

«DE MUCHAS LUCHAS»: VACAS, VAQUEROS Y EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CARNE AL SUR DE LOS ESTADOS UNIDOS^{1,2}

<https://doi.org/10.25058/20112742.n31.04>

ALEJANDRO PONCE DE LEÓN-CALERO³

Orcid ID: orcid.org/0000-0002-4808-3373

University of California⁴, Davis, USA

poncedeleon@ucdavis.edu

Cómo citar este artículo: Ponce de León-Calero, Alejandro (2019). «De muchas luchas»: vacas, vaqueros y el proceso de producción de carne al sur de los Estados Unidos. *Tabula Rasa*, 31, 99-118.
DOI: <https://doi.org/10.25058/20112742.n31.04>

Recibido: 01 de diciembre de 2018 Aceptado: 14 de marzo de 2018

Resumen:

En este texto rastreo algunos encuentros que acontecen a lo largo de un proceso de la producción de carne bovina de calidad suprema, al sur de los Estados Unidos. Al atender a los encuentros materiales, discursivos, y afectivos en la medida en que estos *hacen* cuerpos, el texto ofrece una mirada a la producción ganadera en la que esta, más que una secuencia de prácticas dirigidas hacia la producción de carne, se entrevé como una acumulación de contactos, fricciones y rupturas. En este sentido, se plantean una serie de reflexiones sobre las maneras en que se compone la vida y la muerte animal a través de los procesos productivos contemporáneos.

Palabras clave: ganadería, proceso, carne, etnografía especulativa

‘Of Many Fights’: Cows, Cowboys, and Meat Production in Southern United States

Abstract:

In this text, I will trace some encounters happening throughout a process of premium quality bovine meat in Southern United States. By attending material, discursive, and

¹ Este artículo es producto de una investigación etnográfica sobre el mercado de carne de calidad suprema en los Estados Unidos. La investigación fue desarrollada dentro del programa doctoral en Sociología de la Universidad de Texas en Austin, como requisito para completar el título de Máster.

² Agradezco a Harel Shapira y a Riad Azar por sus preguntas y comentarios durante el trabajo de campo. De igual manera, agradezco al par evaluador por sus recomendaciones, siempre generosas y generativas. Alguna vez aprendí que todos somos continuadores, aprendemos apoyándonos en otros. Aún lo creo.

³ Ph.D. Cultural Studies.

⁴ Programa en Estudios Culturales.



Curití
Leonardo Montenegro

affective encounters —given they *make* bodies— this work looks at cattle production, where rather than a set of practices directed toward meat production, it is glimpsed as a collection of touches, frictions and breakups. In this line, a set of reflections are put forward on how animal life and death is made up through contemporary productive processes.

Keywords: cattle, processing, meat, speculative ethnography.

“De muitas lutas”: vacas, cowboys e o processo de produção de carne no sul dos Estados Unidos

Resumo:

Neste texto, ratieio alguns encontros que ocorrem ao longo de um processo de produção de carne bovina de qualidade suprema, ao sul dos Estados Unidos. Ao atender aos encontros materiais, discursivos e afetivos na medida em que estes *produzem* corpos, o texto oferece um olhar sobre a produção pecuária que passa a ser considerada muito mais que uma sequência de práticas voltadas para a produção de carne, sendo vislumbrada como um acúmulo de contatos, fricções e rupturas. Nesse sentido, propõe-se uma série de reflexões sobre as formas pelas quais a vida e a morte animal são constituídas mediante os processos de produção contemporâneos.

Palavras-chave: pecuária, processo, carne, etnografia especulativa.

«¿De dónde viene la carne?» David, un joven ganadero que entrevisté durante mi trabajo de campo, se pregunta a sí mismo y responde con desdén: «...pues de muchas luchas». A través de este texto busco dar forma y riqueza a su respuesta al rastrear los encuentros, fricciones, y desencuentros en los que acontece un tipo de producción de carne de res de calidad suprema⁵ al sur de los Estados Unidos. Específicamente, mapeo las relaciones materiales, discursivas y afectivas a través de los cuales el desorden corporal de un ternero se convierte en un corte de carne, en una granja ganadera del estado de Texas. Al igual que otras formas contemporáneas

⁵ El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos califica como *USDA Prime* aquellos cortes de calidad máxima y de mayor grasa intramuscular. En España se les conoce como cortes de *Calidad Suprema* mientras que en Colombia se les suele llamar *Premium*, *Triple A* o *Cortes Finos*.

de ordenar la vida y la muerte, la producción de carne es un *proceso* organizativo (Lemke, Casper, & Moore, 2011). Proceso, como sustantivo, suele entenderse a través de su significado moderno: una serie continua de acciones

destinadas a alcanzar un fin determinado. En sí, esta manera de aproximarnos a los procesos demanda una teoría del acontecimiento en la que se ha de prescribir tanto sus actores como sus resultados. En su raíz latina, *prócessus*, sin embargo, la palabra carga un grupo de significaciones que, más que movilizar orden intentan capturan el devenir: un acontecer, un camino, algo que cede a algo. Al imaginar los procesos como concatenaciones generativas, el texto ofrece una mirada a la

producción de carne de res⁶ que espera evadir la búsqueda de principios regulativos y así advertir lo generativo en los múltiples choques, acumulaciones, diluciones en que se organizan las formas de vida y muerte de una operación ganadera –verla a través de sus «muchas luchas»–.

Este trabajo hace parte de una investigación etnográfica que se interesa en cartografiar los contornos del mercado de carne de calidad suprema en el Estados Unidos contemporáneo. Como tal, el texto atiende a los encuentros a través de los cuales se produce carne de res en una pequeña granja verticalmente integrada que aquí he llamado *Walker's Ranch*. *Walker's Ranch* es una granja inspirada por el movimiento *Farm-to-table*⁷, la cual se encarga de todas las etapas que comprometen la producción de la carne –desde la fecundación *in vitro* hasta la distribución del producto–. A principios de 2017 y por un periodo de seis meses visité esta granja, ayudando a mover los animales de un corral a otro, a distribuir heno en sus comederos, a pesarlos, a llevarlos a la planta de sacrificio y a venderlos como carne –una serie de prácticas alrededor un único proceso de domesticación del ganado para su eventual descomposición–.

Pensar en Texas, para mí, es pensar en vaqueros y ganado. Por las películas y los imaginarios. La ganadería ha sido un eje articulador en el desarrollo de la economía regional de Texas desde finales del siglo XVIII. A manera de detener los avances del ejército francés procedente de Luisiana, el entonces gobierno español ordenó el establecimiento de una serie de misiones a lo largo del Camino Real de los Tejas entre los años 1717 y 1721 (Pace & Frazier, 2012). Este desarrollo institucional haló consigo una masa crítica de sacerdotes franciscanos, soldados, colonos, y cerca de cinco mil cabezas de ganado, los cuales se instalaron en la región hasta el fin de la Guerra franco-india, momento en que varias de estas misiones fueron cerradas. Las manadas de ganado español acimarronado, sin embargo, fueron creciendo y expandiéndose hasta bien entrado el siglo XIX, oportunidad que luego sería aprovechada por un grupo de pequeños empresarios quienes empezaron a vender el ganado en las principales ciudades aledañas (Jackson, 2006).

Tras el fin de la Guerra Civil Norteamericana (1865) y la ruina de las economías locales que esta trajo, el ganado español se convirtió en un recurso natural cuya comercialización facilitó la recuperación de la economía de Texas, entonces un estado norteamericano (Jordan-Bychkov & Jordan, 1993). Entre 1865 y 1885, cerca de 10 millones de cabezas de ganado fueron llevadas hacia los trenes en

⁶ Vale la pena recordar que el sustantivo *res*, empleada en el castellano para referirse al ganado vacuno, tiene su raíz en el latín *rēs*, usado para referirse una cosa, objeto, ser. Cartografiar la composición de la carne de res, aquí, carga con ese doble significado: la manera en que el tejido del ganado vacuno se transforma en la cosa a la que llamamos carne.

⁷ El movimiento *Farm-to-table* es un movimiento social cuyo origen data de principios de la década del 2000 y el cual promueve la compra directa de productos agrícolas a pequeños productores orgánicos.

Kansas con destino a mataderos de Chicago (Jordan, 1981). Miles de nuevas rutas y vías ferroviarias se extendieron por todo el Estado a finales del siglo, facilitando que Texas se convirtiera en el productor líder de ganado del país (Specht, 2019). Conigo también vino el desarrollo de formas modernas de practicar la ganadería, la construcción de corrales de alambre, y la domesticación del ganado en pequeñas y medianas propiedades (Ogle, 2013).

A principios de siglo XXI, la ganadería sigue siendo una pieza central en la economía regional. Si bien la industria de la carne ya no depende de los pequeños productores y mucho menos de la ganadería trashumante, si lo hace de las grandes empresas cárnicas y de sus sistemas intensivos de engorde vacuno – *feedlots* (Drouillard, 2018; Specht, 2019). A través de los *feedlots*, ha sido posible concentrar miles de cabezas de ganado en un mismo lugar, reduciendo los costos tanto calóricos como de producción y transporte. Sin embargo, hay una amplia e importante oposición entre activistas animales y líderes de la salud a este tipo de sistemas de producción debido a sus efectos nocivos a la salud humana, animal y al bienestar ambiental (Hayes & Hayes, 2015; Imhoff, 2010). Como respuesta, y apoyándose en una novedosa serie de regulaciones a nivel nacional, en los últimos años ha surgido una economía paralela que, centrada en la producción a pequeña escala, la conservación de las aguas subterráneas, y la cría de los animales de manera orgánica, ofrece respuestas a las demandas éticas y políticas de nuestros tiempos (ver Niman, 2014; Schwartz & Ehrlich, 2013). Poco se sabe con certeza sobre el crecimiento y desarrollo de estos mercados, sin embargo, varios informes de la USDA (2016) señalan que el número de ventas ha mantenido un crecimiento constante (ver Greene, Ferreira, Carlson, Cooke, & Hitaj, 2017). Aquí comienza la historia de Walker's Ranch y de mi trabajo investigativo.

En la antropología, hay un importante número de trabajos que ya han estudiado la ganadería vacuna, aproximándose a ella como un prisma desde el cual estudiar los sistemas de valor humano (Evans-Pritchard, 1940; Harris, 1966; Hoelle, 2015). La pregunta por los procesos productivos de la carne de res, por su parte, ha sido planteada en las discusiones propias a las ciencias animales (Ceballos *et al.*, 2018) y de la carne (Hocquette *et al.*, 2012), campos disciplinares mayoritariamente interesados en la optimización de las técnicas y las metodologías⁸. De igual manera,

⁸ Con esto no quiero decir que haya una manera, en singular, de organizar el proceso de producción de la carne de res. El trabajo intelectual y político de Temple Grandin (2006), por ejemplo, revela todo lo contrario. Sin embargo, cada país determina los parámetros y lineamientos para la cría, ceba, sacrificio de animales y distribución de la carne en relación a las preocupaciones de salud pública de su población. Es alrededor de estas parametrizaciones que cada campo técnico desarrolla sus conversaciones disciplinares.

un grupo de investigaciones etnográficas reciente ha documentado el proceso de producción animal a nivel industrial (ver Blanchette, 2018), interesándose especialmente en la manera en que los humanos, a través de sus discursos y prácticas componen, recomponen y descomponen cuerpos y vidas (Ribas, 2015; Striffler, 2007). Por medio del

estudio de las plantas para el sacrificio animal (Pachirat, 2011), los laboratorios (Coppin, 2003), o las granjas (Clark, 2012) estos trabajos han abierto los universos culturales y organizacionales a través de los cuales ocurre la transformación de músculos y grasas en carne, develando a su vez las complicadas políticas – enmarcadas en la híper industrialización del sector agropecuario– que configuran de la producción de alimentos para el consumo humano.

Si bien existe una rica tradición de estudios tanto sobre la producción animal como del ganado vacuno, este cúmulo de trabajos suele privilegiar un tipo de aproximación al momento de explorar las relaciones propias al proceso productivo: la manera en que los mundos humanos *hacen* lo no-humano. Una acercamiento de este orden permite formular una amplia gama de preguntas sobre las maneras en que la producción animal industrial ha desdibujado los pilares éticos y políticos del Humanismo, pero deja de lado un sinfín de encuentros que acontecen –y relaciones que emergen– a lo largo de las *otras* maneras de producir carne, así como la forma en que estos impactan y actualizan los *seres* y *cosas*⁹ que en ellas participan. Esto último es de especial interés

⁹ La palabra cosa, en el uso coloquial, suele despertar cierta pobreza conceptual. A lo largo del texto, esta vaguedad es intencional. Los encuentros concatenan mucho más que cuerpos y seres. Uso *cosa*, tomando prestado de Heidegger (1927) a fin de no reducir el fenómeno a materialidad, sustancialidad, o figuración. Law (2004) presenta un argumento similar a fin de evadir distinciones esenciales entre diferentes tipos de cosas. Las cosas son diferentes, sí, pero su diferencia emerge en la práctica, en los cruces, choques, impactos, o en los tejidos de lo cotidiano.

para los estudios sobre aquellas formas de producción agropecuaria emergentes, como Walker's Ranch, que ante la creciente fragilidad y toxicidad del sector en una escala global han ido virando hacia la integración vertical, la generación de valores agregados, o la promoción del trato digno a los animales como alternativa para la comercialización de sus productos. ¿Qué significa producir

vida y muerte en contextos de proximidad y co-determinación como estos? ¿Cuáles son sus contornos y excesos? ¿Sus sensibilidades y estéticas? ¿Políticas y éticas?

Si bien el proceso mismo gira alrededor de la producción de carne; este artículo busca señalar que carne no es lo único que se produce en Walker's Ranch. La granja y sus procesos son puntos de encuentro para muchas *cosas* (Galvin, 2018) y, como sugiere Haraway, «los encuentros nos hacen quien o lo que somos en las afanosas zonas de contacto que componen el mundo» (2007, p. 287). En el proceso de producción de carne, tanto los pastos como genes, los mercados y los contenidos grasos, los cuerpos vacunos y las vidas humanas, así como sus muchos *otros*, se encuentran y se *hacen* formas vida –y muerte– en común. Atender a los contactos entre estas *cosas* implica dar cabida analítica a un mundo compuesto por más que seres humanos (Alaimo, 2013; Haraway, 2016; Kohn, 2007; Tsing, 2015), no desde aquella «zona de confort» en la que sólo se les reconoce como *objetos* de análisis (Stewart, 2017), sino a través del seguimiento de las huellas que estas dejan a su paso, sus impactos, de la manera en que resuenan en lo cotidiano, en la gentileza con que decaen y se desvanecen.

Lo que sigue es una serie de composiciones cuyo eje narrativo es la producción de la carne de calidad suprema en una pequeña escala. El proceso aparece en una multiplicidad de prácticas, registros e instantes; través de movimientos imperfectos, en lo inmanente, tanto en lo que se acumula como en lo que se diluye. La palabra, aquí, también hace. Escribo a través de escenas que se inspiran en lo etnográfico, privilegiando un estilo de escritura performática que apunta hacia lo múltiple que habita en el encuentro. Varias cosas aparecen aquí: precios, masculinidad, sexismo, la economía de atención, porcentajes de deposición de grasa intramuscular, heno, etc. Lo que me interesa, más que agregar *ad infinitum*, es mostrar la manera en cómo estas cosas se encuentran para dar forma a los tejidos de la *res*. Si bien las composiciones son un mapa que llevan a algo, el texto no ofrece una sustentación argumentativa o alguna tipología que conduzca hacia algún tipo de teorización. Al contrario, quiero pensar a través de estas escenas en la relación entre proceso, acumulación y composición. Este ejercicio implica desprenderse de ciertos hábitos de la práctica académica, para así reconocer esta serie de encuentros que se dieron, ya hace unos años, en una pequeña granja en centro de Texas.

I.

El número de ganaderos en los Estados Unidos ha venido decayendo a lo largo de las últimas dos décadas (USDA, 2014). El *cowboy*, quien una vez fue un ídolo del folklore nacional, ya no hace parte de la cotidianidad norteamericana como sí lo pudo ser a principios del siglo XX. Aunque hay más de un millón de productores agropecuarios en los Estados Unidos, tal vez sólo unos pocos miles encarnan este mítico personaje. Son difíciles de encontrar, y tienden a ser personas reservadas, silenciosas, dedicadas a sus granjas, su ganado y sus familias. Los he buscado durante meses queriendo escuchar sus historias; he viajado por el país en su búsqueda. A uno de ellos, David Jones, lo conocí en un mercado de agricultores en el centro de Texas, donde vendía carne todos los miércoles; habíamos hablado por teléfono horas antes. Yo quería hacerle una entrevista sobre Walker's Ranch, granja de la que él y su novia Teresa son los propietarios. Poco le entendí aparte de una dirección, una hora, y un «sí».

Nos saludamos con un poco de desconfianza, estrechamos las manos, y en cuestión de minutos la grabadora ya estaba encendida. Los protocolos y las preguntas. «Si piensas en la agricultura como un espectro», enfatiza en su pesado acento sureño, «lo mejor que puedes hacer es ser en un vaquero». Ciñe sus ojos, pone su mano sobre la chapa de su cinturón y concluye «sin duda, ¿sabes?» David no es precisamente Gary Cooper ni fuma un paquete de Marlboro al día. Creció en los suburbios de Houston, rodeado de gatos. Escucha hip hop y prefiere tomar margaritas que cualquier otro licor. Sin embargo, cree tener la pinta adecuada: las botas, los jeans holgados, una camisa a cuadros, una gorra de béisbol promocional y un rifle de asalto que tiene guardado en casa.

En comparación con otras profesiones, los ganaderos en Estados Unidos tienen la mayor probabilidad de desempeñar la misma labor que sus padres (Jarvis & Song, 2017). David, sin embargo, es un vaquero hecho a través de la experiencia; la vida misma lo haló a serlo. Después de ejercer algunos años como sargento de una unidad de Marines desplegada en Irak, decidió retirarse y buscar nuevas «cosas geniales que hacer». Preguntó entre sus amigos. Pensó en invertir en petróleo y luego en tierras. Una noche, relata, salió a tomar un trago y escuchó una conversación en la mesa de al lado sobre el precio de la carne Wagyu. En una servilleta escribió rápidamente la referencia, y a la mañana siguiente lo buscó en internet. «Hey, puedo hacer dinero en este negocio» y en menos de una semana ya había comprado dieciséis vacas inseminadas. «¿Igual qué, sabes? ¿Quién más va y compra una manada de vacas? Si no funcionaba, al menos iba a ser una buena historia».

Detengo la grabadora un par de veces mientras David atiende a sus clientes. Me pregunta sobre mi vida, y aprendemos que fuimos a la misma universidad pública. David aún tomaba clases cuando compró sus primeras vacas. No fue él quien tomó la decisión de ir a la universidad sino de su hermana, quien lo ayudó con las aplicaciones. También fue ella quien lo empujó a retirarse del ejército y a encontrar algo mejor para su vida. David odiaba ir a la universidad. Era un mundo de ciudadanos faltos de carácter. Pero tenía unas vacas que crecían, comían, reproducían, y que se iban acumulando en un lote que había alquilado a un primo; tenía que «hacer algo con la situación». Tomó algunas clases en administración, y de allí «aprendió el material». Luego se compró un toro, un camión y un remolque. No era el mejor estudiante, pero se interesaba en lo que decían sus de profesores. Les llevaba fotos, les preguntaba, y luego les traía los resultados. En una de sus clases conoció a Teresa, una porrista que estudiaba biología. Comenzaron a reunirse a estudiar. Luego a verse. «Una cosa llevó a la otra». Ella lo empezó a acompañar a alimentar las vacas, y él a estudiar biología. Cuando se graduaron, hace ya algunos años, alquilaron un establo abandonado y dieron inicio a Walker's Ranch, entonces una granja para la cría y engorde de ganado para carne.

«Ahí en adelante ya todo es historia». David me pide detener la grabación una última vez. Tiene que empacar, tiene una cita en la tarde, tiene que dejarme. El sábado vienen unos amigos desde Houston y en la noche van a cazar en las praderas. Me invita, y le confieso que nunca he disparado un arma. David insiste, dice que es genial. Lo ha hecho por muchos años, desde que se alistó en el ejército, a los 17 años. Es como si lo tuviera en la sangre. «Creciendo», recalca, «jugaba con G.I. Joe's y con vaqueros..., ¿sabes? Siempre he querido hacer estas cosas de hombres, cosas geniales». Estrechamos las manos y quedamos en vernos el sábado hacia las 3:00 p.m. A veces las cosas comienzan por donde menos se espera.

II.

Walker's Ranch está ubicada entre dos vías históricas de Texas: FM 973 y SH 130. El rugido de los camiones al pasar es constante, al igual que el de las cercas metálicas al ser sacudidas por los animales. Desde la puerta veo sus cuerpos bajo la sombra de unos viejos nogales. Son cientos. Ellos me miran con curiosidad. El ganado de este hato es Kuroge Washu, una de las cuatro principales razas de ganado Wagyu, la cual se caracteriza por su pelaje negro y grueso. Sin manchas, sin marcas, una densa maza de cuerpos que se agita al escuchar las voces de David y Teresa, quienes me reciben a mi llegada. El sonido les atrae, como imanes. Nos magnetiza. El lugar entra en un estado de sintonía, un manto de anticipación nos cubre y conecta. Parqueo el carro.

La granja deja de ser una imagen y se me presenta a través de pastos, barro, cercas, oxido, y el olor a excremento. Además de las praderas, la propiedad está dividida en cinco corrales, todos conectados a través de un corredor el cual termina en un cepo —donde se «trabaja el ganado»—. Los corrales dan orden, definen los encuentros. Hierro sin el cual la operación no podría andar. David me invita a la parte más alta de la granja, donde quedan la oficina y los congeladores. Desde allí se puede ver y regular los niveles de agua de los corrales, «lo más importante en la dieta de un animal». Abre una pequeña hielera debajo de su escritorio y me ofrece una cerveza. «Hoy, no, gracias». Ya hay varias latas esparcidas en el suelo, y su mirada me avisa que ha estado bebiendo por horas. Él simplemente agarra una botella de agua y en silencio salimos hacia los corrales.

Los animales vuelven a nosotros, nos esperaban. Sus ojos se fijan sobre mí, y siento su peso sobre el cuello. Expresiones *casi* humanas —o *casi* animales—. David nos dirige primero hacia el corral número cinco, enterrando sus botas en el barro a su andar. Teresa y yo le seguimos. Aquí es donde están los toros, explica, tres de ellos en total, «todos para reproducción». Ha estado lloviendo estos días y los animales aun buscan calor en el contacto de sus cuerpos, se apelmazan, el primero que me señala es un problema: «suele saltar de un corral a otro, y hay días en los que es difícil encontrarlo»; el segundo tuvo una cirugía de hernia hace 30 días, está distraído, ensimismado, imagino. En seguida me señala un toro grande, «la joya de la corona: el mejor material genético que tenemos en la granja». *Lucky*, le llama, lo compró a un ganadero en Missouri hace un par de años y ahora lo tiene recorriendo la región, de granja en granja, inseminando hatos ajenos.

En el corral número cuatro es donde están las vacas para la reproducción. David camina hacia ellas, ellas hacia él «¿Ves esa?», me señala una vaca en particular, «ella es T-54, lleva 9 años con nosotros». No puedo verle la orejera, pero sé cuál es: la de mancha blanca en la frente, *Jucy*, la vuelve a identificar David. Luego me señala un pequeño parche sobre su espalda, es para la detección del estro. Cuando ocurre, David superovula la vaca, la insemina, extrae los embriones y los transfiere a otras hembras «receptoras» —vacas Angus que tiene en las praderas—. Esta técnica le permite

reproducir rápidamente el hato, llegando a producir hasta 20 terneros por año por vaca. Son jóvenes aun, aunque «se deprecian rápidamente con los años» —o así lo indican en la declaración de impuestos—. Teresa prefiere llamarlas «vacas mamás», y las trata con mucho cuidado. «A veces, el toro salta al corral porque le gusta alguna de las vacas», confiesa, «y tenemos que dejarlo allí hasta que esté listo para regresar». Hay gentileza en el tono de su voz, estas vacas estado con ellos desde los primeros días y, aunque no todas son de sangre pura, las tratan como si lo fueran, «son especiales».

En el dos y tres están las terneras, todas tienen entre los ocho y los veinte meses, son carne en desarrollo. Potencia. En el ganado Wagyu, la deposición de grasa comienza en el décimo mes de la cría y continúa durante los primeros veinte meses (Dias, Hadlich, Luzia, & Jorge, 2016). Dependiendo de su desarrollo corporal, David y Teresa seleccionan los animales que van a mantener para el hato y los que van a sacrificar para carne, «pueden estar listas para la monta a los veinte meses o para sacrificio a los catorce». David camina hacia ellas, pero ellas mantienen sus posiciones; señala sus orejas, y se vuelve hacia mí, «¿Ves que sus orejas apuntan hacia arriba? Eso es un animal feliz». Da un par de pasos más allá y con el pulgar señala otra ternera, esta vez recostada: «*eso* es lo que queremos. Completamente relajadas». Camina con sorprendente maestría y cautela entre el barro, no quiere que las vacas se alteren, pues cada músculo que mueven son calorías quemadas y «al fin y al cabo, queremos que estas *cosas* sean gordas».



Foto 1. «Al fin y al cabo, queremos que estas cosas sean gordas», autor: Ponce de León-Calero, 2017.

Finalmente llegamos al corral número uno, el fango alcanza nuestros tobillos, succionándonos a cada paso, las huellas de los animales, a su vez, componen una escena de impaciencia e inquietud. Es aquí donde están los animales más jóvenes, «son asustadizos» me advierte David. Juegan entre ellos, pero toman distancia de nosotros. No son de aquí, vienen de Oklahoma; David los compró como parte de un negocio más grande, les llama «los F1» –rápidos–, y son mitad Angus y mitad Wagyu. Su idea era usarlos como hembras receptoras, pero cómo no crecieron cerca de humanos, «se han vuelto difíciles de trabajar». Además, se mueven tanto que ha sido difícil aumentar su peso, razón por la cual aún no han podido enviarlos a la planta de sacrificio. Hay cierto arrepentimiento en el rostro de David mientras me explica, tal vez los vuelva a vender, no sabe, «ni siquiera queremos meternos con ellos. Serán mejores como carne molida que como parte de nuestra operación».



Foto 2. «Lo mejor que puedes hacer es ser en un vaquero», autor: Ponce de León-Calero, 2017.

III.

«Los vaqueros son los verdaderos *mayordomos de la tierra*»¹⁰, «¿sabes? Ellos saben cuidarla». Para Teresa, parte del éxito comercial de Walker's Ranch es que son una de

¹⁰ En inglés, "Stewards of the Land", esta es una expresión central al mito del vaquero norteamericano.

las pocas granjas Wagyu en el centro de Texas que da buen trato a sus animales. «Algunos de nuestros clientes vienen a nosotros simplemente porque estamos cerca», pero también hay personas que no se preocupan por el producto, sino que «quieren que sea de *vacas felices*. Quieren los animales criados *humanamente*». En el mercado de la carne en los Estados Unidos, los principales competidores son las mega-granjas, las cuales llegan a

producir miles de animales al año y a muy bajo costo a través de la reducción de la calidad de las materias primas, la industrialización del proceso, y la depredación de las comunidades locales (Kirby, 2011). Frente a esto, pequeños productores como Teresa y David, que no pueden competir con los precios del mercado, han optado por la generación de valor agregado a la hora de comercializar su producto. Para ellos, hacer «vacas felices» significa reducir el número de los factores estresantes para su ganado, y venderlo como una experiencia. La frase está en todos sus folletos y la gente lo valora, lo saben porque también se refleja en sus ventas.



Foto 3. «Vacas felices», autor: Ponce de León-Calero, 2017.

Producir *res* es, para ellos, aumentar el peso de los terneros, y entre más rápido se llegue a un peso ideal, menor la inversión que se debe hacer. En Walker's Ranch, un animal «feliz» debe ganar dos libras por día y es sacrificado cuando llega a las 1.350 libras¹¹, pero no es una tarea fácil, los animales se mueven mucho porque están intranquilos en sus corrales; siguiendo los consejos de su nutricionista, David

¹¹ Cerca de 907 gramos por día, y un peso cercano a los 612 kilogramos al momento de sacrificio.

y Teresa han preferido sobrealimentar el hato con una mezcla de maíz, cebada, y heno, así como un paquete de vitaminas

y nutrientes, lo que es costoso, ya que ninguna de las materias primas se produce en la granja, sin embargo, todo se compra a proveedores de alta calidad y es analizado en el laboratorio para asegurarse que sea el producto adecuado: «queremos siempre darles la comida más equilibrada. Y al mezclarlo así, [los animales] no tienen otra opción que comer [alimento] perfecto».

Además de darles una buena alimentación, agua, y cuidado constante, hacer «vacas felices» implica, claramente, reducir sus movimientos corporales al máximo. Para Teresa y David, esto ha resultado en trabajar al paso de los animales, que no se muevan más de lo necesario; este es un ritmo lento, pausado, que exige ser paciente, dejar que las cosas pasen, detenerse y mirar; ir al ritmo del ganado no significa descuidar el tiempo durante la producción, su control y la sincronización es un factor fundamental al modo de producción actual (Thompson, 1967). En Walker's Ranch significa, más bien, su elongación. David trabaja en la granja todos los días de la semana en jornadas de diez a doce horas: el día empieza a las seis de la mañana, hora en que David da la primera ronda de inspección, suele terminar a las ocho o nueve de la noche, cuando cierra el congelador. En las mañanas, David camina por los corrales y examina los animales, uno a uno, sus expresiones, sus orejas, colas, y movimientos. Los conoce, lleva archivos digitales de cada uno. Si bien hay cientos de animales, David sostiene que puede identificarlos individualmente, toma el peso de cada animal cada mes, y se cerciora que el ritmo de engorde corresponda adecuadamente con la edad del animal y el crecimiento promedio de los otros animales en el hato. Puede detectar una enfermedad al observar sus excrementos o cómo los animales agitan sus orejas, puede saber qué animal tiene el peso adecuado para ser sacrificado a través de pruebas estadísticas y regresiones lineales; todo está documentado a la escala del gramo y la hora.

Pero no siempre es así; no todos los animales son iguales aquí, el ritmo de trabajo es totalmente diferente en las praderas, donde los terneros recién nacidos pastan junto a las hembras «receptoras», hasta que alcancen un peso de 500-600 libras –luego van al *acabado*–. Durante estos primeros meses de vida es cuando el animal adquiere los nutrientes que facilitan el desarrollo del veteado, por lo que se requiere supervisión constante y una alimentación especial diaria¹². También es el momento en que los terneros aprenden a comportarse alrededor de los humanos, a sintonizarse con el contexto y, por último, a *hacerse* en un «animal domesticado». Pero atender a estos animales es un poco difícil para David, quien se encarga de toda la producción, ya que las praderas quedan a unos minutos de distancia de los corrales y las oficinas.

¹² El veteado, o también conocido como marmoleado, se refiere a la cantidad de grasa entreverada dentro del músculo animal. En la industria cárnica, el veteado es un determinante de la calidad del producto, pues entre más veteada sea la carne, mayor será la riqueza de su sabor y, así, el grado de calidad.

David y yo vamos algunas veces a darles sal y vitaminas en su pequeño *buggy*. Es una tarea que suele ser atendida rápidamente, al punto, pero ese día –un día o cualquier día– no hay tiempo ni siquiera para hablar, la lluvia viene detrás de nosotros. En el panel, la alerta del cinturón de seguridad siempre marca en rojo, vamos dejando una nube de polvo y polen a nuestro paso hasta llegar. Son pastos altos, descuidados, salpicados con primulas rosadas y flores silvestres. Nos bajamos, e inmediatamente las semillas se infiltran completamente en los calcetines, ninguno de los dos quiere estar aquí, los animales tampoco, están escondidos debajo de cualquier árbol, escapando de ese sol picante que anuncia la lluvia. Los buscamos entre los bosques que colindan con la pradera, algunos minutos pasan hasta que una vaca grande y gorda brota entre el espesor, sorprendida. David muge hacia ella, un largo «wh-o-o-o-o-o-o-o», no hay tiempo para la espera, ha aprendido a imitarles para que lleguen a su orden; lo aprendió de su vecino, Roy –o, tal vez de ellas. La vaca camina hacia nosotros, David se sienta en la parte posterior del *buggy* y, de espaldas a la vaca, abre una bolsa con el alimento. Más vacas aparecen con el sonido del plástico, David sacude la bolsa, «w-o-o-o-o-o-o-o», vuelve a mugir. En cuestión de segundos somos un grupo de seis vacas y dos humanos, todas las orejas apuntan ahora hacia el contenido de la bolsa, mientras David la esparce por el suelo; los terneros más grandes y los atentos empiezan a llegar, los demás toman distancia, un poco inseguros. La lluvia llega con ellos, y con ella, la premura: «ojalá encontremos al resto de los animales mañana».



Foto 4. «Ojalá encontremos al resto de los animales mañana», autor: Ponce de León-Calero, 2017.

IV.

El consumo de carne de calidad suprema es un fenómeno capaz de transformar de raíz el feroz mercado de la carne en los Estados Unidos. En 2009, McDonald's lanzó su *Angus Third Pounders*, una hamburguesa de 1/3 de libra de carne Angus a un precio cinco veces mayor a su clásica *Cheeseburger*. Si bien la cadena retiró el producto tan solo cuatro años después, en 2015 introdujo una nueva hamburguesa premium, la *Steakhouse Sirloin Third Pound*, hecha con puro solomillo americano. Su precio es tan solo un dólar menos que el de la *Angus Third Pounders* pero, al momento, es el producto más costoso del menú. En uno de los restaurantes más exclusivos de Austin –capital del Estado en donde ocurren estos encuentros–, se ofrecen dos cortes de res de calidad suprema: un *Filet Mignon* por \$44,95 USD y el *New York Strip* por \$59,95 USD. A unas cuadras más al sur, en uno de los hoteles cercanos al centro de convenciones, se puede conseguir una versión de este último corte por \$78 USD. Es una suma alarmante si se compara con los precios de *Franklin Barbecue*, uno de los restaurantes de carne más icónicos y tradicionales del Estado donde se consigue 1/2 libra de *brisket* a \$10.95 USD –es decir, once *cheeseburgers*–.

Teresa y David rara vez comen la carne que se produce en su granja, «cada corte es dinero», y cortes como los que ellos venden no son fáciles de conseguir en el mercado. Al momento, son pocas las operaciones especializadas en este tipo de carne; siendo Walker's Ranch una de ellas. La granja funciona con un margen de ganancia del 25%, un porcentaje significativo si se compara con los márgenes de la competencia. El levante de un animal cuesta alrededor de \$ 2.000 USD, sin incluir el costo del ternero mismo. La mayoría de los gastos en la operación son costos fijos, todos debidamente inventariado por Teresa: el heno, las vitaminas, la gasolina del camión.

Cuando el animal es sacrificado, sin embargo, las cosas se vuelven difíciles de rastrear. Al sacrificar una vaca, se estima que cerca del 63% del peso vivo del animal se convertirá en peso en canal –es decir, carne de res comercializable–. De un animal de Walker's Ranch, el cual pesa alrededor de 1.350 libras a la hora de ser sacrificado, esto significa que se podría sacar 850 libras de carne. Pero esta es una pérdida estimada, pues aquí no se cuentan los cortes mal logrados o los órganos que, al momento del sacrificio, se determinan no aptos para el consumo humano. A veces, esta pérdida puede llegar a ser de hasta la mitad del peso, lo que puede ser un gran riesgo para cualquier productor.

El *Locker de Eddie* es la planta de sacrificio que suministra todos los cortes de Walker's Ranch finamente cortados, madurados, sellados al vacío y debidamente etiquetados. Es inusual que una planta ofrezca todos estos servicios, pero, al ser una pequeña empresa familiar, esta se enfoca en atender clientes igualmente

pequeños, como Teresa y David. «Es un poco caro», sugiere Teresa, «pero vale cada centavo», y lo dice muy en serio. Eddie es un buen carnicero y sus cortes son precisos, lo cual garantiza consistencia y un mayor rendimiento cárnico en comparación con otras plantas. «Lo que otros tiran, Eddie lo salva». Y no solo buena carne; también cortes y piezas que son difíciles de hacer tales como el hígado, los riñones, la cabeza, los huesos, las pezuñas, y la grasa: «de una vaca, todo se puede vender».



Foto 5. «Lo que otros tiran, Eddie lo salva», autor: Ponce de León-Calero, 2017.

No todos los cortes reflejan la misma ganancia: «probablemente el corte más cotizado es el lomo», comenta Teresa mientras conducimos hacia la planta de sacrificio. Nos acompañan unas cuantas hieleras en la parte trasera de su camioneta y una pequeña cruz colgando del retrovisor, «pero Eddie sólo saca aproximadamente 10 libras de lomo, y eso es mucho decir». La carne que vamos

a recoger es de una de las vacas F1 que David llevó la semana pasada. El lomo ya lo ha vendido a sus clientes fijos, con quienes han acordado un suministro semanal. «Luego vienen Ribeye y el Filete, el T-bone, y el Porterhouse» cortes que se venderán bien en los mercados de agricultores el próximo fin de semana. Pero de las 850 libras de carne de canal que se logran de una vaca, ¿Qué hacer con lo que no se vende? Le pregunto. Hay que buscar formas de «deshacerse de la carne». En su mano derecha Teresa lleva un anillo de plata con la palabra «Amor» inscrita. Ella vende en ferias, rodeos, negocia con ella, la manda a México, a fábricas de alimento para animales, la dona, la regala. Es carne molida, carne con bajo marmoleo, son huesos, vísceras; carne que no hace ni fácil ni rentable llevar muchos animales a Eddie.

Día y noche, Teresa se dedica a mover la carne que se produce en Walker's Ranch, de un lado a otro. Vive entre músculos, tendones, y huesos. Ella nació en Tomball, una pequeña comunidad agrícola, creció cerca de vacas, jugaba entre ellas; recuerda que de niña, su papá le preguntaba de dónde venían las cosas que iban a comer: las manzanas de los manzanos, las nueces de los nogales, el bistec de la vaca. No se sorprende con la sangre o con las vísceras, menos si vienen de sus vacas felices. «Todo depende de cómo lo mires. Las vacas no existen en la naturaleza. Su propósito es *ser* carne». En Walker's Ranch, a las vacas se les deja vivir para convertirse en el mejor corte. Es igual que con el azúcar, dice, algo que crece naturalmente a partir de la caña, «¿por qué lo deberíamos ver como algo malo? El ganado tiene un propósito: nutrir a las personas».

Coda

Este texto sugiere una manera de aproximarse al estudio de la producción agropecuaria a partir de la complejidad y la fluidez. Aquí, he rastreado las maneras en que algunas *cosas* se encuentran a través del proceso organizativo de la producción de carne bovina en una pequeña escala. Las he seguido a través de una serie de encuentros materiales, afectivos y discursivos en la medida que componen y descomponen vida. La ganadería bovina, más que una secuencia de prácticas acopladas en torno a la producción de la carne, se ofrece como una acumulación de encuentros a través del cual el desorden corporal del animal deviene en un corte de carne para el consumo humano. En este registro, algunas cosas se magnetizan y atraen, otras impactan o se disuelven en el instante. Se repiten formas, pero también las pierdo de vista.

El texto, además, ha buscado contribuir a las conversaciones sobre *otras* maneras de especular alrededor de las maneras en que se organizan ciertos modos de producción agropecuaria contemporánea; no desde coordinadas estructurales o subjetividades, sino desde los acontecimientos y las fuerzas que concretizan la vida misma (Holt, Hernes, Helin, & Hjorth, 2016). En un contexto donde la

proximidad, conectividad, y la co-determinación han vuelto a definir los modos de producción económica en el norte global, aproximarse a la producción desde sus zonas de contacto permite entender no solo las complejas políticas que enmarcarán la agricultura del siglo XXI, sino también sus puntos de resistencia, contestación, y disolución. En el cuidado, sus sensibilidades, formas de aproximarse a la vida y a la muerte, podemos encontrar puntos de fuga a partir de los cuales imaginar otras maneras de co-habitar nuestros mundos.

Referencias

- Alaimo, S. (2013). Sexual matters: Darwinian feminisms and the nonhuman turn. *J19: The Journal of Nineteenth-Century Americanists*, 1(2), 390–396.
- Blanchette, A. (2018). Industrial Meat Production. *Annual Review of Anthropology*, 47(1), 185–199. <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102317-050206>
- Clark, J. L. (2012). Ecological Biopower, Environmental Violence Against Animals, and the “Greening” of the Factory Farm. *Journal for Critical Animal Studies*, 10(4), 109–129.
- Coppin, D. (2003). Foucauldian Hog Futures: The Birth of Mega-Hog Farms. *The Sociological Quarterly*, 44(4), 597–616.
- Dias, L. S., Hadlich, J. C., Luzia, D. M. M., & Jorge, N. (2016). Influence of breed on beef and intramuscular fat quality from nellore (*Bos indicus*) and wagyu (*Bos taurus*) crossbreed cattle. *International Food Research Journal; Selangor*, 23(4), 1523–1530.
- Drouillard, J. S. (2018). Current situation and future trends for beef production in the United States of America—A review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 31(7), 1007.
- Galvin, S. S. (2018). Interspecies Relations and Agrarian Worlds. *Annual Review of Anthropology*, 47(1), 233–249.
- Greene, C., Ferreira, G., Carlson, A., Cooke, B., & Hitaj, C. (2017). Growing organic demand provides high-value opportunities for many types of producers. USDA Recuperado de: <https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2017/januaryfebruary/growing-organic-demand-provides-high-value-opportunities-for-many-types-of-producers/>
- Haraway, D. J. (2007). *When Species Meet*. Minneapolis: University Of Minnesota Press.
- Haraway, D. J. (2016). *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. Durham: Duke University Press.
- Hayes, D., & Hayes, G. B. (2015). *Cowed: The Hidden Impact of 93 Million Cows on America's Health, Economy, Politics, Culture, and Environment*. New York: W. W. Norton & Company.

- Heidegger, M. (1927). *Being and Time*. New York: Harper Perennial Modern Classics.
- Holt, R., Hernes, T., Helin, J., & Hjorth, D. (2016). Process is how process does. En J. Helin, T. Hernes, D. Hjorth, & R. Holt (Eds.), *The Oxford Handbook of Process Philosophy and Organization Studies* (pp. 1–16). Oxford: Oxford University Press.
- Imhoff, D. (Ed.). (2010). *The CAFO Reader: The Tragedy of Industrial Animal Factories*. Healdsburg, Calif. : Berkeley: Watershed Media.
- Jackson, J. (2006). *Los Mesteños: Spanish Ranching in Texas, 1721-1821*. Texas: Texas A&M University Press.
- Jarvis, B. F., & Song, X. (2017). Rising Intragenerational Occupational Mobility in the United States, 1969 to 2011. *American Sociological Review*, 82(3), 568–599.
- Jordan, T. G. (1981). *Trails to Texas: Southern Roots of Western Cattle Ranching*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Jordan-Bychkov, T. G., & Jordan, T. G. (1993). *North American Cattle-Ranching Frontiers: Origins, Diffusion and Differentiation*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Kirby, D. (2011). *Animal Factory: The Looming Threat of Industrial Pig, Dairy, and Poultry Farms to Humans and the Environment*. New York: St. Martin's Griffin.
- Kohn, E. (2007). How dogs dream: Amazonian natures and the politics of transspecies engagement. *American Ethnologist*, 34(1), 3–24.
- Law, J. (2004). *After Method: Mess in Social Science Research* (1 edition). London ; New York: Routledge.
- Lemke, T., Casper, M. J., & Moore, L. J. (2011). *Biopolitics: An Advanced Introduction*. New York: NYU Press.
- Niman, N. H. (2014). *Defending Beef: The Case for Sustainable Meat Production*. White River Junction, Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Ogle, M. (2013). *In Meat We Trust: An Unexpected History of Carnivore America*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Pace, R. F., & Frazier, D. D. S. (2012). *Frontier Texas: History of a Borderland to 1880*. Texas: State House Press.
- Ribas, V. (2015). *On the Line: Slaughterhouse Lives and the Making of the New South*. Oakland: University of California Press.
- Schwartz, J. D., & Ehrlich, G. (2013). *Cows Save the Planet: And Other Improbable Ways of Restoring Soil to Heal the Earth*. (L. Jorstad, Ed.). White River Junction: Chelsea Green Publishing.
- Specht, J. (2019). *Red Meat Republic: A Hoof-to-Table History of How Beef Changed America*. Princeton, Princeton University Press.

Stewart, K. (2017). In the World that Affect Proposed. *Cultural Anthropology*, 32(2), 192–198.

Striffler, S. (2007). *Chicken: The Dangerous Transformation of America's Favorite Food*. New Haven: Yale University Press.

Thompson, E. P. (1967). Time, Work-Discipline, and Industrial Capitalism. *Past & Present*, (38), 56–97.

Tsing, A. L. (2015). *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton: Princeton University Press.

USDA. (2014). *2012 Census of Agriculture. Summary and State Data*. Washington, D.C.: U.S. Department of Agriculture's National Agricultural Statistics Service.

USDA. (2016). *2012 Census of Agriculture. Organic Survey (20 14)*. Washington, D.C.: U.S. Department of Agriculture's National Agricultural Statistics Service.