“Más que una herramienta, el cuchillo parece parte de uno”: Construcción de conocimiento en una familia carnicera en Córdoba (Argentina).

SP.33: Antropología de la técnica: conocimiento, poder y desigualdad en el saber hacer con materiales, máquinas y organismos

Ponentes

Nombre	Pertenencia Institucional
Maria Roberta Mina	Universidad Nacional de Córdoba. Centro de Investigaciones Maria Saleme de Burnichon

Tras las persianas de la Carnicería: la jornada de un carnicero

En el corazón del barrio Las Playas, entre los chirridos de la sierra y el vaivén de los cuchillos, transcurre la vida cotidiana de Luis y Fabiana, integrantes de una familia carnicera. En esta descripción nos aventuramos a explorar la jornada de trabajo en una carnicería.

La llegada de la carne fresca marca el inicio de la jornada y se convierte en el epicentro del quehacer del carnicero. Cerca de las 5 a.m. se despiertan los sentidos en la sala de preparación. Se prenden las luces, la radio y se pone la pava para empezar los primeros mates del día, que dan inicio al ritual de afilado. La preparación de las herramientas es el primer acto, donde los cuchillos acarician las chairas buscando enderezar su filo para su tarea diaria. La chaira se convierte en un artefacto central en la carnicería. El *chaireado* no es solo una actividad de mantenimiento, sino un movimiento rítmico que opera como ritual estimulante para el carnicero. La chaira no solo afila cuchillos, sino que también simboliza la preparación meticulosa y la maestría del carnicero. Cada movimiento de la chaira es una conexión con la técnica aprendida por cada carnicero, es una expresión de habilidad y “respeto por la herramienta de trabajo”. Otro elemento central es la piedra de afilado, ya desgastada por los años de uso. No solo es considerada una herramienta, sino un componente vital en la relación entre el carnicero y su cuchillo. Cada roce sobre la piedra es una narrativa de experiencias pasadas, un testimonio de la habilidad adquirida y el cuidado dedicado a mantener las herramientas en su máximo rendimiento.

El cuchillo, más que una herramienta, se transforma en una extensión de la mano del carnicero. La manipulación del cuchillo, no solo cumple una función práctica sino que también refleja la destreza y el conocimiento del carnicero. Este objeto técnico se vuelve íntimo, se forja una relación única entre el individuo y su herramienta de trabajo. Cada marca en el cuchillo cuenta una historia: un aprendizaje, un accidente, un desafío superado. Cada cuchillo es seleccionado con cuidado, considerando la forma de la hoja, el peso y el material para cumplir con funciones específicas en la tarea de desposte.

Luis: Hay diferentes tipos de cuchillos. Ya te digo, como no me gusta atender al público, el cuchillo para cortar bifes prácticamente no uso… mi cuchillo es el cuchillo de despostador.

Entrevistadora: ¿Cómo es, que forma tiene?

Luis: Y, a diferencia del cuchillo para cortar bife, el cuchillo para cortar bife es un cuchillo largo. De hoja larga y ancha. Y, el cuchillo de despostador, es un cuchillo de hoja mediana y más fina. Y, bueno, ese cuchillo es el que… ya te digo, no lo considero ni siquiera herramienta sino una extensión de la mano.

Si bien existen diferentes tipos de cuchillos para desposte, Luis me comentó que generalmente se eligen aquellos que se amolden mejor a la mano del carnicero, con una empuñadura que le resulte cómoda y confortable. Estos instrumentos no solo cortan carne; son símbolos de la maestría del carnicero y de la relación única que establece con su oficio.

Entrevistadora: ¿Y alguna de las herramientas que más te es útil, o la que más uses o con la que no te imaginás poder empezar una jornada laboral?

Fabiana: El cuchillo.

Luis: El cuchillo...

Fabiana: Y la chaira. La chica de la chaira, me había dicho un cliente.

Fabiana: Sin el cuchillo no arrancás nada, el cuchillo y la chaira.

Luis: El cuchillo ya, ¿viste?, más que una herramienta parece parte de uno.

Imagen 1. Luis afilando su cuchillo en la piedra.

Con la llegada del camión de la carne, comienza la descarga de las medias reses. Si el comercio no cuenta con la infraestructura de rieleras y guinche eléctrico, será hombreada por los operarios transportistas. En el caso que acompaño, la carnicería cuenta con la infraestructura necesaria.

En el proceso de descarga, se coloca el gancho del guinche en el garrón del cuarto trasero de la media res y se comienza a bajar. Una vez a la altura de la rielera, se une el gancho carnicero a la roldana y se desplaza por el riel.

Imágen 2.

Operarios transportistas del frigorífico

descargando medias reses en la carnicería.

Con la maestría adquirida a lo largo de los años, Luis se sumerge en la tarea de despostar las medias reses, que poco a poco se convierten en porciones más manejables, *cortes anatómicos*, ejecutados con precisión. La habilidad y rapidez del carnicero se manifiestan mientras divide las distintas partes. La relación entre el carnicero y la media res se establece a través de gestos expertos, cuchillos bien afilados y un conocimiento transmitido de generación en generación.

Entrevistadora: ¿Cómo aprendiste?

Luis: Me enseñó un carnicero viejo, Don Díaz, se llamaba.

Entrevistadora: ¿Qué edad tenías cuando empezaste?

Luis: 14 años

Entrevistadora: ¿Dónde te enseñó?

Luis: En una carnicería del Barrio Palermo, acá en Villa María. Una carnicería chiquita que vendía 3 media res por semana.

Entrevistadora: ¿Vos eras empleado o ibas como…?

Luis: No, éramos… mi papá había comprado esa carnicería, él la había recibido en parte de pago de la venta de una propiedad.

Entrevistadora: ¿Qué propiedad?

Luis: De un campo que tenía mi abuelo y lo tuvimos que vender.

Entrevistadora: ¿Y compra esa carnicería y él era el trabajador de esa carnicería?

Luis: Y la teníamos con mi hermano y este señor Díaz, que era empleado del hombre que le compró el campo a mi papá, él nos enseñó. El trato era ese, que nos iba a enseñar por un mes.

Fabiana: ¿Yo conocí a Don Díaz? Nunca lo vi, ¿murió?

Luis: Debe haber muerto Don Díaz, sí. Nos enseñó poco, era muy mezquino para enseñar, así que fuimos aprendiendo…

Luis: Sí, así un poquito de Don Díaz, un poquito de algún otro, un poquito de Don Chupetini (Fabi y Luis ríen) y bueno…

Fabiana: A los ponchazos, como todo el mundo (Luis asiente y repite “a los ponchazos”)

Entrevistadora: ¿Y ese hombre por qué era mezquino para enseñar?

Luis: Y, a lo mejor estaría cansado ya… era un hombre grande. En esa época tenía como 60 años. Me acuerdo que un día volvíamos en bicicleta, yo salía del secundario y me iba a la carnicería y después me quedaba ahí… y nos volvíamos en bicicleta y volvíamos hablando. Y dice: “sí, pero usted, vos y tu hermano no creo que aguanten más de dos meses en la carnicería, porque es un trabajo duro”. Así que, por eso, debe ser que no tenía muchas ganas de enseñar porque por ahí había puesto un montón de voluntad de enseñar a un montón de gente que a los dos tres meses, nada… dejaba

Luis: Se equivocó, en este caso, se equivocó Don Díaz (entre risas)

Fabiana: ¿Cuánto llevás de carnicero?

Luis: De treinta… y, no sé, 14 más 40, serían 54… así que, 37 años en el rubro

Entrevistadora: Y… ¿tenías algún material que podías ver desde el que aprendías?

Luis: No, no. Era lo que veíamos o lo que algún carnicero te podía enseñar, contar. Pero más que nada ver y ya después, cuando empezamos a vender más carne, que nos fuimos de esa carnicería, y… nos cambiamos y

durante la hiperinflación del gobierno de Alfonsín, vendíamos mucha carne. Mucha carne de vaca, categoría vaca. Barata. Era época de crisis y ahí empezamos a vender mucho. Y a tener algunos empleados y de ahí aprendimos un poco más. Empezamos a entrar a otro frigorífico que tenían ciclo dos, así, sala de desposte, y, bueno, así vas sumando conocimiento. A medida que ibas viendo.

Entrevistadora: O sea que aprendiste mucho mirando…

Luis: Aprendí mirando, sí.

Entrevistadora: ¿Y los cortes?

Luis: Y los cortes nos los enseñó Don Díaz y mi hermano, que era más grande y tenía mejor memoria, se lo aprendió más rápido. Yo iba al secundario y él iba a la universidad, entonces, cuando él se iba yo llegaba y él me dejaba con un cartoncito y un alfiler, clavado en cada corte el nombre: nalga, bola de lomo, cuadrada, paleta, lo que sea (ríe recordando esto). Entonces yo tenía, ahí, el machete y así los fuí aprendiendo.

Entrevistadora: ¿Y cortar, así, despostar?

Luis: Y a despostar le fui agarrando la mano y después … Cuando empezamos a ir a comprar asado, que era excedente de exportación, en los años ’90, noventa y pico, y entraron los ciclo dos a la sala de desposte, ahí vimos mucha gente en los frigoríficos exportadores trabajando y ahí se aprendió mucho.

Entrevistadora: ¿Cómo podías vos ver eso? ¿Te podías quedar a verlos despostar?

Luis: Y … uno entraba al frigorífico, a la planta, te vas haciendo relaciones y si tenés interés y demostrás que te gustaría ver, a veces, los encargados te permiten, te muestran o te enseñan. Siendo joven, digamos, por ahí como era uno, por ahí un encargado de despostar en el frigorífico, que en general es gente más grande, y vos decís “ay, cómo me gustaría ver”, te llevan a las despostadas y te enseñan. Vas conociendo gente, en los distintos frigoríficos, que te enseñan una cosa, te enseñan la otra, mismo herramientas, también. Y, después, cuando empezamos a llevar carne a la Patagonia, que iba todo en manta deshuesado o colgado o si iba envasado al vacío, ahí también se aprendió mucho en la despostada de la carne para el sur. En el frigorífico General Deheza había

un encargado de despostar, Don Alberó, que era muy abierto para enseñar, así que, mi hermano que era el que estaba ahí en la despostada, siempre preparando la carne para el Sur, a él le enseñó mucho y, bueno, después él me transmitía a mí. Y bueno, yo también estuve varias veces con Don Alberó, era un tipo que sabe mucho, de preparar carne así, para distintos destinos de exportación, porque ha estado en distintos frigoríficos grandes. Así que, sabía para los cortes Hilton, para… cortes para la Comunidad Económica Europea, cortes para terceros países, después, bueno, distintos sistemas de faena. Cómo faenan los judíos, y bueno, un montón de cosas que se van aprendiendo, pero igual, no somos especialistas ¿No? Pero que, por lo menos, lo hemos visto, lo hemos escuchado

Luis elige iniciar el desposte quitando el matambre. Despega el matambre de la media res con el cuchillo *media luna* y se ayuda con el g*ancho de mano carnicero* o *manito*. Él explica que este gancho, que "parece un garfio", se usa con la mano no hábil (en este caso la izquierda) para ir separando el matambre del animal y a la vez sirve para trabajar con más seguridad ya que "aleja la mano del cuchillo" y previene cortes accidentales. Luis comenta que "antes yo agarraba el matambre con la mano y, bueno, después se ve que fui perdiendo fuerza en la mano y dije: "no, está bueno tener gancho. Ya hace varios años que lo uso, pero cuando era chango no lo usaba". Luego sigue el desposte con la cogotera, la paleta, la tapa de asado y el sobrepecho. Para despostar estos últimos cortes utiliza otra herramienta: el *cuchillo de despostador*

Después continúa con el costillar. Para separarlo del resto de la media res utiliza la sierra sable eléctrica .

Luis: En las despostadas, a la sierra sable eléctrica le he agarrado mucho cariño a esa herramienta que la uso hace ya siete años.

Entrevistadora: ¿Qué vendría a reemplazar a qué otra herramienta?

Luis: A la sierra manual. La sierra carnicera de mano. Cortamos la costilla y el pecho, y bueno, ahora con la sierra eléctrica se pueden hacer algún par de cortes, como el pecho tres costillas o cortito que le llamamos acá los cordobeses. Además me cansaba mucho el hombro la sierra manual.

Fabiana: O marcar los costillares…

Luis: Sí, marcar los costillares si el cliente lo quiere marcado al medio, que es más práctico con esa sierra y después, por ahí, también aprovechando que es tan cómoda, cortamos a la altura de la aguja o separamos el cogote, por si tenemos que sacar el… la mano… el brazuelo del puchero, de la paleta, lo podemos sacar. Está muy buena la sierra eléctrica, la sierra sable, manual, eléctrica.

Entrevistadora: ¿Cómo aprendiste a usarla?

Luis: Es sencillo, fuimos agarrándole la mano, pero ya habíamos visto más que nada en los frigoríficos usan, en las despostadas, usan una circular neumática. No es lo mismo, pero bueno, ya habíamos estado viendo el uso de la sierra. En la carnicería por ahí no íbamos a incorporarlo, pero bueno, ahora ya se está incorporando.

Fabiana: ¿Lo viste en alguna otra carnicería?

Luis: Sí, ahí en Córdoba lo vi en otra carnicería.

Luis continúa el desposte sacando el vacío, el lomo y descoyunta la última vértebra del espinazo para separar el *chuletero* del cuarto trasero de la media. El desposte del cuarto trasero es una tarea minuciosa que revela la destreza del carnicero. La nalga, la colita de cuadril, el peceto, la separación del hueso de la cadera que recubre el cuadril, el cuadril, el jamón cuadrado, la bola de lomo, la tortuguita; cada parte es tratada con cuidado y precisión. La descoyuntura del fémur de la bola de lomo, el garrón de la pata y el osobuco completan el proceso, demostrando la habilidad del trabajador para maniobrar con destreza en cada etapa. Conversando con Luis sobre la actividad del desposte me comentó que “cada corte representa un desafío único, ya que no es lo mismo enfrentarse a una vaquillona de 75 kilos que a una media res de novillo de 200… yo definiría el desposte como una actividad que agrupa…trabajo, arte, disciplina y permanente búsqueda de superación en las técnicas para ejecutar la tarea”. La destreza del trabajador se pone a prueba en cada movimiento, destacando su habilidad para adaptarse a las distintas características de las medias reses. Luis continúa diciendo que “la habilidad del

carnicero se puede evaluar observando cómo quedan los huesos de la cadera y el fémur al final de la despostada. Si quedan con poca carne, la operación se considera bien hecha y si quedan con mucha carne pegada al hueso es evidencia de que el trabajo no está bien hecho". Otra cosa que Luis comentó es que no es lo mismo despostar una media res con 24 horas de faena (oreada apenas, con 6 ºC de temperatura intramuscular) que una media con 72 horas de faena (con aproximadamente 2 ºC de temperatura intramuscular) ya que a menor temperatura, la rigidez es mayor y la carne ofrece mayor resistencia: "es más fácil para despostar a menor temperatura".También Luis indicó que los cortes anatómicos que respetan la anatomía del músculo, no deben presentar cortes innecesarios o tajos como muestra de habilidad y experiencia. Cada pieza que surge del desposte es asignada a un destino: algunas son guardadas en las cámaras de frío, otras se dejan sobre la mesa de acero para ser procesadas o se colocan directo en el mostrador para la venta al público.

Otra herramienta de gran importancia para la jornada es la moledora. Lo primero que Fabiana coloca para armar la máquina moledora es un tornillo *sin fin* o *gusano* con bordes afilados dentro del c*hopper*, que es un túnel de fundición con estrías internas. Luego, delante de ese *gusano,* coloca la cuchilla de 4 puntas y ubica la *grilla* o *disco con agujeros* "la pieza que le da ese acabado característico de tiritas o fideos a la carne", dice Fabiana. Finalmente en la punta del *chopper* ubica el cabezal a modo de tuerca con manija que ajusta todas las piezas anteriores. La moledora cuenta con una bandeja en la parte superior, cerca del orificio de entrada o *boca*, donde se ubican los trozos de carne que van a ser procesados. Una vez que el equipo está encendido se debe empezar a introducir la pulpa en la boca de alimentación. Es usual que estos equipos cuenten con un empujador, también se lo llama *palote,*"anteriormente eran de madera y ahora suelen ser de teflón o polietileno porque son más higiénicos". Esta pieza ayuda a la circulación de la carne sin que haya peligro para la mano de la carnicera. Fabiana comenta que "la moledora es en lo que más nos inculcaron el cuidado, digamos, de no empujar la carne para moler con los dedos sino con el palo. Pero bueno, gracias a Dios, tenemos todos los dedos, acá en la familia". Por efecto de la gravedad, los trozos de carne caen hacia la boca de la picadora, un cilindro de corte que debe atravesar la pulpa. En el interior de esa área se encuentran los equipos que se encargan de desmenuzar la carne.

Imágen 5. Fabiana moliendo carne.

Una herramienta que sin dudas nos evoca a la carnicería es la sierra de cinta o sierra sin fin, con su sonido tan característico. Esta se utiliza para cortar la carne con hueso, “es muy necesaria en la carnicería porque cortan sin esfuerzo y de manera muy limpia, grandes huesos, piezas grandes de carne”, comenta Fabiana. La sierra está

compuesta por un motor eléctrico con poleas y correas que a su vez hacen girar una polea mayor donde se colocan las hojas de sierra que son de acero inoxidable. Las poleas funcionan en sentido horario y el motor puede alimentarse de un sistema eléctrico monofásico o trifásico. Siempre que se utiliza la sierra, y a pesar de la familiaridad de la carnicera con la herramienta, se observa una especial actitud de atención y "respeto" hacia la sierra porque "son muy peligrosas, hay que estar muy atenta cuando una la utiliza". Fabiana me comenta que es muy importante a la hora de realizar el corte "no empujar la hoja de la sierra o la pieza que se desee cortar, tiene que ser la hoja la que se vaya desplazando por sí sola por la carne o hueso, con ayuda de una ligera presión". Explica que "si se hace demasiada fuerza puede provocar que se corte la hoja de la sierra o que se salga de los volantes que la hacen circular". Es común que antes de empezar la jornada se compruebe si la sierra está en la posición correcta. Luis me comentó que siempre "hay que comprobar el posicionamiento de las guías, y que hay que fijarse que los volantes, los 2 volantes que están dentro de la sierra, estén alineados". Esta máquina se limpia al final de la jornada. Puede suceder que en la mitad de la jornada, si la sierra se utiliza mucho, se tenga que vaciar la caja interna donde se acumula el aserrín, conformado por astillas de hueso con pequeños restos de carne y grasa. Fabiana limpia la sierra con una espátula y una rejilla seca "con mucho cuidado ya que no debe mojarse demasiado". Me comentó que existen aspiradoras de mano para limpiarlas, pero que ella no las utiliza. "La sierra es una máquina que… es muy aconsejable tenerla limpia. El único residuo que deja es aserrín, que es el hueso que se va moliendo, que sale de lo que se va cortando", agrega Fabiana.

Imágen 6. Luis cortando asado de tira con la sierra.

Otra herramienta que utilizan en la carnicería es la máquina de cortar bifes. Está formada por un motor eléctrico con polea y correa que hace girar una cuchilla circular de acero afilada y un carro corredizo manual. Fabiana comentó que para ella “es una máquina muy linda, porque te permite cortar muchos bifes, todos prolijos y de manera rápida, con el grosor que el cliente lo necesite, más grueso para churrasco o más finitos para milanesas “y si la cuchilla está bien afilada tiene muy poco desperdicio”.

A medida que se acerca el mediodía, la carnicería se transforma en un escenario vibrante de interacciones sociales, un punto de encuentro. Los clientes llegan, cada uno con sus preferencias y la transacción comercial se transforma en una coreografía. El carnicero, además de proveedor, se convierte en consejero, recomienda cortes según las necesidades y gustos individuales. Los clientes comparten, no solo sus preferencias sobre la carne, sino también sus historias personales. Entre risas y charlas, el carnicero despliega un conocimiento especializado sobre la carne, conoce cada corte, su tiempo de cocción, escucha las inquietudes de los clientes, aconseja sobre la mejor manera de preparar cada corte y comparte anécdotas.

Cada cliente es único y uno comienza a conocer qué corte usa. Por ejemplo, entra una clienta: Buen día, Nati ¿cuánto necesitas de cuadril? Siempre compra cuadril. Yo conozco los cortes que usa el cliente y empieza a sentir que su carnicera es de confianza, nadie más interesada que la carnicera, en que su clienta se quede y compre. Yo comencé a trabajar en la carnicería a los 27 años, aprendí el oficio sin dificultades, primero estuve en la elaboración de milanesas, hamburguesas y chorizos, morcillas y después comencé en la atención del público, que me gustó mucho tratar con la gente. Ahora ya tengo 54 años y no tengo tanta paciencia. Prefiero los elaborados o el preparado de los cortes. Sin embargo, cuando era más joven me gustaba mucho atender al público. La comunicación debe ser clara, respetuosa, tener buen trato con el cliente para poder ofrecerle el corte adecuado para que pueda quedar conforme a la hora de preparar su carne. Ya que la mesa seguimos considerándola un espacio importante de encuentro.

Resulta interesante aproximarnos a esta actividad comercial retomando a Pierre Mayol (1996). Para él, el concepto de convivencia se vuelve particularmente pertinente en el registro de consumo como relación cotidiana en la búsqueda de alimentos y servicios dentro del barrio. Para Mayol, es en esta relación donde funciona de la mejor manera la acumulación del capital simbólico, a partir del cual los usuarios obtienen los beneficios esperados. El autor destaca el papel del cuerpo, las palabras y los gestos en el hecho concreto de la presentación, ya que posee una función simbólica capital mediante la cual la conveniencia funda un orden de equivalencia. Es decir, lo que se recibe resulta proporcional a lo que se da. Un ejemplo claro se da en el caso del fiado. Luis comenta:

Cuando le fiás a un cliente se profundiza la confianza… uy! no me alcanza la plata! … entonces como ya sabés que es buen cliente y que paga, le decis, ¡pero llevalo, no pasa nada, me lo traes mañana!. Porque sabes que es un cliente de confianza. El fiado siempre hace que el vínculo sea más íntimo.

Fabiana, en ese sentido aportó “las dos partes tienen que cumplir en el fiado… sino es como dice mi suegro, él también era carnicero, te quedas sin el cliente y sin la mercadería”. Ambos se miran y Fabiana agrega:

La verdad que es un acto de confianza de nosotros hacia ellos, pero es recíproco. Porque también es síntoma de confianza hacia nosotros cuando los clientes del barrio mandan a sus niños a comprar en reiteradas ocasiones. Eso es porque confían en la carnicera, en que no lo va a engañar, y para nosotros eso también es un

reconocimiento... que esa familia mande sus niños a comprar… quiere decir que confían en vos.

La fidelidad es otro punto de encuentro entre el trabajo de Mayol y lo observado en la carnicería:

Comprar no sólo es dar dinero a cambio del alimento, sino además ser bien atendido si uno es buen cliente. El acto de la compra lleva la aureola de una *motivación* que, puede decirse, lo precede antes de su efectividad: la fidelidad." (Mayol, 1996, p.55).

Fabiana mientras prepara las milanesas conversa con Luis y le pregunta, "¿sabes algo de la Noe? Hace varios días que no viene, ¿estará comprando en otro lado?" En este contexto, la pregunta de Fabiana demuestra cómo están atentos a la regularidad de la visita de los clientes y se preocupan por su bienestar. Esta preocupación también sugiere que la fidelidad se construye no sólo a través de la calidad de los productos ofrecidos, sino también a través de la conexión y la atención personalizada que los comerciantes ofrecen. Cuando un cliente compra en otra carnicería y vuelve, es común escuchar referencias a la infidelidad "Uy, Fabi, te estuve metiendo los cuernos con la carnicería que está a la vuelta de mi trabajo".

Tanto Fabiana como Luis conocen a sus clientes: los que compran para el día, los que llevan mucho para freezar, las *viejitas* que compran uno o dos bifecitos, el que compra el hígado para su mascota, el que *siempre se queja pero sigue viniendo*, el que siempre pide descuento, la que es *buena clienta*, *simpática*, que está conforme con la relación precio-calidad, los que compran solo las ofertas, *el ventajero*, los que compran poquito como excusa para ir a charlar. Los carniceros conocen las preferencias de sus clientes, su capacidad adquisitiva según el momento del mes, saben qué ofrecer y cuándo.

Respecto a la relación con los clientes, Fabiana comenta:

"Cada cliente es único, al principio me ponía nerviosa, porque si había otras personas. Quería atender rápido para que el cliente que seguía no esperara tanto. Después me di cuenta que hay que atender a cada cliente como si no hubiera nadie, entonces vos podés ofrecer... siempre con el mismo objetivo tratar de vender lo que más se pueda. Recordarle las ofertas… si lleva un solo corte decirle, ¡hoy tengo hermosa la carne molida! ¿no quiere llevar?. Entonces le sugerís una idea.. está linda para hacer unas albóndigas o unas empanaditas. Y ahí muchos te dicen ¡ah si, puede ser.. dame, dame!.

Mayol también se detuvo a analizar cómo la lógica del intercambio de bienes y servicios resulta directamente simbólica “es el efecto del consenso, de un entendimiento tácito entre el cliente y su comerciante, que se trasluce al nivel de los gestos y las palabras, pero que jamás se explicita por sí mismo” (p.18). Es el resultado de una sostenida y recíproca costumbre por medio de la que cada quien sabe lo que puede pedir o dar al otro, a fin de mejorar la relación con los objetos del intercambio. El autor sostiene que la economía de las palabras, los gestos y las explicaciones, así como la economía del tiempo, permite el incremento de la calidad, de objetos, sin duda, pero también calidad en la relación. Como por ejemplo cuando Fabiana nos dice “Yo conozco los cortes que usa el cliente y él empieza a sentir que su carnicera es de confianza, nadie más interesada que la carnicera, en que su clienta se quede y compre”.

El autor destaca que estas relaciones funcionan de manera especial, no se dan por medio de un ahondamiento como las relaciones amistosas o amorosas, por el contrario, alcanza con el sólo proceso de reconocimiento “basta y hace falta ser reconocido, *considerado*, para que por ese simple hecho funcione el consenso” (p.18). El reconocimiento se vuelve un procedimiento cuyo funcionamiento queda a cargo de la conveniencia, entre lo que se dice (las fórmulas de cortesía del comerciante, por ejemplo, cuyo contenido o entonación, variando de un cliente a otro adaptados a la costumbre de cada uno) y lo que se calla (el cálculo del beneficio en la relación con los objetos). Para el autor la relación que vincula a un cliente con su comerciante, y recíprocamente, se debe a la inserción progresiva de un discurso implícito bajo las palabras explícitas de la conversación que teje entre uno y otro interlocutor de la compra, una red de signos, tenues pero eficaces, que favorecen el proceso de reconocimiento.

De vuelta en la carnicería, ya entrada la noche, la actividad disminuye. A las 22 hs aproximadamente, se cierran las persianas de la carnicería. Este momento de la jornada se convierte en un momento de cierre y reflexión. Luis y Fabiana comentan sobre *el movimiento* del día, la cantidad de clientes que entraron al local y cuántos kilos de carne se vendieron. El carnicero, meticuloso, limpia y ordena la zona de trabajo. Los cuchillos, testigos de la jornada, son guardados con cuidado. El día llega a su fin, pero la preparación para el próximo comienza. La limpieza exhaustiva de la sala, la disposición adecuada de los utensilios y la reflexión sobre el día pasado son pasos cruciales. El carnicero anticipa las necesidades del día siguiente, asegurándose de que la carnicería esté lista para recibir una nueva jornada de desafíos y satisfacciones.

En la jornada laboral del carnicero se entrelazan el saber cómo hacer las tareas, las habilidades manuales, los procedimientos, la interacción social con la clientela. Cada una de ellas desempeña un papel crucial en la conexión entre la comunidad y la fuente de alimento que proporciona.

Lecciones de desposte: respeto, observación y oficio artesanal en la carnicería

En el apartado anterior describimos algunas de las técnicas que ponen en práctica los carniceros en una jornada laboral y en este, nos acercaremos a una definición de técnica. Mauss llamaba técnica a "cualquier acto tradicional efectivo" (1968; 371) y Lemonnier (1992), retomando a Mauss, destaca que las técnicas involucran las secuencias de acción, las herramientas (incluyendo el cuerpo humano) y un conocimiento particular. Este último es definido por el autor como el *saber cómo hacer,* las habilidades manuales, los procedimientos, pero también, un grupo de representaciones culturales de la "realidad".

Los estudios etnográficos que han enfatizado el carácter indivisible del aprendizaje y la acción son un aporte conceptual fundamental para el cruce de los campos disciplinarios de la antropología de la educación y de la técnica. Las ideas de que el conocimiento es situado y que toda práctica social implica un involucramiento a partir del aprendizaje como desarrollo gradual y progresivo (Lave, 2011; Lave & Wenger, 1991), han permitido plantear que el aprendizaje no es un proceso exclusivamente mental e individual, sino que se produce mediante las relaciones que establecen las personas entre sí, con otros no humanos y objetos, organizadas en torno a actividades concretas.

Al analizar el conocimiento situado que se construye en la carnicería, los aportes de la antropología de la técnica permiten investigar etnográficamente el saber-hacer (Chevallard, 1998), haciendo foco en la descripción de las acciones humanas sobre la materia, la tecnicidad del trabajo (Sautchuk, 2016; Segata, 2017; Stoeckli, 2017; Lemonnier, 2012); las técnicas que ponen en juego los carniceros y cómo se vinculan con sus herramientas (principalmente su cuerpo) y con conocimientos particulares.

Si nos detenemos en el posicionamiento corporal de los carniceros podemos observar que a menudo adoptan una postura erguida y firme al realizar tareas de desposte y corte. Mantienen una posición equilibrada para tener control y precisión en sus movimientos. Las manos son hábiles y coordinadas al manipular cuchillos, los dedos

pueden ajustar la presión sobre el mango para adaptarse a diferentes texturas y resistencias de la carne. Durante el desposte, exhiben destrezas en separar las distintas partes de la media res, identificando y siguiendo las articulaciones y huesos con precisión. Utilizan técnicas corporales sobre todo basadas en el uso del peso del cuerpo de manera estratégica. Esta técnica busca maximizar la eficiencia y reducir la fatiga. Por ejemplo, al trabajar con huesos, tienen habilidades para fracturar, cortar y separar las articulaciones con precisión. Esto puede implicar movimientos rotativos y de palanca para extraer la carne de manera eficiente. Desarrollan coordinación entre ojos y manos ya que deben visualizar con precisión el corte deseado y trasladar esa imagen mental a movimientos precisos de las manos y los dedos. El ritmo y la fluidez son características notables. Los carniceros pueden trabajar con rapidez, pero manteniendo un control meticuloso. La práctica y la experiencia les permiten mantener un flujo constante en su trabajo. El cuerpo es el primer instrumento del ser humano y el más natural, o más concretamente, sin hablar de instrumentos diremos que el objeto y medio técnico más normal del hombre es su cuerpo (Mauss, 1934: 342) .

Gabriel es el hermano de Luis y el cuñado de Fabiana, en su juventud tenían una carnicería juntos. Gabriel fue quien le enseñó a Luis muchas de las cosas que sabe hacer, como registramos en el fragmento de entrevista anteriormente citado. En conversación con él sobre la actividad en la carnicería y sobre cómo él aprendió me comentó:

Entrevistadora: ¿Y vos cómo aprendiste a despostar?

Gaby: Me enseñó un… un señor. Si bien yo no soy un gran despostador, pero me enseñó a despostar un Maradona del desposte.

Entrevistadora: ¿Y dónde trabajaba?

Gaby: En General Deheza

Entrevistadora: ¿En un frigorífico?

Gaby: Acá, en el frigorífico de General Deheza. El único frigorífico de la zona que exportaba. Eh, sí, esa era una gente de Buenos Aires… allá hay toda una cultura del desposte que no estaba acá. Así que, ellos, iban por las diferentes plantas, eran un grupo de muchachos, con su bolsita, sus herramientas y cuchillo… los cuchillos, la chaira y el gancho ellos le dicen herramientas. Entonces, van con sus herramientas y se ofrecían, a la madrugada, y… y el desposte se hace por hueso, que se llama. El atlas, el hueso más alto de toda la columna vertebral, la primera vértebra cervical, el de acá (se toca la cervical), es el que se aparta para contar cuánto despostaste.

Entrevistadora: Ah, mirá, como la unidad de medida…

Gaby: Una vez llevé a Joaquín (su hijo) para que vea cómo era el desposte y, entonces, cuando entramos los tipos se pararon todos. Se pusieron en fila para que yo los saludara. Entonces Joaquín se quedó helado, ¿viste? Y entre todos ellos estaba el encargado y bueno, me dijo: “Nosotros le tenemos mucho respeto a usted y siempre los recuerdos son buenos”. Y entonces dijo: “bueno, muchachos pónganse a laburar”, y seguían cortando y vos pasabas al lado como una maestra que… ¿Viste cuando a veces te gusta que te corrijan las maestras y después hay otros que no? No sé si te ha pasado eso… que guste que te estén al lado mirando lo que vos estás haciendo, que te importa eso ¿Viste? Entonces vos decís: “qué bien que estás laburando”... Hay un diálogo respetuoso… Y le decís: “mirá qué lindo que te está saliendo el trabajo” o “mirá que feo, fíjate en esto”, “fíjate si lo podés hacer así” o “no desgarrés la carne”. Siempre hay un punto crítico para que el corte salga bien. El objetivo principal es: que haya la menor contaminación, que se deje la menor cantidad de carne en los huesos y que se corte lo menos posible los cortes anatómicos, entonces, si vos vas observando cada defecto hay defectos que le hacen mal al operador, por ejemplo, posiciones malas. Con el ancho, con las muñecas, con el cuchillo: “tené cuidado porque estás cansado y te podés cortar”, “estás haciendo una posición exagerada”, “estás usando un cuchillo que no va”. Todas las cosas para el operador y después, para el producto. Son cosas que hay que ir teniéndolas en cuenta porque a veces, después, con el fragor del trabajo estos van aumentando en peligrosidad y se va poniendo en riesgo su vida. A veces se suben en tarimas, saltan, para acceder porque no es muy alto o cosas así y, bueno, vos tenés una persona trabajando con un cuchillo y con un gancho, se cae y se apuñala, entonces, bueno, son todas

esas cosas que tenés que estar viendo permanentemente que en el fragor del trabajo a veces ellos se distraen, vos habrás visto que la persona que desposta la chiquezuela de la bola de lomo… la chiquezuela larga un jugo resbaloso, entonces si ves que otro, para levantarle la grasa del suelo, pasa por ahí, y bueno… hay que tener en cuenta esas cosas. Y bueno, todas esas cosas, así, digamos ¿no es cierto? Pero te hacen caso permanentemente si sienten cierto respeto, un poco de admiración, así, un referente.

En este fragmento Gabriel nos comenta como las técnicas que se ponen en juego para el desposte implican constantes interacciones entre el despostador, el cuchillo y la media res. Interacciones que están en continuo ajuste ya que las secuencias de acción del carnicero se adaptan a las transformaciones que la media res va sufriendo.Podemos pensar que el desposte involucra una secuencia operativa, es decir, principios técnicos que se relacionan de manera interdependiente. Ya que cada pieza despostada es el punto de partida del siguiente, interdependencia que le confiere un carácter sistémico.

Como mencionan Lemonnier y Mauss estas técnicas rinden cuenta de las herramientas disponibles, la acción efectiva y el material trabajado. Es decir, si se tiene sierra manual las técnicas corporales, serán diferentes a si se tiene sierra eléctrica. Por ejemplo: si se utiliza la sierra manual para separar las costillas de la media res el carnicero deberá poner sus pies separados a la altura de los hombros, para proporcionar estabilidad durante el movimiento de la sierra. El peso del cuerpo se distribuirá de manera uniforme en ambos pies, para contribuir a mantener el equilibrio. La mano dominante sujeta firmemente la empuñadura de la sierra, mientras que la otra mano se coloca en la columna vertebral, es decir el costeletero de la media. Los brazos se mantienen extendidos pero no rígidos, permitiendo un movimiento de *serruchado*, con un ritmo rápido pero controlado.La espalda está recta para evitar tensiones innecesarias en la columna vertebral, y los hombros se mantienen relajados. La sierra se mantiene recta a la superficie de corte, ya que es un corte vertical por ende el movimiento siempre es de arriba hacia abajo para lograr el corte preciso y limpio. El carnicero despostador busca posicionarse de manera que tenga una buena visión de la línea de corte y de la sierra en acción.

En esta descripción podemos identificar como las técnicas corporales dependen de las herramientas disponibles y cómo la acción efectiva también va a depender del material trabajado. Las secuencias de acciones corporales se van a ajustar, por ejemplo, al frío de la media res a nivel intramuscular. A diferencia del desposte por cortes anatómicos a cuchillo, como el cuarto trasero, donde se utiliza solamente el cuchillo es más fácil si la carne está apenas oreada, ósea los músculos no tan fríos, es más fácil para el carnicero descubrir la veta y separar un músculo de otro. Pero en el caso del serruchado, para cortar la costilla, si la carne está más fría favorece la operación, ya que la sierra se desliza sin dificultad y se mantiene más firme. El frío facilita el serruchado y el corte recto e implica menor fuerza para sostener el costillar con la mano que no agarra la sierra.

Tanto Mauss como Lemonnier destacan que las técnicas de un grupo implican una serie de representaciones culturales sobre la "realidad". En relación a las representaciones culturales del oficio carnicero resulta interesante retomar este fragmento de conversación con Gabriel:

Gaby: El carnicero no es un empleado. El carnicero es un artesano, el empleado de carnicería es otro.

Entrevistadora: ¿El que vende?

Gaby: Puede ser el que vende, el que desposta, pero no es el que arma la carnicería. El que arma la carnicería es un artesano, ese es el carnicero, generalmente dueño. Los demás son puestos de venta, pero la figura del carnicero es un artesano. El artesano no es un empleado, es un autor. Es un artesano, no es lo mismo que el otro. Es muy distintivo eso, porque… porque ¿viste? Tiene que ver cómo le gusta a él, primero. Primero cómo le gusta a él, porque no hay una ley de cómo armar un mostrador, por ejemplo. Es un arte armar un mostrador, entonces el arte lo hacen los artesanos. No es que la costeleta vaya "así", no. Entonces algunos la ponen así (hace la mímica de una fila) el que la va poniendo así (hace la mímica de una torre), el que le pone lechuga, el que le pone limón, el que no le pone nada, el que al chorizo lo pone individual, el que hace la rosquita, el que cuelga las costillas, el que las deja ahí. Es una artesanía. A veces es una tradición, yo lo hago así porque mi viejo lo hacía así, o no… (ríe).

Al empleado vos le decís: “cortame las costeletas y ponelas todas así”, listo, te corta las costeletas y… Ese es el empleado de la carnicería.

Entrevistadora: Osea que dentro de la carnicería, del espacio físico carnicería, está el dueño de la carnicería y el empleado carnicero.

Gaby: Fabiana y María. Vos fíjate María, llega a hacer algo que no le gusta a la Fabiana y le corta la mano la Fabi.

Entrevistadora: Claro, no toma decisiones.

Gaby: Es que… va a tomar… No toma iniciativa propia, o sea, primera vez, la iniciativa, el inicio. Va a decir “Fabi, ¿qué te parece si le retiramos la grasa?”, al otro día le dice “che, vamos a retirar la grasa” ¿Por qué? Porque un cliente pidió sin grasa…

Gabriel destaca que tanto en la carnicería como en las artesanías, hay un énfasis en la calidad del producto final, la atención a los detalles, la selección de materiales y la ejecución cuidadosa. Aspectos cruciales tanto para la carne de calidad como para las creaciones artesanales. Se destaca la valoración de las habilidades manuales, la tradición y la dedicación al oficio. Es interesante pensar en el ejemplo del armado del mostrador como un aprendizaje que se transmite de generación en generación, preservando técnicas y métodos, que se pueden sostener o no con el tiempo.

Observaciones y posibles líneas de análisis

Este escrito no presenta conclusiones, debido a su carácter incipiente y por lo tanto descriptivo. Pero si se presentan observaciones y posibles líneas de análisis que considero son interesantes para continuar profundizando.

En el primer apartado se describen los objetos y secuencias técnicas implicadas en las jornadas carniceras. Es importante aclarar que aún queda mucho por conocer y aprender para lograr una descripción densa de lo que

implica un día de trabajo en la carnicería. Al final de esa primera parte se establece un diálogo con la propuesta de Pierre Mayol y sus aportes sobre las prácticas tácticas en la vida cotidiana del barrio. Aún falta pulir esta incipiente relación por eso todos los comentarios y contribuciones al respecto serán muy bien recibidos.

En el segundo apartado se presenta un breve diálogo entre la antropología de la técnica y la educación para acercarnos a un análisis de las técnicas que implica el desposte. Sería interesante incorporar un esquema de la cadena operatoria de dicha actividad para registrar y analizar con mayor detalle cada una de sus etapas. Hacia el final, y muy sintéticamente, se presenta un fragmento de entrevista para abrir la pregunta por las representaciones culturales sobre el oficio. Este proceso de aproximación tiene aún más preguntas que conclusiones. Pero si se va entramando una anticipación hipotética entre la relación que para los carniceros o ex carniceros tienen la artesanía y la carnice

Notas de la ponencia:

Sistema APA de referencias bibliográficas.

Bibliografía de la ponencia

Bibliografía

Chevallard, Y. (1998). La trasposición didáctica. *Del saber sabio al saber enseñado. Argentina: Aique Grupo Editor*.

De Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano: artes de hacer. I* (Vol. 1). Universidad iberoamericana.

Ingold, Tim (2002). *The Perception of the Environment*. Londres: Routledge.

Lave, Jean y Wenger, Etienne (1991). *Situated Learning. Legitimate peripheral participation*. New York: Cambridge University Press.

Lave, Jean (2011). *Apprenticeship in Critical Ethnographic Practice*. Chicago: The University of Chicago Press.

Lemonnier, P. (1992). *Elements for an Anthropology of Technology* (Vol. 88). U OF M MUSEUM ANTHRO ARCHAEOLOGY.

Lemonnier, P. (1986). The study of material culture today: toward an anthropology of technical systems. *Journal of anthropological archaeology*, *5*(2), 147-186.

Mauss, M. (1934). Las técnicas del cuerpo. *Sociología y antropología*, 309-336.Sautchuk, Carlos (2016). Eating (with) piranhas: untamed approaches to domestication. Vibrant, 13(2), 38-57.

Segata, Jean (2017). O Aedes Aegypti e o digital. Horizontes Antropológicos, 23(48), 19-48.

Sordi, Caetano (2019). Cercas na fronteira: técnica, paisagem e as arquiteturas da domesticação no Pampa brasileiro-uruguaio. Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology, 16.

Stoeckli, Pedro (2017). A brutalidade entre vaqueiros e búfalos no Baixo Araguari—Amapá. Horizontes Antropológicos, 23(48), 171-196.