

# Capítulo VI.

## Entre la producción, el mercado y el consumo de carne. Paipa años 70 del Siglo XX

Blanca Ofelia Acuña Rodríguez<sup>66</sup>  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

### Introducción

El capítulo da cuenta del mercado de la carne en Paipa (Boyacá), década de los años setenta del siglo XX, que transita entre las políticas públicas locales que pretendieron regular el mercado considerando situaciones de sanidad y salubridad pública; asimismo se describen algunas trasgresiones realizadas por los peseros para evadir el pago de impuestos, y prácticas poco convencionales en el sacrificio y venta de carne, posiblemente para obtener mayor rentabilidad. El mercado en Paipa, ha sido un escenario tradicional y fundamental en la estructuración de la ciudad, pero también ha sido un espacio para intercambiar productos alimenticios y otras mercancías procedentes de distintas zonas del municipio y de otras regiones aledañas como son los Santanderes, los Llanos Orientales y el centro del país (especialmente de Bogotá y Tunja). Igualmente, el mercado ha servido para mantener una estrecha conexión e interrelación entre la población urbana y rural. En la década de los años setenta en Paipa se produjo un crecimiento urbano y fomento del turismo, que a su vez demandaron mayor producción de alimentos y en especial de carne de bovino; este producto alimenticio no solamente cambió la dieta de los habitantes de Paipa, sino fomentó la producción de ganado.

El expendio de carne en Paipa, en los años setenta, se concentró en el mercado público- plaza de mercado; igualmente, para la época las

66 Licenciada en Ciencias Sociales, Especialista en Archivistica, Magister y Doctora en Historia de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – UPTC. Docente e investigadora de la UPTC, en la Licenciatura en Ciencias Sociales y en la Maestría y el Doctorado en Historia. Investigadora en campo de la Historia Social con énfasis en el periodo colonial. Es autora de los libros: *Producción y Distribución de Sal. Pueblo de la Sal y Chita Ss XVI y XVII*; *Producción de sal e interacción social en la Provincia de Tunja, Continuidades indígenas y rupturas coloniales 1539–1612*. Junto con otros investigadores también ha publicado los libros: *Mercado y Región, Caminos Antiguos del Altiplano Cundiboyacense, Los Archivos Judiciales en Colombia; Boyacá - Región y conflicto*; además, de varios artículos publicados en revistas nacionales e internacionales. email: blanca.acuna@uptc.edu.co. ORCID: 0000-0001-6062-3873

autoridades buscaban regular el sacrificio del ganado, y el transporte y venta de la carne, y sobre todo, controlar el recaudo de impuestos por parte de la administración municipal. Entre las irregularidades que se habían detectado, se halló que algunos peseros y expendedores sacrificaron ganado en lugares no permitidos por las autoridades, transportaban y vendían carne sin registro sanitario a otras localidades sin los debidos permisos, y además, evadían el pago de impuestos por sacrificio o expendio. Estas prácticas pueden ser consideradas como una forma de resistencia y omisión a las exigencias de la administración municipal, en lo referente al mercado de la carne. Según Michael De Certeau «las carnicerías se suceden según la antigüedad, el establecimiento, la patente de los comerciantes, pero no según el orden de los objetos»<sup>67</sup>. Siguiendo a este autor, podemos ver que el mercado concentra mercancías, relaciones económicas y culturales; que en este estudio analizaremos a través del mercado de la carne y sus pormenores.

Retomamos el concepto de mercado público, teniendo en cuenta que fue el escenario dedicado al comercio de la carne. El mercado público es considerado un centro de abastos, también es un espacio articulador de tejido social, lo que nos lleva a indagar por el papel de estos lugares en la estructuración de la ciudad<sup>68</sup>, Paipa en la década del setenta empezó un proceso de expansión hasta convertirse en ciudad intermedia, a partir de la potencialización y fortalecimiento del turismo. La producción y comercio de carne adquirió un valor significativo para responder a la demanda de la población urbana y a la alimentación de los turistas. Por su parte, las autoridades locales establecieron mecanismos de control para regular el mercado, las medidas sanitarias, el precio y calidad del producto; aun así, los peseros sacrificaron ganado en lugares y horarios no permitidos, inmolaron ganado enfermo y vendieron la carne a las salsamentarías; y en otros casos la transportaron para ser comercializada en ciudades como Tunja y Bogotá, donde había mayor demanda. Por este tipo de prácticas frecuentemente fueron sancionados con multas o con el cierre de los establecimientos. A través del mercado público de la carne podemos resaltar la importancia y el significado social y cultural de este producto en la estructuración de la ‘ciudad’, las contradicciones entre tradición y modernidad, entre la ley y la práctica. Por tanto, a través de las condiciones de mercado se pueden

67 Michael de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar*. (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 109-110.

68 Ángela Giglia. *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2018), 13.

establecer dinámicas urbanas de auge o estancamiento, cambios en ciertas áreas de la ciudad, escenarios de comercio y servicios<sup>69</sup>.

Los mercados públicos que se construyeron en el siglo XVIII, XIX y comienzos del XX, pretendían dar respuesta al crecimiento urbano, a la higienización de las ciudades; así, el estudio de los mercados permite apreciar los cambios y crisis del comercio tradicional y minoristas, y sobre todo en la estructuración de la ciudad<sup>70</sup>. Estudios como el de Cabas dan cuenta del mercado, de la forma como estos contribuyeron a estructurar la ciudad y a dinamizar las relaciones entre lo rural y lo urbano<sup>71</sup>.

Para el caso de los años setenta en Paipa como se dijo anteriormente, los expendios de carne estaban concentrados en ocho puestos o locales de la plaza de mercado o mercado público, por los cuales cada pesero pagaba un arrendamiento por el alquiler. Así, el comprador tenía la posibilidad de elegir el local y al vendedor que lo abasteciera de carne, pues en esta elección podía contar con criterios de limpieza, orden, mejor atención, calidad, mejor precio o medida, pero seguramente también podían existir ciertas condiciones de empatía, o relación social, que se mediaban por la oferta y demanda del producto, por ejemplo, relaciones de compadrazgo, vecindazgo o relaciones familiares; pues como se ha reconocido en las localidades pequeñas, hay mayor acercamiento, razón por la cual en muchas ocasiones se establecen vínculos de vecindad o familiaridad, como ocurrió en Paipa, en que todos los miércoles, días de mercado se generaba un encuentro entre vendedores, compradores y demás actores sociales que asistían a la plaza, a partir de los cuales se generaban procesos de interacción y reconocimiento social como lo infiere De Certeau<sup>72</sup>.

Desde un punto de vista socioeconómico, Paipa en la década de los años setenta se convirtió en la capital turística del Departamento de Boyacá, en el área urbana se produjo un crecimiento físico aislado como alude Hernando Rojas. Al finalizar el decenio de los años sesenta se inició la canalización

69 Ángela Giglia. *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2018).

70 Adrián Hernández Cordero. «Los Mercados públicos. Espacios urbanos en disputa». *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, n° 83, 165-186 (julio-diciembre de 2017): 168. DOI:10.28928/revistaiztapalapa/832017/aot2/hernanzercorderoa

71 Mauricio Ricardo Cabas, «El mercado público como elemento regenerador urbano de la ciudad». Consultado 5 de marzo de 2021 en [https://www.researchgate.net/publication/331672426\\_EL\\_MERCADO\\_PUBLICO\\_COMO\\_ELEMENTO](https://www.researchgate.net/publication/331672426_EL_MERCADO_PUBLICO_COMO_ELEMENTO)

72 Michael de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. «La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar...». (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 111.

de las quebradas El Rosal y El Valenci, con el fin de aprovechar el espacio para la construcción de hoteles e infraestructura para fomentar y fortalecer el turismo. Al respecto, se construyeron obras como: monumentos, prolongación de vías, «la sexta»- o Juan José Rondón, que conectó el sur del área urbana con el centro de Paipa, cruce con el ferrocarril, hasta las piscinas termales<sup>73</sup>. Esto motivó el crecimiento del turismo nacional y por lo tanto, la construcción de hoteles para aprovechar los recursos naturales - las aguas termales.

Según Wilson Rojas entre 1966 y 1985 se produjo en Paipa un incremento urbano de 35 ha., con un proceso de urbanización difuso, determinado por la orientación de las vías públicas. Durante este lapso, Paipa pasó de ser un poblado pequeño a convertirse en ciudad intermedia. Desde allí se impulsó y potencializó el turismo como renglón de la economía en la región, y este a su vez promovió el desarrollo urbano. Justamente, en esta década se crearon obras de infraestructura orientadas a la recreación privada, alrededor del Lago Sochagota, igualmente hubo un fortalecimiento de la industria hotelera, uno de los primeros hoteles en ser construidos fue el Colonial o Hotel Termales, igualmente se construyeron las Cabañas ‘El Recreo’<sup>74</sup>. Esto nos permite inferir que, con el crecimiento urbano hubo mayor demanda de carne, tanto para satisfacer las necesidades alimenticias de los habitantes como para los turistas.

La venta de carne se convirtió en un oficio importante que demandaba el transporte de ganado, el sacrificio y el expendio, lo que era regulado por las autoridades locales para garantizar que se vendiera carne de buena calidad, que ésta proviniera de ganado sano y que no se abusara del costo por libra. Pero, aunque el alcalde y los funcionarios controlaban esta actividad y el consejo municipal había expedido alguna normatividad, se encuentran denuncias sobre irregularidades en el sacrificio de ganado, en la venta de carne, en el costo y transporte de la carne, que dan cuenta de prácticas y procedimientos no convencionales, que dejan ver esos fragmentos en que el individuo maniobra para sacar provecho y ‘burlar la ley’, aspectos que fueron denunciados como prácticas anormales.

73 Wilson Hernando Rojas Espinel. «Transformación del área urbana del municipio de Paipa Boyacá.» *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150, (enero- diciembre de 2011): 142.

74 Wilson Hernando Rojas Espinel. «Transformación del área urbana del municipio de Paipa Boyacá.» *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150, (enero- diciembre de 2011): 144-145.

## Reflexiones historiográficas sobre producción y consumo de carne

La carne se ha convertido en un alimento de primera necesidad por su valor proteínico y nutricional, pero no siempre los actores sociales la consumieron regularmente en su dieta. Al respecto, investigadores como Gregorio Saldarriaga y Yoer Castaño, han analizado cómo el consumo de carne de bovino se introdujo en la alimentación de los habitantes del Nuevo Reino de Granada en el periodo colonial, y reemplazó el consumo de otro tipo de carne como la de cerdo o cordero. Gregorio Saldarriaga<sup>75</sup>, da cuenta como con la llegada de algunos animales al Nuevo Reino, entre ellos la vaca, se generaron cambios en las dietas humanas, puesto que rápidamente se introdujo el consumo de carne de bovino, y se reemplazó la de cerdo y ovino, al considerarse más saludable y de calidad. Estos cambios, también alteraron los patrones de alimentación tanto de españoles como de indígenas y en general de la sociedad colonial, por lo que se debió regular el mercado de la carne, como lo plantea Joer Castaño, quien sostiene que era el gobierno local el encargado de asegurar los suministros de carne y granos a la población, lo que dependía de la organización de los abastos, de donde se derivaba igualmente el control de los precios<sup>76</sup>.

Castaño también resalta la importancia que tuvo la ganadería para el consumo y uso de carne en la preparación de los tasajos y cecinas, así como el cebo y las mantecas en la fabricación de otros productos como las velas o el jabón, o los cueros del ganado para la tabalartería. Según este autor el consumo de carne en el siglo XVIII, estaba generalizado en los diversos estamentos de la sociedad colonial. Así, desde el periodo colonial le fue asignada a la administración local el control del mercado, lo que implicó regular los precios y medidas de la carne, evaluar la calidad, supervisar el aseo en las carnicerías, rastros y mataderos; igualmente la administración de abastos cárnicos, los impuestos a cobrar por ganadería, degüello y expendio de carne, los que eran de gran relevancia en la recaudación fiscal<sup>77</sup>.

75 Gregorio Saldarriaga, «Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII», *Fronteras de la Historia*, n° 11 (2006): 21-56, 22-23.

76 Yoer Javier Castaño Pareja, «El Consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572- 1716», Vol. 22, n° 2 (2017): 76-113, 78-79.

77 Yoer Javier Castaño Pareja, «El Consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572- 1716». Vol. 22, n° 2 (2017): 76-113, 78-79.

Para el siglo XX, los investigadores Ingrid Bolívar y Alberto Flórez, resaltan como durante la primera mitad de este siglo el consumo de carne de res en Colombia estuvo anclada a prácticas hegemónicas, discursos y lenguajes que promovían la carne, como un alimento indispensable para la dieta de los colombianos. Esta condición nos permite plantear los estudios sobre el mercado de carne en este periodo superan la racionalidad económica de la oferta y la demanda, y que es necesario dar una mirada al significado cultural del producto, a las distintas lógicas y racionalidades del mercado, a las características del consumo, puesto que todas intervienen y se consolidan en la práctica social. Al respecto, los autores referidos señalan: «el consumo de carne de vaca no es solo una actividad alimenticia, ni una “actividad económica” exclusivamente, sino una forma específica de vinculación entre los grupos humanos, “el medio ambiente”, el ganado, y las sociedades regionales»<sup>78</sup>. En la reflexión de los autores el discurso sobre el consumo de carne va más allá de crear las prácticas y naturalizarlas; el consumo de carne en este caso es asumido como el vehículo para crear o afianzar identidades, diferenciación y jerarquización social. La ganadería y el consumo de carne son vistos como expresiones de integración cultural y económica, que articulan relaciones de poder en torno al mercado, al consumo y al valor simbólico que adquiere la carne para los grupos sociales.

Por su parte, Alberto Flórez en sus reflexiones, se pregunta ¿Por qué en Colombia en algunas regiones se comía cada vez más carne de vaca, durante la primera mitad del siglo XX? Cómo se naturalizó dicho consumo? De qué manera la carne incorporada en la alimentación resultó funcional como ejercicio de poder? Una de las hipótesis planteadas por el autor es que la carne está asociada al desarrollo de comunidades políticas, el discurso sobre el consumo hace parte de los intereses promovidos e impuestos por el capitalismo. Por otra parte, el consumo de carne de bovino es un elemento central para estudiar la diferenciación social a partir de la caracterización de la dieta en cada sector social. Resalta como el consumo de alimentos es parte de una práctica social y cultural que está asociada con diversos procesos incluso simbólicos y religiosos. Flórez-Malagón llama la atención en el sentido de indagar en la alimentación como expresión cultural que adquiere un valor simbólico y representativo según el contexto<sup>79</sup>. El texto se centra más en

78 Ingrid Johanna Bolívar, Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Nómadas*, n° 22 (abril, 2005): 174-185, 175-177.

79 Alberto Guillermo Flórez - Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 164- 228 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

la alimentación, que motiva a profundizar en las relaciones de consumo, a través de las cuales se puede establecer procesos de resistencia, en otros casos de cómo se generan los consumos y se naturalizan, lo que da pistas para comprender experiencias desde lo local, sobre aspectos puntuales entorno al valor social y cultural del consumo de carne en el contexto de la modernidad. El consumo de carne se fomentó más durante la segunda mitad del siglo XX tanto a nivel nacional<sup>80</sup> como local, como fue el caso de Paipa, este producto se convirtió en referente cultural o modelo de consumo cultural.

Stefania Gallini da cuenta de la tecnología en la ganadería: importación de razas, infiere que hacia la década de los años 50 del siglo XX se produjo una nueva etapa de tecnificación del campo colombiano, entre estas: el alambre de púas, indispensable para las cercas de potreros donde se alimentaban los bovinos. Esta investigadora también se cuestiona sobre la relación de la ganadería con los cambios ambientales, las implicaciones sobre cobertura vegetal, composición de suelos. Asimismo, cómo la producción de ganado cebú se articuló con fenómenos de urbanización, lo que es sugerente para este trabajo puesto que una de las hipótesis es que el crecimiento urbano generó demanda en la producción y consumo de carne. Para la autora referida, el proceso de cebuización en Colombia está relacionado con el mercado interno de la carne, la leche, el cuero y demás derivados del ganado<sup>81</sup>.

Por su parte, Guillermo Baptieste<sup>82</sup> quien realizó un estudio etnográfico sobre la ganadería, analizó cómo la llegada del ganado vacuno desplazó el consumo de carne silvestre y esto insidió en la disminución de la diversidad de productos silvestres que se consumían, lo que transformó la dieta y en general la cultura de los habitantes. El discurso sobre consumo de carne se orientó a señalar que los habitantes tenían un bajo consumo de proteínas; así se transformó la cultura del consumo de carne, puesto que el resto de las especies se convirtieron en parte del plato gourmet, que generó gran demanda. Por su parte, los ambientalistas se pronunciaban en defensa del ecosistema

80 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 164- 228 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

81 Alberto G. Flórez-Malagón. «De razas y carne. Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 290-337 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

82 Luis Guillermo Baptiste. «Ecología de los consumos de carne», en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez- Malagón, 368-367 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

y en contra del consumo de las especies nativas. Pero, ¿por qué se consumía carne cada vez más durante la primera mitad del siglo-XX? Es la pregunta planteada por Alberto Malagón<sup>83</sup>, aunque no era un producto alimenticio dominante, paulatinamente se incorporó en la dieta y se generalizó. Así, el consumo de carne es asociado como práctica social y cultural, que el autor infiere abordar desde la relación entre alimentación, sociedad y cultura; que hacen parte de los cambios culturales asociados con significados, símbolos y lenguajes, que generan cambios y se adaptan según las dinámicas.

A nivel de América Latina uno de los trabajos pioneros, acerca del periodo colonial fue el Carlos Sempat Assadourian en la década de los años ochenta, centrado básicamente en la región del sur: Bolivia, Chile, Perú<sup>84</sup>, para quien la producción ganadera debía responder a la demanda de consumo de carne, que en un principio se orientó a satisfacer la demanda de los españoles en los centros urbanos, pero paulatinamente los indígenas asumieron esta actividad como propia.

Sobre producción y mercado de carne se han realizado estudios en México como el de Enriqueta Quiroz, que estudia la carne durante la segunda mitad del siglo XVIII en México y resalta que durante este lapso, se generó mayor demanda, lo que demuestra al comparar los volúmenes de mercancías introducidas a la ciudad de México, mediante el estudio del comportamiento de los precios de la carne con los de otros productos<sup>85</sup>. El texto arroja pistas importantes para comprender la forma como se tejen relaciones de intercambio entre el área rural y urbana, aunque el texto está dado para otros contextos y temporalidades, los aportes suscitan reflexiones a considerar para el caso de la localidad de Paipa, relacionadas con la demanda del producto para responder al número de habitantes ubicados en el área urbana.

Por su parte, el trabajo de Aída Castilleja, aborda el abastecimiento de carne en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XVIII, elaborado a partir del ramo de abastos, da cuenta de tendencias y mecanismos que regían el abastecimiento de carne en la ciudad de México, según la autora

83 Alberto Flórez- Malagón. «Dime que comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 368-367 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

84 Carlos Sempat Assadourian. *El sistema de la economía colonial, mercado interno, regiones y espacio económico*. (Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1982), 179-185.

85 Enriqueta Quiroz. *Entre el Lujo y la Subsistencia, mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México 1750 – 1812*. (México: El Colegio de México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005), 16. Enriqueta Quiroz, Fuentes para el estudio de los comerciantes de la carne en la ciudad de México, siglo XVIII, América Latina en la Historia Económica, Vol. 9, n° 17-18, 89-101 (2002).



para la época había una gran diversidad de alimentos, en concordancia con el sinnúmero de actividades que se derivaban para el abastecimiento, que en últimas se relaciona con la cadena productiva de la carne<sup>86</sup>. Y sobre Argentina para el caso del siglo XVIII Andrea Dupuy<sup>87</sup>, refiere a las crisis de la ganadería y de la carne como parte de la dieta alimenticia de la población durante la segunda mitad del siglo XVIII. Resalta que el estanco fue el ente regulador que favoreció el abastecimiento y que fue regulado por la administración hispana. A diferencia de lo que sucedió en otros contextos en que se asoció el consumo de carne de bovino a una élite y a una jerarquización social; la autora refiere que para el caso argentino, los diversos sectores sociales tuvieron acceso a la carne como alimentación.

El trabajo de Napoleón Guzmán aborda el comercio de carne en México, a comienzos del siglo XX, como modelo de agroexportación que generó un cambio en el mercado de la carne, en la tecnificación; la carne industrializada se convirtió en el «negocio de las carnes congeladas» para impulsar el mercado nacional en México, y exportarlo a diversos mercados internacionales, particularmente a los Estados Unidos<sup>88</sup>. Este modelo de análisis motiva a indagar por experiencias económicas que tecnológicamente se han transformado, y han generado cambios en el procesamiento, en el mercado y en el consumo de la carne, como lo refiere Guzmán para el caso de la carne.

## Sacrificios de ganado

El sacrificio de ganado es una práctica compleja que ha centrado la atención de las autoridades competentes, para tratar de reglamentar y establecer políticas de sanidad pública. En los años setenta se planteó la necesidad de

86 Aída Castilleja González, «Abastecimiento de carne en la Ciudad de México: 1714-1811.» Investigaciones sobre la historia de la Ciudad de México, III. 87-108. (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia). Consultado, 8 de abril de 2021 en: <http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/informe:1090>. Sobre el particular también se puede consultar Juan Carlos Garavaglia. Pastores y labradores de Buenos Aires. Una historia agraria de la campaña bonairense 1700-1830. Ediciones de La Flor, Buenos Aires, 1999, 408p. igualmente Jorge Gelman. «Producción y explotaciones agrarias bonaerenses entre la colonia y la primera mitad del siglo XIX. Rupturas y continuidades». *Anuario del IEHS*, n° 12, 57 – 62. Consultado 11 de abril de 2021 en: <http://anuarioiehs.unicen.edu.ar/Files/1997/004%20-%20Gelman%20Jorge%20-%20Producciones%20y%20explotaciones%20agrarias%20bonaerences.....pdf>

87 Andrea Dupuy. «Estanco de Carne y sus crisis en Buenos Aires Colonial». *Revista Brasileira de Historia*, Vol. 30, n° 60, 211-231 (2010): 211-213.

88 José Napoleón Guzmán Ávila. «La Compañía empaedora nacional mexicana: abastos y monopolio de la carne en México en las postrimerías del Porfiriato», en Mercado y Región compilado por Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez, 105-141. (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020), 112, 113.

nombrar un funcionario encargado de vigilar las condiciones sanitarias de los mataderos municipales, el estado de las reses que iban a ser sacrificadas, las condiciones de la carne que iba a ser comercializada. Por otra parte, desde comienzos del siglo XX se hicieron intentos por controlar el degüello clandestino, pero los peseros lo siguieron realizando aún en la década de los años setenta, como se describirá más adelante.

En Paipa, en el decenio de los años setenta, la administración municipal decidió concentrar el sacrificio y venta de carne en el matadero público, con el fin de controlar las medidas sanitarias para el sacrificio, para regularizar el mercado de la carne y concentrar el cobro de impuesto por degüello, por venta de carne, por transporte de ganado, lo que a su vez, generaba una renta para el municipio. Así en el matadero, no solamente se sacrificaba el ganado, sino también se despresaban las reses, se lavaban las vísceras y se iniciaba el proceso de registro de ganado que ingresaba y la carne que se obtenía para posteriormente distribuirla para el mercado. Según Stefanía Gallini los mataderos municipales de comienzos de siglo XX eran lugares que tenían olores fuertes, poco aseados y en algunos casos rodeados de moscas, que se producían por los residuos de los animales que morían<sup>89</sup>. Estas descripciones se asocian con los relatos obtenidos sobre el matadero municipal de Paipa en el decenio de los años setenta, del que los entrevistados refieren que a pesar de las medidas higiénicas y de sanidad pública promovidas desde la administración municipal, allí reposaban restos de sangre y vísceras que generaban malos olores y atraían las moscas; por otra parte, las paredes no eran muy altas, por lo que los peseros y otras personalidades las podían saltar cuando cerraban las puertas. En algunos casos, el matadero representaba también un asunto de frecuentes denuncias por problemas sanitarios y de planificación urbana<sup>90</sup>.

En el lugar se encontraban igualmente algunos personajes que cumplían funciones particulares, entre estos: ganaderos, administradores del matadero, despellejadores de piel (personajes que quitaban el cuero), manejadores de poleas que conducían el ganado despresado, despresadores, lavadores de vísceras, cargadores de carne, quienes desarrollaban actividades relacionadas con el comercio de ganado, como lo refiere Aída Castilleja para el caso de

89 Alberto G. Flórez- Malgón. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón ...

90 Stefanía Gallini. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

México en la segunda mitad del siglo XVIII<sup>91</sup>, estudio que se convierte en referente importante para conocer y caracterizar las labores asociadas con el sacrificio de ganado y venta de carne, cuyas actividades estaban especificadas y divididas, como lo recuerda. Héctor Rodríguez: América, Helena, Carmen, quienes realizaban las labores de lavado del menudo y de las vísceras, los residuos «[...] los echaban en una carretilla y lo echaban al río; después hicieron una alberca grande y ahí lavaban el menudo, luego sacaban el chunchullo [...]»<sup>92</sup> limpio para vender. Sobre este particular, Alberto Bonilla residente de Paipa, señala que

[...] habían unas señoras que lavaban el entresijo, las tripas, toda esa vaina y que lavan los menudos y todo allá. El mismo día que mataban eso habían, en esa época no había calderas como ahorita u ollas para pelar, sino prendían candela, prendía candela y esas ollas así de grandes [señala con los brazos un espacio amplio] entonces pelaban los menudos y se lo entregaban al señor de la pesa<sup>93</sup>.

En el matadero municipal había ocho lugares para la venta de carne, que eran atendidos por José del Carmen Rosas, Álvaro Bayona, Los hermanos Bonilla (Benjamín, Rafael, Camilo, Alberto), Sergio López, Luis Garzón, Estaurofilo Rodríguez (y su hijo Héctor Rodríguez), los hermanos Pedraza (Luis y Daniel), Los hermanos Coronado (Custodio, Constantino), Elena de Alfonso. Ellos mismos sacrificaban las reses entre las 4 de la mañana y las 4 de la tarde; luego del sacrificio, el veterinario encargado le colocaba un sello a la carne para que esta pudiera ser vendida. Los peseros recogían la sangre en unos platonos de aluminio y la vendían por botellas, generalmente la dejaban de un día para otro, para que se aclarara y luego vendían los claros<sup>94</sup>.

Para evitar los malos olores que se generaban por los residuos del sacrificio del ganado, como políticas de salubridad se tomaron algunas medidas: se le exigió a los peseros y expendedores de carne trasladar la sangre y demás residuos de las reses que se sacrificaban, los que debían ser llevados a sitios alejados para evitar afectar a las personas y demás animales. Las medidas también convocaban a las señoras que lavaban el menudo y las vísceras de

91 Aída Castilleja González, «Abastecimiento de carne en la Ciudad de México: 1714-1811,» Investigaciones sobre la historia de la Ciudad de México, III. 87-108. (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia). Consultado, 8 de abril de 2021 en: <http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/informe:1090>

92 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa-centro, 19 de octubre de 2020.

93 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa -centro, 19 de octubre de 2020.

94 Entrevistado: Manuel Alberto Pinzón, Fecha: 25 de noviembre, Lugar: Paipa / Boyacá. Casa de habitación del entrevistado. Entrevistador / investigador: Carolina Pinzón.

la vaca, so pena de ser sancionados con multas que oscilaban entre \$100 Y \$300<sup>95</sup>.

Para vigilar el proceso de sanidad en el sacrificio y en el matadero público en general, se hizo indispensable la labor de los veterinarios, que no solamente inspeccionaban el tipo de ganado para el sacrificio, su labor también se orientó a ser veedores del tipo de carne que se comercializaba, de las condiciones higiénicas de los establecimientos: mataderos municipales y expendios, así como del transporte y comercio de la carne.

### *Desmembrar las reses*

Las vísceras, las patas, la cabeza, el cebo y la sangre también hacían parte del mercado de la carne, eran un ingrediente indispensable para la preparación de alimentos tradicionales, pero tenían otros consumidores; por ejemplo, la cabeza, las patas y el menudo se vendían a los restaurantes, porque con estos productos se preparaban alimentos como el mute con pata, mondongo, guiso de cola, entre otros. También se vendía el bofe, el corazón, el hígado y las demás vísceras, que igualmente fueron utilizadas como alimento. El cuero tenía su propio mercado para producir prendas de vestir, bolsos, maletas, zapatos, correas y otros elementos. En la década de los años setenta compraban el cuero para llevarlo a Suche un curtimbre ubicado en Santa Rosa de Viterbo, en Paipa lo compraban «unas señoras cuchanas [adultas], a quienes les fiaban estos productos y luego ellas lo pagaban»<sup>96</sup>.

El hueso también se utilizaba para darle sabor a la sopa y al caldo, en muchos casos un hueso se usaba por varios días lo que se llamaba el «talanguador»<sup>97</sup>. Según Flórez Malagón hacia la década de los años veinte del siglo XX, llamaba la atención la forma de cortar los huesos, teniendo en cuenta que los carniceros utilizaban hachuelas, por lo que caían pequeñas porciones de hueso que se incrustaban en la carne y podrían generar problemas de salud a quienes los consumían, para evitar problemas de salud se recomendó el uso de sierras manuales<sup>98</sup>. Aludimos a esta práctica, en primer lugar, porque en

95 Eurípides Cristancho Bernal, Inspector de la Administración Departamental, notificación a los peseros de Paipa, oficio n° 65, 5 de marzo de 1969, Alcaldía Municipal de Paipa.

96 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

97 Ingrid Johanna Bolívar, «Discursos estatales geografía de la carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

98 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por

las localidades se seguía utilizando la hachuela; y en segundo lugar, porque el hueso ha sido un producto utilizado por los sectores populares para dar sabor a las comidas. En el caso de Paipa los expendedores refieren que usaban el banco y con un hacha «se picaba las patas, la costilla, el hueso, todo, y ahorita dice la gente que la costilla [cortada] con la sierra no queda bien, que el sabor no es igual que con el hacha»<sup>99</sup>, pero esto fue prohibido para evitar problemas de salud generados por los huesos pequeños que saltaban.

Otros productos de la vaca que se podían extraer: el sebo, las vísceras, el hígado, la lengua, la cabeza, las pezuñas; que podían estar con cecina (salsa- sazón) o que cada quien los preparaba de forma diferente. De igual manera, se presentaba una serie de productos que podían extraerse de la vaca, era una serie de harinas que se producían a partir del procesamiento de la sangre, los huesos, las tripas, corte de carne, pezuñas, utilizadas luego como concentrados para animales o abonos. La investigadora Stefania Gallini resalta que uno de los productos calificados era la bilis concentrada, que se exportaba a precio altísimo a Europa para Aush, laboratorios productores de drogas Litotrópicas (cita 160). Y otro era la sangre, una fuente de abono muy apetecida; desde la década de los años 1930 se recomendó su consumo para prevenir y contrarrestar la anemia, así se convirtió en alimentación de los sectores menos favorecidos<sup>100</sup>. Otro producto referido es el Sebo del que se extrae la manteca, « la manteca la llevaban pa' Tunja pa' venderla, es que esa manteca la revuelven con la manteca vegetal y con la del marrano pa' las comidas»<sup>101</sup>, sin embargo, el cebo que era más barato que la manteca de cerdo, también fue usado para la preparación de alimentos en la cocina de los pobres.

Con relación al usos del cuero, podemos señalar que se usaba en la fabricación de productos como camas, maletas, asientos, puertas, cuerdas, arneses, sillas de montar, y prendas de vestir como sacos, abrigos, sandalias, zapatos, entre otros. Otro tema que de aquí se deriva es el uso del ganado para tracción y transporte, como apoyo a las actividades agrícolas que para el caso de Paipa en los años setenta no contaba con tecnología, pues solamente había en el área rural 7 tractores, como se puede apreciar en el censo agrícola.

---

Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

99 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

100 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

101 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020

## Mercado de la carne de bovino en Paipa (Colombia)

Ingrid Bolívar<sup>102</sup> refiere que hacia la década de los años sesenta, específicamente en 1961 la empresa Ferrocarriles Nacionales de Colombia contrató a Luchlin Curre y a W. Anderson, para adelantar un estudio sobre el mercado de la carne en el país, con el fin de elaborar un diagnóstico, sobre la producción y consumo de carne. Con este estudio se identificó que en Colombia se consumía carne de mala calidad, y que en los mercados y en el consumo, no había distinción en la calidad de la carne. Según este estudio, los precios del producto eran muy altos y resultaban inaccesibles para ciertos sectores sociales, la explicación sobre el particular era la deficiencia del transporte debido a la falta de vías; por otra parte, se percibía desorden en el mercado interno de la carne, puesto que no había control sanitario y había un excesivo número de intermediarios. El caso de Boyacá a comienzos de la década de los años setenta del siglo XX, se consideró el segundo departamento con mayor producción ganadera, pero era uno en que menos se consumía carne. La pregunta es ¿cómo se logró incrementar la producción y consumo de carne? En ese orden de ideas, el fomento al turismo y el crecimiento urbano en Paipa incrementaron el consumo de carne, pero se mantuvo la resistencia a consumir carne refrigerada, la gente prefería el consumo de carne fresca.

Hacia la primera mitad del siglo XX, algunas hipótesis giraron en torno a que la urbanización y expansión de la frontera agraria afectó el desarrollo de la producción y el consumo, que bajo el discurso sutil de políticas higienistas y de nutrición, es decir, se aludió que la carne tenía un alto contenido proteínico y nutricional, que no tenía la carne de animales silvestres, ni los vegetales. Este discurso sirvió como dispositivo y motivó el consumo de carne. Sobre este aspecto, Alberto Flórez resalta cómo las élites colombianas durante la primera mitad del siglo XX incentivaron permanentemente el consumo de carne bovina, al tiempo que cuestionaban el consumo de ciertos productos tradicionales como la chicha, la fauna de cacería y otras prácticas populares, sugiriendo que las prácticas primitivas de comer no contenían los valores nutricionales requeridos<sup>103</sup>. Durante el siglo XX, al parecer no se consolidó una empresa exportadora de carnes, pero se fomentó el consumo a nivel interno,

102 Ingrid Johanna Bolívar. «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

103 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Introducción,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

por lo que el mercado de ganado y de carne también fue interregional. Según Héctor Rodríguez el mejor mercado en Paipa tanto de verduras como de carne, se realizaba el miércoles santo (refieren como el mejor mercado de Boyacá), se mataban 150 marranos y varias reses (no se especifica), a este mercado acudía gente de Tunja, Sogamoso, Duitama y las poblaciones aledañas, que iban a comprar carne, particularmente tocino, «hacían fila, lo primero que compraban era el tocino, un tocino así, primero se vendía el tocino que la carne, porque esa gente la usaba mucho esa manteca pa' los alimentos pa' una sopa lo que fuera»<sup>104</sup>. El sacrificio de ganado lo realizaban los días lunes, y a veces se volvía a matar el sábado o el domingo, pero el mercado era el miércoles.

Sobre la calidad de la carne a ser vendida, frecuentemente se encontraron denuncias de personajes como los hermanos Coronado, los Pedraza, los Bonilla que venían carne en mal estado o que el producto no tenía la medida que los expendedores cobraban. Al respecto, Sergio López frecuentemente fue multado porque vendía carne no apta para el consumo; en 1977, se aludió a que la carne que estaba en el establecimiento no correspondía con la sanidad, porque los animales no se habían sacrificado en el matadero municipal. En la disposición no es claro si el delito responde a carne en descomposición o de animal enfermo, simplemente se alude que el animal no fue sacrificado en el matadero municipal; por lo que podemos inferir que esta práctica era una manera de resistencia al pago de impuestos? Y por eso frecuentemente se hacían acreedores a multas?

El inspector de saneamiento, que era funcionario de la administración municipal, en varias ocasiones realizó visitas a los sitios expendedores de carne, ubicados en el matadero municipal, con el fin de revisar la calidad de la carne, verificar el peso y el precio, debido a que hubo muchas denuncias de abuso de los peseros, por ende la administración municipal pretendió regular su venta<sup>105</sup>.

Durante este lapso se remodeló el matadero municipal, con el fin de obtener mejor control, tanto del proceso de degüello como del expendio de carne. Al respecto, se autorizó solamente «[...] la venta de carne de ganado sacrificado exclusivamente en el matadero municipal con la respectiva inspección sanitaria y el sello que la identifique apta para el consumo»<sup>106</sup>.

104 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Libia Carolina Pinzón Camargo. Entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa – Centro, 19 de octubre de 2020.

105 Julio Melendez Leal-Alcalde Especial, Oficio n° 221, Oficio enviado al comandante de puesto de policía, 4 de noviembre de 1976. Archivo Municipal de Paipa.

106 Graciela Higuera de Guatibonza-Alcaldesa de Paipa, Resolución No. 80 de 1979, Archivo Municipal de Paipa.

Con esta medida se pretendió mejorar las condiciones de ornato, de la llamada ciudad turística como medida de higiene; pero igualmente puede leerse como estrategia para establecer monopolio de degüello y demás cobros de impuestos y multas a los expendedores.

### *Tipo de carne y Precios*

La carne de res era el producto directo más importante que se obtenía del ganado, los productos lácteos también eran significativos; al parecer, durante la primera mitad del siglo XX las tres cuartas partes de la carne que comían los colombianos era de res; pero la producción lechera también creció considerablemente. Hacia la década de los años 50 del siglo XX, se incrementó considerablemente el valor de la leche y sus derivados, asimismo adquirieron mayor valor, los productos extraídos del ganado como los cueros y el sebo, pues de este último se extraían velas, jabón y otros productos de aseo, era un producto más económico que la manteca de cerdo, paradójicamente la carne de cerdo era más costosa que la de res<sup>107</sup>.

Con relación a los precios de la carne, en un comienzo solamente se hablaba de carne pulpa, de carne con hueso, de hueso y de vísceras; posteriormente se hizo alusión a una categorización de la carne, como se puede apreciar en las siguientes tablas:

<b>Tipo de carne</b>	<b>valor libra</b>
Carne res de primera libra con 100 gramos de hueso	\$7
Riñón y páncreas de res	\$6
Bofe y corazón de res	\$4
Chunchullas de res	\$4
Callo de res	\$5
Libro y cuajo de res	\$3.50
Hueso de res	\$5
Carne de cordero	\$7

Cuadro número N° 6. Precio de la carne.  
Fuente: Alcaldía de Paipa, oficio No. 10, 10 de febrero 1972

107 Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).



A continuación, se presenta una tabla en que se da cuenta del valor de la carne y su clasificación, entre 1975 y 1980. Esto nos permite apreciar en la tabla anterior no se especifican cortes especiales de la carne como se aprecia en la siguiente tabla, lo que nos permite inferir que hay una especialidad en la preparación gourmet para un tipo de público especializado, tal vez los turistas.

Tipo de Carne	19 de mayo 1975	27 de octubre 1976 Alcaldía Duitama	11 de febrero 1977	13 de septiembre 1977	17 de abril 1979	30 de abril 1980	4 de agosto 1980
	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR
Carne de Primera-tipo A: Pulpa sin hueso, lomo chiquito, Chatas, cadera, centro de pierna, muchacho, lomo redondo,	\$13	\$22	\$22				\$45
Carne de Segunda-tipo B: Pulpa sin hueso: pecho, brazo		\$20	\$20	\$26	\$38	\$40	\$40
Carne de Tercera-tipo C: punta de falda, nuca, murillo, costilla		\$17	\$17				
Hueso Poroso		\$8	\$8		\$20	\$25	\$20
Hueso carnudo		\$10	\$10		\$20	\$25	\$20
Menudo		\$14	\$14		\$23		
Carne con hueso				\$23	\$32	\$35	\$35
Libra de carne de cerdo						\$45	
Libra de carne de cordero						\$40	

Cuadro número N° 7. Variación precios de la carne en Paipa, según actos administrativos.  
Fuente: Alcaldía de Paipa, Resolución 2 de 1977 del 15 de febrero de 1977, Resolución No.47 de 9 noviembre de 1976, Resolución No. 112- Alcaldía de Duitama, Resolución 57 de 1980 - Alcaldía de Paipa -30 de abril de 1980; Resolución 133 de 1980- Alcaldía de Paipa- 4 de agosto de 1980; Resolución 031 de 1979 – Alcaldía de Paipa- 17 de abril de 1979; Resolución n° 15 de 1975 – Alcaldía de Paipa, 19 de mayo de 1975. Resolución 034 de 1977- Alcaldía de Paipa, 13 de septiembre de 1977.

En la primera tabla, la categorización de la carne está asociada a un proceso tradicional: carne con hueso y carne sin hueso, la libra de carne de res tenía el mismo valor que la de cordero. Pero rápidamente esto cambió como se puede apreciar en la tabla No. 2, donde se relaciona una categorización distinta, más especializada, del tipo de carne, a la vez se puede apreciar cómo en solamente cuatro años, el precio de la carne se duplicó. Esto nos permite inferir la relevancia que adquirió la carne como alimento, puesto que también disminuyó el costo con relación a la de cordero y a la de cerdo; tal vez esto hizo que fuera más accesible al consumo de los diversos sectores sociales.

Por otra parte, con relación a los precios se puede apreciar que hubo dos resoluciones sobre clasificación, que en ocasiones parecen entrar en contradicción, pues solamente hay cuatro meses de diferencia en la expedición de estos actos administrativos, nos referimos a las resoluciones: 057 de 1980, 30 de abril y 133 expedida el 4 de agosto<sup>108</sup>, siendo la última más específica sobre los tipos de carne explícitamente en ganado bovino. Sin embargo, esta normatividad incluye la carne de cerdo y de cordero, que hasta el momento no había aparecido en la normatividad.

Los peseros y expendedores de carne debían acoger las medidas relacionadas con el precio de la carne, lugares adecuados para el expendio, impuestos y las demás disposiciones establecidas por la Junta de Control de precios. Precisamente una de las disposiciones en que enfatizaron es que una libra de carne equivalía a 500 gr. El ganado a ser sacrificado debería estar sano y estar gordo. Los peseros deberían sacrificar las reses el día que les correspondía; y la administración municipal deberían hacer los debidos controles al ganado que iba a ser sacrificado<sup>109</sup>. Generalmente cuando se expedía una reglamentación sobre expendio de carne, se citaba a los expendedores para ser notificados personalmente, su presencia en el despacho también tenía como finalidad motivarlos a cancelar los impuestos necesarios, y en otros casos, a ponerse a paz y salvo con la tesorería del municipio. Por otra parte, hacia mediados de la década se hizo indispensable, para los matarifes, el uso de overoles en las salas de sacrificio y blusa blanca para el expendio del producto.

108 Alcaldía Municipal de Paipa, Resoluciones 057 de 1980 y 133 de 1980.

109 Julio Melendez Leal- Alcalde Especial, Resolución n|. 047 de 1977, 9 de noviembre de 1976, Alcaldía de Paipa.

A los expendedores de carne se les exigió acoger dichas normatividades so pena de ser sancionados con: amonestación, multa, cierre del establecimiento. La policía municipal sería el ente encargado de vigilar el cumplimiento de la normatividad, tratando de garantizar el que los habitantes recibieran un producto de buena calidad, acorde con el precio cancelado. Por el no cumplimiento de las disposiciones, personajes como Sergio López fueron sancionados en varias oportunidades por vender carne en estado de descomposición o no vender la cantidad de carne según el peso (500 gramos -una libra). Igualmente, en muchas ocasiones fue requerido por la omisión en el pago de impuestos, como se puede apreciar en los diversos actos administrativos, para citar el caso de una sanción:

[...] considerando que el señor Sergio López ha continuado infringiendo con la venta de carne no apta para el consumo; que según el informe Emanuel Muñoz Forero, promotor de saneamiento ambiental, por lo que fueron decomisadas dos arrobas de carne al señor López Díaz, en mala presentación y extremadamente flaca, según el informe correspondiente<sup>110</sup>.

De acuerdo con el informe del inspector de Saneamiento ambiental, en el mes de junio del mismo año se encontró otra sanción representada por una multa<sup>111</sup>, «[...] en el expendio de los señores Custodio y Constantino Coronado, se les comprobó la presencia de carne no apta para consumo humano, ya que esta presentaba signos de contaminación»; resalta que «en este día 14 de los corrientes se hicieron dos decomisos, uno en la mañana y otro en la tarde, aunque este último no se decomisó en su totalidad por los siguientes motivos: mientras el inspector se dirigió a solicitar apoyo de la policía, la carne fue sacada de la fama»<sup>112</sup>. En el informe se alude que estos señores con frecuencia vendían carne de ganado enfermo o muerto, por lo que los denominaban «carrangueros», por eso eran amonestados con multas y hasta con sellar el establecimiento, por considerar que estas prácticas afectaban la salubridad pública.

En reunión con los expendedores de carne, el 4 de agosto de 1980, la Alcaldesa de Paipa, resaltó que no estaba autorizado ningún alza en el precio de la carne, aludiendo a las diversas quejas recibidas por el abuso de los expendedores, señaló que la resolución 057 expedida en abril seguía

110 Miguel A. Rodríguez Vásquez-Alcalde de Paipa, Resolución n° 33 de 1977, 12 de septiembre de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

111 Reinaldo González-Alcalde Especial, Resolución n° 11, 23 de junio de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

112 Manuel Muñoz Forero, inspector de saneamiento, oficio n° 36, Informe del inspector de saneamiento, 20 de junio de 1977, Archivo Municipal de Paipa.

vigente, por lo que los expendedores debían colocar los precios en un lugar visible, pero como ninguno acogió dicha disposición fueron sancionados todos a pagar una multa de \$100.00; por su parte los matarifes solicitaron que los señores inspectores de higiene hicieran la revisión y visita a las famas, puesto que no estaban dando cumplimiento con este trabajo, y, por ejemplo, uno de ellos informó que necesitaba llevar la carne debidamente sellada hacia Sofasa a donde tenía contrata, puesto que por no llevar la revisión del inspector le fue imposible entregarla. En la reclamación señaló que tuvo que debió devolverse a Paipa a buscar al dicho funcionario, y prácticamente rogarle que le sellara la carne, quien sin ver el artículo le dio una constancia que la carne estaba en perfecto estado y sin haber realizado una revisión al producto<sup>113</sup>. Así encontramos, que no solamente los expendedores incumplían la norma, los funcionarios encargados se desentendían de sus funciones, y en ocasiones respondían con omisiones o prácticas ilegales, para legalizar el producto.

Sobre el control del matadero municipal, la alcaldía municipal habían nombrado un funcionario encargado de controlar la higiene, la apertura y cierre del establecimiento, no obstante, los peseros aludieron que no se cumplía con los horarios, a veces se cerraba muy tarde y que «todo el mundo tiene llave». Para dar respuesta a esta situación se ordenó cerrar el establecimiento a las 5:30 de la tarde y controlar el uso de la llave, la que quedaría en manos de un funcionario. En los acuerdos se definió que los días y hora de entrada para sacrificar el ganado eran: lunes, martes y jueves a las 4:00 a.m., los demás días debían abrir a las 5:00 a.m.; igualmente los peseros solicitaron que se levantaran las paredes del matadero y colocar una puerta a la entrada de la sala de sacrificio, para evitar que metieran el ganado por encima de las paredes, como lo venían realizando. Por su parte, la administración municipal insistió en la necesidad del pago de los impuestos y en mantener buenos tratos con los funcionarios, inspectores y vigilantes que laboraban en el matadero.

Si bien, la administración municipal emitía normas para regular el precio de la carne, frecuentemente se denunciaban abusos en el cobro por parte de los expendedores, como se pudo apreciar en el informe enviado por el comandante de policía a la Alcaldía. Así, se procedió a sancionar a: Miguel

113 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Acta de reunión celebrada entre la Junta de gobierno municipal y los matarifes del municipio, 4 de agosto de 1980, Archivo, Alcaldía Municipal de Paipa.

Chaparro, Constantino Coronado y Pedro Bonilla, con el pago de multas por \$500.00 y \$300.00, y de no atender dicho requerimiento serían arrestados<sup>114</sup>.

La carne como producto centró la atención de las autoridades municipales particularmente en la definición y control de mercado interno-local e interregional, por una parte las medidas higienistas y, en segundo lugar, por la recaudación de impuestos, aunque hubo políticas que pretendieron controlar el valor de la libra de carne y su peso. Sin embargo, como lo refiere Johanna Bolívar<sup>115</sup> una de las limitaciones fue el sacrificio y comercio clandestino, el transporte ilegal y las prácticas carrangueras, que fueron utilizadas por los carniceros, pues la carne se vendió al mismo precio y con las mismas condiciones que el ganado sano, en ocasiones el consumidor no se dio por enterado y solamente lo conoció cuando se realizó algún tipo de inspección a los establecimientos.

## Consumo de carne

La incorporación de la carne de bovino y sus derivados en la alimentación de los habitantes de América se generó desde el siglo XVI, aunque no fue una práctica asumida en todos los grupos sociales, paulatinamente con la adaptación de la ganadería, que luego recibió la denominación de criolla, se incorporó en las dietas de los habitantes: españoles, criollos e indígenas, lo que generó cambios culturales; pues como lo refiere Alberto Flórez, la cuestión de alimentarse no fue solamente una práctica de nutrición, sino una construcción compleja, que estableció sus propios imaginarios y significados<sup>116</sup>, al cruzarse con las comidas tradicionales y ser adaptada para la preparación de los mismos, este sincretismo en la alimentación generó formas de acceso, rituales de venta y consumo, los que adquirieron un valor simbólico según la región.

El consumo de carne paulatinamente se fue incorporando en la dieta de los habitantes, según Flórez Malagón el fomento del consumo de carne se derivó del discurso en torno a la nutrición y buenas prácticas alimenticias,

114 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Resolución 215 de 1980, 20 de noviembre de 1980, Archivo Alcaldía de Paipa.

115 Ingrid Johanna Bolívar, «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

116 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

que se promulgó en el decenio de los años veinte del siglo XX. No obstante, en algunas localidades se asumió el guisado con partes de la vaca y la preparación de la carne con comidas tradicionales, que fue dinamizando la cultura popular, lo que a su vez da cuenta de cambios en la tradición cultural, ajustados a nuevas circunstancias como lo refieren Peter Burke<sup>117</sup> y Michael De Certeau<sup>118</sup>.

Así se promovió el consumo de carne en diversos alimentos y en diferentes presentaciones. Malagón refiere que durante la primera mitad del siglo XX la carne se convirtió en un alimento importante en la dieta, se incluyó en el desayuno, en el almuerzo y en ocasiones en la cena-comida. El consumo de proteínas cárnicas se consideró un complemento indispensable en la dieta, y paulatinamente la demanda promovió la surgimiento de carnicerías, asaderos y los demás lugares de venta y preparación de carne; de esta manera se puede apreciar un significado cultural, que se asumió en torno a la producción de alimentos, en este caso con el uso de la carne<sup>119</sup>. El consumo de carne tanto desde la perspectiva nutricional y de salubridad públicas, se fue incorporando en la alimentación hasta convertirse en componente indispensable de la dieta humana, que ha demandado su consumo en los tres alimentos básicos.

En ese sentido, la carne de ganado bovino, de ser un bien que se consumía ocasionalmente, porque respondía a una tradición hispana, se promovió su consumo en por lo menos un alimento al día, hasta incorporarlo de forma permanente en los menús y en las dietas, y convertirlo en alimento casi indispensable de la alimentación. No obstante, los planteamientos de Flórez Malagón son sugerentes en el sentido de analizar cómo la alimentación, centrada en el consumo de carne bovina, puede ser un factor de análisis de la composición y estructura social, según este autor con el consumo de carne se puede analizar la diferenciación social, el status, relaciones de género, aunque no es nuestra perspectiva de análisis, aporta elementos importantes para comprender cómo se estructura la sociedad y cómo el consumo de carne es un referente para comprender poderes locales, micro poderes. Otro aspecto que se deriva de las reflexiones de Flórez-Malagón es comprender estructuras

117 Peter Burke. *Qué es la Historia Cultural?* (Barcelona: Paidós, 2004), 15.

118 Michael de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar.* (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 109.

119 Ingrid Johanna Bolívar. «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

patriarcales al interior de las familias, a partir del consumo de carne; por ende, el consumo de carne es asociado con expresiones de poder<sup>120</sup>.

Con relación a la diferenciación social Flórez-Malagón refiere para su estudio de la primera mitad del siglo XX, que no es ajeno a la Paipa de los años setenta, que con el estudio de las dietas se vislumbra la estructura social, pues si se comía mayor número de veces y mayor cantidad de carne se encontraba en una posición social privilegiada, en contraste con quienes consumían el zumo de la carne a través de los huesos, las vísceras, o en general ciertas partes de la vaca que podían ser compradas a un menor precio; pues para el caso de Boyacá el consumo de carne a comienzos de los años setenta era bajo, como lo refiere P. Pinstруп-Andersen<sup>121</sup>. Siendo una población rural que diversificaba más la alimentación con cereales y vegetales, que posiblemente extraían de su huerta o eran más económicos que la carne.

En este sentido podemos inferir que el discurso sobre la buena nutrición operó como dispositivo de control y de poder que incidió en el incremento de consumo carne de bovino, lo que a su vez contribuyó a incrementar la producción ganadera y cárnica, y a desplazar el consumo de productos propios de las regiones, que posiblemente tenían también componentes proteínicos, que demandaban el buen funcionamiento del cuerpo y que son utilizadas como argumento para subir los precios de los productos, sustentando escasez o abundancia, lo que es asumido para responder a los intereses de unos pocos<sup>122</sup>. Por otra parte, la perspectiva de análisis de Flórez Malagón aporta elementos importantes para comprender la alimentación como parte de un proceso social y cultural, que va más allá de factores biológicos y económicos, que esta permeado por sentidos, sentimientos y significados en que la población interactúa: tradiciones, cotidianidad, cambios<sup>123</sup>. La pregunta central es hasta donde esto generó aculturación o si nos estamos refiriendo a formas de transculturación, de cualquier manera, el consumo de carne se fue naturalizando y convirtiendo en alimento indispensable de la dieta, lo que a su vez a justificado la producción y expansión de la ganadería.

120 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

121 P. Pinstруп-Andersen, «Mercadeo de ganado bovino y carne de res en Colombia», Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1970, 40-46.

122 Michael Foucault. *Población, seguridad y territorio*. (México: Fondo de Cultura Económica, 2006), 57-58.

123 Peter Burke. *Formas de Historia Cultural*, (Madrid: Alianza, 2000), 261. Traducción de Belén Urrutia, 1999.

El consumo de carne con factores culturales como la feminización; igualmente con procesos «positivos» como la fortaleza, la fuerza, la masculinidad, como parte del desarrollo del proceso identitario regional o nacional. El consumo de carne se asoció como alimentación de primera, mientras que el consumo de vegetales, frutas y granos se consideró poco relevante. En algunos casos se privilegió el consumo de carne de res con relación a las demás proteínas de origen animal: pollo, pescado, oveja, cerdo y otros animales que se producían en el medio.

Desde el punto de vista social la carne también motiva a comprender la estructura social en un momento determinado, por ejemplo, para el caso de Paipa, sus habitantes en la década de los años setenta no tenían un referente sobre los cortes de la carne y la carne fina, como se puede apreciar en la normatividad sobre precio de la carne, allí se habla de carne pulpa y carne con hueso, pero no sobre lomo, chatas, centro de pierna o otras partes de la vaca asociadas con comida gourmet, a pesar de ser una localidad turística.

Flórez Malagón<sup>124</sup> refiere, según su estudio, que la carne salada la consumían principalmente los sectores populares; desde nuestra óptica, era un producto apetecido, exclusivo por el sabor que producía la sal y el helecho; y por lo que era seca se podía transportar fácilmente, y al transportarse a otras regiones como Medellín y Bucaramanga, posiblemente era más costosa que la carne fresca que podían adquirir en el mercado; no obstante, estamos hablando de periodos distintos, lo que puede incidir en la interpretación.

Otro aspecto tiene que ver con la preparación de la carne que hacia la década de los años cincuenta también introdujo cambios importantes, la carne asada y su escenario- el asadero en el patio de la casa. Con esta actividad se le dieron mayor protagonismo al hombre, quien generalmente realizaba esta labor. Según Flórez-Malagón, los asaderos introdujeron un cambio en la distribución de funciones, a la vez que motivaron formas de compartir en la preparación de alimentos, repartir responsabilidades del cocinar, por lo que se considera que los asados fueron uno de los primeros escenarios del establecimiento de la cocina masculina<sup>125</sup>.

124 Alberto Guillermo Flórez-Malagón. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

125 Alberto Guillermo Flórez-Malagón. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).



Para el caso de Boyacá en el estudio sobre mercadeo de ganado bovino y carne, presentado por P. Pinstруп-Andersen en los inicios de los años setenta, se refiere a que éste era uno de los departamentos donde menos se consumía carne y paradójicamente era uno de los que tenía mayor número de cabezas de ganado<sup>126</sup>. De Boyacá se llevaba ganado a Cundinamarca, Santander y Tolima, también era un paso obligado para llevar el ganado que venía de los Llanos hacia el interior. Por otra parte, en varios pueblos de Boyacá habían ferias ganaderas, donde se compraba y vendía el ganado, en general se promovía un mercado del ganado, de los que regularmente se extraía la carne para el consumo. Al respecto, Ingrid Johanna Bolívar refiere a cómo el discurso de la baja nutrición, sustentado en el bajo consumo de carne<sup>127</sup>; igualmente se asoció con la pobreza que fue aprovechado para fomentar el consumo de carne de bovino, mientras se consideró que otros productos de consumo cotidiano no tenían el valor nutritivo.

Se aludió que el consumo de carne se realizaba más en los centros urbanos, que en las áreas rurales, asociado más con procesos de modernización; no obstante es necesario profundizar en el consumo de carne en fiestas, en reuniones familiares y con su articulación con comidas tradicionales, lo que no es abordado por los autores. También hacia la década de los años setenta la carne se utilizó para la alimentación de los trabajadores en las áreas rurales. Esta es una gran diferencia con la situación que percibe Malagón<sup>128</sup> en la primera mitad del siglo XX, aunque él insiste en asociar consumo de carne con aumento de ingresos, lo que no descartamos, pero consideramos que hay otros aspectos de tipo cultural y social que se asocian con el incremento del consumo, en nuestro concepto no necesariamente respondía a lo urbano. Pero en los argumentos se percibe que hay una disminución del precio de la carne, lo que posiblemente está asociado a una mayor oferta del producto, en que al parecer los grupos sociales de sectores populares pudieran acceder al producto.

En la dieta de los boyacenses, según los platos tradicionales, se puede apreciar más el consumo de cordero y de cerdo que de bovino; por ejemplo Carlos

126 P. Pinstруп-Andersen, «Mercadeo de ganado bovino y carne de res en Colombia», (Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1970), 40-46.

127 Ingrid Johanna Bolívar, «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

128 Alberto Guillermo Flórez - Malagón. «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

Ordoñez en el texto sobre comida colombiana, en lo referente a los platos típicos del altiplano cundiboyacense<sup>129</sup>, son muy pocas las referencias a la carne de res, lo que nos permite inferir que el consumo de carne se ha ido incorporando y se ha popularizado, lo que ha disminuido el costo del producto haciéndolo más accesible a los sectores populares, no solamente con el consumo del hueso, sino los preparativos con las víceras, la cabeza, las patas y otras partes de la vaca que son utilizados para preparar alimentos tradicionales.

## Prácticas de conservación

### *Carne Seca – Salada de Paipa*

La carne seca y salada era una práctica de conservación que se realizaba desde la época colonial, y que en la segunda mitad del siglo XX todavía la utilizaban los productores cárnicos, como lo refiere Van Ausdal, «la carne de res, especialmente animales criollos, también se salaba y secaba bien en el sol, un importante atributo en la era previa a la refrigeración»<sup>130</sup>. Esta práctica también se utilizó durante los periodos de guerra puesto que la ganadería y la alimentación escaseaban, y era más sencillo cargar carne seca, porque además era una buena fuente de proteína para las largas caminatas y los esfuerzos físicos. Así, la práctica del consumo de la carne durante gran parte del siglo XX se realizó en forma de tasajo o carne seca salada, que se caracterizó como comida de soldado o de Pobre<sup>131</sup>.

En versión de los expendedores la carne de Paipa era identificada por el sabor, tenía reconocimiento en otras regiones, era muy nombrada, se consideraba de buena calidad. Héctor Rodríguez señala que «[...]se mataba, el día lunes, buen ganado y se salaba la carne, se salaba el día martes para sacarla al mercado el día miércoles. La carne así, quedaba muy bien conservada y de muy buen sabor»<sup>132</sup>. A pesar de que en Paipa se encuentran áreas de salinidad, no se procesa la sal para el consumo humano, la sal que se aplicaba a la carne

129 Carlos Ordoñez Caicedo, *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, Bogotá, Ministerio de Cultura, s.f., 369-407, consultado 12 de enero de 2021 en <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

130 Shawn Van Ausdal. «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

131 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

132 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, Entrevista a Héctor Rodríguez, 19 de octubre de 2020.

la traían de Zipaquirá en grano. Héctor Rodríguez describe el proceso de salado de la carne como forma de conservación: «para una res de 12 o 13 arrobas, le colocaban 2 arrobas y medias de sal, la echaban en una artesa de madera, como de dos metros de largo por 1 de ancho y algo profundo [lo compara con un cajón de muerto]. Colocaban un poco de helecho en la artesa, y ahí ponían una costilla», las piernas y otras partes de la res, «uno picaba la carne y arreglaba uno (...) y eso échele sal, acá eso fue muy bueno a mí me pagaban por ir y echarle sal, y toda esa carne era muy rica, eso la carne paipana era muy nombrada»<sup>133</sup>, mucha gente venía de Medellín, de Cúcuta, de Bucaramanga, de Bogotá a comprar carne paipana; mientras que personas que se conocían como contrabandistas (intermediarios), venía a Paipa y llevaba las carnes finas: las agujas, los lomos chiquitos y esto tenía otro mercado; no obstante a medida que Paipa se fue convirtiendo en una ciudad turística, los restaurantes también demandaron carne de buena calidad, así se puede apreciar cómo se generó el mercado de la carne, tanto a nivel local como regional e interregional.

Al salar la carne e introducirla en madera y luego airearla, la carne pierde agua, gran cantidad de albúminas solubles, pero no se alteraban sus propiedades, por el contrario, era una forma de conservar el poder nutritivo. Este alimento, la carne seca, desde la colonia se consideró una de las comidas necesarias y la principal base alimentaria de los españoles y los trabajadores<sup>134</sup>. El consumo de carne paulatinamente se fuera introduciendo en la dieta de los habitantes hasta convertirse en un alimento indispensable, que ha acompañado la dieta de los habitantes en diferentes momentos, y cuyo discurso de nutrición y salubridad en el siglo XX incrementó su consumo.

Igualmente en el siglo XX, la sal se convirtió en un producto de gran relevancia para la ganadería, para la producción quesera y, por su puesto, para la conservación de la carne. Hacia 1972 se hace referencia a una crisis en la producción de sal y el producto se escaseó en todo el territorio nacional. Por lo que la Alcaldía de Paipa, a partir de un oficio enviado por una cooperativa, le reclamó al Instituto de Mercadeo Agropecuario-IDEMA, por la forma como esta institución había distribuido la sal de acuerdo con el número de población del municipio, equivalente a 24.500

133 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, Entrevista a Héctor Rodríguez, 19 de octubre de 2020.

134 Alberto Guillermo Flórez - Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

habitantes, que consumía aproximadamente un kilo de sal por persona al mes, que era una localidad que permanentemente recibía turistas, que en el momento habían siete fábricas productoras de queso que lo llevaban a Bogotá, Sogamoso, Duitama, Tunja; las que al parecer ensayaron utilizando sal industrial, por iniciativa de la administración municipal, pero perdieron su producción. Estas empresas demandaban la utilización de 2800 kilos mensuales para la producción; también habían 12 panaderías, que tenían un consumo de 300 kilos en promedio cada una, para un total de 3600 kilos; así tanto las queserías como las panaderías utilizaban la sal como ingrediente para su producción. Para satisfacer esta demanda, los dueños de los establecimientos debieron acudir a comprar sal en ciudades como Tunja, Duitama, Sogamoso, pagando un costo de hasta \$60 por bulto, para no ver afectada su producción, a la vez Paipa era un centro de mercado importante en la región, a donde acudía la población de localidades como Toca, Tuta y Sotaquirá a comprar sus productos, en este caso la sal. «Por consiguiente el consumo de sal necesaria para Paipa es de unos 32.000 kilos mensuales, cantidad que está muy distante de los 170 bultos que están enviando. Los 170 bultos no corresponden ni a la tercera parte de las necesidades»<sup>135</sup>.

Luego la sal tenía una gran relevancia para la conservación de la carne, teniendo en cuenta que durante este lapso, la refrigeración era una tecnología de difícil acceso por parte de los diversos sectores sociales, y que la conservación con sal era una práctica cotidiana tradicional y de fácil acceso.

### *Refrigeración*

La refrigeración permitió superar una de las limitaciones mayores para la masificación del consumo de carne res; esto implicó mantener la salubridad de la carne, difundir aún más el consumo de las partes de la res, tanto en el tiempo como en lugares. Esto significó la posibilidad de crear o extender las redes del mercado doméstico, según Gallini, la adopción y difusión de la cadena de frío, la conservación y manejo de la carne<sup>136</sup>. Con el establecimiento de los refrigeradores se fortaleció el transporte de carnes hasta llegar a los hogares. Estas técnicas se derivaron de las orientaciones otorgadas por la FAO, ente encargado de vigilar y asesorar sobre prácticas a utilizar en la

135 Jorge I. Ladino. Cooperativa especializada de electrificadora de Boyacá Ltda. oficio dirigido al asistente regional del IDEMA, 2 de marzo de 1972. Archivo Municipal de Paipa.

136 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

matanza de las reses, del transporte, la conservación de la carne y la higiene en los mataderos. Así se estableció que uno de los factores importantes de la conservación, desde el sacrificio hasta el consumo humano, era la refrigeración. Por su parte, los veterinarios recomendaban la refrigeración como parte de las técnicas comunes de la matanza (degüello, conmoción, aturdimiento, golpe frontal, izado) sugiriendo la adopción de técnicas que fueran más rápidas y eficaces.

El uso de la refrigeración generó cambios sustanciales en el mercado y calidad de la carne, aunque la población sostiene que la refrigeración altera el sabor de la carne. Sin embargo su uso ha permitido que el producto se conserve mejor y esté menos expuesto a microorganismos que la puedan contaminar. Por otra parte, se puede trasladar más fácilmente a otras regiones, aún exponiéndose a cambios climáticos y se mantiene la conservación. Aunque hubo resistencias a su uso, ha sido una práctica que ha favorecido el comercio y el transporte o otras regiones.

## Consideraciones finales

La incorporación de la carne de res en la comida tradicional, generó cambios sustanciales tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Para el caso de Paipa, por ejemplo, posiblemente se dejó de consumir carne de cerdo y de Cordero, la que fue reemplazada por carne de bovino. En la comida tradicional se incorporó el consumo de vísceras, patas, cabeza, y en general las diversas partes de la vaca, que le dan un sabor particular, hoy es asimilada a comida típica, aunque como se puede apreciar ha generado cambios importantes que se han naturalizado tanto en la preparación como en el consumo. Esta es una veta de trabajo que permitirá comprender los cambios en la comida tradicional, las prácticas culturales en el consumo de carne y otros productos; asimismo los rituales y tradiciones, pero sobre todo las identidades en torno a la comida, la preparación y el consumo.

El incremento en el consumo de carne de bovino, generó cambios en su distribución y dinamizó el desarrollo de un comercio local en la ciudad de Paipa durante los años setentas del siglo XX, a donde acudían gentes de distintos municipios circunvecinos para abastecerse de carne de res, la cual era reconocida por su sabor y calidad. Además, pese a los cambios que se introdujeron para la conservación del producto frente a las políticas de higienización, el mercado público de carne en Paipa, logró

mantenerse durante el periodo de estudio para abastecer las necesidades locales y regionales.

La administración local desde el periodo colonial ha sido el ente encargado de controlar el proceso de degüello, precio, y condiciones higiénicas de la carne, el matadero y el transporte; pero tal vez, lo más relevante es la importancia que tiene este producto, tanto en el procesamiento, el transporte y la venta y para las rentas municipales a nivel de impuesto. En algunas ocasiones se ha estimulado también su consumo, no solamente de carne sino de los productos que se extraen de la res: como el sebo, el cuero, la sangre, la gordana; que son utilizados en la industria química para la elaboración de velas, jabones, ceras y otros productos. No obstante, las trasgresiones tanto en el sacrificio de ganado como en la venta de carne, algunas veces para omitir el pago de impuestos y en otros para evadir la normatividad que prohibía la venta de carne que procedía de ganado enfermo o muerto, dichas prácticas arrojan pistas para comprender ilegalismos, o formas de resistencia cultural.

El consumo de carne cambió la dieta de los habitantes del municipio de Paipa, a la vez que reconfiguró las prácticas alimenticias, a la vez que configuraron otras maneras de combinar los alimentos, así, dieron respuesta a la demanda de la población del área rural de Paipa y a los turistas que permanentemente llegaban a la localidad.

## Bibliografía

### *Entrevistas*

Acuña Rodríguez, Olga Yanet y Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa-centro, 19 de octubre de 2020.

Acuña Rodríguez, Olga Yanet y Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa-centro, 19 de octubre de 2020.

Libia Carolina Pinzón Camargo, Entrevista a Manuel Alberto Pinzón, Fecha: 25 de noviembre, Lugar: Paipa / Boyacá. Casa de habitación del entrevistado.

### *Referencias documentales*

Alcaldía Municipal de Paipa, Resoluciones 057 de 1980 y 133 de 1980.

Cristancho Bernal, Eurípides, Inspector de la Administración Departamental, «Notificación a los peseros de Paipa», oficio No. 65, 5 de marzo de 1969, Alcaldía Municipal de Paipa.

González, Reinaldo - Alcalde Especial, «Resolución n° 11», 23 de junio de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, «Acta de reunión celebrada entre la Junta de gobierno municipal y los matarifes del municipio», 4 de agosto de 1980, Archivo, Alcaldía Municipal de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, «Resolución n° 80 de 1979», Archivo Municipal de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, «Resolución 215 de 1980», 20 de noviembre de 1980, Archivo Alcaldía de Paipa.

Ladino, Jorge I. - Cooperativa especializada de electrificadora de Boyacá Ltda. «Oficio dirigido al asistente regional del IDEMA», 2 de marzo de 1972. Archivo Municipal de Paipa.

Melendez Leal Julio - Alcalde Especial, Oficio No, 221, «Oficio enviado al comandante de puesto de policía», 4 de noviembre de 1976. Archivo Municipal de Paipa.

Melendez Leal, Julio-Alcalde Especial, «Resolución n° 047 de 1977», 9 de noviembre de 1976, Alcaldía de Paipa.

Muñoz Forero, Manuel- Inspector de Saneamiento, «Oficio No. 36, Informe del inspector de saneamiento», 20 de junio de 1977, Archivo Municipal de Paipa.

Rodríguez Vásquez, Miguel A. - Alcalde de Paipa, «Resolución No. 33 de 1977», 12 de septiembre de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

## Referencias bibliográficas

Andersen, P. Pinstруп. *Mercadeo de ganado bovino y carne de res en Colombia*, Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1970.

Assadourian, Sempat. *El sistema de la economía colonial, mercado interno, regiones y espacio económico*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1982, 179-185.

Baptiste, Luis Guillermo. «Ecología de los consumos de carne,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez- Malagón, 368-367. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Bolívar, Ingrid Johanna, Alberto Guillermo Flórez Malagón. «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Nómadas*, n° 22 (abril, 2005): 174-185.

Bolívar, Ingrid Johanna, «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Burke, Peter. *¿Qué es la Historia Cultural?* Barcelona: Paidós, 2004.

Burke, Peter. *Formas de Historia Cultural*, Madrid: Alianza, 2000, 261. Traducción de Belén Urrutia, 1999.

Cabas Mauricio Ricardo, «El mercado público como elemento regenerador urbano de la ciudad». Consultado 5 de marzo de 2021 en [https://www.researchgate.net/publication/331672426\\_EL\\_MERCADO\\_PUBLICO\\_COMO\\_ELEMENTO](https://www.researchgate.net/publication/331672426_EL_MERCADO_PUBLICO_COMO_ELEMENTO)

Castaño Pareja, Yoer Javier. «El Consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572- 1716», *Fronteras de la Historia*, Vol. 22, n° 2 (2017):76-113, 78-79.



Castilleja González, Aída. «Abastecimiento de carne en la Ciudad de México: 1714 – 1811», Investigaciones sobre la historia de la Ciudad de México, III, 87-108. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Consultado, 8 de abril de 2021 en: <http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/informe:1090>.

De Certeau, Michael. Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana, 1999.

Dupuy, Andrea. «Estanco de Carne y sus crisis en Buenos Aires Colonial». *Revista Brasileira de Historia*, Vol. 30, nº 60 (2010): 211-231.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo. «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo. «De razas y carne. Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 290-337. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez Malagón, Alberto Guillermo «Introducción,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez-Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Foucault, Michael. *Población, seguridad y Territorio*. México: Fondo de Cultura Económica, 2006.

Gallini, Stefania. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del*

*siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez- Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Garavaglia, Juan Carlos. *Pastores y labradores de Buenos Aires. Una historia agraria de la campaña bonairense 1700-1830*. Buenos Aires: Ediciones de La Flor, 1999.

Gelman, Jorge. «Producción y explotaciones agrarias bonaerenses entre la colonia y la primera mitad del siglo XIX. Rupturas y continuidades». *Anuario del IEHS*, nº 12, 57- 62. Consultado 11 de abril de 2021 en: <http://anuarioiehs.unicen.edu.ar/Files/1997/004%20-%20Gelman%20Jorge%20-%20Producciones%20y%20explotaciones%20agrarias%20bonaerences.....pdf>

Giglia, Ángela. *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2018).

Guzmán Ávila, José Napoleón. «La Compañía empaedora nacional mexicana: abastos y monopolio de la carne en México en las postrimerías del Porfiriato,» en *Mercado y Región* compilado por Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez, 105-141. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020.

Hernández Cordero, Adrián. «Los Mercados públicos. Espacios urbanos en disputa». *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, nº 83, 165-186 (julio-diciembre de 2017). DOI:10.28928/revistaiztapalapa/832017/aot2/hernandezcorderoa

Ordoñez Caicedo, Carlos. *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, Bogotá, Ministerio de Cultura, s.f., 369-407, consultado 12 de enero de 2021 en <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

Quiroz, Enriqueta. «Fuentes para el estudio de los comerciantes de la carne en la ciudad de México, siglo XVIII». *América Latina en la Historia Económica*, Vol 9, nº 17 - 18, 89-101 (2002).

Quiroz, Enriqueta. *Entre el Lujo y la Subsistencia, mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México 1750 – 1812*. México: El Colegio de México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005.

Rojas Espinel, Wilson Hernando. «Transformación del área urbana del municipio de Paipa Boyacá». *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150, (enero- diciembre de 2011).

Saldarriaga, Gregorio. «Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII». *Fronteras de la Historia*, nº 11, 21-56 (2006).

Van Ausdal, Shawn. «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón, Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Este libro se imprimió en el mes de febrero de 2022, en los talleres gráficos de Búhos editores Ltda., con una edición de 200 ejemplares.