



LA COCINA MÁS GRANDE DEL MUNDO

LA HISTORIA DEL EXTRACTO DE CARNE LIEBIG

David Sucunza Sáenz

En la novela *Alrededor de la Luna*, Julio Verne relata el viaje espacial de tres intrépidos exploradores, Barbicane, Nicholl y Ardán, a los que regala este completo almuerzo tras su alunizaje:

Empezó la comida por tres tazas de excelente caldo, que se preparó disolviendo en agua caliente unas cuantas de las exquisitas pastillas de Liebig, preparadas con los mejores trozos de los rumiantes de las Pampas. Al caldo de vaca sucedieron algunos pedazos de bistec comprimidos en la prensa hidráulica, tan tiernos, tan suculentos como si salieran de las cocinas del «Café Inglés». Miguel, que era hombre de imaginación, aseguró que echaban sangre. Diversas legumbres en conserva y «más frescas que en su tiempo», según afirmaba también Miguel, siguieron al plato de carne, y terminó la comida con té y tostadas de manteca a la americana. El té, que pareció exquisito, era de primera y regalo del emperador de Rusia, que había enviado unas cuantas cajas a los viajeros. Por último, Ardán descorchó una botella de «Nuits», que por casualidad había en el departamento de las provisiones, y los tres amigos bebieron brindando por la unión de la Tierra y su satélite.

Como demuestran las novelas de Verne, el mundo de aquella época difería enormemente del actual. Los atlas geográficos todavía contenían amplias zonas sin detallar, los viajes espaciales eran tan solo un sueño y la conservación de los alimentos, un asunto precariamente resuelto. Por ello, de este festín destacan las hoy olvidadas pastillas Liebig, toda una innovación tecnológica en su momento. Obtenidas mediante un laborioso proceso que reducía carne de vacuno a un extracto soluble en agua de fácil almacenamiento, se vendían como reconstituyente en farmacias con la promesa de mantener todo el valor nutritivo de su costosa materia prima. No es de extrañar, por tanto, que este producto adquiriera fama rápidamente y formase parte de las provisiones de ejércitos y aventureros, como ocurrió en la guerra franco-prusiana o la expedición de Henry Morton Stanley en busca de David Livingstone. Hablamos de una auténtica revolución en la industria alimentaria que hubiese bas-

tado para hacer célebre a su inventor, si es que este lo hubiese necesitado.

Para cuando desarrolló el *extractum carnis Liebig*, en 1847, Justus von Liebig era ya considerado el químico más importante de su tiempo. Sus laboratorios, primero de la Universidad de Giessen y más tarde de la de Múnich, bullían con la actividad de decenas de estudiantes llegados de todo el mundo. Con razón, se sentían atraídos por un novedoso sistema docente que ponía especial atención en la experimentación y que acabaría sirviendo como modelo para el resto de laboratorios de enseñanza universitaria. Trabajaban además en un campo de investigación en pleno auge. Hasta mitad del siglo XIX, la química de lo vivo se había visto frenada por las dificultades que entrañaba analizar los compuestos orgánicos. Liebig, que había luchado contra esta limitación desde sus tiempos de juventud en París como discípulo de Gay-Lussac, había desarrollado un aparato, el *ka-liapparat*, que permitía medir la composición elemental de cualquier muestra de manera rápida y precisa. Y con esa poderosa arma de su lado se había sentido capaz de enfrentarse a cuestiones que apenas se habían abordado desde un punto de vista científico.

Siempre con la vista puesta en las posibilidades prácticas derivadas de sus investigaciones, el químico alemán había ido orientando sus esfuerzos hacia el estudio del suelo y la fisiología de plantas y animales, logrando grandes contribuciones en unas áreas prácticamente ignotas por aquel entonces. Fue pionero en el uso de fertilizantes minerales y el primero en advertir que las plantas toman el carbono del aire y los nutrientes se oxidan en todas las células del cuerpo. También se ocupó de la alimentación humana, campo en el que estableció una novedosa clasificación de los alimentos según las necesidades nutricionales que cubren y del que surgió el extracto de carne, producto que sin embargo tardó en encontrar aplicación. En una Europa presa de la escasez, como puso de manifiesto la Gran Hambruna irlandesa acaecida por esos años, cualquier invención que tuviese al ganado bo-

«PARA CUANDO
DESARROLLÓ EL EXTRACTO
DE CARNE LIEBIG, EN 1847,
JUSTUS VON LIEBIG ERA YA
CONSIDERADO EL QUÍMICO
MÁS IMPORTANTE DE SU
TIEMPO»

vino como materia prima constituía un lujo al alcance de muy pocos. Así que el extracto quedó confinado a una prolija descripción en la bibliografía especializada y ahí terminó el asunto hasta que en 1862 Liebig recibió una inesperada visita.

Georg Christian Giebert era un joven ingeniero alemán afincado en Uruguay que había presenciado un hecho insólito. En la localidad Villa Independencia de ese país había visto como una fábrica de curtidos desechaba la carne de las reses que sacrificaba. Solamente se aprovechaba la piel, el resto se pudría al sol. Sin una amplia población a la que mantener ni manera eficaz de conservar el alimento, este prácticamente carecía de valor. Un siglo más tarde, en la vecina Argentina todavía se contaba con orgullo como un hombre que viajase por la Pampa y tuviese hambre podía matar una vaca y comer a voluntad con tal que dejase la piel a sus dueños. Y es que, hasta la aparición de las cámaras frigoríficas, esta carne encontró pocos usos al margen de la preparación del charqui, una especie de cecina de sabor tan desagradable que se consideraba sustento de esclavos.

El extracto de carne, sin aparente utilidad en Europa, había encontrado su justificación en Sudamérica. Eso al menos pensaba Giebert, que había cruzado el Atlántico con la intención de obtener el asesoramiento de Liebig en la apertura de una fábrica para elaborarlo. Una audacia que obtuvo su recompensa, aunque el veterano químico aplazó su aprobación hasta conocer la calidad del producto que se podía conseguir desde Uruguay. Así que Giebert regresó a Villa Independencia, que más tarde cambiaría su nombre por el de Fray Bentos, y se las arregló para conseguir el dinero suficiente como para comenzar su aventura empresarial e iniciar una pequeña producción de prueba que envió a Liebig y resultó excelente.

De esta forma nació la Liebig's Extract of Meat Company (LEMCO), cuyo producto tuvo un éxito inmediato debido a su excelente sabor y a un precio asequible que lo ponía al alcance de la incipiente clase media europea. En menos de una década, las instalaciones de Fray Bentos crecieron hasta albergar centenares de operarios que sacrificaban más de 2.000 reses al día. La carne obtenida de ellas era posteriormente sometida a un lento proceso de cocción y remojo en agua fría y caliente que conseguía reducir 32 kilogramos de materia prima en uno solo de extracto. Una vez envasado, este se enviaba a Europa desde el puerto de esta localidad a orillas del navegable río Uruguay y era desembarcado en Amberes, donde la empresa albergaba sus depósitos. Y todo ello controlado desde las oficinas centrales situadas en Londres, el centro financiero mundial de la época, demostrando que en muy pocos años la LEMCO se había convertido en una auténtica multinacional de la industria alimentaria.



MÉTODO

El químico alemán Justus von Liebig había orientado sus esfuerzos hacia el estudio del suelo y la fisiología de plantas y animales, pero también se ocupó de la alimentación humana donde desarrolló el extracto de carne.

El techo de la compañía, sin embargo, estaba lejos de alcanzarse. La salida de nuevos productos al mercado le permitiría crecer exponencialmente hasta bien entrado el siglo XX. Primero aparecería, en 1873, el Corned Beef Fray Bentos, carne de vaca enlatada que previamente se había curado en salmuera y hervido a fuego lento en vinagre, y más tarde, en 1899, una versión más barata del extracto Liebig que se presentaba en forma líquida y se denominó OXO. Más de 200 artículos diferentes llegó a comercializar la LEMCO, que aprovechaba cada parte de la res. La grasa se utilizaba para cocinar, las pieles como cuero, con los tendones se fabricaba cola de carpintero y con algunos huesos objetos domésticos, los excrementos fertilizaban los campos, los intestinos envolvían embutidos y las lenguas constituían un preciado manjar. Hasta atendía los tabúes religiosos; en la India vendió extracto de carne de



LEMCO

LEMCO

Tarjetas coleccionables editadas por la LEMCO. Muestran botes de extracto con la firma del propio Justus von Liebig en la etiqueta, que se incluía para diferenciarlo de posibles copias.

«LAS PASTILLAS LIEBIG ADQUIRIERON FAMA RÁPIDAMENTE Y FORMARON PARTE DE LOS PERTRECHOS DE EJÉRCITOS Y AVENTUREROS, COMO OCURRIÓ EN LA GUERRA FRANCO-PRUSIANA»

oveja para que lo pudiesen comprar los hindúes. Con buen motivo, el periodista francés Jules Huret calificó la factoría de Fray Bentos, el Saladero Liebig, como la «la cocina más grande del mundo».

Una «cocina» que sacrificó millones de animales en sus instalaciones, a las que se podrían sumar las faenas en las plantas que la compañía abrió en Argentina, Paraguay y Zimbabue, y que siempre se mantuvo a la vanguardia tecnológica. En ella lució la primera bombilla eléctrica de Sudamérica, prueba de una capacidad de innovación que también se pondría de manifiesto en otros campos, como el de la mercadotecnia. Las campañas publicitarias de la LEMCO hicieron historia. Durante décadas editaron tarjetas coleccionables, hasta más de 7.000, que se intercambiaban en los lugares de venta y en 1902 repartieron el primer regalo promocional de la historia, un sonajero para niños que se entregaba al devolver un envase vacío. Incluso fueron pioneros en el patrocinio de eventos deportivos, como los Juegos Olímpicos de 1908 celebrados en Londres, en cuyo maratón los atletas recibieron el extracto líquido OXO como bebida reconstituyente.

Poco después, la Primera Guerra Mundial marcaría el punto álgido en la trayectoria de la LEMCO. Los cubos OXO, que poco antes habían sustituido a la versión inicial en líquido, se erigieron como uno de los principales alimentos en el frente. Cien millones de estos



Elbetobm

Etiqueta original de Corned Beef procedente del Frigorífico Anglo.

cubos de caldo de carne, que iban acompañados por un ingenioso sistema de calentamiento con carbón, el OXO Trench Heater, que no despedía humo por lo que podía utilizarse en las trincheras, se distribuyeron entre los soldados. También el Corned Beef Fray Bentos gozó del aprecio de las tropas, tanto que emplearon este nombre comercial para referirse a algo bien hecho de la misma manera que la expresión «O.K.» se pondría de moda en la siguiente guerra mundial. No corrió la misma suerte, en cambio, el extracto germinal de la empresa, que sufrió de los prejuicios que aparecen en todo conflicto bélico. El apellido Liebig no pudo ocultar su origen alemán, por lo que resultó sospechoso en el bando aliado y tuvo que ser relegado.

Algo parecido sucedió con la propia denominación de la compañía, LEMCO, siglas que escondían a la Liebig's Extract of Meat Company y que fueron sustituidas por el nombre de su producto de mayor éxito, OXO. Un proceso de desgermanización que concluiría en Uruguay con el reemplazo del apelativo Saladero Liebig por el más patriótico Frigorífico Anglo, cambio que habla además de la reconversión a la que este hizo frente en ese mismo periodo. Entre 1921 y 1924, se construyó en Fray Bentos un enorme edificio de cinco plantas totalmente refrigerado mediante un novedoso sistema de enfriamiento por compresión de amoníaco que sirvió de depósito de almacenaje para la carne. Una innovación tecnológica revolucionaria para la época que daría un nuevo impulso a la fábrica y que la mantuvo en primera línea hasta la Segunda Guerra Mundial, periodo en el que volvería a demostrarse capital para el esfuerzo bélico aliado.

El fin de esta contienda, sin embargo, inició el declive del hasta entonces lucrativo negocio. La progresiva generalización de los frigoríficos domésticos transformó los hábitos de alimentación y la carne enlatada perdió su posición de privilegio en favor de la fresca o congelada. La compañía OXO supo reciclarse y mantenerse como una gran multinacional de la alimentación, pero poco tienen que ver sus actuales cubos con los que comercializó durante buena parte del siglo XX. Como también ocurre con la mayoría de sus competidores, las



Conocida Torre OXO de Londres, edificio a orillas del Támesis que perteneció a la LEMCO.

**«LA PROGRESIVA
GENERALIZACIÓN DE LOS
FRIGORÍFICOS DOMÉSTICOS
TRANSFORMÓ LOS HÁBITOS
DE ALIMENTACIÓN Y
LA CARNE ENLATADA
PERDIÓ SU POSICIÓN DE
PRIVILEGIO»**

pastillas de caldo modernas son fundamentalmente una mezcla de sal y extracto de levadura obtenida como producto residual en la elaboración de cerveza. Y sin necesidad de ingentes cantidades de carne, el Frigorífico Anglo perdió su razón de existir. Su actividad fue decayendo gradualmente y sus instalaciones dejaron de ser renovadas. En 1971 fue adquirido por el estado uruguayo pero ocho años después cerró definitivamente.

Hoy Fray Bentos es una tranquila ciudad de 25.000 habitantes, muchos de los cuales descienden de los millares que emigraron de hasta sesenta países diferentes para trabajar en su industria cárnica. Su puerto, que durante décadas bulló de actividad industrial, ha tenido que variar su cometido y se ha enfocado hacia el turismo. En ese mismo sector han encontrado las instalaciones del Frigorífico Anglo una última función. En la actualidad sirven de sede al Museo de la Revolución Industrial, donde se puede recordar la gloria pasada de este rincón de Uruguay que una vez fue la cocina

más grande del mundo. ☺

REFERENCIAS

- ALONSO, S.; CRACIUN, M.; DE SOUZA, L. y E. NISIVOCIA, 2010. «Frigorífico Anglo». En *5 narrativas, 5 edificios*. 12ª Bial de Arquitectura de Venecia. Montevideo. Disponible en: <<http://www.alonso-craciun.net/pdf/publicacion-bienal-venecia.pdf>>.
- BORETTO, R. y A. OLIVEIRA, 2005. «Carne de Cañón». *VII Jornadas Internacionales sobre Patrimonio Industrial*. INCUNA. Gijón. Disponible en: <<http://www.rionegrotodo.com/patrimoteca/CARNEDECA%D1%3N.pdf>>.
- ESTEBAN, S. y J. PÉREZ, 2012. «Extracto de la carne: la invención de un químico». En PINTO, G. y M. MARTÍN (eds.). *Enseñanza y divulgación de la química y la física*. Garceta. Madrid. Disponible en: <<http://quim.iqui.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. Profesor ayudante doctor del departamento de Química Orgánica y Química Inorgánica. Universidad de Alcalá (Madrid).