transferencia de embriones y el valor que otorgan a la cualidad productiva de sus ovarios que, tratados con hormonas, hacen un número muy elevado de óvulos que se convierten en embriones luego de ser inseminados con semen de toros que entonces atraen mercado. Extraídos de Lila y de Viatina, los embriones se transfieren a los úteros de otras vacas para su gestación; estas vacas dan a luz terneros con la calidad genética de los óvulos que los generaron, es decir, con una alta capacidad reproductiva e igualmente excelentes índices productivos en leche y carne, respectivamente.

La transferencia de embriones convierte a los ovarios de Lila Z y de Viatina en órganos vitales con interés financiero. Como otras “tecnologías de reproducción asistida”, la transferencia es una práctica biocapitalista

Nota5

[https://economictimes.
indiatimes.com/news/
india/record-breaking-
nelore-cow-sold-for-40-
crores-in-brazil-sets-new-
livestock-auction-milestone/
articleshow/108797537.cms](https://economictimes.indiatimes.com/news/india/record-breaking-nelore-cow-sold-for-40-crores-in-brazil-sets-new-livestock-auction-milestone/articleshow/108797537.cms)

multiespecie que conecta laboratorios, mercados y granjas con el objetivo de reproducir animales. Al hacerlo, también pueden reproducir capital. El ejemplo de Viatina es muy claro en este sentido. Según el Economic Times, un tercio de la propiedad de Viatina se vendió por 1,44 millones de dólares, un evento histórico. El mismo periódico informó que la venta “valoró su propiedad total en la asombrosa cifra de 4,3 millones de dólares estadounidenses, superando su récord anterior, establecido cuando la mitad de su propiedad se vendió por aproximadamente 800.000 dólares estadounidenses el año anterior”⁵. Tres empresas: Casa Branca Agropastoril, Agropecuária Napemo y Nelore HRO poseen acciones de Viatina. Por lo tanto, Viatina no tiene un propietario individual; análogamente, su valor se extiende más allá de su precio individual. Como explica el Economic Times, “se espera que su material genético, en forma de embriones y semen, produzca descendencia que transmita sus rasgos superiores, contribuyendo así a la mejora general de la raza nelore”. Las expectativas sobre Viatina-19 y otras vacas de inmenso valor económico son muy grandes, como uno de sus dueños declaró a Yahoo Finance: “No estamos sacrificando ganado de élite. Lo estamos criando. Y, al final, alimentaremos al mundo entero”. Y ello tiene un precio, como también explica la misma fuente: “Quienes desean mejorar la genética de su ganado pagan alrededor de 250.000 dólares por la oportunidad de recolectar óvulos de Viatina-19”. Un éxito empresarial: enormes vallas publicitarias de Viatina-19 se alinean a los lados de las carreteras brasileñas, promocionando la venta de la genética de Viatina, al igual que las páginas en *Instagram*, *Facebook*, *X* y otras redes sociales.

Pero nuestro trabajo de campo en fincas colombianas nos ha enseñado a decir *no toda vaca es ganado*. Obviamente, “vaca” y “toro” son los animales que encontra-

mos en todas las fincas que conocemos. Pero no todas las vacas ni todos los toros se hacen con las mismas prácticas y eso es lo que la distinción entre “vaca” y “ganado” quiere indicar. La distinción es conceptual, es decir, es una abstracción que se puede hacer sólo después de *describir el proceso que quiere analizar*. La distinción conceptual “vaca” / “ganado” está íntimamente conectada a -y quizá es inseparable de- la concepción humana de estos animales y de las relaciones multiespecie con las que esta concepción se pone en práctica. Juntando ambas: concepción refiere un proceso multiespecie que es simultáneamente biológico, económico y epistémico. En este triple proceso intervienen humanos interviniendo animales; los arreglos de sus componentes son heterogéneos y también lo son las fincas en las que los hemos aprendido.

Aprender a decir *no toda vaca es ganado* ocurrió de forma paulatina durante nuestras visitas y conversaciones en fincas en las que se obtiene leche, carne o genética. Todas, grandes y chicas, compran sustancias vitales en el mercado: semen y embriones, luego usan estas bio-mercancías (mediante inseminación artificial o transferencia de embriones) para *mejorar el hato*. Pero no en todas las fincas la mejora tiene la misma finalidad o ritmo temporal; tampoco todas las mejoras se orientan en términos genéticos. Como proponemos en este artículo, algunas fincas (re)producen ganado, otras hacen vacas; la ganadería produce leche o carne y concibe el ganado como ganancia, en cambio el objetivo de tener vacas no es obtener ganancia, aunque a veces ocurra y se desee.

Lila Z y Viatina son ganado... ambas, reproducen capital (y la intención de reproducirlo) desde su concepción humana, de tal manera que incluso las diferencias en sus cuerpos y metabolismos responden a taxonomías especializadas del negocio ganadero: carne o leche.

Nota 6

Obviamente la ganadería lechera ordeña las vacas.

Esta clasificación básica muestra la subordinación de la vida de los animales que son ganado al mercado. ¿Y las vacas? Cuando hacíamos nuestra descripción conceptual, uno de nuestros primeros indicios fue que existen vacas a las que no se las ordeña nunca... y otras a las que no se las deja de ordeñar.⁶ Entonces nos hicimos la pregunta por la diferencia entre ambas y gradualmente llegamos a aquella con la que titulamos este texto: ¿hay vacas de carne? Lo que sigue es una descripción analítica de las prácticas que hacen posible que digamos que *no toda vaca es ganado*, y que nos preguntemos, entonces, por la vaca de carne.

En Colombia también hay super vacas como Lila Z y Viatina. Un ejemplo es Clemencia, una pardo-suiza que vive en una finca lechera en Cundinamarca y a quien conocimos en AgroExpo, la feria ganadera más importante del país. Luego la visitamos en la finca donde vive y en donde se hacen y extraen sus embriones. Clemencia es muy querida por su dueño; viene de un embrión que al hacerse vaca se la llamó Turquesa e inició la ganadería pardo-suizo de la finca. De uno de sus embriones nació Thor, un toro famoso en las ferias nacionales. Don Gustavo, su dueño, hablaba con orgullo de su Thor y de su Turquesa, mientras observábamos la ecografía que mostraba los embriones producidos por los ovarios superovulados de Clemencia. Esos embriones son examinados para ser inmediatamente implantados en cuatro vacas cuyos períodos estrales fueron previamente sincronizadas con la donadora. El tiempo hormonal es vital: esas cuatro vacas receptoras deben coincidir en su ciclo con el de Clemencia para que los embriones, al ser trasplantados, “no se den cuenta” de haber sido movidos de un útero a otro, como nos explica el veterinario.

Si todo sale bien, Clemencia tendrá cuatro crías que no gestará. Los embriones restantes se congelarán para ser transferidos a otras vacas, cuyos úteros se sincronizarán, esta vez con el momento evolutivo de cada embrión. Clemencia podrá volver a “donar” embriones en un próximo ciclo, si bien se procura que también tenga sus preñeces para fortalecer su sistema reproductivo y asegurar “cosechas” más cuantiosas de embriones.

Don Gustavo se entusiasma explicando las ventajas de la técnica. Su finca ha mejorado su productividad y muchos de los embriones de Clemencia se convertirán en vacas mejoradas que aumentarán sus ganancias en un par de años. En otras palabras, esta bio-tecnología incluye convertir embriones en mercancía y ofrecer al mercado la genética de Clemencia. Cuando lo conocimos, don Gustavo ya había creado un producto con la mezcla de Turquesa y de Thor, su finca ya no era solo productora de leche. Ahora también vende “la genética” originada en la genealogía de la que su finca es propietaria. El novillo de la foto es un ejemplo: allí participa en AgroExpo, donde su presencia sirve para vender su genética -o, mejor dicho, la genética que “hace” Don Gustavo.

No conocimos a Thor, pero en otra finca conocimos a Malevol, un toro *simbrah* (mezcla de *simmental* y *brahman*) premiado en muchas ferias. Idealmente, estos animales mezclan la rusticidad, vigor y resistencia de la raza *brahman*, con la fecundidad, precocidad, habilidad materna y lechera de la raza *simmental*. Se trata de criar vacas que sean más lecheras para alimentar mejor a los terneros que entonces ganarán más peso a mayor velocidad: “Ideal para la cría en climas tropicales”, dice la página web de la Asociación de Criadores⁷, lo que en parte explica el éxito de Malevol en el mercado. La otra parte se explica por el éxito de sus pajillas. La misma web usa el siguiente eslogan para presentar a esta raza:

Nota 7

[https://
asosimmentalcolombia-
com.jimdoweb.com/raza-1/
raza-simbrah/](https://asosimmentalcolombia-com.jimdoweb.com/raza-1/raza-simbrah/)



Figura 1. Un novillo futuro reproductor de la línea genética de Thor en Agroexpo.

producir carne

“Se puede producir leche sin necesidad de carne, pero se necesita leche para producir carne”.

En la finca donde vivía, Malevol ocupaba un potrero resguardado: sus muchos kilos de carne lo podían hacer apetecible para los ladrones de ganado. Su única compañía era uno de sus hijos. Malevol pesaba mucho y por eso no montaba vacas, pero era expuesto en muchas ferias. Cuando por edad lo retiraron de las competencias oficiales, seguía asistiendo a ferias para, con su presencia imponente, informar a los asistentes sobre las proezas reproductivas de su semen que, contenido en pajillas, seguía circulando como mercancía.

Después de cada feria, Malevol pasaba un tiempo en una Central de recolección donde su semen era “colectado” (extraído) tres veces por semana con el sistema que se conoce como electroeyaculación. De cada eyaculado se hacían cientos de pajillas, que con el nombre “Malevol” circulaban para ser inyectadas en úteros de vacas en fincas colombianas.

El ganado *se hace* con vacas y toros concebidos con bio-tecnologías que hacen mercancías para concebir capital genético. Aunque no sabemos los nombres de los toros que dieron origen a la genealogía de Viatina y Lila Z –estrellas hemisféricas del capital bovino genético- conocemos a quienes inauguraron la genealogía de Clemencia. Malevol quizá no inauguró una genealogía genética reconocida, pero nos dio oportunidad de observar la extracción de y conversión en mercancía del semen de toros ejemplares.

Pero...no toda vaca es ganado –aunque se la haga con embriones y pajillas....

Nota8

Una vereda es la subdivisión territorial más pequeña del área rural en Colombia. Está conformada por parcelas, viviendas dispersas y caminos. Varias veredas se agrupan para formar un corregimiento (y varios corregimientos conforman un municipio) y son gestionadas por una Junta de Acción Comunal. Sería algo así como un barrio, pero en una zona rural.

Gracias a un proyecto de extensión agropecuaria, la tecnología de la transferencia de embriones llegó a los campesinos asociados en Agrolacte. Allí tenemos una amiga que se llama Nayibe, una mujer que hace su vida con un grupo que varía entre ocho y doce vacas. Cada campesino de la asociación tuvo que seleccionar una de sus vacas para el procedimiento de sincronización. Cuenta Nayibe que, para convencerlos de entrar al proyecto, les dijeron que con los embriones se “hace un salto de años”, pero “lo que no cuentan es que el porcentaje de vacas que quedan preñadas con el embrión es mínimo”. En la vereda⁸, solo dos de esos embriones “pegaron”, pero fueron muchas las vacas sincronizadas; y con la

sincronización se les dañan los ciclos y luego no preñan”. Nayibe piensa que en la vereda fue muy bajo porque los encargados del proyecto no fueron cuidadosos, pero también es posible que las vacas campesinas no tuviesen las condiciones físicas requeridas para el procedimiento.

En la finca de Nayibe, la vaca que recibió el embrión fue Toña, una de sus “buenas vacas”: su capacidad reproductiva estaba probada con más de cuatro partos. Toña gestó el embrión sin haberlo planeado. Nayibe nos cuenta:

“Vienen los extensionistas para sincronizar las vacas [receptoras], para hacerlas entrar en celo y después del celo hacen el implante, traen los embriones en pajillas. Uno tiene que estar muy atento al celo, pero los veterinarios confirman a las vacas (sincronizadas) con ecografía, para ver si están listas. Mirándolas con ecógrafo, esta sí [está buena para implantar], esta no, esta sí, esta no; tuvimos que sincronizar varias para que alguna estuviera lista⁹. Y justo mi vaca sincronizada, que no. Yo le dije entonces al veterinario: Toña tuvo un buen celo, aunque a ella no la sincronizaron, ¿por qué no le pone el embrión a ella? Usted llene en su papel que se lo puso a la sincronizada, pero póngale el embrión a Toña”.

El funcionario accedió y así es como Toña quedó “cargada” con el embrión. De hecho, Nayibe explica que en su vaca “pegó” el embrión porque Toña había tenido su celo sin intervención hormonal alguna. Las vacas que fueron sincronizadas con hormonas no solo no quedaron preñadas, sino que “tocó sacarlas después... [enviarlas al matadero] porque no volvieron a preñar”.

Así, de un embrión, nació la vaca que no tenía nombre cuando la conocimos; a fuerza de hablar de ella refiriéndonos a su procedencia, la llamamos Embriona. De color negro y más bien flaca, fue parida por Toña. Tiempo después, a pesar de muchas dificultades, y por

Nota 9

Con la ecografía, los veterinarios examinan el cuerpo lúteo de las vacas receptoras: el tejido que se forma en el ovario después de que el folículo ovárico ha liberado el ovocito. De esta manera, se aseguran de que la vaca esté en el momento fisiológico idóneo para la implantación del embrión.

la paciencia de Nayibe, Embriona quedó preñada de su primera cría. En el potrero, no tenía amigas y las otras vacas no la dejaban comer buenos pastos. Cuando llegó el momento de volver a preñarla, Embriona demoró mucho en quedar “cargada”. Nayibe le tenía paciencia, le “daba la oportunidad”. Es una buena vaca, es decir, “come y da leche” ¡Aunque preñarla sea muy difícil! En una finca “racional” y “eficiente”, Embriona habría sido candidata indudable para el matadero. Nayibe no sabía cuánto tiempo pasaba entre preñeces, ni cuánta leche daba en su finca. Nayibe no lleva esas cuentas. Para ella lo que es muy importante era que Embriona fuera “juiciosa” (no daba problemas) en el ordeño, que era “noble” (que no le pegaba a las demás) y que no se metía en problemas (como escaparse de los potreros para ir a comer de los pastos de los vecinos). Cuando la cría hembra de Embriona creció ya con las demás terneras, Nayibe nos confesó que no la distinguía fácilmente de las crías de otras vacas de mejor desempeño. Al parecer, de la tecnología reproductiva que prometía un “salto de años”, Embriona tenía solo el nombre. Ella, como todas las demás, incluyendo a Nayibe, compartía los buenos momentos de lluvias y de pastos, cuando la leche da dinero suficiente para alquilar mejores potreros, así como los momentos difíciles del verano, cuando todas (Incluida Nayibe) deben comer menos. Aunque Embriona hubiera sido concebida biológicamente mediante la tecnología reproductiva llamada transferencia de embriones, Nayibe la concibió siempre como una vaca más, nunca como promesa reproductiva para “mejorar genéticamente” el hato.

¿Y los toros? Don Uriel, vecino de Nayibe y asociado en Agrolacte, cría toros para su rebaño de vacas normando campesinas. Para ello escoge los terneros de las vacas que más quiere en su rebaño. A Uriel no le gustan las pajillas, porque dice que muchas veces las vacas no se preñan.

Por eso prefiere tener toros. Pero el manejo no es fácil. Es necesario estar cambiándolos cada tanto tiempo para evitar que todas las crías sean hijas del mismo padre, es decir, que el toro termine preñando a su abuela, madre u hermanas. Aunque no tiene registros, Uriel recuerda de cuál vaca son hijos los terneros que cría para ser sus reproductores. El último de sus terneros, que llamaremos en este texto Urielito, es ya un novillo en edad de empezar a montar, pero no era con él con quién estaba “trabajando” Uriel en nuestra última visita: era Pacho, el toro de su vecino del mismo nombre, el que pastaba entre sus vacas. Pacho llegó a la finca precisamente porque Urielito no podía montar a las vacas que entrarán en celo en

Figura 2. A la derecha, en segundo plano, Embriona.



la finca en los próximos meses, ya que una es su madre y otra es su abuela. La solución: Urielito se fue a la finca de Pacho, el humano, pero en unos meses regresará, cuando Pacho, el toro, haya terminado su trabajo en su finca, que es preñar a la abuela y a la madre de Urielito. Si bien cada día quedan menos toros del tipo de Urielito y Pacho en el pueblo, aún hay personas que se las arreglan para criarlos y compartirlos, para hacerse vecinos a través de los toros. Ni Uriel cobrará por lo que su novillo haga en la otra finca, como a él no le cobrarán por los saltos de Pacho en la suya.

Lejos del imperativo de la expansión y la aceleración de la ganancia, ni Embriona, ni Pacho, ni Urielito reproducen capital, ni siquiera la inversión realizada en sus vidas, aunque participen de pajillas y transferencias de embriones y, aunque ocasionalmente, generen alguna ganancia monetaria en términos de leche o carne para sus humanos. Esto hace que, desde la perspectiva de las prácticas ganaderas, hacer vaca sea “improductivo” e incluso “irracional”.

No queremos que se nos malinterprete: en la vereda de Nayibe, el matadero es una presencia familiar. Los terneros machos son enviados allí semanas después de nacer; también se envían a las vacas cuando por diversas circunstancias se ve amenazada la vida del rebaño. Pero la muerte de una vaca es un acontecimiento, es la muerte de una compañera de trabajo que contribuyó a la vida del colectivo; es un momento de duelo en la finca y puede aplazarse “irracionalmente” -esto claro, pensando desde la racionalidad que el capital requiere para reproducirse, mediante la vida del ganado bovino.

Volviendo a Embriona: después de la segunda cría fue aún más difícil preñarla. En cada una de nuestras visitas Nayibe nos contaba la difícil decisión que, sentía,

tarde o temprano, tendría que tomar con su vaca. Pero ese momento se aplazaba. En las épocas de lluvia y buenos pastos, incluso parecía olvidarse que Embriona seguía sin preñarse. Eventualmente, Nayibe logró que Embriona quedase cargada con una pajilla “salva-vacas”. Estas pajillas combinan el material genético de tres toros de razas diferentes, especialmente valoradas por su fertilidad y están, además, más concentradas en términos de material espermático que una pajilla normal. Literalmente “salvan” la vida de vacas como Embriona. Una última actualización: hace unas pocas semanas un amigo de Nayibe pasó por su finca, vio a Embriona y la convenció de vendérsela. Nayibe la vendió, con mucho pesar, pero solo porque ese amigo tiene “buena comida” para la vaca y porque a ella le tocaba pagar por esos días los impuestos atrasados de su finca. Aún se la extraña en el ordeño, aunque en los muchos años que llevamos visitando a Nayibe, Embriona solo haya parido tres veces. Siete años al menos, entre esa primera gestación y el momento en que salió de la finca, algo que está muy lejos de lo que los técnicos consideran “racional” por ser rentable: una cría por año por vaca por toda la vida de la vaca. En las prácticas que hacen ganado, el tiempo entre preñeces tiene un nombre: “intervalo entre Partos”, y es un indicador de productividad y rentabilidad. En la vereda de Nayibe, por el contrario, se “da la oportunidad” a las vacas, que es el modo en que Nayibe y sus vecinos se refieren a alargar sus vidas esperando la preñez y la lactancia. Uriel también les “da la oportunidad” a sus vacas que no se preñan. Él además las regaña y las amenaza con el matadero. Dice que funciona, que cuando el regaño queda bien dado la vaca se preña en el siguiente ciclo para felicidad de la finca y de su dueño.

Volviendo a nuestra distinción conceptual, sugerimos que el ganado resulta del uso de bio-mercancías y bio-

tecnologías con la intención de mejorar genéticamente el hato, para maximizar la productividad y acelerar la inversión empleada en su reproducción y crianza. Es el caso de Lilla Z, Clemencia y Malevol. Por el contrario, como en el caso de Nayibe y Uriel, las vacas (que como concepto incluye a los toros) resultan de prácticas que, aunque pasan por el mercado de bio-mercancías y bio-tecnologías, no son concebidas por sus dueños para aumentar la productividad ni la inversión. En vez de reproducir capital como el ganado, las vacas gestan vida. Y a pesar de que las vacas puedan ser llevadas al matadero, no son concebidas para ser matadas. Parafraseando a Strathern (1992; ver también, Haraway, 2016): *la concepción que concibe la concepción de bovinos es importante.*

En la vereda de Nayibe las vacas se ordeñan y la leche se vende a una empresa especializada. Eventualmente se manda a las vacas al matadero y su carne termina en la carnicería. A veces, se mata al bovino en la finca (un ternero o novillo, nunca una vaca) y se lo distribuye entre la familia y los vecinos para que todos puedan comer. Durante nuestra larga relación, hemos visto también como Nayibe hace intentos por hacer vaca de carne en su finca. Durante algunos años, por ejemplo, ordeñó dos vacas de raza angus de nombre Osa y Flor, que intercambió por un par de novillas. Angus es sinónimo de carne y en las fincas ganaderas donde se produce carne de esta raza nunca se ordeña a las vacas, pues la leche se dedica a los terneros para que rápidamente alcancen metas de peso hacia el matadero. Nayibe recibió en intercambio a Osa y a Flor con la intención de criar algunos de sus terneros y tener carne para comer, venderlos a un mejor precio y así hacerse con un ingreso extra. Pero Osa y Flor aportan

su leche a las cantinas que Nayibe entrega a la Asociación diariamente. Aunque sean angus, las dos vacas tienen que contribuir con leche a la vida de la finca de Nayibe. Las vacas de Uriel, por su parte, son normandas, una raza que se usa para carne y para leche. Esto se conoce como “doble propósito” y quiere decir que la vaca da leche y también cría a los terneros, que al ganar peso son vendidos para carne. El doble propósito sin duda es una de las razones que explica que los campesinos de los andes colombianos prefieran esta raza, que “da buena leche” y además cría terneros que se venden bien en las ferias de los pueblos. En suma: la vaca se vuelve carne, ya sea al final de sus días cuando no se preña más o a través de sus crías. Esto nos ha llevado a pensar que hay carne de vaca, pero también nos hace preguntarnos ¿hay vacas de carne?

Ganado de carne hay. Hemos estado en varias fincas especializadas donde se hace ganado de razas conocidas por su sabor: Angus en las tierras frías y brahman y sus cruces en los valles interandinos o los llanos orientales de Colombia, donde el clima, las garrapatas y la calidad de la pradera han sido barreras para extender productivamente razas europeas. Allí, los ganaderos mezclan razas para hacer el tipo de animal deseado por el mercado: por ejemplo, brangus (brahman mezclado con angus) o simbrah (como Malevol, brahman mezclado con simmental). Un brangus, por ejemplo, tendría la calidad de la carne de angus y la resistencia de brahman. Hay también fincas ganaderas que le apuestan a una raza cebuina, como el brahman, que en Colombia constituye la mayoría del hato nacional, o el nelore, la raza de Viatina 19. En cualquier caso, el objetivo es maximizar y acelerar el retorno económico por cada animal. Es crucial que los bovinos lleguen sanos al matadero, pero también que lo hagan con más peso y a la menor edad. La velocidad es

una variable clave en la producción de ganado y sostiene la lógica de las mezclas raciales. Como quizá se sospeche, las tecnologías reproductivas son muy eficientes tanto en sus versiones más sencillas como en las más sofisticadas, que realizan selección genómica para mejorar la calidad y el rendimiento de la carne. En el caso de la ganadería de carne especializada, el límite es la biotecnología disponible que, con capital suficiente, parece no tener límite.

En las fincas de ganado de carne, los bovinos son reproducidos, criados, levantados y engordados hasta alcanzar el peso para ir al matadero. Las fincas se pueden especializar en partes del proceso; así, hay ganaderos que crían a los becerros hasta el destete, otros que los “levantan” hasta novillos y algunos que “terminan” los novillos para enviarlos al matadero. También hay mucha variedad en cuanto a la “forma de pastoreo” en las fincas: aunque hay lugares donde se cría a los animales de forma extensiva con poco contacto bovino-humano, los expertos piensan que la tendencia es a un mayor control sobre la vida bovina. Esto podría estar relacionado con un uso más efectivo de las biotecnologías reproductivas de mejoramiento genético.

Buscando la vaca de carne conocimos a Marta en un evento de Agrosavia, (la organización estatal colombiana de investigación agropecuaria), al que ella estaba invitada para hablar de su experiencia con huertas caseras y animales de “traspatio”. En su presentación, las historias sobre las mujeres de su vereda y las plantas de la huerta se mezclaban con referencias a las vacas, las cabras, los cerdos y otros animales que viven con ella en su finca. Al terminar su charla le preguntamos si sus vacas podrían ser consideradas como animales de “traspatio”, es decir, el tipo de animal criado junto a la casa por la familia, tal como se trabaja la huerta. Los expertos en la conferencia en Agrosavia no incluyen a los bovinos en

dicho grupo, reservando ese término para las aves de corral, las cabras, los ovinos y los cerdos. Sabiendo lo que piensan los expertos, Marta sonrió y respondió que sí. Además, nos invitó a conocer a sus vacas.

La finca de Marta se encuentra en un municipio cercano a Montería, la “capital ganadera de Colombia”, ubicada en el departamento de Córdoba. Allí, entre grandes fincas ganaderas se encuentra su vereda, a la que se llega después de un difícil viaje en moto desde el casco urbano. Marta vive con su esposo y sus tres hijos. Una vez en su casa, nos condujo orgullosa por potreros pequeños hasta encontrar a las vacas que se resguardaban del sol sentadas bajo los árboles. “Hola, hola, mis vaquitas, llegó mamá otra vez”, dijo Marta a las vacas al ingresar al potrero, a lo que ellas respondieron poniéndose de pie. En total, una decena de vacas y un toro, cada una con su nombre y su historia. Conocimos, por ejemplo, a la Pleito, que se llama así porque nació en un potrero que era de un tío de Marta que murió y cuya propiedad se disputan sus sobrinos en un juzgado; a Milagros, que parecía que se moría al nacer pero que los hijos humanos de Marta sacaron adelante a punta de biberón; a la Uribe, a la que llamaron así porque empezó a ser vaca en la época en la que el expresidente del mismo apellido fue detenido por la justicia por primera vez. Las vacas reciben su nombre de cualquier miembro de la familia cuando han parido, que es cuando empiezan a ser vacas. Escuchar en la voz de Marta las historias de sus vacas es aprender sobre las historias de su familia y de su vereda. Después de un rato sabemos cuál de sus hijos le sacó el gusto por las vacas, cuál de sus hermanos es el más cercano, y cuáles son los conflictos con sus vecinos. Las historias están inscritas en los nombres de las vacas y en sus cuentos.

Marta también hace mezclas. Sus vacas tienen algo de

brahman, mezclado con algo de byr, una raza cebuina que da más leche, y con algo de razas europeas especializadas en leche. La Pleito, por ejemplo, tiene algo, “como que de pardo-suizo”, porque “cebua pura no es”, como dice Marta. El “como que” dubitativo es importante: Marta no puede estar segura. José, el toro, es un gyr comprado en una lechería en un pueblo cercano. José no es de Marta, sino de uno de sus primos. Su nombre es el mismo que tiene el señor que lo compró en la lechería y que se lo vendió al primo.

Marta ordeña a sus vacas. Vende la leche a un intermediario informal, que en Colombia se llaman “crudero”. A Marta le interesa que las vacas den leche —no necesariamente *más leche*. Con las mujeres de su organización¹⁰ hace también quesos, que ahora condimenta con productos de la huerta comunitaria. ¿Cómo trabaja entonces Marta con sus vacas?

Nota 10

Marta conformó con sus vecinas una organización de mujeres con el fin de obtener apoyo de instituciones como Agrosavia, con la cual se encuentran desarrollando una huerta comunitaria. Cuando la conocimos, estaban promocionando su propio queso, aderezado con pimientos de sus huertas. Las vacas también producen el abono que sirve para fertilizar la huerta.

“Cuando [las vacas] destetan [a los terneros] vendemos los machos y conservamos las hembras y las criamos hasta que son vacas. Hasta que paren. Si tienen algún tropiezo en el parto, o si no dan suficiente leche, a veces pasa el caso que nace la cría y la vaca no da [leche] sino para criar al ternero, entonces ella se suelta con su ternero hasta que lo cría, sea hembra o sea macho, y después se vende. Si [la cría desteta] es macho se vende con la mamá, se venden los dos; y si es hembra se deja la cría [y se vende a la madre], y otra vez comenzamos el ciclo”

¿Cuánta es suficiente leche? Además de la leche para criar a sus terneros, Marta les pide a sus vacas que contribuyan con cuatro litros de leche por día para el “crudero”. Las que logran esos cuatro litros se quedan en la finca; las que no, se venden. Un detalle importante: son las vacas quienes destetan a las crías. Marta no les impone un plazo o un peso fijo. Por eso, en la finca los terneros, hembras y machos, siempre están con sus madres.



Figura 3. El hijo de Marta montando a La Consentida en el potrero en disputa legal por el cuál La Pleito recibió su nombre.

Hay vacas que destetan rápido, hay otras que se encariñan más y “se demoran”. Pero Marta las deja. Incluso su favorita, la Consentida (que el hijo del medio de Marta monta como si se tratase de un caballo), es de “las demoradas”; más ahora que está algo vieja y le toma mucho tiempo preñarse. Pero a Marta no le importa, porque las terneras de la Consentida siempre dan mucha leche cuando se vuelven vacas y sus terneros se venden bien. Marta está agradecida con esa vaca que ya supera las diez crías en la finca; pero ya es motivo de preocupación y conversación en casa lo que se hará con la Consentida si no se vuelve a preñar. ¿La Consentida cumple con la cuota de los cuatro litros? Cuando le pregunto, Marta sonrío, me dice que no lo ha logrado en sus últimas lactancias, aunque eso lo compensa con los terneros bonitos que cría.

¿Y la vaca de carne? Queremos pensar que no hay “vacas de carne” y que tampoco hay “vacas de leche”. Las vacas son vacas. En las fincas, y muchas veces a pesar de su raza, las vacas se vuelven compañeras de vida que deben dar leche y que, eventualmente, se vuelven carne. Pero esto no se planifica, simplemente “ocurre”. Cuando se trata de sostener la vida de la finca, a las vacas, sean angus como Osa y Flor en la finca de Nayibe o brahman como en la finca de Marta, se las ordeña. Pero ordeñarlas no las hace animales de leche, como tampoco se vuelven de carne por mandarlas al matadero, aunque sus músculos se conviertan en carne para los humanos.

¿Y la carne *de vaca*? Es de vaca que es ganado, no es de vaca que es vaca. El ganado de carne es concebido *aun antes de nacer* en términos de carcasa y de cortes; esto es visible cuando el ganado está vivo. Por ejemplo, un comprador mirando novillos en un corral ve en sus cuerpos las longitudes y grosores de los cortes en los que se convertirán después de ser procesados en el matadero. El objetivo buscado de la crianza es el “novillo castrado gordo”, que reúne las condiciones de cantidad y calidad de la carne que gustan en el mercado. A partir de este se despliegan una serie de prácticas y medidas de comercialización que pueden ser muy especializadas, con sellos de calidad y marcas reconocidas. En la finca de Nayibe y de Uriel, las vacas se vuelven carne como respuesta a la necesidad, no pocas veces cuando la finca está a punto de colapsar. “Salir” de la vaca, venderla al matadero, puede ser entonces una condición para la supervivencia, algo que se hace “cuando no hay más remedio”.

¿Y los terneros? Como la leche, pensamos que los terneros hijos de las vacas son el resultado del trabajo de las vacas y de los humanos, como en el caso de Marta —y tal vez esa sea la razón por la cual ella deja que sean

las mismas vacas las que desteten a sus crías. Y en la venta, cuando se vende a los terneros se está vendiendo al hijo de tal o cual vaca, al que está gordo o flaco porque su mamá lo desteto más tarde o más temprano. Aunque al final de sus días estas vacas se conviertan en carne, su muerte no es parte del proceso que desea obtener una mercancía apetecida; es más bien, una manera de sostener la vida de la finca. La diferencia es conceptual, que quiere decir “de concepción”: el [concepto] ganado es diferente del [concepto] vaca porque el primero se concibe *pensando y haciendo* la carne que reproducirá la inversión que la hace posible. Y esto continúa en la lógica del comprador que evalúa su posible compra en términos de rendimientos.

No toda vaca es ganado, y no toda la carne bovina es carne de vaca.

Santiago Martínez Medina actualmente hace parte del proyecto CowDom- Between domestication and ferality: cattle-human relationships in the making of post-colonial South-American society ERC-2022-COG-G.A. n. 101088949. Financiado por la Unión Europea. Las opiniones expresadas son exclusivamente las del autor o autores y no reflejan necesariamente las de la Unión Europea ni las de la Agencia Ejecutiva del Consejo Europeo de Investigación. Ni la Unión Europea ni la entidad financiadora se hacen responsables de ellas

Referencias

- Haraway, Donna J. 2016. *Staying with the Trouble. Making Kin in the Chthulucene*. Durham: Duke University Press.
- Strathern, Marilyn. 1992. *Reproducing the Future*. Manchester: Manchester University Press.

Marisol de la Cadena

Es una antropóloga peruana que estudió en Perú, Inglaterra, Francia y Estados Unidos. Su trabajo se sitúa en la intersección entre los STS (Science and Technology Studies) y lo que excede a la ciencia, y sus herramientas analíticas son lo que ella denomina “conceptos etnográficos”. Es autora de *Earth Beings. Ecologies of Practice Across Andean Worlds* (2015) y editora (junto con Mario Blaser) de *A World of Many Worlds* (2018). Actualmente trabaja, en compañía del coautor de este artículo, en un proyecto multiespecies concebido a partir de la frase “no toda vaca es ganado” a partir de trabajo de campo en fincas colombianas. Marisol es profesora de STS y Antropología en la Universidad de California en Davis y continúa reflexionando sobre lo aprendido con Mariano y Nazario Turpo, sus colaboradores en *Earth Beings*.

Santiago Martínez Medina

Estudió medicina en la Universidad Nacional de Colombia y luego se doctoró en Antropología en la Universidad de los Andes en Bogotá, Colombia. Actualmente es investigador posdoctoral en la Universidad Ca’ Foscari de Venecia, en el proyecto *CowDom. Between domestication and ferality: cattle-human relationships in the making of post-colonial South-American society* (ERC-2022-COG – G.A. n. 101088949). Su trabajo etnográfico abarca campos tan variados como la antropología médica, los STS, las humanidades ambientales y los estudios multiespecies. Es autor de *Anatomización. Una disección etnográfica de los cuerpos* (2021) y colaborador frecuente de *Hojas Especulativas*.



Créditos de fotografías e imágenes

Portada y contraportada:

Tommasi, J. C. (2024). *Aprontando el pial durante la yerra* [Fotografía analógica]. Islas del delta del Paraná, Entre Ríos, Argentina.

Editorial:

Pazzarelli, F. (2015-2025). *Pastores de Huachichocana* [Fotografía digital]. Huachichocana, Jujuy, Argentina.

Página 4:

Jäkel, A. (2018). *Ayudando a los cabritos a comer* [Fotografía digital]. Cachi, Salta, Argentina.

Página 14:

Anónimo. (Segunda mitad del siglo XVII). *Cristo en el lagar místico* [Pintura]. El Sagrado Patrimonio de la Pequeña Polonia, Pequeña Polonia, Polonia.

Página 24:

Triquell, MF; Albrieu-Llinás, G. (2022). *Corte histológico de pulmón de ratón infectado con virus Río Negro* [Microscopía óptica]. Córdoba, Argentina.

Página 41:

Aertsen, P. (1551). *Puesto de carne con la Sagrada Familia dando limosna* [Pintura]. Museo de Arte de la Universidad de Uppsala, Uppsala, Suecia.

Página 62:

Martínez Medina, S. (2019). *Josefa en el potrero de la loma* [fotografía digital]. Chocontá, Cundinamarca, Colombia.

Página 86:

Rousseau, H. (1905). *León hambriento atacando a un antílope* [Pintura]. Fundación Beyeler, Riehen, Suiza.

Hojas Especulativas es una publicación que
imaginamos desde la Córdoba de los fantasmas.

2026. Spectra. Laboratorio de Antropología Especulativa
Córdoba, Argentina.



I D A C O R