



LA CUINA MÉS GRAN DEL MÓN

LA HISTÒRIA DE L'EXTRACTE DE CARN LIEBIG

David Sucunza Sáenz

En la novel·la *Al voltant de la Lluna*, Jules Verne relata el viatge espacial de tres intrèpids exploradors, Barbicane, Nicholl i Ardán, als quals obsequia amb aquest complet esmorzar després del seu allunatge:

L'esmorzar va començar per tres tasses d'un brou excel·lent, preparat amb la dissolució en aigua calenta d'unes exquisides pastilles Liebig, elaborades amb les millors peces dels remugants de les Pampes. Al brou de vaca el van seguir uns talls de bistec comprimits en la premsa hidràulica, tan tendres i suculents com si acabaren d'eixir de les cuines del cafè Anglès. Michel, home d'imaginació, fins i tot va assegurar que «sagnaven».

Uns llegums en conserva, «més frescos que de temporada», segons afirmava també Michel, arribaren darrere del plat de carn i els van seguir unes tasses de te acompanyades de llesques amb mantega a l'americana. El te, que els va semblar exquisit, el van preparar amb fulles selectes procedents d'unes capsas que l'emperador de Rússia havia posat a disposició dels viatgers.

Per últim, i per rematar l'esmorzar, Ardán va traure una botella de Nuits, que *per casualitat* es trobava al compartiment de les provisions. Els tres amics se la begueren després de brindar per la unió de la Terra i del seu satèl·lit.

Com demostren les novel·les de Verne, el món d'aquella època diferia enormement de l'actual.

Els atlas geogràfics encara contenien àmplies zones sense detallar, els viatges espacials eren tan sols un somni i la conservació dels aliments un problema precàriament resolt. Per això, d'aquest festí destaquen les avui oblidades pastilles Liebig, tota una innovació tecnològica en el seu moment. Obtingudes mitjançant un laboriós procés que reduïa carn de vaquí a un extracte soluble en aigua de fàcil emmagatzematge, es venien com a reconstituent en farmàcies amb la promesa de mantenir tot el valor nutritiu de la seua costosa primera matèria. No és gens estrany, per tant, que aquest producte adquirira fama ràpidament i formara part dels pertrets d'exèrcits i aventurers, com va succeir en la guerra francoprussiana o en l'expedició de Henry Morton Stanley a la recerca de David Livingstone. Parlem d'una autèntica revolució en la indústria alimentària

que hauria bastat per a fer cèlebre el seu inventor, en cas que aquest ho haguera necessitat.

Quan va desenvolupar l'*extractum carnis Liebig*, el 1847, Justus von Liebig era ja considerat el químic més important del seu temps. Els seus laboratoris, primer de la Universitat de Giessen i més tard de la de Munic, bullien amb l'activitat de desenes d'estudiants arribats d'arreu del món. Amb raó, se sentien atrets per un nou sistema docent que dedicava especial atenció a l'experimentació i que acabaria servint com a model per a la resta de laboratoris d'ensenyament universitari. Treballaven a més en un camp d'investigació en ple auge. Fins a mitjan segle XIX, la química del món viu s'havia vist frenada per les dificultats que comportava analitzar els compostos orgànics. Liebig, que havia lluitat contra aquesta limitació des dels seus temps de joventut a París com a deixeble de Gay-Lussac, havia

desenvolupat un aparell, el *kali-apparat*, que permetia mesurar la composició elemental de qualsevol mostra de manera ràpida i precisa. I amb aquesta poderosa arma del seu costat s'havia sentit capaç d'enfrontar-se a qüestions que a penes s'havien abordat des d'un punt de vista científic.

Sempre amb la vista posada en les possibilitats pràctiques derivades de les seues investigacions, el

químic alemany havia anat orientant els seus esforços cap a l'estudi del sòl i la fisiologia de plantes i animals, àrees pràcticament ignotes en aquell moment i en les quals va fer grans contribucions. Va ser pioner en l'ús de fertilitzants minerals i el primer a advertir que les plantes prenen el carboni de l'aire i els nutrients s'oxiden en totes les cèl·lules del cos. També es va ocupar de l'alimentació humana, camp en què va establir una nova classificació dels aliments segons les necessitats nutricionals que cobreixen i del qual va sorgir l'extracte de carn, producte, però, que va tardar a trobar aplicació. En una Europa víctima de l'escassetat, com va posar de manifest la Gran Fam que es va abatre sobre Irlanda per aquells anys, qualsevol invenció que tinguera el ramat boví com a matèria primera constituïa un luxe a l'abast de molt pocs. Així doncs, l'extracte va

**«QUAN VA DESENVOLUPAR
L'EXTRACTE DE CARN
LIEBIG, EL 1847, JUSTUS
VON LIEBIG ERA JA
CONSIDERAT EL QUÍMIC MÉS
IMPORTANT DEL SEU TEMPS»**

quedar confinat a una prolixa descripció en la bibliografia especialitzada i ací va acabar l'assumpte fins que el 1862 Liebig va rebre una visita inesperada.

Georg Christian Giebert era un jove enginyer alemany establert a l'Uruguai que havia presenciat un fet insòlit. A la localitat de Villa Independencia d'aquell país havia vist com una adoberia rebutjava la carn del bestiar que sacrificava. Només n'aprofitaven la pell, la resta es podia al sol. Sense una àmplia població a qui mantenir ni manera eficaç de conservar l'aliment, aquest pràcticament no tenia valor. Un segle més tard, a la veïna Argentina encara s'explicava amb orgull que un home que viatjara per la Pampa i tinguera fam podia matar una vaca i menjar a la gana sempre que deixara la pell als propietaris de l'animal. I és que, fins a l'aparició de les cambres frigorífiques, aquesta carn va trobar pocs usos al marge de la preparació del *charqui*, una mena de carn salada i fumada de sabor tan desagradable que es considerava aliment d'esclaus.

L'extracte de carn, sense aparent utilitat a Europa, havia trobat justificació a Sud-amèrica. Això almenys pensava Giebert, que havia travessat l'Atlàntic amb la intenció d'obtenir l'assessorament de Liebig en l'obertura d'una fàbrica per a elaborar-ne. Una audàcia que va obtenir la seua recompensa, encara que el veterà químic no va donar la seua aprovació fins que va conèixer la qualitat del producte que es podia aconseguir des de l'Uruguai. Així doncs, Giebert va tornar a Vila Independència, que més tard canviaria el seu nom pel de Fray Bentos, i se les va arreglar per a aconseguir els diners suficients per a emprendre la seua aventura empresarial i iniciar una petita producció de prova que va enviar a Liebig i va resultar excel·lent.

D'aquesta manera va nàixer la Liebig's Extract of Meat Company (LEMCO), el producte de la qual va tenir un èxit immediat gràcies al seu excel·lent sabor i a un preu assequible que el posava a l'abast de la incipient classe mitjana europea. En menys d'una dècada, les instal·lacions de Fray Bentos van créixer fins albergar centenars d'operaris que sacrificaven més de 2.000 caps cada dia. La carn que se n'obtenia era posteriorment sotmesa a un lent procés de cocció i remull en aigua freda i calenta que aconseguia reduir 32 quilograms de matèria primera en un només d'extracte. Una vegada envasat, aquest s'enviava a Europa des del port d'aquesta localitat a la vora del navegable riu Uruguai i era desembarcat a Anvers, on l'empresa albergava els seus dipòsits. I tot això controlat des de les oficines centrals situades a Londres, el centre financer mundial de l'època, el que demostrava que en molt pocs anys la LEMCO s'havia convertit en una autèntica multinacional de la indústria alimentària.

El sostre de la companyia, no obstant això, estava lluny d'aconseguir-se. L'eixida de nous productes al



MÈTODE

El químic alemany Justus von Liebig havia orientat els seus esforços cap a l'estudi del sòl i la fisiologia de plantes i animals, però també es va ocupar de l'alimentació humana on va desenvolupar l'extracte de carn.

mercat li permetria créixer exponencialment fins ben entrat el segle XX. Primer apareixeria, el 1873, el Corned Beef Fray Bentos, carn de vaca en llauna que prèviament s'havia curat en salmorra i bullit a foc lent en vinagre, i més tard, el 1899, una versió més barata de l'extracte Liebig que es presentava en forma líquida i es va denominar OXO. Més de 200 articles diferents va arribar a comercialitzar la LEMCO, que aprofitava cada part de l'animal. El greix s'utilitzava per a cuinar, les pells com a cuir, amb els tendons es fabricava cola de fuster i amb alguns ossos, objectes domèstics, els excrements fertilitzaven els camps, dels intestins se'n feien embotits i les llengües constituïen un preat menjar. Fins i tot respectava els tabús religiosos; a l'Índia va vendre extracte de carn d'ovella perquè en pogueren comprar els hindús. Amb bon motiu, el periodista fran-



LEMCO

LEMCO

Targetes col·leccionables editades per la LEMCO. Mostren pots d'extracte amb la signatura del mateix Justus von Liebig en l'etiqueta, que s'hi incloïa per diferenciar-los de possibles còpies.

«LES PASTILLES LIEBIG VAN ADQUIRIR FAMA RÀPIDAMENT I VAN FORMAR PART DELS PERTRETS D'EXÈRCITS I AVENTURERS, COM VA OCÓRRER EN LA GUERRA FRANCOPRUSSIANA»

cès Jules Huret va qualificar la factoria de Fray Bentos, el Salador Liebig, com «la cuina més gran del món».

Una «cuina» que va sacrificar milions d'animals en les seues instal·lacions, als quals es podrien sumar els sacrificats en les plantes que la companyia va obrir a Argentina, Paraguai i Zimbàbue, i que sempre es va mantenir a l'avantguarda tecnològica. Hi va lluir la primera bombeta elèctrica de Sud-amèrica, prova d'una capacitat d'innovació que també es posaria de manifest en altres camps, com el del màrqueting. Les campanyes publicitàries de la LEMCO van fer història. Durant dècades van editar targetes col·leccionables, fins més de 7.000, que s'intercanviaven en els llocs de venda i el 1902 van repartir el primer regal promocional de la història, un sonall per a xiquets que lliuraven en tornar un envàs buit. Fins i tot van ser pioners en el patrocini d'esdeveniments esportius, com els Jocs Olímpics de 1908 celebrats a Londres, en la marató dels quals els atletes van rebre l'extracte líquid OXO com a beguda reconstituent.

Poc després, la Primera Guerra Mundial marcaria el punt àlgid en la trajectòria de la LEMCO. Els daus OXO, que poc abans havien substituït la versió inicial en líquid, es van erigir com un dels principals aliments en el front. Cent milions d'aquests daus de brou de carn, que anaven acompanyats per un enginyós sistema d'escalfament amb carbó, l'OXO Trench He-



Elbetobm

Etiqueta original de Corned Beef procedent del Frigorífic Anglo.

ater, que no desprenia fum i que, per tant, podia utilitzar-se en les trinxeres, es van distribuir entre els soldats. També el Corned Beef Fray Bentos va gaudir de l'estima de les tropes, tant que van emprar aquest nom comercial per a referir-se a alguna cosa ben feta de la mateixa manera que l'expressió «O.K.» es posaria de moda en la següent guerra mundial. No va córrer la mateixa sort, en canvi, l'extracte germinal de l'empresa, que va patir dels prejudis que apareixen en tot conflicte bèl·lic. El cognom Liebig no va poder ocultar el seu origen alemany, per la qual cosa va resultar sospitosos en el bàndol aliat i va haver de ser relegat.

Un fet semblant va succeir amb la denominació mateixa de la companyia, LEMCO, sigles que amagaven la Liebig's Extract of Meat Company i que van ser substituïdes pel nom del seu producte de major èxit, OXO. Un procés de desgermanització que conclouria a l'Uruguai amb el reemplaçament de l'apel·latiu Salvador Liebig pel més patriòtic Frigorífic Anglo, canvi que parla, a més, de la reconversió que va emprendre en aquell mateix període. Entre 1921 i 1924, es va construir a Fray Bentos un enorme edifici de cinc plantes totalment refrigerat mitjançant un nou sistema de refredament per compressió d'amoníac que va servir de dipòsit d'emmagatzematge per a la carn. Una innovació tecnològica revolucionària per a l'època que donaria un nou impuls a la fàbrica i que la va mantenir en primera línia fins a la Segona Guerra Mundial, període en què tornaria a demostrar-se capital per a l'esforç bèl·lic aliat.

La fi d'aquesta contesa, però, va iniciar el declivi dels fins llavors lucratiu negoci. La progressiva generalització dels frigorífics domèstics va transformar els hàbits d'alimentació i la carn en llauna va perdre la seua posició de privilegi en favor de la fresca o congelada. La companyia OXO va saber reciclar-se i mantenir-se com una gran multinacional de l'alimentació, però els seus daus actuals no tenen gaire a veure amb els que va comercialitzar durant bona part del segle XX. Com també ocorre amb la majoria dels seus competidors, les pastilles de brou modernes són fonamentalment una mescla de sal i extracte de rent obtinguda com a



MÈTODE
Coneguda Torre OXO de Londres, edifici a la vora del Tàmesi que va pertànyer a la LEMCO.

**«LA PROGRESSIVA
GENERALITZACIÓ DELS
FRIGORÍFICS DOMÈSTICS VA
TRANSFORMAR ELS HÀBITS
D'ALIMENTACIÓ I LA CARN
EN LLAUNA VA PERDRE LA
SEUA POSICIÓ DE PRIVILEGI»**

producte residual en l'elaboració de cervesa. I sense necessitat d'ingents quantitats de carn, el Frigorífic Anglo va perdre la raó d'existir. La seua activitat va anar decaïent gradualment i les instal·lacions van deixar de ser renovades. El 1971 les va adquirir l'estat uruguaià, però vuit anys després va tancar definitivament.

Avui Fray Bentos és una tranquil·la ciutat de 25.000 habitants, molts dels quals descendeixen dels milers que van emigrar-hi procedents de fins a seixanta països diferents per a treballar en la seua indústria càrnia. El port, que durant dècades va bullir d'activitat industrial, ha hagut de canviar de comesa i s'ha enfocat cap al turisme. En aquest mateix sector han trobat les instal·lacions del Frigorífic Anglo una última funció. En l'actualitat serveixen de seu al Museu de la Revolució Industrial, on es pot recordar la glòria passada d'aquest racó de l'Uruguai que una vegada va ser la cuina més gran del món. ☺

REFERÈNCIES

- ALONSO, S.; CRACIUN, M.; DE SOUZA, L. i E. NISIVOCIA, 2010. «Frigorífic Anglo». En *5 narratives, 5 edificios*. 12^a Bial de Arquitectura de Venècia. Montevideo. Disponible en: <<http://www.alonso-craciun.net/pdf/publicacion-bienal-venecia.pdf>>.
- BORETTO, R. i A. OLVEIRA, 2005. «Carne de Cañón». *VII Jornadas Internacionales sobre Patrimonio Industrial*. INCUNA. Gijón. Disponible en: <<http://www.rionegrotodo.com/patrimoteca/CARNEDECA%D1%D3N.pdf>>.
- ESTEBAN, S. i J. PÉREZ, 2012. «Extracto de la carne: la invención de un químico». En PINTO, G. i M. MARTÍN (eds). *Enseñanza y divulgación de la química y la física*. Garceta. Madrid. Disponible en: <<http://quim.iqi.etsii.upm.es/vidacotidiana/EnsenanzayDivulgacion%282012%29.pdf>>.
- PHARO, G. *Taking Stock: The OXO Story*. Disponible en: <<http://stonegate.east-sussex.co.uk/images/hawkhurst/oxo/hawkhurst-oxo-story.pdf>>.
- REAL ACADEMIA NACIONAL DE FARMACIA, 2003. *Anales de la Real Academia Nacional de Farmacia*, 69(4). Disponible en: <<http://www.analesranf.com/index.php/aranf/issue/view/64>>.
- SOLIVÉREZ, C. E., 2012. «Auge y decadencia de la carne conservada». *Enciclopedia de Ciencias y Tecnologías en Argentina (ECYT-AR)*. Disponible en: <<http://cyt-ar.com.ar/cyt-ar/images/1/1b/Liebig.pdf>>.
- VERNE, J., 1870. *Autour de la Lune*. Pierre-Jules Hetzel. París.

David Sucunza Sáenz. Professor ajudant doctor del departament de Química Orgànica i Química Inorgànica de la Universitat d'Alcalá (Madrid).