

*Con cortar no basta:*

Significados y sentidos sobre el trabajo desde la percepción de los carniceros de la galería Santa  
Elena.

TRABAJO DE GRADO

**YULI PAULIN VARGAS OBANDO**

Directora de Proyecto de Grado:

**DANIELLA CASTELLANOS MONTES**

**UNIVERSIDAD ICESI**

**FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES**

**ANTROPOLOGÍA**

**SANTIAGO DE CALI**

**2022**

## Tabla de contenido

Agradecimientos: .....	4
Glosario:.....	6
Breve descripción de los capítulos:.....	15
Introducción: .....	17
Objetivos: .....	21
Apuesta metodológica: .....	21
Capítulo 1: De camino por la galería Santa Elena. ....	26
El universo de plazas y carnicerías. ....	30
Ritmo y trabajo.....	33
9 PM. ....	35
1 AM. ....	36
4 AM. ....	38
5 AM. ....	38
Capítulo 2: Configuración espacial de Cali, ideas de higiene vs plazas de mercado. ....	41
Carnicerías y el proceso de modernización.....	42
La plaza de mercado Central y la suciedad. ....	47
La plaza de mercado Santa Elena y la suciedad.....	50
Capítulo 3: Carnicero/ carnicera: saber, trabajo y masculinidad. ....	56
Fue inevitable o simplemente pasó: convertirse en carnicero/a.....	65
Independencia y prestigio.....	68
El arte de ser carnicero. ....	71
Conclusiones.....	77
Bibliografía .....	85

**Índice de gráficos:**

Gráfico 1 .....	32
-----------------	----

**Índice de figuras:**

Figura 1 .....	7
Figura 2 .....	9
Figura 3 .....	11
Figura 4 .....	34
Figura 5 .....	37
Figura 6 .....	52
Figura 7 .....	81
Figura 8 .....	82

**Índice de tablas:**

Tabla 1 .....	30
---------------	----

**Agradecimientos:**

Este proceso de escritura, no fue para mí particularmente el más ideal, en muchas ocasiones, mis propias angustias y presiones me llevaron por caminos nublados, confusos, en donde la escritura dejaba de ser un proceso armonioso. Aunque, comprendo que naturalmente la vida está atravesada por el continuo cambio, y que finalmente esto, apresura o ralentiza los procesos de escritura, es cierto que, cambiar lo que se tiene planeado, y continuar aun en medio de las dudas, no es un trabajo fácil. Es por eso que, permanecer e insistir en esta investigación no hubiese sido posible sin el apoyo de todos ustedes, cada uno aportó parte del empuje emocional que necesité para continuar y parte de los conocimientos académicos y populares que guiaron tanto la escritura como el análisis que aquí se ofrece.

Dicho esto, quiero agradecer especialmente a los carniceros de la plaza de mercado Santa Elena, por permitirme adentrarme a sus espacios de trabajo, por permitirme conocer sus historias de vida, y sobre todo por los cuidados que me brindaron mientras acompañé sus jornadas. A don Alex, don Jovani, doña Estela, don Elías, Nicolas, Carlos, don Luis y don Eliseo, gracias, por su generosidad, por brindarme parte de su tiempo para así lograr llevar a cabo este proyecto.

Gracias a mi padre, por despertarme este interés, por ser siempre tan comunicativo sobre su oficio y el orgullo que siente por este, por acompañarme en mis salidas de campo y aportar sus conocimientos para esta investigación.

Gracias a mi madre, por sus cuidados que me permitieron dedicarle tiempo y esfuerzo a esta investigación. Por su apoyo en este proceso, al escuchar con atención mis quejas y siempre animarme a continuar.

A Kibba y Pimi, por acompañarme en mis desvelos, porque con sus miradas tiernas y el amor incondicional aliviaron mis angustias y tensiones.

A Jhonatan, por estar siempre dispuesto a escucharme, por el amor y comprensión que me brindó, y que ayudó a transitar las dificultades de este proceso.

Gracias a mi tutora, Daniella Castellanos quien siempre estuvo apoyándome, por su compromiso conmigo, por su experticia académica que guio cada entramado de esta investigación, y, sobre todo, gracias por sus palabras de aliento en aquellos momentos en los que no creí en mí. Sus palabras, conocimientos y reflexiones las atesoro gratamente.

## Glosario:

El glosario de la carnicería en la plaza de mercado Santa Elena Cali, posee algunas definiciones o maneras de entender ciertas palabras usadas en la plaza que aluden especialmente al comercio de cárnicos, lo cual, surge de un cruce entre distintas fuentes de información. Así, el glosario se construye, por un lado, a partir de conversaciones y entrevistas realizadas con carniceros de la plaza. Por otro lado, de mi interpretación y ‘traducción’ del sentido de algunas oraciones que entre conversaciones recuerdo. Y, por último, en ocasiones al no tener muy claro que palabras usar para explicar el sentido de alguna palabra coloquial, me apoyé un poco de las definiciones presentes en la web. Cabe mencionar, que las palabras que constituyen este glosario pueden que aparezcan o no, a lo largo de este texto.

**Amallugado:** Dícese de estar herido, golpeado, con moretones. Esta palabra es una conversión de "Magullado". **Usos:**

*"Cuando transportaron esa carne la dejaron amallugar"*

*"Tengo el cuerpo todo amallugado de tanto trabajar"*

**Bravo:** Esta palabra tiene muchos significados dependiendo como se use. En lo que respecta, la palabra se refiere a algo difícil de hacer, muy demandante, que requiere actitud. Puede ser sinónimo de "berraco". **Usos:** *"Este trabajo es muy bravo"*.

**Carne:** Parte blanda de los animales formada por músculos. Suele ser considerada carne cuando ya ha pasado por un proceso de adecuamiento, es decir, cuando ya está separada del cadáver animal y ha sido porcionada.

**Carnicero - Comercializador de carne:**

**Carnicero:** Persona (generalmente hombre) que desposta y vende carne de res y cerdo.

**Comercializador de carne:** persona (mujer, hombre u otro) que solo se dedica a pesar y vender carne, la cual puede ser de res, cerdo o pollo.

**Cuchillo deshuesador:** Consiste en un cuchillo pequeño, ligeramente curvado que es generalmente usado por los carniceros en el proceso de desposte. Su forma permite separar con mayor facilidad los músculos del cadáver animal.

**Figura 1**

Imagen ilustrativa de cuchillo deshuesador.



*Nota:* Obtenido de cuchillo deshuesador [Fotografía] por Bodegón del Cheff, 2020

(<https://bodegondelcheff.com/producto/cuchillo-deshuesador-curvo-amarillo-140-mm-arcos-2900/>)

**Despachar:** Consiste generalmente en atender a los clientes que llegan al local, venderles lo que necesitan. **Usos:** “*Yo aquí solo vengo a despachar*”.

**Despostar:** El desposte o deshuese es un proceso que consiste en separar el musculo y la grasa del esqueleto del cadáver animal. **Descripción del proceso:** Un carnicerx, procede a sostener el cadáver animal en un gancho metálico presente en el techo del local. Al tenerlo fijo, usa un

cuchillo de deshuese con el cual efectúa los cortes que separan los trozos de músculo y grasa de la estructura ósea. Los trozos que logra separar procede a colgarlos de otros ganchos metálicos. Separada gran parte de los músculos de la espina dorsal, procede a usar una pacora con la cual, corta las vértebras. Al realizar esto, obtiene bloques de carne lista para filetear.

**Esclavizar – Esclavizante:** Realizar una actividad que requiere mucho esfuerzo físico y tiempo para su culminación. Estar intensamente ocupado, hasta agotar la energía.

**Usos:** *"Este trabajo es muy esclavizante" o "Estudia para que no te esclavices como yo"*

#### **Estado y tipos de carne:**

**Carne abochornada:** Cuando la carne estuvo mucho tiempo guardada o mucho tiempo sin refrigeración. En este punto el olor a sangre se ha concentrado, y, la sangre que suelta, con la que la carne ha estado mucho en contacto ha llevado a que la carne se negree.

**Carne curada:** Es una carne abochornada que ha pasado por un proceso para recuperar su sabor o conservarle lo que quede. Consiste en: Lavar la carne, ponerla en un recipiente lleno de hierbas y sal, dejarla reposar por toda una noche o más.

**Carne magra:** Carne que no tiene ni grasa, ni ñervo (es decir fibra).

**Carne madura:** Es una carne cuyo estado no es tan fresco.

**Usos:** *"La carne abochornada es carne que ya se maduró"*

**Filetear:** Filetear carne es un proceso que consiste en realizar cortes de láminas finas, con ayuda de una máquina o de manera manual. En el fileteo se obtienen diversos cortes, los cuales dependen del tipo de animal del cual proceda la carne.

**Galería:** Dícese de las plazas de mercado vallunas. Son centros de abastecimiento conformados por distintos negocios, en los que se vende desde frutas, carnes y plantas, hasta remedios y ropa. En estos espacios se dan intercambios económicos, culturales, generacionales e incluso con otras especies, como animales domésticos.

## Figura 2

Fotografía de la galería Santa Elena



*Nota:* Obtenido de Galería Santa Elena [Fotografía], por El País, 2020

(<https://www.elpais.com.co/economia/galeria-santa-elena-que-genera-ingresos-por-150-mil-millones-mensuales-cerrara-por-covid-19.html>)

**Infección:** Enfermedad causada por el contacto con elementos sucios, con elementos que pueden portar bacterias o virus. La infección suele generarse por vía oral o por la exposición de una herida o una cortada a estos elementos contagiosos.

**Independencia:** Dícese del empleo u oficio en el cual, los horarios dependen del trabajador, se goza de una ligera libertad al no tener que rendir cuentas sobre eficiencia o demás.

**Local:** Es un lugar en el que se realizan actividades laborales, generalmente comerciales. Los locales pueden ser arrendados o de propiedad del trabajador. Físicamente son cuadrados y dependiendo de la actividad económica se adecúan. Sinónimo de **puesto**.

**Nervo:** Palabra que designa los nervios, tendones, cartílagos y demás partes usualmente duras y difíciles de masticar presentes en la carne. La carne con mucho ñervo es menos costosa que la carne magra.

**Orgullo:** Estima hacia uno mismo, hacia un saber, un oficio o un quehacer. No darle pena o no sentirse menos por el trabajo que se hace. Reconocer como meritorio el saber hacer algo.

**Pacora:** Es un tipo de machete que tiene un mango de madera. Es un objeto cortopunzante ligeramente pesado. Tiene diversos usos, en el Valle del Cauca se ha usado para cortar caña, pasto, coco, y en la carnicería para cortar grandes trozos de carne, normalmente para separar la espina vertebral de la carne.

### Figura 3

Imagen ilustrativa de pacora.



*Nota:* Obtenido de imagen ilustrativa de pacora, Samir, 2022 (<https://www.ferreteriasamir.com/machetes-y-tijeras-para-jardin/39886-machete-pulido-16-sukra.html>)

**Pedidos:** Dícese de los encargos, acuerdos u órdenes de compra que hace un cliente con el vendedor. Los pedidos suelen hacerse de forma oral o escrita (por WhatsApp), estos incluyen precio, cantidad, hora de entrega y lugar.

**Respeto:** Cualidad de una persona que lleva a que las demás personas no le ofendan, respeten sus espacios, sus límites, que lo consideren igual de digno a los demás.

**Usos:** *"A pesar de ser la única mujer, aquí todos me respetan"*

**Se deriva de esto: Hacerse respetar:** No darles confianza a otros, dejarles claro los límites de contacto físico y social, no sobrepasar las relaciones laborales.

**Sangre:** La sangre es un líquido presente en los mamíferos. Las propiedades físicas de esta cambian en relación con su procedencia. La sangre de humano es "escandalosa", es decir genera mucha impresión, se esparce mucho, su color y olor es fuerte, se espesa más rápido que la sangre

animal. La sangre de animal es muy similar al agua, no huele casi y su contacto con una vía oral puede transmitir enfermedad.

**Trasnochar:** Acción de pasar toda la noche despierto. En Santa Elena trasnochar implica dedicar las horas de la noche y madrugada para realizar distintas labores, como despostar. Se trasnocha de 9pm a 4am. Después de esto se puede decir que la persona está trasnochada.

**Usos:** *"Lo más duro es trasnochar, hay que estar ocupado para que no le coja a uno el sueño".*

**Nota a lector:**

A usted posible lector, lectora o lectorx, es preciso mencionarle, a modo de facilitar la lectura, que este proyecto de grado es una narración compuesta por distintas voces. En este sentido, a lo largo del texto encontrará fragmentos de mi diario de campo, los cuales se caracterizan por ser pensamientos, reflexiones, anécdotas, descripciones, de mi inmersión entre carniceros de la galería de Santa Elena. Esta voz usualmente estará acompañada de una más interpretativa, que intenta dialogar con teorías y autores. También encontrará fragmentos de noticias, de discursos y de archivos históricos retomados del trabajo investigativo de algunos historiadores. Asimismo, encontrará diversas voces que darán cuenta de lo que implica ser carnicero, y a partir de sus experiencias es que se desenvolverá la interpretación que aquí se plantea. Dicho esto, estas voces pertenecen a 7 carniceros y una carnicera, quienes aparecerán en fragmentos de entrevistas. Es preciso presentarlos para comprender e identificar su participación en los diferentes apartados:

Don Eliseo Cartagena, es un carnicero despostador que ejerce el oficio desde hace más de 30 años. Durante sus años de experiencia ha laborado en almacenes de cadena y en la galería Santa Elena, en esta última lleva 10 años trabajando. Aprendió el oficio por parte del padre también carnicero, y ejerce el oficio desde los 16 años aproximadamente.

Don Alex Montilla, es un carnicero despostador que ejerce el oficio desde hace 46 años, es el mismo tiempo que lleva laborando en Santa Elena. Aprendió el oficio del padre, quien también era carnicero y quién tenía un local en la galería. Empezó laborando a una temprana edad, primero en oficios varios y luego como carnicero.

Don Jovani Estrada, es un carnicero que se dedica a la venta de vísceras de res, ejerce el oficio desde hace 43 años. Aprendió el oficio del padre, quien también ejercía como carnicero. Empezó laborando a los 15 años en la galería Santa Elena, primero como ayudante en las carnicerías y luego como carnicero.

Doña Estela, es una comercializadora de carne (carnicera), que se dedica a tajar y despachar los productos cárnicos. Aprendió el oficio del padre y el esposo, ambos también carniceros. Ejerce el oficio desde hace 36 años, sabe despostar, pero en los últimos años dejó de dedicarse a aquella labor.

Don Elías Ángel, es un carnicero que se dedica a tajar y despachar los productos cárnicos. Lleva 33 años ejerciendo como carnicero en la galería Santa Elena, antes de ello, trabajaba como mecánico de bicicletas, y al perder su trabajo a los 35 años decidió trabajar en cárnicos.

Nicolas Díaz, es un carnicero despostador, que ejerce el oficio desde hace más de 10 años. Aprendió el oficio por parte del padre también carnicero, quien desde los 10 años lo llevó a laborar en una carnicería de la galería Santa Elena, a los 16 años aproximadamente empezó a despostar.

Por su parte, Carlos y don Luis ambos son carniceros despostadores, que suelen trabajar en compañía de don Eliseo. En este texto la presencia de ambos responde a apariciones esporádicas, las cuales se caracterizan por ser comentarios que ellos hacen sobre algún compañero, al ser mencionados en la narración usualmente de don Eliseo, o en la descripción de algún suceso. De

tal manera que, la aparición de la voz de alguno, no responde a fragmentos de entrevistas, sino a conversaciones informales, por lo cual, algunos datos sobre ellos no aparecen.

Finalmente, este texto contiene algunas fotografías en las cuales se visualizan cadáveres animales, sangre y carne. El uso de ello en la narración es de carácter ilustrativo, a modo de generar un punto de referencia que guíe las descripciones y entrevistas. La selección de cada fotografía fue un punto de reflexión, que puso de manifiesto la necesidad de poder ilustrar, sin reproducir la estigmatización de las carnicerías de Santa Elena. Por ello, lo expuesto opta por mostrar parte del comercio de cárnicos, sin pretender higienizar ni idealizar las prácticas ahí expuestas.

### **Breve descripción de los capítulos:**

El primer capítulo se compone por algunos datos estadísticos sobre el comercio y consumo de cárnicos en Cali, en este sentido, se incluyen datos sobre este comercio en Santa Elena y se compara entre las plazas de mercado de la ciudad. También está compuesto por descripciones provenientes de mi diario de campo y fragmentos de entrevistas, en lo cual, se narra una jornada de trabajo de los carniceros en la plaza. Todo ello, a modo de contextualizar en que consiste trabajar como carnicero y la relevancia social y económica de Santa Elena. El segundo capítulo está compuesto por fragmentos de entrevistas, archivos periodísticos, entradas de mi diario de campo, con lo cual, se aborda parte de la historia del comercio de cárnicos, así como, parte de la historia de la plaza de mercado Central y de Santa Elena. Esto, con el fin de abordar el proceso de modernización e higienización y los efectos que ello tuvo en la manera en que se asocia a estos lugares con narrativas de suciedad, desorden, ilegalidad y demás problemáticas. En cuanto al tercer capítulo, este se compone por entradas de mi diario de campo, fragmentos de entrevistas,

reflexiones académicas, sobre la relación entre masculinidad, suciedad, clase y trabajo, en ello, se aborda la manera en la que, los carniceros relacionan su oficio con narrativas de masculinidad, asimismo, este capítulo da cuenta de cómo los carniceros significan su trabajo. De manera general, estos capítulos se articulan en una misma narración que explora cómo el oficio del carnicero se inscribe en el concepto de ‘trabajo sucio’, de cómo su relación con la suciedad es abordada, construida y comprendida, asimismo, como esto se une con la historia de las plazas de mercado Central y Santa Elena. Esto da paso a reflexionar sobre como las ideas acerca de la suciedad, el trabajo duro y el peligro se incorporan en el ámbito laboral, y se convierten en características que, bajo los roles de género determinan aquellos espacios, prácticas y conocimientos propios de mujeres y hombres en el mundo de la carnicería.

**Introducción:**

Las plazas de mercado lejos de ser exclusivamente lugares de comercio, se constituyen como espacios cargados de historia, de prácticas e intercambios que avivan el encuentro de aquellos saberes propios de las clases populares. Las plazas o galerías, son aquel lugar que interpela a la urbe, en donde se le recuerda su conexión y dependencia con el campo. Así, entre ser parte de la ciudad y mantenerse conectado con el campo, las plazas permanecen atravesadas por contradicciones en donde la modernidad señala aquellas prácticas que no se apegan a su mandato de higiene, orden y funcionalidad, y que por ende constituyen espacios que se salen de la construcción de la urbe y su idea de modernidad anhelada. En medio de estas tensiones, la galería Santa Elena se ha caracterizado por ser ese lugar de disputa, en el que se posan distintas miradas, entre las cuales se encuentra la de las administraciones locales, a partir de la cual, la galería se concibe como un lugar sucio, inseguro, de ilegalidad, el centro de problemas ambientales y sociales (López, 2020), por su parte, bajo la mirada de los comerciantes, la galería se constituye como su fuente de ingresos, un lugar para hacer familia y amigos, un lugar querido y arraigado en sus vidas: “la galería es un amor, dios y la galería, de este sitio ni en el cielo hay” (Fragmento de entrevista don Alex). A partir de esto, se comprende de una u otra manera, el presente y el futuro de Santa Elena.

Especialmente, el comercio de cárnicos que se da en esta, hace parte de una misma historia en la que la modernidad y su proceso de higienización pusieron en el foco de la regulación sus dinámicas. Esta investigación se centra en el comercio de cárnicos y la galería Santa Elena, para lograr identificar en el quehacer carnicero, como se movilizan unos significados y sentidos sobre el oficio, y sobre sí mismos en su rol como trabajador y fuera de este, teniendo en cuenta, que ello se construye en relación con su pertenencia a la plaza. A partir de este interés, surgen una serie de

preguntas, en las cuales se vincula la higiene/suciedad, el orden/desorden, lo masculino/femenino, etc. Dicho esto, esta investigación intenta suscribirse a algunas discusiones en las que se integran las categorías anteriormente mencionadas, así, por un lado, se exploran artículos en los que se reivindican las plazas de mercado, en donde se aborda su historia en relación con el proceso de modernización, entre otras cosas, y, por otro lado, artículos en los que se aborda el oficio de la carnicería bajo el concepto de trabajo sucio, a partir de lo cual, se reflexiona sobre el prestigio, la independencia, la masculinidad, y demás cuestiones que se construyen en relación con este quehacer.

La plaza de mercado Santa Elena, se ha constituido como un espacio de gran relevancia económica y social, tanto para Cali como para la región. Esta, que, a primera vista, suele ser reconocida en medio del caótico movimiento de transeúntes, comerciantes y compradores, como un punto neurálgico de la ciudad. Guarda en su esencia, un lugar de acogida para tantos otros que han buscado subsistir en la urbe; desde los comerciantes que encuentran en la plaza una fuente de ingresos constante, hasta los compradores que se han valido en ocasiones de aquellos precios asequibles para posibilitar la alimentación diaria de sus familias. En este ejercicio por reconocer la plaza desde una percepción distinta a la de las administraciones locales, es decir, tratar de reconocerla en su 'esencia', teniendo en cuenta los significados y sentidos de aquellos que habitan la plaza, resalta el trabajo de Rodríguez Gutiérrez (2020), quien analiza el caso de la plaza de mercado de las Flores en Bogotá, y aborda la galería como el lugar en el que se habita y se apropia. Así, aborda el tema de la patrimonialización de las galerías, a partir de lo cual, menciona que, en un intento por 'rescatar' estos espacios, las administraciones han optado por separar ciertas prácticas de la plaza, y visibilizar solo aquello que puede ser rentable y bien visto.

En el mismo sentido, Martín-Barbero (2020), rescata una percepción de la plaza, en donde se privilegia lo que permite este espacio en términos de la comunicación, pues, todo aquello que la plaza comunica lo interpreta como una expresión de la cultura de las clases populares, en donde los comerciantes no solo generan ingresos, sino también lazos, pues, es un espacio en el que se desenvuelve gran parte de sus vidas. Ambos análisis permiten reflexionar sobre las distintas maneras de relacionarse con la plaza, además, abordan las implicaciones de intervenir la plaza de mercado desde una visión patrimonializadora. Pues bien, Rodríguez (2020), señala que esta visión consiste en definir aquellas prácticas y expresiones que son pertinentes conservar o no, y, debido a las contrariedades que se encuentran al momento de definir aquello que conservar o valorizar, la patrimonialización termina siendo un proceso que responde a ciertos intereses turísticos, políticos y económicos con consecuencias en el deterioro de las mismas prácticas.

En concordancia con lo que ambos autores plantean, en esta investigación se pretende reflexionar, por un lado, sobre la manera en la que clases populares se relacionan, en este caso con la galería Santa Elena. Pues, efectivamente, a partir del acercamiento a los carniceros de la plaza, es posible explorar como significan su quehacer en relación con esta. Por otro lado, sobre la manera en la que las alcaldías y otros organismos gubernamentales han intervenido o planean intervenir la plaza

Ahora bien, enfocado en las discusiones en las que se aborda el oficio de la carnicería, se parte del concepto de ‘trabajo sucio’ el cual ha sido trabajado por Simpson, Hughes, Slutskaya, & Balta (2014), Ashforth & Kreiner (2014) y posteriormente de nuevo por Simpson, Hughes & Slutskaya (2016), con lo cual se busca interpretar las maneras en las que los carniceros se relacionan con este comercio, específicamente con los aspectos contaminantes y peligrosos que hacen parte del mismo. Así, este concepto alude a aquellos trabajos, oficios, ocupaciones,

profesiones que están expuestos a alguno (o varios) de los tres tipos de contaminación: física, social y moral. Bajo este supuesto, el oficio del carnicero se encuentra contaminado físicamente, ya que, implica que el cuerpo del trabajador entre en contacto diario con desechos de cadáveres animales, con la carne y sangre (elementos considerados sucios), y con el peligro que implica la manipulación de objetos cortopunzantes. De acuerdo con los autores en mención, el trabajador establece una relación con estos elementos, en donde moviliza valores, significados, sentimientos, etc. sobre su quehacer, a modo de soportar o acostumbrarse a lo que este contacto implica. En este proceso, ideas sobre cierta masculinidad se construyen y/o fortalecen, uniendo la capacidad de soportar el trabajo en tal entorno, con la fortaleza, rudeza, etc. de los hombres carniceros. Pues bien, esta investigación tiene en cuenta esta relación, para lograr acercarse a las narrativas de orgullo, de respeto, de masculinidad, etc. que son posibles capturar sobre este oficio. De igual forma, se inserta en las discusiones sobre masculinidad y trabajo, teniendo en cuenta, aquellos espacios laborales con condiciones de trabajo similares a los de los carniceros, como es el caso de la minería y la extracción de petróleo (Palermo & Salazar, 2016).

Hasta este punto, es claro que la investigación se inserta a grandes rasgos, en discusiones sobre género y clase. Sin embargo, aunque en este texto no se aborde, es preciso señalar que, el interés investigativo sobre el comercio de cárnicos, sobre los carniceros, sobre la suciedad y la higiene, permite explorar diferentes perspectivas de investigación, por un lado, el cambio en los hábitos de consumo. Lo cual, se vincula en primera instancia, con la llegada de la empresa colonial, ya que, los colonos traen y masifican la cría de ganado en el país (Ruiz López & Mera Vivas, 2015), y en segunda instancia, con la promoción del consumo de carne vacuna de la mano de la modernidad, tras la llegada del siglo XX “Comer carne para ser sanos, fuertes, modernos...” (Pesquisa Javeriana, 2009). Por otro lado, es posible rastrear como aquellas primeras prácticas de

regulación y de higienización del comercio de cárnicos, resultan en la contaminación de ríos, lagos, fuentes de agua potable, etc., como es el caso del río Tunjuelito en Bogotá (Martínez et al., 2007). Aquellas prácticas que fueron inicialmente promovidas por las autoridades locales, quienes se basaron en conocimientos provenientes de la colonia, resultaron en siglos recientes, catalogadas como una amenaza para la seguridad sanitaria y ambiental del país (El País, 2002).

Finalmente, los objetivos que guían esta investigación:

### **Objetivos:**

#### General:

Identificar los significados y sentidos que los carniceros construyen y movilizan sobre el oficio y sobre sí mismos, en relación con la galería Santa Elena.

#### Específicos:

1. Reconocer las maneras en las que los carniceros interactúan con los símbolos de suciedad (carne, sangre) y peligro (objetos cortopunzantes) en sus lugares de trabajo.
2. Analizar la manera en la que son y han sido percibidas las carnicerías de la plaza, tanto por los mismos carniceros, como por otros actores sociales (autoridades locales, transeúntes, etc.).
3. Entender la relación entre la corporalidad del carnicero (el uso de la fuerza, resistencia, trabajo duro) y sus narrativas de orgullo o respeto y como median las construcciones de masculinidad.

### **Apuesta metodológica:**

Esta investigación de carácter etnográfico se realizó a partir de aproximadamente 8 visitas a la plaza de mercado Santa Elena, durante el mes de agosto, septiembre, diciembre del 2021, y

febrero del 2022. Primó la elección de la etnografía como metodología, teniendo en cuenta su énfasis en la descripción y en las interpretaciones situadas (Restrepo, 2016), lo cual, posibilita el acercamiento a las descripciones sobre el rol de cada trabajador, aquello que hacen y como lo interpretan desde su propia perspectiva. Teniendo en cuenta que, el punto central de esta investigación es la aproximación a los significados y sentidos que los carniceros construyen y movilizan sobre el oficio y sobre sí mismos en la galería Santa Elena, concuerdo con la interpretación sobre la etnografía, que brinda Restrepo (2016) al mencionar que, está buscando “ofrecer una descripción de determinados aspectos de la vida social, teniendo en consideración los significados asociados por los propios actores” (pág.32), la perspectiva emic como tal. Apelando así a la etnografía como conocimiento situado, que da cuenta de unas cosas para personas concretas. Desde esta perspectiva se privilegia a los actores o sujetos sociales, al ser estos, quienes pueden dar cuenta de lo que piensan, creen, sienten y hacen de acuerdo con el entorno del que hacen parte y de las situaciones que los involucran. No obstante, como conocimiento situado, comprendo también que, tratándose de mi posición como investigadora mujer, clase popular, mediada por una historia de vida en donde las carnicerías han sido constantes debido a mis vínculos familiares, mis intereses investigativos estuvieron en gran parte motivados por mi relación con el oficio, por mi relación como clase popular con la plaza de mercado Santa Elena, y especialmente por mi género. Por lo cual, desde esta posición, mi visión sobre aquello que abordo impacta en el alcance de mi investigación y repercute sobre la perspectiva que ofrezco sobre los temas que indago.

Los sujetos sociales esenciales en esta investigación fueron carniceros, precisamente hombres cuya edad osciló entre los 24 y 65 años, quienes llevan trabajando en la galería más de 10 años. En este proceso de levantamiento de datos en campo, participaron 7 hombres (entre estos

mi padre) y una mujer, de los cuales todos son carniceros, y algunos se dedican específicamente a despostar, y otros se caracterizan por ser solo tajadores y comercializadores. La escogencia de estas personas responde a la necesidad de tener seleccionado un grupo diverso, cuyas prácticas y edades pudiesen variar, a modo de lograr evidenciar diversas opiniones sobre el mundo de las plazas y las carnicerías. Sin embargo, primó la selección de personas que supiesen despostar, ya que, esta es una actividad que, a diferencia, del fileteo o del servicio al cliente, implica un contacto mayor con el uso de elementos cortopunzantes, con la carne y con la sangre, implica mayor uso de la fuerza física para culminar esta actividad, entre otras cosas. Por su parte, la elección de una sola mujer, tiene que ver con que ella fue una de las únicas mujeres despostadoras que los carniceros mencionaron conocer.

Las fuentes de datos para esta investigación, surgieron de entrevistas de carácter semiestructurado y de conversaciones informales, las cuales ocurrieron en los locales de carne de la plaza, claramente, en medio de la jornada laboral. A modo de ser lo menos intrusiva posible con sus horarios de trabajo, opté por realizar específicamente algunas entrevistas cortas, las cuales complementé con información obtenida en conversaciones con mi padre, pues él fue quien me permitió adentrarme y entablar lazos con algunos de sus compañeros carniceros. Estos datos fueron apoyados por grabaciones de audio, en las que, principalmente se obtuvo un registro de los ruidos, conversaciones y sonidos comunes en los locales de cárnicos de la plaza, con el fin de que esto sirviese como insumo en mis procesos de transcripción de las notas de campo, a modo de avivar los recuerdos y ser fiel con lo que registré. Otra fuente de datos para esta investigación la obtuve de artículos en revistas científicas, capítulos de libros, tesis, información proveniente de sitios web y de archivos periodísticos.

Aunque en un principio, planteé la posibilidad de realizar observación participante en los locales de cárnicos, esto finalmente no fue posible, pues, como indica Guber (2001) ‘participar’, o sea estar adentro, implica aprender a realizar ciertas actividades y comportarse como uno más. Sin embargo, tanto el desposte, como el fileteo, son labores que requieren un amplio conocimiento, rapidez, y habilidad corporal. Incluso al realizar la observación de esta práctica, no evidencié a ninguna mujer realizando tal labor, por lo cual, probablemente no recibí en ninguna ocasión la invitación a participar en ello. Agregó, que cuando no fui simplemente espectadora, participé en laborales mínimas, como pequeños mandados, y en medio de uno de ellos, evidencié la reacción de algunos carniceros en el momento en el que sujeté una pacora, pues, tal situación fue recibida con una ovación burlesca hacia mí. Denotando, mi limitación para incorporarme en aquellas prácticas de la transformación de la carne.

Ahora bien, teniendo en cuenta que la jornada laboral de los carniceros se compone por un horario nocturno, el desposte, es una actividad que solo realizan entre las 9 PM y 2 o 4 AM, opté por realizar gran parte del proceso de observación, en una jornada que empezó a las 9 PM y finalizó a las 8 AM, así, acompañé un día laboral de traspasado, compuesto por aproximadamente 11 horas seguidas, en donde a pesar del sueño, intenté ser lo más atenta posible a lo que sucedía, a lo que entré carniceros conversaban, etc. Posteriormente a esta visita, mis horarios de encuentro con la plaza y con los carniceros, oscilaron entre las 7 y 9 AM, ya que, algunos de los carniceros que entrevisté y con los que conversé abandonaban la plaza posterior a esa hora.

Entre los retos que experimenté al momento de realizar esta investigación, evidencio, por un lado, mis propias dudas, sobre integrar o no en este proceso a mi padre, ya que, me planteaba la posibilidad de que ello trajera sesgos en la información o que pudiese ser una práctica mal vista al momento de investigar. Sin embargo, me quedo con el hecho de que mi padre es un sujeto

atravesado por distintos roles, en donde la información que este me puede brindar sobre su espacio laboral, puede ser tan válida como la de los otros carniceros, teniendo en cuenta que, su rol como trabajador, y su participación en el espacio laboral, que se constituye como aquello en lo que más tiempo dedica, pues, gran parte de su vida sucede en el trabajo. Su nombre, al igual que el de otros carniceros, se aborda aquí, como un seudónimo.

En segundo lugar, al aventurarme a explorar un entorno laboral masculinizado, evidencíe distintas maneras en las que los carniceros se acercaron a mí. Por un lado, mi presencia fue leída por aquellos hombres jóvenes (entre 18 y 26 años), en clave de un sujeto a ‘conquistar’, por lo cual, mantener conversaciones o entrevistas con algunos de ellos, no fue fructífero y se presentaba como un escenario incómodo, pues las conversaciones eran continuamente desviadas. En vista de esta situación, opté por realizar la mayoría de las entrevistas a hombres entre los 47 y los 65 años. A pesar de no lograr ser leída por ellos, como ‘investigadora’, pues era vista como ‘la hija de fulanito’ o ‘la niña’ obtuve entrevistas más fructíferas y sin un ambiente de incomodidad para mí en comparación con el primer caso.

*“La plaza de mercado no es el recinto acotado por unas paredes, sino la muchedumbre y el ruido, los desperdicios amontonados o dispersos, todo lo que se siente, se ve, se huele desde mucho antes de entrar en ella” (Martín-Barbero, 2020, pág. 43)*

## **Capítulo 1: De camino por la galería Santa Elena.**

*Desde siempre he tenido una relación cercana con la carnicería. Carne, sangre y límpido han sido olores e imágenes habituales desde mi infancia, pues, mi padre ha sido carnicero desde que tengo uso de memoria, e incluso desde mucho antes de mi existencia. Este oficio como un saber heredado ha transcurrido en la familia desde mi abuelo paterno, mis tíos, mi padre y de alguna manera mis tías. Con el paso del tiempo no terminaba de entender como podían estar todo el día rodeados de tanta muerte, entre cadáveres y no inmutarse. Por el contrario, encontraba entre amigos carniceros de mi papá y él mismo, una especie de orgullo por su quehacer, que me dejaba con preguntas. No fue hasta el 2019 que empecé a volcar especial atención en el oficio de mi padre, tras haber decidido, sin previo aviso ir a buscarlo a su lugar de trabajo, un local en la galería Santa Elena, Cali.*

*Aquel día a eso de las 8 am llegué a la galería. No conocía el lugar, y a sabiendas de poder ubicar a mi padre con solo su apodo, me dispuse a ello. El lugar a primera vista se me hizo confuso, difícil de transitar, caótico. Una marea de personas que caminaba hacia diferentes lugares hacía más difícil que me pudiera ubicar. Al llegar a una esquina noté un local de carne. Me acerqué y le pregunté al tendero que, si conocía a alguien apodado “polilla”, el tendero respondió afirmativamente y me indicó como podría llegar a él. Después de caminar tres cuadras, el comercio de la plaza me pareció interminable, como si Santa Elena fuese solo un barrio de vendedores ambulantes, graneros, Fruver, bodegas, gente corriendo, mercado, vendiendo.*

*Finalmente llegué al local, después del asombro y del leve enojo de mi padre por mi inesperada visita, navegué un poco más la galería, hasta que, este pequeño encuentro se vio interrumpido por el final de la jornada de mi padre. Recuerdo el sonido de la música, los avisos promocionales, las voces de los compradores y vendedores junto con distintos olores, unos más agradables que otros, aquellas cuadras con mayor cantidad de carnicerías terminaron abarcando mi atención e incomodidad. En estos espacios, observé específicamente en las calles por fuera de los locales, cabezas de cadáveres de vacas sin carne, pedazos de grasa, de huesos y cartílagos en baldes, alcantarillas en las que vertían la sangre y algunos pequeños restos de cadáveres vacunos y porcinos. No fue un panorama muy alentador, y me dejó pensando, en sí acaso mi percepción sobre el lugar o más bien sobre la carnicería estaba llena de prejuicios, o sí acaso me había convertido en una obsesiva de la limpieza. No mencioné nada sobre el asunto, pues a los carniceros parecía no importarles. Tal respuesta por parte de ellos, se debía a que habían logrado acostumbrarse a los ritmos, espacios, olores y demás, sin embargo, en ¿qué consistía acostumbrarse?, ¿acaso se trata de obligarse o resignarse a soportar la presencia de ciertos olores, imágenes y sensaciones relacionadas con los cadáveres animales?, En todo caso, me parecían preguntas extrañas, quizás ingenuas, y la palabra costumbre, resonaba en mi como una especie de disposición corporal, un entrenamiento del cuerpo hacia poder ‘soportar’ cierta ‘suciedad’, en tanto, esta capacidad de soportar la suciedad, de soportar la rudeza de su oficio, me hizo pensar en que esto podría ser parte de ese orgullo, aquel que en distintos carniceros he percibido. (Diario de campo, julio 7, 2019)*

La plaza de mercado Santa Elena ubicada en la ciudad de Cali, es el epicentro del barrio que lleva su mismo nombre. Fue fundada en 1960 como una iniciativa del gobierno local por esparcir el comercio en Cali y descentralizar la entonces plaza del Calvario (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). Más allá de la estructura central que compone Santa Elena, entre las personas que la frecuentan se menciona que la plaza de mercado trasciende las paredes que la conforman. Es decir, el comercio que sucede a su alrededor, que se extiende por casi 10 cuadras es también reconocido como parte de la plaza. Con el paso de los años, esta plaza o galería se ha convertido en la más importante del suroccidente colombiano, esto debido, por un lado, a que, en esta llegan cerca de 20 mil toneladas de alimentos desde Bogotá, Boyacá, Eje Cafetero, Nariño, Cauca y municipios cercanos (Cruz Rendón, 2020). Por otro lado, se estima que de Santa Elena depende más del 50% del abastecimiento de alimentos de Cali y de los municipios aledaños, ya que, cumple la doble función de ser galería y centro de distribución mayorista (El País, 2020). No es extraño entonces que la alimentación de una buena parte de los caleños dependa de Santa Elena, teniendo en cuenta además que sus precios bajos permiten que muchos alimentos sean accesibles a un amplio público. En últimas, esta plaza de mercado como tantas otras, no solo de la ciudad sino en general del país, continúan en el tiempo y recuerdan la existencia de este vínculo constante de dependencia entre la ciudad y el campo.

Ahora bien, la magnitud de esta plaza de mercado puede ser evidenciada en la cantidad de trabajadores vinculados. Según datos de 2017, Santa Elena genera 400 empleos directos y 1200 indirectos (Universidad del Valle, 2018), esta cifra solo contempla a quienes se desempeñan como comerciantes. De acuerdo con otras cifras correspondientes al 2020, en esta plaza laboran 1.454 personas y alrededor de forma indirecta 5.000, estas cifras incluyen bodegueros, cargueros, vendedores informales, etc. (El País, 2020), lo que muestra un espectro más amplio en cuanto a la

cantidad de personas que ahí laboran. Esta gran cantidad de vidas vinculadas a la plaza, la convierten en un epicentro de la ciudad en el sentido de un activador de su economía por ser motor de actividades formales e informales. Este escenario se desenvuelve a través de dinámicas y ritmos que marcan las diversas cosas que suceden en el lugar dependiendo de la hora. Así, la plaza siempre es distinta puesto que los ruidos, los olores y los movimientos cambian continuamente. Los comerciantes del sector no fallan en afirmar que la plaza se mantiene viva las 24 horas, y aunque algunas personas mencionen que en Santa Elena nunca anochece, los cambios en la rutina marcan lo contrario. De este hecho, pueden dar cuenta los carniceros, pues, ellos en compañía de unos cuantos bodegueros, cargueros y vendedoras de tinto marcan el paso de las horas nocturnas en la plaza.

El oficio del carnicero nos permite adentrarnos a una dimensión de la galería que tiene que ver con aquellos sujetos cuyo oficio es el de despostar carne. Las rutinas, ritmos y temporalidades del trabajo y las practicas asociadas a este nos remiten, a la división sexual del trabajo, en donde ciertas ideas de masculinidad se fortalecen, y en concreto, en donde aquellas características que construimos socialmente y atribuimos a hombres y mujeres configuran la participación, las labores, las responsabilidades, etc., que se espera que cada uno asuma, según el oficio que desempeñen (Viveros, 2002). Asimismo, desde el oficio del carnicero, es posible explorar como se concibe el prestigio, partiendo del hecho de que se explora este concepto en un ámbito laboral caracterizado por el trabajo manual, que requiere contacto con la suciedad y el peligro. En tanto, a modo general, abordar el oficio del carnicero, permite reflexionar sobre como los hombres de clase obrera movilizan significados en relación a su trabajo y las implicaciones de ello.

### El universo de plazas y carnicerías.

Durante sus primeros años de existencia, Santa Elena contaba con cerca de 900 locales, los cuales con el paso del tiempo se fueron reduciendo hasta llegar a una cifra aproximada de 500 locales en el 2020 (El País, 2020). En el caso específico de los locales dedicados a la venta de carne de res y cerdo, la investigación de Silva & Palomino (1981), aporta algunos datos históricos que fueron contrastados con la información de una serie de entrevistas realizadas a don Eliseo Cartagena, un carnicero de la plaza que ha estado ejerciendo este oficio por más de 30 años. Así, Silva & Palomino (1981) mencionan que, en el año 1981, Santa Elena poseía 60 locales de venta de carne, superando con ello a las demás 5 plazas de la ciudad.

**Tabla 1**

Cantidad de locales dedicados a la venta de carne en cada plaza de mercado de Cali, 1981.

Plaza de mercado	Cantidad de locales de venta de carne
Santa Elena	60
La Floresta	46
El Porvenir	39
Alameda	38
Alfonso López	38
Siloé	13
Silva & Palomino (1981): elaboración propia.	

*Nota:* Obtenido de Estudio sobre la comercialización de carne de res en la ciudad de Cali, Silva & Palomino, 1981 (<https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/3773/T0001662.pdf;jsessionid=AD1B6767C4F5C58249689F6D335F8059?sequence=1>)

Aquella comparación sobre la cantidad de locales de carne entre las distintas plazas, permite inferir que para la década de los ochenta existía una mayor concentración de este oficio en Santa Elena, dato que al parecer se sigue manteniendo. Así lo corrobora don Eliseo Cartagena

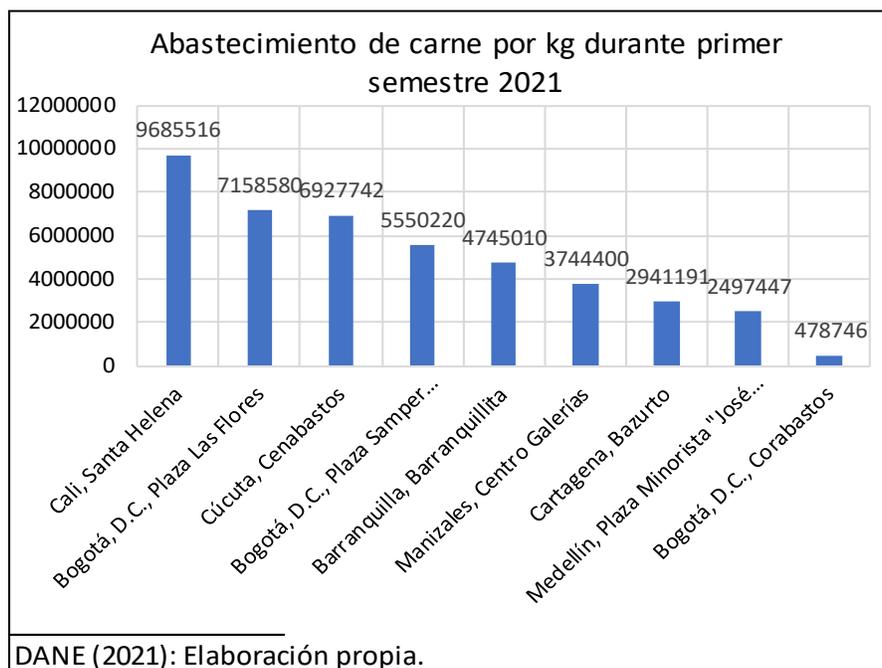
quien afirma que (2021) “son aproximadamente 100 los locales dedicados a la venta de carne, de los cuales más o menos 70 están ubicados adentro y 30 afuera”. Retomando la información anteriormente mencionada, con el paso del tiempo Santa Elena ha experimentado una reducción en el número de locales, sin embargo, con la comparación entre la cantidad de locales de carne en 1981 y en la actualidad, es posible inferir que después de 40 años, los locales dedicados a la carnicería en la plaza aumentaron. La gran concentración de carne y por lo tanto de carnicerías en Santa Elena se hizo aún más evidente durante la primera semana de junio del 2020, pues con el cierre preventivo de la plaza debido al aumento de los casos por COVID-19, varias toneladas de carne rondaron la ciudad buscando ser descargadas en otras plazas. La idea inicial era trasladar aquellas toneladas a la plaza la Floresta y Alfonso López, sin embargo, en ninguna fue posible, pues, ninguna de las dos cuentas con la cantidad de puestos de carne y de cuartos fríos necesarios para admitir la carga. Así mismo, Alameda y el Porvenir tampoco podían hacerse cargo de la cantidad de alimento y del comercio que tiene Santa Elena (El País, 2020).

Acorde con esto, como se visualiza en el gráfico 1, esta plaza se encuentra entre las plazas de mercado que mayor abastecimiento de carne recibe después de centrales mayoristas, como su cercana CAVASA. Según datos del SIPSA (2021), durante el primer semestre del 2021 a Santa Elena ingresaron 9.685.516 kg de carne, de esta cifra el 51% corresponde a carne de res, el 29% a carne de pollo y el 19% a carne de cerdo. En el caso específico de la carne bovina y porcina, don Eliseo Cartagena menciona que “el ingreso diario de cadáveres de reses y cerdos es de 100 a 250, casi siempre llega la misma cantidad de reses y cerdos, o sea puede ser 100 para uno y para el otro. La carne, así como entra se va”. El panorama que aquí se describe, indica en primer lugar que los cadáveres de carne bovina y porcina llegan completos a la plaza. En segundo lugar, la cifra que menciona don Eliseo evidencia una amplia proporción de trabajo durante sus jornadas debido a la

cantidad de cadáveres que deben ser procesados. En tercer lugar, se puede inferir la existencia equilibrada entre el abastecimiento de carne en la plaza y el consumo de esta en la ciudad. Cabe mencionar que, algunos restaurantes de Cali mantienen contratos o acuerdos con locales de carne de Santa Elena, los cuales a partir de “pedidos” diarios, constituyen una parte esencial de la demanda y la venta de carne en este lugar.

### Gráfico 1.

Comparativo de plazas de mercado de Colombia con mayor abastecimiento de carne, durante primer semestre 2021.



*Nota:* Obtenido de Abastecimiento primer semestre 2021, DANE – SIPSA, 2021

(<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa>)

Aunque las cifras sobre el abastecimiento de carne en la plaza podrían parecer exorbitantes, estas toman sentido si se tiene en cuenta, por un lado, el consumo de carne en Cali. El INVIMA (2021) indica que el consumo de carne bovina por día en la capital vallecaucana es de 112.927,16

kg y el de carne porcina es de 104.427 kg. En consecuencia, para suplir dicha demanda en la ciudad se necesitan 664 bovinos y 1.374 porcinos diarios. Por otro lado, el comercio mayorista que se da en la plaza, es decir, aquel que abastece a empresas, locales, tiendas de barrio, e incluso otras plazas de mercado, y en el que usualmente se negocia con grandes cantidades de cárnicos para el caso, sería una de las razones que explicaría aquella cantidad de abastecimiento, sin ignorar claramente el comercio minorista que se da directamente con el consumidor. Sobre este último, el panorama de consumo de carne en los hogares caleños, según una comparación entre el consumo de alimentos entre el estrato 1, 2 y 3 realizado por el CIAT (2017) evidencia que la ingesta de cárnicos en cada grupo socioeconómico varía. En el estrato 1 y 2 la proteína animal es generalmente reemplazada por enlatados y embutidos, y en el caso concreto del estrato socioeconómico 1, las vísceras en lugar de la carne pulpa son consumidas en mayor medida (Rankin S, et al., 2021). Esta información es corroborada por Don Eliseo, pues, al preguntar sobre la existencia de algún tipo de predilección en el consumo de carne por parte de los clientes de la plaza, él menciona:

“No puedo pensar en cual parte de la vaca o del cerdo se consume más, porque acá todo se va por igual, en el caso específico de la vaca lo que pasa es lo siguiente, y es que todo es consumible, entonces hay gente acá en Cali que no tiene plata para comprar un pedazo de carne para asar, entonces compra cualquier cosa, algo con lo que siquiera pueda hacerse un caldo”

### **Ritmo y trabajo.**

La jornada laboral de los carniceros en Santa Elena empieza entre las 6 y 7 pm, es entre las horas de la noche y la madrugada que se dedican a despostar, esta actividad es la que permite que, en la mañana del día siguiente los locales estén listos para cuando los compradores lleguen. Despostar consiste básicamente en descuartizar, separar carne, grasa y piel, hasta llegar al punto

en el que todo quede porcionado y pueda ser consumible. La cantidad de reses y cerdos que logre despostar cada carnicero dependerá de su agilidad, técnica y concentración. Cómo se visualiza en la figura 1, los carniceros ahí suelen usar ropa blanca, botas de caucho, un guante de metal y un grupo muy reducido de ellos usa delantal de goma. En cada local suelen trabajar dos carniceros y esporádicamente otra persona que participa en labores como mandados, limpieza, etc. En cuanto a la composición de cada local, estos se caracterizan por ser espacios pequeños que dan la ilusión de ser únicamente mesones; más que paredes, tienen tubos altos de metal rodeados de ganchos del mismo material, pequeños refrigeradores, pacoras, limas y cuchillos. Estos últimos elementos al igual que la indumentaria que usan los carniceros son propiedades personales de cada trabajador. A lo largo de la jornada, entre carniceros suelen hacerse préstamos de cuchillos, ganchos y limas, siempre muy atentos a reclamar las pertenencias y dejar todo devuelta en el local. Con el paso de algunas horas, en el transcurso de esta jornada laboral, el quehacer del carnicero irá tomando forma.

#### **Figura 4**

Fotografía de carnicero despostando, 9 PM (Plaza de mercado Santa Elena, agosto 2021).



**9 PM.**

*En los pequeños locales o puestos de carnicería no hay sillas, logré encontrar una que alguna persona de un local de especias olvidó guardar. Sentada al frente de uno de estos locales, observando a los carniceros despostar escucho un ruido mecánico muy fuerte, pareciera una brisa artificial, su ruido es tan alto que me cuesta escuchar las charlas entre carniceros. A aquel ruido de nevera gigante, se suma el de la música de los bafles colgados en el techo. (Diario de campo, agosto 4 de 2021)*

La plaza a aquella hora ha dejado de ser el lugar del regateo, de los gritos promocionales, y de la marea de compradores y vendedores, tan solo predomina el ruido de los cuartos fríos, de la música que ambienta a los carniceros, y el de los cuchillos descuartizando. Entre las labores realizadas por cada quién, hay espacios para las bromas entre compañeros, para compartir comida o, por el contrario, para apartarse y comer solos, así mismo hay espacio para los chismes sobre conocidos mutuos. La relación entre cada carnicero suele ser cercana, la mayoría se conoce de hace muchos años, pues, algunos están en el negocio desde que la plaza fue fundada. La presencia de mujeres carniceras despostadoras en la plaza es casi nula, y es entre los chismes y chistes entre carniceros que converge lo femenino. Si bien, hay pocas mujeres en estos espacios, estas aparecen en la mención a historias amorosas y en los chistes sobre lo “afeminado” que algún compañero puede ser.

*A pesar del ruido de los cuartos fríos, noto que, el carnicero Juan le comenta a don Eliseo que tal parece, la relación entre uno de sus compañeros carniceros y una mujer que trabaja en la plaza ha finalizado. Mientras Juan habla sobre esto baja la voz, y ambos permanecen atentos a su alrededor. Al cabo de un rato, ingresa a la plaza una de las jóvenes que vende tinto a sus alrededores. Ella se acerca a un carnicero, mientras esto sucede unos cuantos*

*observan y chiflan. Tan pronto ella se va, estos dos carniceros que estaban conversando se acercan al otro, este se nota que es bastante menor en comparación a aquellos que lo rodean. Él continúa trabajando mientras los otros dos carniceros lo recochan. “Míralo, quedó nervioso después de la visita de la muchacha. Venga para acá mi amor, dígame ¿por qué se puso el pantalón de la novia para venir a trabajar?, uy, hasta bonito se ve” [muchas risas].*

*Cerca de las 10 pm, se silencian las voces de camaradería, y sobresale el sonido de los cuchillos contra los huesos, suena más fuerte el golpe de la pacora contra las vértebras de los cadáveres de las reses, este sonido de alguna manera se asemeja al de los machetes cortando pasto. Todo se mezcla con la música, y el estrepito de los cuartos fríos (Diario de campo, agosto 4 del 2021)*

### **1 AM.**

*Ya no suenan las pacoras contra los huesos, ahora lo que predomina es un chirrido metálico y el volumen de la música que se hizo más fuerte conforme fueron sonando los vallenatos y las rancheras de despecho, desamor, tristeza, etc. Los carniceros dejaron de hablar entre sí, la voz de alguno que otro se hacía presente simplemente para entonar la canción que estuviese sonando. De vez en cuando era posible apreciar el sonido de los cuchillos siendo afilados. (Diario de campo, agosto 5 del 2021)*

Entre la música de carácter mayoritariamente de despecho, los cantos y los sonidos de las máquinas cortadoras de carne y hueso, transcurre gran parte de la noche y madrugada. En estas horas se pueden observar varias cosas, por un lado, se nota el agotamiento entre los carniceros que durante toda la jornada han estado cortando y levantando kilos de carne de un lado a otro. Por otro lado, una persona se encarga de recorrer cada puesto de carne y recoger los desechos de aquellos

cadáveres animales, al mismo tiempo otra persona encargada del aseo recorre estos locales, entregando agua, jabón y límpido para que cada carnicero desinfecte su lugar de trabajo. Sobre esto don Eliseo menciona: “Acá todos tienen un papel, algo específico que hacer; las pocas mujeres que hay por ahí, están pelando los cráneos de las reses, otros recogen los restos y así”. Aproximándonos a las 3 am, empiezan a llegar a la plaza bodegueros quienes abastecen y organizan distintas mercancías, y algunos comerciantes de carne avícola que se disponen a sacrificar las aves. Cerca a esta hora los carniceros en su mayoría han terminado de despostar y preparan el local para realizar el inventario, pesar y despachar pedidos. Tal como se aprecia en la figura 2, los cadáveres de reses y cerdos se han convertido en grandes pedazos de carne que cuelgan de los ganchos de metal.

### Figura 5

Fotografía de carnicero terminando de despostar, aproximadamente las 3 PM (Plaza de mercado de Santa Elena, agosto 2021)



**4 AM.**

*Los locales alrededor de las carnicerías poco a poco retoman sus labores. Algunos comerciantes que ingresan saludan a los carniceros o conversan con ellos mientras abren los locales y acomodan las mercancías. Al local de carnicería en el que he estado en mayor medida durante toda la jornada, acude el hijo del dueño del local, quien al igual que el padre es carnicero. Él llega con una lista de pedidos, y se dispone a pesar carne, empacarla y enviarla fuera de la plaza. Su atuendo es distinto al de los demás carniceros, habla muy poco con los trabajadores del local y realiza sus labores rápidamente. Mientras esto sucede, don Luis y don Eliseo quienes trabajan en este local, continúan sus labores, uno usa la máquina cortadora en los pedazos de carne despostados, y el otro usa un ablandador de carne manual. (Diario de campo, agosto 5 del 2021)*

**5 AM.**

*A esta hora la mayoría de los locales de la plaza están listos para recibir a los compradores, prácticamente todos los locales han abierto sus puertas, incluyendo los restaurantes. Con la llegada de los vendedores y compradores, el ruido de los cuartos fríos se hace casi imperceptible pues este es opacado por la marea de voces. Entre estas voces sobresalen saludos, conversaciones sobre la situación de las ventas, preguntas sobre los precios, acuerdos entre compradores y vendedores, alguna que otra anécdota personal, y llamadas de atención a trabajadores “Carlitos, muévase papito que a mí me toca despachar”. La música que en horas nocturnas provenía de una sola fuente se ha multiplicado y se ha mezclado con las voces, con el ruido de las canastas con alimentos siendo transportadas de un lugar a otro, con el sonido de los ganchos que sostienen la*

*carne, con las máquinas cortadoras, con el sonido de la calle que se filtra en la plaza*

(Diario de campo, agosto 5 del 2021)

De 6 am en adelante incrementa el número de compradores que acuden a la plaza, durante este espacio de tiempo los carniceros don Eliseo y don Luis realizan las ventas. Usualmente, los carniceros que estuvieron realizando labores de desposte durante la noche y madrugada, finalizan la jornada concretando las ventas. Sin embargo, en algunos casos, los dueños de los locales de cárnicos, contratan a carniceros para que desposten exclusivamente, y las actividades de ventas, las realizan los dueños (generalmente también carniceros que solo tajan), e incluso mujeres, que se dedican a tajar la carne y a la atención al cliente. Por ello, es común evidenciar que, en las horas nocturnas algunos locales de carne tenían carniceros realizando el desposte, y ya en horas de la mañana, el comercio de carne se ha activado en otros locales en los que no hubo desposte. Asimismo, aunque en la madrugada no hubo presencia de mujeres en el oficio, algunas de ellas laboran en los locales mencionados. Aquel momento en que cada carnicero puede dar como finalizada su jornada, normalmente ocurre a las 8 am, cuando aproximadamente el 80% de la carne presente en los locales se habrá vendido. No obstante, el horario de salida puede variar y extenderse hasta las 10 am dependiendo de cómo estuvo el comercio aquel día o de otras cuestiones, como ejemplifica don Eliseo con su experiencia “Aunque ya me quiero ir, todavía no puedo, el jefe se fue a entregar pedidos, y no me dio mi plata”.

Estas largas y arduas jornadas laborales de hasta 12 horas, son usualmente efectuadas de lunes a sábado, lo cual, implica un margen reducido (un solo día libre) para el descanso y la recuperación de la fuerza laboral, situación que, le agrega mayor dificultad a un oficio que puede ser peligroso, en parte debido a la constitución de sus espacios labores como lugares rodeados de

objetos cortopunzantes y superficies expuestas a fluidos animales que las hacen resbalosas, y en parte debido también al alto riesgo de desarrollar alguna enfermedad en relación con su oficio. De acuerdo con lo mencionado por algunos carniceros y en concordancia con el Ministerio de Trabajo (2014) sus labores los hace vulnerables al aumento de problemas lumbares, hernias, enfermedades respiratorias (tuberculosis, neumonía, etc.), a infecciones y otros tipos de afecciones, causadas por bacterias o virus debido al consumo de alimentos en estos sitios o por heridas mal tratadas, etc. Sobre esto, don Eliseo menciona haber desarrollado una hernia, debido a las grandes cantidades de carne que en ocasiones debe cargar en sus hombros. En relación con esto, menciona que las afecciones ocasionadas por su oficio suelen ser difícilmente reconocidas por la Seguridad Laboral como padecimientos adquiridos en el ejercicio de sus labores productivas.

Hasta este punto, lo mencionado aborda la relevancia de Santa Elena en términos económicos, la amplia concentración del oficio del carnicero en esta plaza en comparación con las demás plazas de Cali, y lo que supone navegar una parte de la plaza a través de una jornada laboral como la del carnicero despostador. En el siguiente capítulo, se seguirá abordando el universo de las carnicerías y plazas de mercado en Cali, pero esta vez, en relación con la historia de la ciudad y la reconfiguración espacial de la que fue producto debido a la proliferación de las ideas de la modernidad. Ideas que van de la mano con el aumento de normativas cuyo propósito descansó en la regulación e higienización de los espacios, trabajos y personas. Por su parte, en el tercer capítulo se pretende abordar la transversalidad del género en la configuración del trabajo, y con esto, de alguna manera explorar la construcción de la masculinidad en relación con el trabajo más manual, realizado usualmente por la clase obrera, y como esto, marca la relación con un espacio laboral caracterizado por su exposición a la suciedad y al peligro.

## Capítulo 2: Configuración espacial de Cali, ideas de higiene vs plazas de mercado.

*Aproveché algunas conversaciones que tuve con amigos, conocidos y compañeros que también conocían Santa Elena para indagar en sus propias percepciones sobre el lugar. Con ello, evidencié comentarios repetidos que apreciaban cuan “barato” y “diversos” son los alimentos en la plaza, y quejas sobre “la suciedad”, los “olores desagradables” y el “desorden” en especial cuando mencionaban el comercio de cárnicos. Estos últimos comentarios resonaron en mi mente, sin tener muy claro porque ello me parecía relevante. Tiempo después, investigando sobre la historia de la plaza Santa Elena, encuentro la historia de la inexistente plaza Central del Calvario. A partir de este encuentro, evidencio una conexión entre ambas. En el pasado, la plaza Central estuvo cubierta de discursos sobre la suciedad y el desorden, que legitimaron la decisión de la administración local de reordenarla, lo que finalmente llevó a su demolición y al abandono del proyecto de remodelación del Calvario. Aún, después de más de 50 años, alrededor de lo que fue la plaza Central (aquello que actualmente corresponde al edificio de la gobernación) se reúne un débil comercio agrícola que lucha por no desaparecer. Cuando pienso en el presente y el futuro de la plaza Santa Elena, pienso en la historia de la plaza Central, pues, desde la administración local actual se promueven planes de reordenamiento territorial de la plaza (Nueva Santa Elena, ver El País, 2020), en donde ésta resalta como un problema de la ciudad, algo que se le “salió de las manos” a la Alcaldía, un lugar propicio de suciedad (Campaña de manejo de residuos, ver Tubarco Occidente, 2021), desorden e ilegalidad, un lugar que necesita intervención (Cali necesita que Santa Elena se transforme, ver El País, 2020). No digo que los discursos o las percepciones que escuché y leí por parte de distintos actores sean del todo erróneas, pienso más bien que la plaza y*

*las carnicerías son más que eso, y que una intervención debería tener tantos otros elementos en cuenta para no crear un Calvario más.* (Diario de campo, septiembre 15 del 2021)

\*

### **Carnicerías y el proceso de modernización.**

Desde el año 1578 e incluso mucho antes, el comercio de cárnicos (carne de res y cerdo) en Cali tuvo un impacto significativo en la manera en la que se fue configurando la ciudad. Por aquellos años, existía en la capital vallecaucana un barrio llamado “La Carnicería” cuyo nombre respondía a que, en aquel entonces, este era el único lugar donde funcionaba el matadero y el comercio de carnes en la ciudad. Esta carnicería funcionó por varios años en la actual carrera 5ª y la calle 15, hasta que en el año 1764 fue trasladada al Calvario, un barrio de la ciudad rodeado por el río Cauca. En aquel lugar posteriormente, la carnicería se transformó en la primera plaza de mercado de Cali, la cual existió hasta la mitad del siglo XX (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). Durante años, la ubicación geográfica del Calvario fue propicia para el abasto de carne en la ciudad, pues el paso del río posibilitaba la conexión entre ejes económicos como Cali y el Chocó. El sistema económico no solo de la ciudad, sino en general de la región, dependía en gran medida del comercio de carne que ahí se gestaba, ya que, por un lado, aquella carne era la principal fuente de alimento de los esclavos presentes en las minas de oro del Chocó y de las haciendas del Valle del Cauca. Por otro lado, de los cadáveres animales que llegaban a Cali y eran ahí procesados, se obtenía el sebo y el cuero, los cuales eran utilizados en la creación de velas, muebles, zapatos y demás, elementos muy solicitados en las minas, haciendas y parroquias (Ruiz López & Mera Vivas, 2015).

Debido a la popularidad que el comercio de carne tuvo en la región, en el caso específico de Cali, durante el siglo XIX se conformaron haciendas reconocidas como “mayores” que se dedicaban principalmente a la ganadería y “menores” que se dedicaban al cultivo de plátano, a la producción de la panela, etc. y a la ganadería en una escala más pequeña. Ello permitió la proliferación de carnicerías en la ciudad, las cuales para su funcionamiento debían cumplir con distintas medidas, entre las cuales estaba que: las carnicerías debían estar ubicadas a la orilla del río, tenían que cumplir con unas medidas estrictas de limpieza, contar con los utensilios propios del oficio y estaban continuamente vigiladas por un ‘inspector de carnicerías’, quienes estaban encargados de examinar el funcionamiento correcto de las pesas, el aseo correspondiente de estos lugares, con el fin de garantizar su correcto funcionamiento y rendir cuentas de ello a la municipalidad (Hoyos Gaviria, 2016). Las ventas de los cárnicos debían ser diarias al no contar con sistemas de refrigeración, y en los casos en los que la carne no se vendía, esta debía ser curada con una significativa cantidad de sal (Hoyos Gaviria, 2016). Estas carnicerías empezaron a coexistir con el comercio de carne que se concentraba en la plazuela de El Calvario.

Posteriormente, el aumento de carnicerías en la ciudad generó una ola de quejas y peticiones a la municipalidad, en vista de que, estos establecimientos empezaron a ser percibidos y señalados entre los habitantes como focos de suciedad y enfermedad, asuntos que requerían intervención. Así lo evidencia algunas declaraciones provenientes del archivo histórico de la ciudad, en las cuales dos ciudadanos, durante 1878 interponen quejas a la municipalidad debido a una carnicería que les generaba malestar, la cual pertenecía a un carnicero llamado Dámaso Quintero:

“Cali 13 de marzo de 1878

El presidente de la municipalidad

Varios vecinos del barrio Santa Librada y de San Juan de Dios, se quejan de que por la

carnicería que hay establecida en la calle expresada sufren en la salud, pues a consecuencia del fuerte verano se levantan vapores fétidos. Además, la prensa se ha enterado de esto mismo ya, y teniendo a la vista los funestos resultados de una carnicería en el centro de una ciudad como esta, pues a los alrededores ya hay varios enfermos.

Dirijo a la respetable corporación que dignamente presida este mensaje suplicándole se sirva dictar una medida oportuna y eficaz para evitar el mal de que ha hecho mérito”

(AHMC, fondo Concejo, año de 1878, cómo se citó Hoyos Gaviria, 2016, pág. 25)

Cali 14 de marzo de 1878.

“(…) Es innegable que esta carnicería no esta comprendida en las que determina la ordenanza se estableció. Por que ella esta en un punto central de la ciudad y por mucho aseo que halla en ellas diariamente, siempre la sangre y otras sustancias de la res con las sales de unas reses no han dilatado. Ellas mismas infectan el aire y causan malos resultados en la salud de los vecinos del barrio y de allí la peste se generaliza más y más. La supresión de carnicería como la del señor Quintero no solamente es de una necesidad, sino que es una medida de policía que está en la atribución de la autoridad dictarla” (AHMC, fondo Concejo, año de 1878, cómo se citó Hoyos Gaviria, 2016, pág. 25)

Tales declaraciones señalan algunas ideas sobre la suciedad que poco a poco toman fuerza en una parte de la población. Los olores, la sangre y los demás elementos provenientes de los cadáveres animales fueron percibidos como posibilitadores de enfermedad, llevando incluso a que, las carnicerías fueran apreciadas como lugares sucios que “por mucho aseo” no se libran de aquella condición. Tales percepciones avanzaban de la mano del proceso de modernización en el país y en la región, pues, durante el siglo XIX la atención a la higiene aumentó producto del descubrimiento de la transmisión de las bacterias como causantes de enfermedad (Ashforth & Kreiner, 2014; Douglas, 2007). Sin embargo, la atención a la suciedad que en las quejas se expresa, señala otro

elemento que trasciende la atención a las bacterias o demás elementos patógenos. Esta suciedad puede ser entendida como “materia puesta fuera de su sitio” (Douglas, 2007, pág. 34), pues el problema con aquella carnicería iba más allá de la limpieza, y tenía que ver con su ubicación. Una carnicería en un punto central de la ciudad se salía de los órdenes establecidos, llevando a que la población estuviese en mayor riesgo de contaminación.

En Colombia y en otros países de Latinoamérica, el tema de la higiene social se insertó en las agendas administrativas de los gobiernos locales y nacionales con el fin, por un lado, de controlar las relaciones sociales entre la población y la ciudad, sobre todo la manera en la que campesinos e indígenas (actores con mayor participación en las plazas de mercado) habitaban Cali, por otro lado, aquellas ideas de higiene sirvieron para manifestar una distancia y diferencia entre las élites locales y los demás ciudadanos (Ruiz López & Mera Vivas, 2015; Suárez Araméndiz & Monsalvo Mendoza, 2013). La relevancia de la higiene social conllevó a que, desde la década de 1880 algunos médicos se constituyeran como un grupo importante en la ciudad, quienes promovieron campañas sobre la importancia de la limpieza diaria, de la salud pública, promovieron jornadas de vacunación y de revisión de la calidad de los alimentos en los lugares comerciales de la ciudad. Aquel grupo de médicos participó en la toma de decisiones administrativas locales, las cuales, determinaron el futuro de las carnicerías y de las plazas de mercado en Cali (Ruiz López & Mera Vivas, 2015).

De acuerdo con lo anterior, en la ciudad se llevó a cabo distintas obras en relación con el comercio de cárnicos, las cuales fueron promovidas principalmente por Evaristo García uno de los médicos más relevantes de aquel entonces. Entre las obras que más se destacaron están el traslado de la carnicería que por varios años se ubicó en el Calvario, y la separación de los mataderos y las carnicerías, pues, el degüello y el comercio de carnes solía realizarse en un mismo establecimiento

(Ruiz López & Mera Vivas, 2015). En cuanto a la carnicería del Calvario (también llamada antigua carnicería), este establecimiento no fue bien visto por García, al considerarlo un lugar sucio, en donde las personas realizaban malas prácticas de salubridad, sobre lo cual cabe resaltar:

“[...] depósitos de huesos y cuernos se ven en las calles, en la plazuela y en el mismo patio; los cuales son removidos no por la policía, como naturalmente debiera serlo, sino por los perros, gallinazos y demás animales inmundos para buscar allí despojos alimenticios. Por la mañana matan las reses atacando el bulbo cerebral y desangrándolas con una herida al corazón. La sangre es arrastrada por las aguas y parte es tomada por los animales. Abierta la res entregan a mujeres y muchachos las entrañas y extremidades, las cuales son lavadas en las mismas aguas sucias que entran en la calle” (Ruiz López & Mera Vivas, 2015)

Declaraciones de aquel tipo motivaron el traslado de la antigua carnicería, lo que en últimas respondía a las ideas sobre la higiene, consecuentes con el proceso de modernización y transformación urbana de la ciudad. Para el año 1894, la administración local de Cali llevó a cabo un proceso con la compañía de obras públicas del Cauca, con la cual acordó la creación de la plaza de mercado y de un matadero. En aquel entonces el matadero principal funcionaba en la antigua carnicería, y debido a la cada vez más creciente atención sobre la salud y la higiene, el establecimiento fue trasladado a las afueras de la ciudad, con lo cual, el predio de la antigua carnicería fue cedido para construir la plaza de mercado (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). Con el Matadero Público Municipal a las afueras de la ciudad, desde la visión de la administración local, era posible matar a los animales sin que la población corriera el riesgo de que se propagaran infecciones a través del viento, además la estructura del establecimiento cubierta de baldosas posibilitaba una correcta rutina de limpieza. Los animales que ahí se degollaban se transportaban siguiendo protocolos promovidos por médicos, y aquella carne que se consumía en la ciudad era

comercializada en la plaza de El Calvario (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). La edificación de la plaza de mercado fue promovida como una medida para ordenar y controlar el mercado en la ciudad. Este proceso estuvo acompañado por García, quien, al mismo tiempo, promovía la implementación de reglamentaciones higiénicas, en las cuales instaba a la administración local a intervenir especialmente las carnicerías, a partir del control policial de las pesas usadas en aquellos establecimientos y de la constante vigilancia del comercio de cerdos, al reconocerlos como portadores de enfermedades transmisibles a los humanos en su consumo (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). En efecto, durante el siglo XIX el manejo de los alimentos, especialmente el de los cárnicos fue uno de los más regulados.

### **La plaza de mercado Central y la suciedad.**

La plaza ubicada en El Calvario fue inaugurada en 1897, y la persona que se encargó del discurso de inauguración fue el médico Evaristo García, ya que, gran parte de esta obra fue promovida por él. Cabe resaltar algunas partes de su discurso, en lo cual, se evidencia la relevancia de aquella edificación en términos de “superar” la suciedad y “avanzar” hacia un entorno urbano limpio:

“Hace dos años [...] que en estos sitios en donde ahora asistimos con las comodidades de una culta sociedad, campeaban los animales carnívoros sobre las inmundicias de un matadero de ganados, de que eran víctimas los vecinos que habitan en esta ciudad. [...] las necesidades de cambios mercantiles indispensables para la subsistencia diaria, obligaba a las gentes a hacer las ferias sobre un lodazal [...]. En tanto que hoy, a la sombra de la artística techumbre de amplias galerías, sostenidas por altas y elegantes columnas, gozamos de un aire respirable, en medio de anchurosos patios embaldosados, en donde saltan chorros de agua limpia y potable, tan necesaria para calmar la sed, como para proporcionarnos el aseo. [...] Al costado de (las avenidas) se destaca imponente

el edificio de Mercado, con sus columnas y cornisas, sus puertas y balcones, sus tiendas y almacenes [...] al aseo y comodidad para las transacciones pequeñas [...] se une la elegancia del edificio del Mercado, que le hace honor a la ciudad y le permite subir en la escala de las poblaciones civilizadas [...] Hoy hemos construido un Matadero Público que llena las actuales exigencias de la higiene; tenemos ya una Plaza de Mercado que podemos mostrar con legítimo orgullo” (Estudios de Medicina Nacional, 1897, cómo se citó en Ruiz López & Mera Vivas, 2015)

Ruiz López & Mera Vivas (2015) mencionan que, antes de la edificación, las personas que formaban el mercado en Cali eran principalmente indígenas y campesinos, sectores los cuales, por medio del discurso de las autoridades locales, estuvieron relacionados con el aumento de los residuos vegetales y animales en las zonas de comercio. Al respecto, el discurso de García resalta la higiene como una característica unida al progreso y a la civilización, en este sentido, los espacios limpios resaltan como propios de una “sociedad culta”. La limpieza y la suciedad aparecen como categorías que separan a las personas “civilizadas” y a las “no civilizadas”, lo que expresa la separación entre los campesinos e indígenas, y las élites. Esta manera de abordar la relación con la ciudad, da cuenta del arraigo de prejuicios raciales y de clase, mantenidos por una estructura colonial. Continuando con la plaza de mercado, la edificación consistió en dos plantas que separaban las actividades comerciales. En la primera planta se ubicaban los expendios de carne, de verduras, huevos y granos, y en la segunda planta se comercializaban artículos de barro, ollas, ropa, etc. ordenados e higiénicos. El ordenamiento de los espacios estuvo acompañado de regulaciones en sus usos, en este sentido, desde la administración local se designó un inspector para la plaza de mercado y el matadero, y se crearon unos decretos que definían el correcto funcionamiento de los establecimientos en mención (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). La actividad de los inspectores consistía en visitar regularmente los establecimientos y redactar

informes al alcalde municipal, en los que reportaban el estado de estos. A pesar de que las regulaciones higiénicas llevaban varios años de vigencia en la ciudad, las carnicerías seguían siendo focos de suciedad, incluso en la plaza de mercado continuaban como espacios carentes de limpieza. Uno de los inspectores en 1917 menciona sobre la plaza:

“Ha sido visitada diariamente y se ha observado bastante el aseo en ella, a excepción de las bancas en donde se expenden las carnes, las cuales carecen de condiciones higiénicas” (Ruiz López & Mera Vivas, 2015)

Con el crecimiento de la ciudad, el abastecimiento de alimentos que se daba en la única plaza de mercado de la ciudad no fue suficiente, por esta razón el comercio de alimentos se extendió por fuera de la plaza. Esta situación no fue bien vista por las autoridades locales, ya que, a partir de esto, surgieron problemas de salubridad, en relación con el aumento de basura en las afueras de la plaza (Mendoza, 2017). Lo mencionado, unido a otras cuestiones como la proliferación de los juegos de azar, de la prostitución y de la actividad delincriminal en la zona, dio nacimiento a una serie de tensiones entre la administración local, los vendedores ambulantes y los vendedores ubicados adentro de la plaza (Ruiz López & Mera Vivas, 2015). Para la década de 1950, las tensiones habían escalado, en tanto, la visión de la plaza de mercado como un lugar sucio había tomado fuerza. La prensa de Cali mencionaba que la higiene en la plaza central era cosa del pasado, especialmente por el desaseo que se percibía en el pabellón de carne, en el mismo sentido, algunos carniceros reconocían que no cumplían con todas las medidas sanitarias para manejar aquel producto (Mendoza, 2017). En aquel entonces, el secretario de salud pública se refería a este lugar como un ambiente en el que era imposible implementar las normas de salud pública, un ambiente en donde proliferaban enfermedades, un foco de infección que era necesario eliminar, por lo cual, se debía intervenir aquel sitio de manera radical. A tal entramado se sumaba

la falta de fondos y la baja capacidad administrativa de las empresas municipales y de la alcaldía, quienes eran las organizaciones encargadas de la transformación de la plaza, lo cual, alimentaba la idea de clausurar la plaza de mercado (Mendoza, 2017).

Entre 1968 y 1970 se dio el proceso de cierre y demolición de la plaza central, ya en 1957 desde la administración local se había acordado en compañía de las empresas municipales la creación de plazas de mercado “modernas” con mejores condiciones sanitarias en la ciudad. Por lo cual, desde el ministerio de salud se informó a Emsirva (empresa encargada del aseo en aquella época) que la plaza central debía ser clausurada por antihigiénica, y en un plazo de 6 meses se debía reubicar a los usuarios. Lo cual llevó a la edificación de las plazas de mercado Alameda, La Floresta, Siloé, Alfonso López y Santa Elena, que según estudios anteriores realizados por la alcaldía indicaban que tal cantidad de plazas era necesaria para suplir las demandas alimenticias de la creciente población de Cali (Mendoza, 2017; Ruiz López & Mera Vivas, 2015).

### **La plaza de mercado Santa Elena y la suciedad.**

En 1962 finaliza el proyecto de construcción de la plaza de mercado ubicada en el barrio Santa Elena, la selección de aquel lugar respondió a la cercanía que tenía con barrios que limitaban con el Matadero de aquel entonces, pues, ello facilitaba el transporte de los cárnicos hasta la plaza. Con el paso de los años, Santa Elena toma relevancia económica para la ciudad y se convierte en una zona de crecimiento, con lo cual el comercio se expande por fuera de la edificación de la plaza y algunos comerciantes que habían sido desplazados de la plaza central se asientan en esta nueva zona (Mendoza, 2017). Posteriormente, a 30 años de su creación, Santa Elena se consolida como un lugar importante para el abasto de alimentos en la ciudad, y al mismo tiempo, como el nuevo foco de suciedad y desorden de Cali:

“Graves y casi imposibles de controlar son los calificativos que la comunidad, las autoridades de salud pública y la administración tienen para referirse a la problemática de todo orden que se origina en la plaza de mercado del barrio Santa Elena, en la comuna diez. La delincuencia callejera, la ocupación del espacio público, la prostitución, la proliferación de basuras y la venta de alucinógenos, sumados a las condiciones de higiene en que trabajan más de dos mil vendedores estacionarios que se hacían en sus alrededores, han hecho que esta plaza de mercado, con más de 30 años de historia, se convierta en un dolor de cabeza” (El Tiempo, 1995)

“Según el análisis que hizo el Comité de Planificación de la comuna 10, la plaza de mercado de Santa Elena es la causa común de los problemas de inseguridad, ocupación del espacio público, mala disposición de basuras y el mal estado de vías y andenes de la comuna 10” (El Tiempo, 1997)

Poco a poco el discurso sobre Santa Elena reconocía en aquel lugar, problemáticas similares que en tiempos anteriores habían llevado a la demolición de la plaza central. La imagen de Santa Elena como una plaza difícil de controlar, un lugar asociado a problemas de higiene y a prácticas insalubres, prevalecerá en la actualidad, casi 27 años después. En este entramado, las carnicerías de la plaza aparecen como espacios en los que la modernización parece no haber llegado, así mismo, tal hecho se ve reflejado en la falta de adaptación del comercio de cárnicos a las exigencias de salubridad actual. Esta situación es interesante, si se tiene en cuenta por un lado que, en el pasado, desde las distintas administraciones locales, las carnicerías y las plazas de mercado fueron muy reguladas, y por otro lado que, las exigencias de higiene que llevaron a la creación de una plaza moderna como Santa Elena, no resultaron en la adquisición de sistemas de refrigeración en los locales de cárnicos.

Sobre el poco avance tecnológico en el comercio de carne en la plaza, don Jovani Estrada menciona:

“Aquí nosotros estamos atrasados, nosotros deberíamos de manejar estos productos como vos los ves<sup>1</sup>, mira que se manejan como al aire libre y con diferencias a los almacenes de cadena que ellos manejan góndolas, manejan cadena de frío, y eso es muy importante para la carne, y nosotros aquí, estamos atrasados, atrasados, estamos muy desorganizados, no hay organización, porque como le digo, usted misma ve, todo eso ahí colgado, a la intemperie”

### Figura 6

Fotografía ilustrativa de aquello que describe don Jovani (Galería Santa Elena, agosto 2021).



---

<sup>1</sup>Señala los locales de carne alrededor, refiriéndose a la carne colgada en ganchos siendo manejada sin refrigeración.

El atraso al que apela don Jovani tiene que ver no solo con la falta de organización de los comerciantes de la plaza, sino también con la falta de soluciones por parte de la alcaldía. Él indica que a Santa Elena se han acercado funcionarios de la alcaldía, los cuales:

“Prometen que van a hacer ayudas a las plazas de mercado, pero eso es mentira, ellos lo que quieren es que las plazas de mercado se acaben, que queden los almacenes de cadena<sup>2</sup>, si, como los negocios más fuertes ¿no?, quedarse con todo el negocio y que las galerías, como se dice, desaparezcan”

La situación de descuido y atraso que percibe don Jovani según explica, es también la razón por la cual el comercio de cárnicos en la plaza ha dejado de ser lucrativo. Pues, con la entrada de los autoservicios de cadena en la ciudad, la competencia en aquel comercio se incrementó y una gran cantidad de personas dejaron de abastecerse en la plaza. La diferencia en el procesamiento de estos productos creó una brecha entre Santa Elena y estos almacenes, los cuales a diferencia de la plaza si podían cumplir con todo el adecuamiento tecnológico necesario para la manipulación de los cárnicos. Ello llevó a que muchos consumidores, dejaran de confiar en las carnicerías de Santa Elena.

Ahora bien, retomando la cuestión del orden en la plaza, don Alex Montilla menciona con tono de enojo que la alcaldía:

“[...] Nunca puso un ente de control a las plazas de mercado, por lo menos a nosotros aquí en la plaza de mercado, estamos muy, supremamente afectados, porque la alcaldía vino y nos tiró, nos entregó la plaza y sálvense como puedan, ellos debían, con todo el respeto que ellos se merecen, de tener un ente de control”

---

<sup>2</sup> El comercio de cárnicos en los almacenes de cadena se caracteriza por el uso de la cadena de frío, es decir, por proveer refrigeración continua a la carne. Usualmente en estos lugares, no se desposta, puesto que la carne se entrega separada del cadáver animal, y en caso de que sí se desposte, este proceso se realiza dentro de los cuartos fríos a altas temperaturas.

Santa Elena como un lugar desorganizado, incontrolable y difícil de manejar, es una imagen que prevalece, y que ha tomado forma a partir de los distintos actores que se relacionan con la plaza. Desde la visión de los carniceros y de otros comerciantes, la alcaldía ha sido un gran cómplice de las problemáticas que atraviesa Santa Elena y las carnicerías de la plaza, al no asumir las responsabilidades de control y cuidado sobre aquel lugar. Aunque, actualmente desde la administración local se menciona que la Alcaldía dispuso \$100 mil millones para transformar este sector en los próximos 5 años (López, 2020), se evidencia un cierto desamparo por el futuro, pues, prevalece la imagen de lo que dejó el manejo de la plaza central:

Don Eliseo: “¿Usted sabía que en el Calvario existía una plaza? y ese barrio quedó así, vuelto nada porque la acabaron [refiriéndose a la plaza] y la gente no supo que más hacer, ni a donde ir. Porque acabaron con todo el comercio del que dependían”

Retomando a Ruiz López & Mera Vivas (2015) durante el siglo XIX las carnicerías, el matadero y las plazas de mercado fueron objetos a controlar mediante la continua vigilancia y reordenamiento, tal situación fue impulsada por las ideas de higiene que durante aquel siglo toman forma. La necesidad de las administraciones locales de separar el matadero de los establecimientos de comercio de cárnicos, y al mismo tiempo de alejar el proceso de degüelle de la ciudad, influye en como el espacio urbano de la ciudad es construido y habitado. En tanto, con el cambio de siglo, las ideas sobre la higiene empiezan a ser apropiadas por la población en la ciudad. En el caso de los carniceros, ellos reconocen la existencia de unas normas, pautas y medidas a adoptar en torno a la salubridad, a partir de las cuales, dejan en evidencia una especie de tensión entre “atraso” y modernidad de las carnicerías en Santa Elena.

Asimismo, durante el siglo XIX, el aumento y crecimiento de las ciudades, dio paso a dinámicas distintas entre los pobladores urbanos. Con la llegada del discurso modernizador de

occidente al sur global, las élites se empeñaron en dar forma al naciente entorno urbano, procurando hacer de este, un entorno posibilitador del mantenimiento y control de la mano de obra, es decir, la ciudad debía mantenerse como un espacio apto para que el trabajador no enfermase, y el trabajador debía mantenerse como un obrero sano y moralmente aceptable. En tanto, el progreso no podría hacerse efectivo si los obreros no continuaban produciendo, pues, un obrero enfermo, suponía un gasto de tiempo y dinero tanto para el Estado como para las familias (Suárez Araméndiz & Monsalvo Mendoza, 2013). De tal manera, que el discurso higienizador por parte de las elites, procuraba mantener un modelo de desarrollo en pie, para ello, vigilaba la higiene de los espacios de trabajo, de las viviendas, de las personas, e incluso vigilaba y condenaba sus prácticas como el consumo de bebidas alcohólicas, las apuestas, los prostíbulos. No es extraño entonces, que la plaza central, al contener en sí y en sus alrededores tanto prácticas de salubridad como morales perseguidas, terminase siendo demolida.

### **Capítulo 3: Carnicero/ carnicera: saber, trabajo y masculinidad.**

El trabajo desempeñado en relación con el comercio de cárnicos (porcinos y vacunos) suele ser diverso y especializado. En el caso de Santa Elena, en este comercio participan los carniceros que despostan, los que solo tajan la carne, los que comercializan, los que se dedican a la venta de vísceras, quienes pelan los cráneos de vaca, etc. A grandes rasgos, el desarrollo de alguna de estas actividades convierte al trabajador en carnicero, o al menos eso podría suponerse antes de abordar de manera específica ciertas percepciones que los mismos carniceros tienen sobre su oficio. En este sentido, durante una entrevista realizada a don Eliseo, este mencionaba que, para él, el carnicero era la persona que sabía despostar, de resto, si no desempeñaban esa actividad, no los podía considerar verdaderos carniceros. De igual forma, Nicolás Díaz quien es hijo del jefe de don Eliseo, y se dedica a la carnicería hace más de 10 años menciona que para él “carnicero que no desposta no es carnicero”, y explica que, aunque él tiene esa idea, considera que depende del negocio:

“Un carnicero aquí [refiriéndose a Santa Elena], por lo menos que sepa tajar o no, vale huevo, aquí tiene que aprender es a deshuesar, en otro lado, si por lo menos no se deshuesa nada, tiene que aprender es a tajar, depende del negocio, aquí no sirve un tajador ¿para qué?, uno aquí aprende a despostar, en otro punto sí, claro, el tajador, y el despostador allá no va a servir”

Las apreciaciones que ambos carniceros tienen sobre el oficio denotan unas clasificaciones dentro de aquel mundo laboral, las cuales en el caso particular se construyen a partir del ejercicio del desposte. Es necesario tener en cuenta que, por un lado, la vocación mayorista del comercio de cárnicos en la plaza Santa Elena, implica que una fase relevante en el proceso de comercialización sea el desposte, ya que, los cadáveres animales no llegan totalmente procesados a la plaza. Por otro lado, ambos carniceros que mencionan tal actividad como imprescindible en el oficio, se dedican

al desposte, por lo cual, tales apreciaciones podrían ser una manera de agregar valor a su quehacer, a partir de la diferenciación con los demás carniceros. Según Reygadas (2008), retomando a Mauss y Durkheim (1996), las clasificaciones implican más que simples asignaciones de personas en grupos, pues, estas representan relaciones que usualmente implican un orden en una jerarquía. Así, ser clasificado como “verdadero” carnicero, podría conllevar a obtener mayor respeto o reconocimiento en este ambiente laboral. Asimismo, una característica que agrega valor al desempeño de esta actividad es el conocimiento sobre el oficio. Sobre ello, Nicolás menciona que el carnicero que desposta sabe más sobre la carnicería que aquel que solo comercializa, debido a que, aquel carnicero sabe cómo mover los cuchillos, la mayoría sabe cómo matar una res, y como deshuesarla, “sabe hacer de todo, sí, yo creo que uno sabe más”. En concordancia con esta afirmación, Ramón Elías un carnicero que lleva 33 años en el oficio, y quien se dedica solo a comercializar la carne, afirma que los carniceros que despostan: “Se saben todo el oficio completo, en cambio uno expendiendo la mera carne, tiene que pagar quien le arregle el ganado y le haga todo, uno solo viene a despachar no más”.

Ahora bien, el ejercicio del desposte permite evidenciar la clasificación de esta práctica como un quehacer masculino, lo cual expresa la existencia de cierta división sexual del trabajo. De acuerdo con don Eliseo, en sus aproximados 37 años dedicados a la carnicería, recuerda haber conocido muy pocas mujeres despostadoras, entre las cuales menciona a doña Estela, quien labora en la plaza. Una cuestión interesante al respecto es que, para referirse a ella usa la categoría de “comercializadora de carne”, más no la de “carnicero/a”. Por otra parte, menciona que, la casi ausencia de mujeres en el negocio no es algo que se hubiese preguntado antes, y ciertamente no tiene una explicación al respecto, “yo he conocido muchas mujeres berracas que trabajan con carne, pero no sé porque no se meten a despostar”. De manera similar, Nicolás afirma que, a pesar

de estar vinculado al oficio desde una edad muy temprana, no ha conocido a la primera mujer que desposte. Explica que tal situación se debe a que el desposte “es como un trabajo más masculino, de mucha fuerza y... (¿Resistencia?) [asiente]”. Haciendo énfasis en la cuestión de la fuerza, señala que, para los hombres es más fácil despostar porque ellos están más capacitados para “cargar una pierna, un estómago, [y] mover el hacha”. Según lo mencionado por ambos, es preciso señalar que esta práctica entendida como una actividad exclusivamente masculina o al menos mayoritariamente masculina revitaliza ciertos patrones de masculinidad. Los cuales toman forma en relación con ideas sobre la “naturaleza” de los hombres, en la que sobresale la fortaleza, la fuerza y las demostraciones de hombría (Palermo & Salazar, 2016).

Dicho lo anterior, es preciso abordar lo que don Elías y don Jovani mencionan sobre el desposte y la participación de mujeres, ya que, contrario a lo hasta ahora mencionado, ambos reconocen haber conocido mujeres despostadoras. Así, don Elías, al preguntarle si ha conocido mujeres que desposten, menciona “Si, varias, uhhh hay varias mujeres que saben el oficio de pe a pa, (¿De despostar?), sí”. Dicha respuesta no solo evidencia la presencia de mujeres despostadoras, sino que también reconoce en aquellas mujeres un conocimiento profundo sobre el oficio; de nuevo, el desposte es asumido como una práctica que lleva a conocer todo el oficio. Al indagar sobre la existencia de una posible dificultad diferencial en el proceso de desposte, don Elías menciona que, el desposte es igual de difícil tanto para un hombre como para una mujer, sin embargo, hace una salvedad “de pronto en cuestiones de fuerza y de unas cosas pues es más duro para la mujer, pero igual me parece”. Aquella salvedad ya la mencionaba Nicolas anteriormente. Por otra parte, en aras de evidenciar alguna explicación sobre la baja presencia de mujeres despostadoras, se le plantea a don Elías la siguiente pregunta:

-(Yo) Una mujer que desposta me dijo que las mujeres no se metían a despostar porque somos vanidosas, ¿usted que cree de eso?

- (Don Elías) No, eso hay mujeres vanidosas como las hay también muy guapas para trabajar, y lo hacen de una forma muy bien.

Complementándolo con lo mencionado por don Jovani, este afirma que “en esta labor también hay mujeres, claro, hay mujeres carniceras”. Al indagar sobre la idea del desposte como una práctica más ardua para las mujeres que para los hombres, él menciona:

“Ahora, yo digo que, con lo... ahora todo esta como muy avanzado del trabajo tanto para el hombre como para la mujer es igual, ya trabaja la mujer, trabaja el hombre, y las mujeres son, hay mujeres que son emprendedoras y se le miden al negocio, y si les gustan siguen y avanzan”

Resulta interesante que ambos carniceros al reconocer la existencia de mujeres despostadoras las doten de categorías tales como “guapas” y “empreendedoras”, lo cual podría ser una manera de resaltar la capacidad de algunas mujeres de ‘medírsele’ al oficio. Es decir, como si las mujeres que despostan se hubiesen atrevido a asumir un oficio que trastoca los límites entre lo asignado para un hombre y lo asignado para una mujer. El ser “guapa” o “empreendedora” les confiere una especie de determinación, que les permite llegar a realizar una práctica que suele ser vista como más “masculina”.

Habiendo mencionado aquel contraste entre las percepciones sobre el oficio y la participación femenina, es preciso abordar una visión femenina acerca del desposte, a partir de la cual se pueda explorar también, las implicaciones de desempeñarse como carnicera en un espacio mayoritariamente masculino. Doña Estela como mencionaba don Eliseo, es la única mujer despostadora de la plaza Santa Elena, o al menos la única que él conoce (y la única que otros carniceros mencionaron). Ella trabaja en la plaza hace más de 36 años, señala que aprendió a

despostar del papá que era carnicero y “pues, de mi esposo, él siempre ha estado en el negocio. Sin embargo, en [esto] no he necesitado de ningún hombre que me ayude”. Aunque sabe despostar, menciona que actualmente (2021) solo despacha. Una de las primeras preguntas que le formulé al momento de acercarme a ella fue ¿usted es carnicera?, y rápidamente me corrigió “no, yo soy comercializadora de carne más bien”. En este punto, lo mencionado por Doña Estela permite afirmar, por un lado, que el saber adquirido sobre el proceso de desposte y sobre el oficio fue transmitido a ella a través de congéneres masculinos, lo cual podría reforzar la idea de la existencia de aquel conocimiento como algo más propio de los hombres. También, resalta que, a pesar de la presencia masculina en el oficio, no ha necesitado de la ayuda de ningún hombre. Sobre tal aclaración, cabe mencionar que, en los espacios laborales se puede observar atributos relacionados con la masculinidad o la feminidad. De esta manera, los oficios “que exigen fuerza y trabajo pesado están directamente relacionados a los atributos masculinos... mientras que la feminidad es asociada al trabajo liviano, fácil, limpio” (Regina Ullrich et al., 2013, pág. 121). Doña Estela al despostar estaría realizando un trabajo pesado, arduo y sucio, contrario a las atribuciones femeninas. Por lo cual, probablemente señale su capacidad para desempeñar tal oficio. Por otro lado, quizás el considerarse a sí misma como “comercializadora de carne” más no carnicera, responde a que ya no desposta. Sin embargo, cabe tener en cuenta que, tal categoría la mencionaba don Eliseo, al nombrar de manera diferencial a mujeres y hombres que trabajan con cárnicos.

Ahora bien, al explorar la percepción de doña Estela acerca de la poca presencia de mujeres carniceras en la plaza Santa Elena, ella explica que:

“Lo que pasa es que acá es muy bravo (¿Bravo en qué sentido? ¿por lo peligroso del sector?). No, bravo por los compañeros, usted me entiende<sup>3</sup>. Hay muchos hombres y ellos ejercen presión. Pero se trata de hacerse respetar, de no permitir que sean confianzudos. Yo me siento orgullosa de hacer esto, ellos me respetan, me quieren, me ven como alguien igual, porque puedo hacer lo mismo que ellos. Y pues, yo creo que las mujeres no se dedican a esto porque nosotras somos más vanidosas, usted sabe, para nosotras es más maluco untarnos de sangre, a ellos eso no les importa. Pero pues, yo si me siento muy orgullosa de hacer esto.”

La ‘presión’ que ejercen los hombres, y que doña Estela menciona, responde a que, en contextos masculinizados, las mujeres se enfrentan a cuestionamientos sobre sus capacidades, a insinuaciones, coqueteos, piropos, chistes sexuales, etc. (Rivera Guzmán & Arcos, 2018). Aunque ella afirma que en su contexto laboral es respetada, querida y vista como una igual, también menciona que es muy importante ‘hacerse respetar’ y no permitir que los hombres ‘sean confianzudos’. Sobre aquello, es preciso tener en cuenta que, en contextos similares, en los que el trabajo es tradicionalmente desempeñado por hombres, las mujeres que se involucran en aquellos entornos se ven expuestas a situaciones que les generan incomodidad, debido al trato que reciben por parte de sus compañeros. Esto mismo lo podemos evidenciar en otros contextos masculinizados como el de la minería en donde las mujeres vinculadas a esta actividad en Boyacá, también refieren que al ingresar a sus entornos laborales estuvieron expuestas a chistes, apodos y coqueteos por parte de sus compañeros. Frente a tal situación se vieron forzadas a cambiar su actitud y trazar límites entre sus colegas masculinos, a modo de conseguir respeto en tales escenarios (Rivera Guzmán & Arcos, 2018). Probablemente la experiencia de doña Estela en aquel entorno, responde a una dinámica similar por parte de los carniceros, y frente a ello, ‘hacerse

---

<sup>3</sup> En el momento en el que ella habla sobre aquel tema se le acerca el esposo, la abraza mientras escucha disimuladamente la entrevista.

respetar' sería una manera de ganar un lugar como igual en aquel espacio tradicionalmente ocupado por hombres.

Además, doña Estela menciona que, debido al contacto con la sangre, las mujeres suelen desistir de realizar tal oficio, a diferencia de los hombres quienes están más habituados a tal contacto. En lo expresado se evidencia, como se mencionó, que las labores, tareas, oficios o profesiones vinculadas con lo limpio o la limpieza se atribuyen comúnmente a lo femenino, mientras que lo masculino suele ser asociado con la exposición a la suciedad. Sobre ello, Simpson, Hughes, Slutskaya & Balta (2014: 758) mencionan que “los trabajos que implican contaminación física, es decir, aquellos en los que existe una participación directa con la suciedad o con el peligro, son comúnmente asociados con los hombres de la clase obrera”. El oficio del carnicero estaría vinculado tanto a la suciedad como al peligro, ya que, por un lado, en tal contexto, los carniceros/as se exponen diariamente a imágenes, olores y sensaciones que pueden ser desagradables (sucias). Por ejemplo, la sangre de los cadáveres animales en sus vestiduras o debajo de sus uñas, los olores penetrantes de algunos residuos cárnicos o sus texturas viscosas (Simpson et al., 2014). En el caso específico de Santa Elena, los carniceros por lo general cargan grandes cantidades de carne en sus hombros, y es así, como entregan los pedidos por fuera de la plaza. En estos procesos se exponen a un mayor contacto con la suciedad, pues, don Eliseo menciona que en aquellas situaciones quedan “bañados en sangre”. Por otro lado, el desposte y el fileteo, implican que los carniceros/as usen cuchillos, pacoras, maquinas cortadoras de carne, etc., elementos que pueden poner en riesgo sus cuerpos, por lo cual, estarían potencialmente expuestos al peligro (Simpson et al., 2014). El peligro y la suciedad presentes en el quehacer carnicero hace parte de nociones que caracterizan a aquellos trabajos como masculinos.

Ahora bien, de acuerdo con Palermo (2017), el trabajo es un espacio que permite comprender como los trabajadores incorporan unas conductas o comportamientos alrededor de la masculinidad. Ya que, en estos espacios, se revitalizan estereotipos sobre la división sexual del trabajo, según lo cual, el trabajo “pesado, penoso, sucio, insalubre, algunas veces peligroso, que requiere coraje y determinación” (Ullrich et al., 2013, pág. 122), como ya se ha mencionado, se asocia con lo masculino. A partir de aquellos estereotipos, los carniceros encuentran en el trabajo manual que realizan, una fuente de orgullo, pues, refuerza atributos asociados a su masculinidad, como lo son el aguante, la fuerza, incluso la capacidad de soportar la suciedad y el peligro. Precisamente, el ejercicio del desposte esta atravesado por atributos masculinos, a partir de los cuales, los hombres que realizan tal labor, encuentran en esto una fuente de orgullo y respeto. Tal como lo evidencia lo expresado por Nicolas, al señalar que, se siente respetado por sus compañeros, clientes y demás, cuando desposta, “cuando me ven deshuesando sí [interrumpe y responde entusiasmado], me gusta que me vean deshuesando, la gente dice ‘uhh, este pelao sabe’, sí” y afirma que, aquel respeto proviene de: “como lo ven manejando a uno, pues, los cuchillos y eso, si yo creo que sí, mira que, hay veces que uno se siente como ‘Ay, carnicero’, como que lo respetan”. Al mencionar esto, se nota un sentido de orgullo y su expresión facial denota alegría.

Sobre ello, también expresa que, una de las actividades que más disfruta es esencialmente la de despostar porque “no sé, me gusta mucho manejar los cuchillos, sí”. Y, reconoce que al realizar tal práctica se enfrenta al peligro, pues, su cuerpo corre riesgo debido a los objetos cortopunzantes que debe usar:

“Si, si claro, [esto es] algo que tiene mucho riesgo, en apuñalarse, en cortarse (¿Y de pronto has visto algo así como...?), claro [mientras se ríe] carnicero que no tiene mano de cicatrices, de apuñaladas, que vea [mientras me muestra las cortadas que tiene en las manos] no es carnicero.”

Nicolas menciona y señala las cicatrices adquiridas en el oficio como una marca que lo distingue como carnicero. En cuanto al contacto con la sangre y demás residuos de los cadáveres animales, reconoce que ello, no le genera ninguna sensación desagradable, y menciona que con el paso del tiempo dejó incluso de molestarle el hecho de llevar su ropa untada de sangre.

-(Nicolas) Yo me voy así, como vengo.

- (Yo) ¿Y la gente te mira o no te mira?

-Claro [responde efusivamente] lo miran, cuando uno sale muy sucio, claro, lo miran como ‘uy, este man ¿de dónde salió?’ [se ríe], pero no, yo voy para mi casa.

-Pero ¿te da igual que de pronto te miren?

-Sii, ya me da igual, antes me cambiaba, pero ya no, ya me da igual

La capacidad física de algunos carniceros es un motivo de reconocimiento entre compañeros. Así, la agilidad al usar los cuchillos en el desposte o la capacidad para mantenerse constante en el corte de la carne, durante la jornada laboral es valorado entre los mismos, pues, estas acciones son muestra de las habilidades físicas, que en últimas son fuente de orgullo masculino. Por ejemplo, Carlos, al referirse a don Eliseo dice lo siguiente: “Ese marica corta con las uñas, yo no sé cómo desposta con esos cuchillitos y ahí donde lo ves, le rinde bastante. Eso en un momentico le tiene deshuesadas todas esas reses, es una máquina”.

Don Eliseo, por su parte, también se ratifica como un carnicero hábil y eficiente al compararse con otros compañeros de trabajo:

“Lo que pasa es que, él<sup>4</sup> se echa toda la noche morrongueando y cuando el patrón llega<sup>5</sup> él no ha terminado de arreglar las reses, mientras que yo desde las 2 [am] ya tengo listo eso, y estoy arreglando el puesto para los clientes. A veces el patrón quiere que yo le ayude, y no, yo no tengo porque hacer más trabajo, al fin y al cabo, nos dan la misma cantidad de reses para arreglar y él no termina porque se sienta a quien sabe hacer que.”

### **Fue inevitable o simplemente pasó: convertirse en carnicero/a.**

La mayoría de las vivencias que han dado forma a la narrativa aquí expuesta, sobre el quehacer carnicero provienen de hombres asalariados, que poseen entre 10 a 46 años de experiencia en el oficio. Entre sus experiencias convergen, la manera en la que se convirtieron en carniceros, y los valores y significados que impregnan su quehacer. Sobre la primero, cabe señalar que tanto en la experiencia de don Eliseo, don Jovani, don Alex, Nicolas y doña Estela el primer acercamiento a la carnicería fue a través del padre, pues desde su labor como carnicero enseñó el oficio. En lo mencionado por don Eliseo, don Jovani, don Alex y Nicolas, todos expresan que entre los 8 y 10 años empezaron a ayudar en la carnicería en la que el padre trabajaba; realizando labores como tallar huesos, entregar pedidos y limpiar los establecimientos. Específicamente sobre don Eliseo y Nicolas, en ambos casos, el padre poseía una carnicería y también corrales en la respectiva vivienda (en casas finca), así que debían alternar el trabajo realizado en la carnicería con el cuidado de cerdos, gallinas y demás, explican que así, aprendieron a tajar, despostar y sacrificar animales. El testimonio de Nicolas, consignado en la siguiente conversación conmigo, es una trayectoria que también comparte don Eliseo:

---

<sup>4</sup> En este apartado don Eliseo se refiere a su compañero don Luis, con quien comparte las labores del local.

<sup>5</sup> Alrededor de las 3 o 4 am llega el jefe al local.

- (Nicolás) Uno no aprende de la noche a la mañana, yo aprendí a deshuesar como a los 16, 17 años, más o menos, y soy carnicero como desde los 10.

- (Yo) O sea, ¿desde los 10 te empezaron a enseñar?

- [Asiente] a limpiar carne y a pelar hueso, y así. No es fácil, uno le coge amor y uno aprende, pero de la noche a la mañana tampoco

De tal manera que, antes de cumplir la mayoría de edad, don Eliseo, don Alex y Nicolas ya sabían despostar, y todos, incluso don Jovani mencionan no haber finalizado el bachillerato.

“Pues, uno viene aquí desde muy sardino, desde muy niño uno viene a trabajar aquí en oficios varios, en lo que se desempeña uno llevando mercados en una carreta, hasta que uno va cogiendo con el tiempo conocimiento de las cosas, pues, todo esto se lo debo a mi papá porque como él fue carnicero (ujum), entonces él nos dejó a nosotros como ese legado como carniceros, entonces, nosotros tenemos esa tendencia, somos 4 hermanos trabajando aquí en la plaza de mercado (¿Cómo carniceros los 4?, le pregunto), como carniceros claro” (Fragmento de entrevista a don Alex)

En el caso específico de don Jovani este señala que, debido al tiempo que dedicaba ayudando a su padre con la carnicería, se le hacía difícil continuar estudiando, y en vista de que recibía dinero por ayudar, decidió no continuar. Estas experiencias, unidas en algunos casos a situaciones de inestabilidad económica familiar, hicieron que desde muy jóvenes trabajaran en la carnicería. Y en este sentido, mencionan que dedicarse a la carnicería no fue una elección, sino una situación que se les presentó por la cercanía familiar con el oficio. Los siguientes extractos de conversaciones con don Jovani y Nicolas reflejan lo anteriormente dicho.

- (Yo) ¿Siempre te gustó la idea de ser carnicero?

- (Jovani) Pues, eso fue muy, como te dijera, imprevisto porque yo, en ese entonces estudiaba y mi papá como fue carnicero, entonces él nos trajo para que fuéramos viendo como era la labor, y nos

gustó, y yo alternaba con el estudio y el trabajo, cuando vi que ya no podía más, entonces tuve que elegir entre el trabajo o el estudio, y yo elegí el trabajo.

- (Yo) ¿Siempre te gustó la idea de serlo [carnicero] o simplemente fue algo que pasó?

- (Nicolas) Ummm, por mis papas la verdad

- o sea, pero ¿te gustaba o al principio te daba...

-No, no me gustaba, ni al principio me gustaba tampoco

- y ¿ahorita te gusta o tampoco?

-Sí, claro sí.

- Entonces, ¿Has pensado dedicarte a otra cosa o...?

-No, ya no, me gustaría montarme lo mío, una carnicería también

Como se ve, aunque mencionan que convertirse en carniceros fue una situación imprevista, y que en algunos casos los primeros acercamientos al oficio les resultaron desagradables, también señalan que no se dedicarían a nada más, que con el paso del tiempo desarrollaron una especie de amor u orgullo hacia su oficio, de tal manera que algunos agradecen el saber transmitido por el padre:

“Mi papá fue el que me enseñó a trabajar, él me dejó todo lo que sé de la carnicería, y gracias a eso es que puedo defenderme en la vida”. (Fragmento de entrevista don Eliseo)

“Nosotros [refiriéndose a los hermanos] venimos de un legado con nuestro padre que ya falleció hace 26 años, él fue el que nos indujo a nosotros, a que nosotros siguiéramos con el legado de él, porque él fue el que nos trajo desde muy niños, nos trajo aquí a la plaza de mercado, entonces, él

siempre nos inculcó eso, y pues, a nosotros nos gusta, siempre nos ha gustado.” (Fragmento de entrevista don Alex)

De acuerdo con Simpson et al., (2016) en entrevistas realizadas a carniceros asalariados en el Reino Unido, se evidenció que, al indagar sobre el desarrollo laboral y las preferencias personales, estos recurrieron en gran medida a discursos de aceptación y en los que mencionaban que debido a las oportunidades limitadas terminaron laborando como carniceros. Situación similar se presenta en lo mencionado por carniceros de la plaza Santa Elena, quienes mencionan haber empezado y continuado laborando como carniceros por razones imprevistas, porque fue lo que se les enseñó o porque era la única opción que tenían. De modo que, su permanencia en el oficio se explica a través de la aceptación y la inevitabilidad (Simpson et al., 2016), como en lo expresado por Nicolas, al afirmar que ya no se dedicaría a nada más, si no que continuaría con lo ya aprendido. La aceptación del oficio, también se evidencia en relatos en los que mencionan que a pesar de lo desagradable que pueda ser el contacto con los cadáveres animales, llega un momento en el que se “acostumbra” al trabajo, como lo expresa don Alex en el siguiente fragmento de entrevista.

- (Yo) ¿En algún momento te llegó a molestar el olor de la carne o de la sangre, o algo así?

- (don Alex) Noo, porque como eso son costumbres, son culturas que uno maneja, estamos hablando imagínate vos de unos 45 años, aquí mismo metido en la galería, pues uno (se acostumbra), uno se adapta, sí, se acostumbra.

### **Independencia y prestigio.**

En las entrevistas realizadas a carniceros/as se evidencia una fuerte identificación y orgullo hacia su oficio. Ambos aspectos en sus narraciones se construyen a partir de la diferenciación, reconociendo continuamente que su trabajo, aquel más ligado a lo tradicional, realizado en una plaza de mercado, es mejor que el desempeñado en almacenes de cadena. Don Eliseo, quien ha

trabajado tanto en plazas de mercado como en almacenes de cadena, menciona que, en estos últimos, los carniceros suelen desconocer como filetear, no saben el nombre de los cortes o de las partes de los animales, y en muchas ocasiones sus habilidades son limitadas. Agrega que, la mayoría ejerce estos oficios, porque tienen un certificado en manejo de alimentos; a esto lo llama “conocimiento teórico”, y explica que pese a sus diplomas les falta práctica. Desde su visión, el conocimiento tradicional de la carnicería, se ha ido perdiendo con la llegada de los almacenes de cadena. Cabe señalar, que este conocimiento tradicional no se refiere únicamente al conocimiento sobre desposte, fileteo y demás, sino que en esto también hace parte, el conocimiento relacionado con el animal. Don Eliseo al igual que otros carniceros de la plaza, reconocen con solo observar los cadáveres animales, cual fue el tipo de alimentación que en vida tuvo o en donde fue criado, por ejemplo, señalan que hay diferencias entre las reses criadas en el Valle del Cauca y las criadas en la Costa, y que esto se debe a la altura y la calidad de los pastos. Tal diferencia es posible evidenciarla en la palidez de la carne, en el caso de los cerdos reconocen si estos fueron criados en corral o en finca, y esto se evidencia en el grosor de la grasa o de la piel del animal, también reconocen cuando una carne esta más fresca o ha sido tratado con mayor cuidado en el proceso de desplazamiento, esto lo identifican en el color que adquiere la carne, así, si esta se torna muy roja, probablemente estuvo mucho tiempo guardada en un espacio compacto, y ello permitió que la carne no fuese correctamente separada de la sangre que destila.

Por otra parte, el trabajo como carnicero/a en la plaza Santa Elena es valorado por los mismos, al ser asociado con una mayor independencia laboral, y mencionan que eso no sería posible laborando en un almacén de cadena e incluso en otro oficio. Así me lo confiesa doña Estela:

- (Yo) ¿Ha trabajado en algo más? ¿Y si pudiera cambiaría de trabajo?

- (doña Estela) Soy enfermera y he trabajado como secretaria, pero nada de eso me gustó tanto, esencialmente me quedo acá por lo de la independencia que me brinda, llego a la hora que quiero y si no quiero venir no vengo, y nadie me puede decir nada

El manejo del tiempo, la libertad que ofrece la ‘ausencia’ de jerarquías laborales, son los atributos que dan forma a la valoración positiva de este oficio, por medio de la idea de independencia. Sobre esto, cabe señalar que doña Estela es dueña o al menos alquila el local en el que labora en la plaza, no tiene jefes y le paga a personal para que desposte, así que, sus labores se enfocan en tajar y despachar los pedidos. Aunque en un primer momento, la independencia que menciona podría estar asociada a las consideraciones expuestas, ciertamente carniceros como don Eliseo, que laboran para alguien más, también se refieren a la independencia como un atributo positivo de su trabajo. Este señala que a pesar de que tiene un contrato, puede elegir cuando ingresar y cuando salir, menciona que todo depende de cuan rápido cumple con sus labores asignadas, y agrega que, en almacenes de cadena, no tendría esa libertad, pues, debería cumplir con un horario fijo, aun habiendo terminado las tareas que le competen. Tal situación también la menciona don Jovani:

“La diferencia es como te digo que, ellos [refiriéndose a los trabajadores de autoservicios, almacenes de cadena] tienen que cumplir un horario, nosotros no, nosotros prácticamente la mayoría aquí somos trabajadores independientes que manejamos nuestros propios tiempos, no le ... No le, como te digo, no hay que, en el sentido en el que no hay que cumplirle pues al patrón, porque uno mismo maneja sus tiempos.”

En lo expresado por los carniceros/as, es posible comprender en sus afirmaciones el orgullo por el oficio en razón de una especie de prestigio laboral. De acuerdo con Sennett (2003), “el «prestigio» se refiere a las emociones que el estatus despierta en los otros, pero la relación entre

estatus y prestigio es compleja” (pág. 64). En el sentido en que, un estatus superior no siempre otorga mayor prestigio, y este puede distinguirse de la jerarquía. Así, en investigaciones sobre prestigio ocupacional se evidencia, por ejemplo, que las personas que tienen un oficio útil e independiente, como los ebanistas, tienen mayor prestigio que los ejecutivos de empresa, quienes están inmersos en políticas corporativas y que no tienen pleno control de su trabajo (Sennett, 2003, pág. 64). En concordancia con lo anterior, Doña Estela, a pesar de haber laborado como secretaria y como enfermera (oficios que en un contexto más feminizado podrían tener mayor estatus que la carnicería), opta por continuar laborando como carnicera, debido al control que tiene sobre su trabajo. En el mismo sentido, lo mencionado por otros carniceros sobre el trabajo realizado en almacenes de cadena vs plazas de mercado, permite comprender que, aunque los almacenes de cadena gocen de mejor estatus que las plazas de mercado (comprendiendo que el estatus es contextual, ello puede variar dependiendo de la clase social, las creencias, percepciones, etc.), en la medida en que son asociados comúnmente con lo moderno, limpio, organizado; la falta de libertad en el manejo del tiempo y en la toma de decisiones por parte del trabajador, conlleva a que consideren el ejercicio de la carnicería en la plaza de mercado como mejor, como una mayor fuente de orgullo.

### **El arte de ser carnicero.**

*“Por medio de un amigo me enteré, de que el hermano de este había empezado a trabajar como carnicero. Me comentó que no llevaba más de 3 meses dedicándose al oficio, que había aprendido a despostar viendo a carniceros amigos hacerlo y que un día cualquiera había decidido empezar. Trabajaba en una carnicería de la plaza de mercado de Florida, Valle, así que, su trabajo era más parecido al quehacer tradicional (como el de Santa Elena), que al moderno como el de algún almacén de cadena. Entre la charla mencionó*

*que su hermano decía que, para él, la carnicería no era un oficio, ni una profesión, era sobre todo un arte, y en este sentido, él mismo era un artista. Tal situación se me hizo muy interesante, quería comprender si esta visión sobre su quehacer hacia parte de una percepción individual, o si ello más bien, estaba unido a la manera en que hombres asalariados significan su trabajo. Como si en tal apreciación, el trabajo manual cobrase el valor del cual ha sido desligado” (Diario de campo, febrero 2022).*

De acuerdo con apreciaciones que algunos carniceros hacen de su oficio, es posible evidenciar una significación del trabajo manual, de tal manera que, el desposte y el fileteo no se limitan a consideraciones que puedan ubicarlo como una actividad repetitiva y poco retadora, sino que se abordan como conocimientos que permiten relacionar la carnicería con el arte. Aunque la idea de la carnicería como un arte, fue mencionada por la mayoría de los carniceros entrevistados, ciertamente muy pocos pudieron explicar en qué consistía tal apreciación. Incluso, la explicación que ofrece don Eliseo sobre la carnicería como un arte, difiere un poco de lo que menciona don Alex. Así, el primero señala que ello es un arte, porque implica comprender las líneas trazadas en el cuerpo de los cadáveres animales, ser capaz de respetar tales trazos y seguirlos con los cuchillos, lo cual, finalmente es lo que le permite a la carne tomar forma, a través de los cortes. El segundo menciona que ser carnicero “es un tema bastante importante, pues, la carnicería es un arte” porque:

“Uno aprende a manejar cortes, uno aprende a atender a las personas que le llegan a comprar a uno, hay formas de atenderlas, uno atiende con mucha amabilidad, con mucha responsabilidad, ¿me entiende?” (Entrevista don Alex)

La carnicería así, es comprendida como un arte, por un lado, debido a las habilidades manuales y corporales que deben ser aprendidas e incorporadas para poder desempeñarse en el oficio. Por otro lado, debido al conjunto de habilidades sociales y valores que deben desarrollar

para brindar una atención acertada, en la medida en que algunos carniceros, realizan labores de desposte, fileteo y atención al cliente. Es preciso mencionar que, a menudo los hombres de clase trabajadora, atribuyen actitudes, valores y motivaciones al trabajo manual, este suele ser valorizado por el reconocimiento y el respeto que brinda, en el mismo sentido, las apreciaciones que implican reconocerse como un empleado honesto y trabajador son un medio para crear dignidad y valor moral (Simpson et al., 2014). Al respecto, el ejercicio de la carnicería no solo es entendido entre los carniceros como un arte, sino que también esta imbuido de valores y motivaciones que dan sentido al trabajo manual. Así, el amor y el respeto hacia el oficio dan forma a aquello que los motiva como carniceros, como se muestra a partir de este fragmento de entrevista a Nicolas:

- (Yo) ¿Qué piensas acerca de ser carnicero?

- (Nicolas) De que, no, es un arte muy bonito y hay que cogerle mucho cariño.

- ¿Y qué consideras necesario para ser un buen carnicero?

-Coger mucho amor, mucho amor a esto, aprender todos los días cosas nuevas, y aprender del que sabe.

En el trabajo que realizan, la honestidad también es abordada como un valor importante al momento de ejercer como carniceros, pues, reconocen en ello, el respeto hacia su quehacer y hacia los clientes. De acuerdo con Willis (1988: 156), “es posible tener éxito en un trabajo convencionalmente reputado como de bajo estatus, si exige, utiliza o permite la expresión de capacidades distintas a las convencionales. Por ejemplo, es incluso posible que un trabajo sin sentido pueda convertirse en un éxito si se efectúa con orgullo y honestidad”. Dicho esto, el trabajo como carnicero es valorizado y permite dignificar a aquellos que se dedican a esta labor, en la

medida en que funciona como un medio por el cual expresan orgullo y honestidad. Don Jovani refiere lo siguiente a propósito de estos asuntos:

- (yo) ¿Qué piensas acerca de ser carnicero?

- (don Jovani) Es que, para mi es una labor muy linda, porque empezando que uno es como un intermediario para la gente ¿no?, para la alimentación, uno vende una cosa que es muy básica pa' las personas, que es la carne, como vuelvo y repito para la alimentación.

- Y que la gente también, me imagino, confía en usted y todo eso.

- Hay clientes, sí claro, hay gente que... es que en esto uno tiene que tener, ser honesto y tener seriedad, esto es un producto que es muy delicado, es un producto perecedero, con nada se descompone, entonces uno tiene que venderle a la gente algo, bueno ¿no?, que la gente confíe que esta bueno, porque si uno va a vender una cosa mala (claro), ya eso es ser uno muy deshonesto.

Por otra parte, es común encontrar entre los hombres, discursos a partir de los cuales le dan sentido al trabajo, en los que recurren a ideas tradicionales sobre los roles de género y significan el quehacer. Por ejemplo, el trabajo adquiere importancia en la medida en que les permite continuar siendo el sostén de la familia. Así, la posibilidad de cumplir con el rol del hombre 'proveedor', que cubre las necesidades económicas familiares favorece la aceptación del trabajo manual, y, en muchos casos el trabajo refuerza el sentido de responsabilidad hacia la familia (Simpson et al., 2016, Palermo & Salazar, 2016), como se evidencia en lo mencionado por don Elías:

“Pues, la verdad es que a uno le toca rebuscarse en lo que sepa o en lo que encuentre, porque la situación está un poco difícil, ¿no?, pero la verdad que, me ha ido bien porque he levantado a la familia y hasta ahora sobrevivido de ello.”

Ahora bien, en el quehacer carnicero se evidencia la ‘autojustificación’, lo cual, de acuerdo con Sennett (2003) retomando a Weber, refiere a la manera en que hombres o mujeres se ponen a prueba en el trabajo. Ello implica que el individuo ponga a prueba su valor, ya sea, por medio de la negación de placeres personales, ejercicios de autocontrol, y/o por la formación moral a través del trabajo. Por ejemplo, en medio de jornadas laborales, específicamente durante el horario nocturno, don Eliseo opta por despostar un tanto alejado de sus compañeros, a modo de concentrarse solo en cortar. En aquellos momentos en los que empieza a sentir sueño, suele culparse y renegar, por lo cual, en vez de decidir descansar prefiere caminar por la plaza hasta recobrar la energía y concentración. En el caso de Nicolas, aunque en entrevistas, al principio no reconoce cuan demandante puede ser su trabajo, posteriormente reflexiona al respecto, y agrega que ciertamente puede llegar a ser muy extenuante. Sin embargo, a pesar de que las largas jornadas de trabajo y todo aquello que debe hacer en relación a este, le puede quitar el tiempo para el ocio o para el descanso, él justifica tal situación mencionando que así prefiere trabajar.

- (Yo) ¿Usted piensa que sus jornadas laborales demandan mucha resistencia?

- (Nicolas) No, cuando uno trabaja... pues a ver, en este gremio, de aquí al por Mayor no tanto, la jornada es corta, pero cuando yo voy y trabajo en otro servicio, sí, me parece muy larga, hasta la noche, de la mañana hasta la noche, si me parece siempre larga.

- (Yo) Y ¿Por qué de pronto acá no es tan larga?

- No, porque yo llego aquí a las 3 am<sup>6</sup>, y salgo a las 8 am, no me parece tan larga, es movida pero no larga.

---

<sup>6</sup> Su jornada laboral es más corta que la de don Eliseo y don Luis, ya que, en primer lugar, él es uno de los hijos del dueño del local, y cuando llega, los carniceros ya han terminado el 70% del desposte, su labor consiste en ayudar en el desposte si es necesario, en tajar y despachar.

¿Le parece que su trabajo es esclavizante?

-Un poquito, [Reflexiona], sí, es esclavizante (¿por qué?), uno, vea, uno en la madrugada uno trabaja, en la mañana entrega pedidos, en la tarde cobra, en la tarde tiene que conseguir la pica para trabajar mañana, todo el día está ocupado, pagando en bancos, todo el día uno está ocupado, sí, si es esclavizante, bastante esclavizante, pero, ahí se va [lo menciona con tono de resignación]

- Entonces, también ¿considera su trabajo duro o no lo considera duro?

- Ummmm, depende, a mí me gusta así el trabajito oís, sí, así agitado.

- ¿En comparación de pronto a otro trabajo?

- Libreado me estresaría, lo he tenido, pero, me estreso, me gusta el boleo, que me acosen.

## Conclusiones

¿Por dónde empezar? O más bien ¿por dónde terminar? A lo largo de esta investigación, el encuentro con el comercio de cárnicos, las plazas de mercado y las voces de los carniceros permitió reflexionar, por un lado, sobre aquellos procesos históricos que configuraron la ciudad y que siguen configurándola, y, por otro lado, sobre aquellas experiencias comunes que convergen en torno a un oficio y dotan de significados al trabajo. Mencionado esto, a modo de rescatar las conclusiones que dan forma a cada objetivo planteado en esta investigación, es necesario recapitular algunas experiencias y reflexiones de cada apartado, para finalmente unir en una sola narración cada pedacito que aunque parece hablar por sí solo, en realidad conduce hacia la consecución del objetivo principal, con el cual se pretendió identificar los significados y sentidos que los carniceros construyen y movilizan sobre el oficio y sobre sí mismos, en relación con la galería Santa Elena.

La galería Santa Elena, al igual que otras plazas de mercado, es un espacio constituido por un conjunto de locales o “puestos”, que produce en el interior de cada local, una serie de dinámicas, que intentan adaptarse al espacio y al movimiento que en la plaza se produce. Pensando en la infraestructura de la galería Santa Elena, está demanda en los carniceros una forma específica de realizar el desposte, unida al quehacer tradicional. Pues bien, a falta de adecuaciones tecnológicas que permiten hacer del desposte una labor de menor tiempo y esfuerzo, el cuerpo se convierte en la principal herramienta de los carniceros. El cuerpo es así, aquel que realiza todo el esfuerzo físico que implica cortar, y a partir de cortes transformar los cadáveres enteros en kilos de carne consumible. En este proceso, sin la intermediación de una maquina industrial cortadora, en un primer momento, el cuerpo se convierte en el principal receptor de la suciedad y del peligro, y en un segundo momento esta suciedad y su peligro cambia de receptor, al terminar en calles aledañas,

en las alcantarillas, siendo reciclada por aquellos más empobrecidos o en abandono como las personas habitantes de la calle o los animales domésticos abandonados. Retomando la relación entre la suciedad y el cuerpo de los carniceros, cabe reconocer que estos interactúan todo el tiempo con símbolos de suciedad (carne, sangre) y peligro (objetos cortopunzantes) en sus lugares de trabajo. En medio de conversaciones informales y entrevistas surgieron algunas percepciones sobre esta relación. Los carniceros mencionan haberse adaptado a las condiciones “no ideales” de sus espacios de trabajo. En este proceso de adaptación o costumbre, ciertas imágenes y olores se convierten en constantes, lo que conlleva a la pérdida del desagrado hacia elementos provenientes de los cadáveres animales. Reconociendo que la mayoría de los carniceros despostadores, trabaja en la plaza en horarios que pueden superar las 10 horas, el espacio laboral se convierte en lugar en el que sus vidas transcurren la mayor parte del tiempo, cada trabajador “hace allí su vida –trabaja, come, reza, ama– gran parte de su vida” (Martín-Barbero, 2020, pág. 43) de manera que, los sentimientos que genera aquello relacionado con la suciedad son normalizados. Por su parte, soportar los símbolos de suciedad y los de peligro, son cuestiones vistas con agrado, pues le permiten movilizar el orgullo de ser carniceros. Las cicatrices por cortaduras ocasionadas en el desposte, suelen ser mencionadas en medio de risas, y estas las reconocen como parte de su fortaleza. Y precisamente la fortaleza, en este espacio es concebida como un atributo de la masculinidad, aquello que los caracteriza como hombres (claro, bajo cierto estereotipo de masculinidad). Es por ello común encontrar en medio de conversaciones, la palabra “flojo” como algo despectivo, hacia aquel que siente desagrado por la carne cruda, la sangre, etc. Flojo a aquel de estómago “débil”, o “zalamero” al que se asquea con facilidad y simplemente no está hecho para ese trabajo.

Partiendo del interés por la suciedad, surgen reflexiones en donde se integra no solo carniceros y carnicerías, sino las plazas de mercado. En este proceso reflexivo, toma relevancia parte de la historia de Cali, en la que se conecta a las carnicerías y plazas de mercado de la ciudad, con el proceso de modernización e higienización. En este sentido, bajo la mirada de aquellos que han administrado la ciudad y la de algunos ciudadanos, las plazas y carnicerías se han caracterizado y se caracterizan por ser espacios en donde resalta la necesidad de regular las prácticas tanto laborales como personales de los trabajadores, a partir del mandato de la limpieza física y moral de los espacios y los individuos que lo componen, lo que implica controlar todo aquello que sucede en tales recintos. Para este caso, fue relevante reconocer la historia de la Plaza Central, a modo de comparar aquellos discursos que permearon su existencia, y que con el paso del tiempo se han transformado y dirigido hacia Santa Elena: “galería de miedo” (El Tiempo, 1995). Bajo estas apreciaciones, se podría afirmar que, la galería se ha convertido en parte del patrimonio incomodo de la ciudad, lo cual, refiere a esos espacios y a esas relaciones sociales y culturales que en el sitio se mantienen, y que son motivo de disputa, pues se consideran una extensión de la plaza de mercado; pues bien, la economía ilegal, los problemas de salubridad, el comercio informal, entre otras cosas, termina ligado a las dinámicas de la plaza de mercado (Rodríguez Gutiérrez, 2020).

En este afán de regular las maneras en la que se habitan las plazas de mercado, se ha optado por la demolición, el cierre, abandono, etc. de estos espacios; tal es el caso de la plaza Sogamoso. Otras por su parte, como la galería Alameda (Cali) y la Concordia (Bogotá) han pasado por procesos y discursos de patrimonialización, que han motivado la modernización de las plazas, con lo cual, se ha promovido principalmente desde las alcaldías, la adecuación de estos espacios, para que cumplan con estándares de salubridad y de orden público, que sean estetizados. De manera que, han sido transformadas en sitios turísticos y gourmet, con el fin de valorizar cierta herencia

cultural, ciertas prácticas culinarias, entre otras cosas. No obstante, este tipo de reordenamiento conduce a cuestionar ¿qué implica la intervención de las galerías bajo la mirada modernizadora?, esta pregunta está encaminada a reflexionar sobre la posibilidad de que algo similar le suceda a Santa Elena, reconociendo, como se mencionó en el segundo capítulo que, desde la administración local se ha ideado la posibilidad de intervenirla.

Dicho esto, según Rodríguez Gutiérrez (2020), en la búsqueda de patrimonialización de las plazas de mercado, se ha generado la normalización y homogenización del comercio y de las prácticas culturales que se integran en estos espacios. En estos procesos, la interpretación de la plaza como espacio en el que se tejen relaciones no solo comerciales, se pierde, pues da paso a un lugar en el que se mantienen ciertas características espaciales (bajo ciertas regulaciones) y en donde los procesos de comercialización surten un efecto de teatralización, pues, se repite un discurso sobre cómo y qué prácticas culturales pueden ser un atractivo turístico. En concordancia con esto, Martín-Barbero (2020), menciona que las plazas de mercado son espacios que se caracterizan por tener su propia ‘comunicación’, a partir de la cual, se revelan prácticas cotidianas, ligadas a las clases populares. Parte de esto, se expresa en su topografía, es decir, las plazas están cargadas de señales identitarias, en donde por ejemplo “el desorden y barullo, abigarramiento y heterogeneidad, trabajo y a la vez no poco de fiesta” (Martín-Barbero, 2020, pág. 40) las diferencian de otros espacios comerciales. Así pues, en la intervención de la plaza la Concordia y Alameda, aquellas características que ambos autores señalan se pierden en el proceso de intervención. Los espacios se alejan de la ‘comunicación popular’ y se acercan a aquellos más frecuentados por las clases medias y altas, en donde el comercio se caracteriza por ser ordenado, funcional, dividido, seguro y limpio (Martín-Barbero, 2020), como se aprecia en la figura 4. Bajo la idea de la galería como un espacio de consumo de productos y de cultura, se generan

intercambios comerciales, en donde aquellas prácticas mejor aceptadas, como se aprecia en la figura 5 (como las culinarias, las de medicina tradicional, magia blanca), son parte del atractivo turístico. Finalmente, cabe señalar que, una intervención de este tipo para Santa Elena, debería contemplar aquellos grupos sociales que frecuentan la galería y que dependen de la misma, a modo de que, modernizarla, no rompa con la relación que las clases populares han mantenido con este espacio. Pues bien, partiendo del ejemplo de Alameda y la Concordia, al transformar estas plazas en sitios turísticos, ciertamente las clases sociales que pueden abastecerse de alimentos en estos espacios no son ni serán aquellas más vulnerables.

### Figura 7

Fotografía de plaza de mercado La Concordia, Bogotá.



**Nota:** Obtenido de Plaza de mercado La Concordia [Fotografía], Alcaldía de Bogotá, 2019

(<https://bogota.gov.co/mi-ciudad/plaza-de-mercado-la-concordia-renovada>)



femenina, es una expresión que pone de manifiesto la virilidad masculina, la cual es comprendida en términos de la capacidad de conquista sexual (Viveros, 2002). Otro rol tradicional asignado a la masculinidad, el cual toma forma en el ámbito laboral es el de ‘proveedor económico’ de la familia, de tal manera que, el trabajo es vivenciado como un medio para satisfacer las necesidades familiares y garantizar la sobrevivencia de la misma.

Por otro lado, bajo la idea de la división sexual del trabajo se organizan las labores que hombres y mujeres desempeñan, ello aparece determinado por atributos relacionados con la masculinidad y la femineidad. En este sentido, el trabajo de desposte fue asociado en mayor medida con los hombres, debido a la idea de la existencia de características corporales como la fuerza, la capacidad física para soportar peso, la capacidad de trabajar en condiciones arduas, sucias y demandantes; dichos atributos constituyen una forma de masculinidad bien aceptada entre carniceros, pues, según Simpson et al., (2016: 757) “los cuerpos de la clase trabajadora tienen un valor simbólico a través de la fuerza y la competencia física, cualidades que son apreciadas dentro de la estética de la masculinidad”. En esta misma línea, es preciso mencionar que, las mujeres que laboran con cárnicos son vistas por los carniceros, como ‘comercializadoras de carne’ más no como carniceras, son percibidas como más aptas para realizar labores que no requieren el uso excesivo de la fuerza, como el fileteo, también debido a la ‘delicadeza’ y el ‘orden’, atributos que suelen ser atribuidos a la femineidad, éstas son empleadas en mayor medida en actividades de atención al cliente o en manejo de caja en las carnicerías. Cabe agregar que, en este contexto, es posible evidenciar comentarios que resaltan la capacidad de algunas mujeres de incursionar en espacios masculinizados, y también apreciaciones que ponen en duda la femineidad de las mujeres que se dedican a labores de desposte o de talle de huesos. De tal manera que las mujeres pueden

ser “emprendedoras y berracas” al incursionar laboralmente en estos espacios o pueden ser comprendidas como “parecidas a los machos” “rudas” e “intimidantes”.

Queda por mencionar que, en medio de la reflexión sobre los roles sociales de género y la división sexual del trabajo, se expresa el prestigio en el ámbito laboral de los carniceros, pues para ellos, las capacidades y destrezas que se requieren en el trabajo manual que realizan, hacen parte de atributos relacionados con cierto estereotipo de masculinidad. El espacio laboral constituido como un mundo de hombres y para hombres, delimita especialmente el desposte a una práctica mayoritariamente masculina que, aunque a veces es ejercida por mujeres no suele ser la norma<sup>7</sup>, que constituye un saber especializado y a partir de lo cual, algunos se retratan y son retratados en su mismo medio laboral, como los ‘verdaderos carniceros’. El prestigio o más bien el estatus, es también comprendido en la comparación que los carniceros hacen con colegas que laboran en otros espacios, como los supermercados. En estas menciones, el trabajo en la galería se convierte en algo significativo por la independencia que permite, y sobre todo por el saber tradicional sobre la carnicería que en estos espacios aún circula.

---

<sup>7</sup> A pesar de esto, puede ser que, en los relatos de algunos carniceros, estos hayan invisibilizado la participación femenina de alguna compañera despostadora.

**Bibliografía**

- Ashforth, B. E., & Kreiner, G. E. (julio de 2014). Contextualizing Dirty Work: The Neglected Role of Cultural, Historical and Demographic Context. *Revista de Gestión y Organización*, 20(4), 423-440. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/275657196\\_Contextualizing\\_dirty\\_work\\_The\\_neglected\\_role\\_of\\_cultural\\_historical\\_and\\_demographic\\_context](https://www.researchgate.net/publication/275657196_Contextualizing_dirty_work_The_neglected_role_of_cultural_historical_and_demographic_context)
- CIAT. (2017). *Sentando las bases para unas dietas más saludables en Cali, Colombia*. Obtenido de CIAT: <https://ciat.cgiar.org/sentando-las-bases-para-unas-dietas-mas-saludables-en-cali-colombia/?lang=es>
- Cruz Rendón, M. (6 de mayo de 2020). *La galería Santa Elena quiere enamorar a los caleños*. Obtenido de Alcaldía de Santiago de Cali: <https://www.cali.gov.co/desarrolloeconomico/publicaciones/154203/la-galeria-santa-elena-quiere-enamorar-a-los-calenos/>
- Douglas, M. (2007). Capítulo II: La impureza secular. En M. Douglas, *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú* (págs. 47-58). Buenos Aires: Nueva visión.
- El País. (7 de mayo de 2002). *Mataderos no le cumplen al Valle*. Obtenido de El País: <http://historico.elpais.com.co/paionline/notas/Mayo072002/C407N1.html>
- El País. (7 de junio de 2020). *¿Para dónde se fue la carga por el cierre de la galería de Santa Elena?* Obtenido de El País: <https://www.elpais.com.co/cali/para-donde-se-fue-la-carga-por-el-cierre-de-la-galeria-de-santa-elena.html>

El País. (31 de mayo de 2020). *Galería Santa Elena, que genera ingresos por \$150 mil millones mensuales, cerrará por Covid-19*. Obtenido de El País:

<https://www.elpais.com.co/economia/galeria-santa-elena-que-genera-ingresos-por-150-mil-millones-mensuales-cerrara-por-covid-19.html>

El Tiempo. (1 de febrero de 1995). *Santa Elena, galería de miedo*. Obtenido de El Tiempo:

<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-299227>

El Tiempo. (28 de mayo de 1997). *GALERÍA SANTA ELENA, EL PROBLEMA*. Obtenido de EL

TIEMPO: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-592973#:~:text=Seg%C3%BAAn%20el%20an%C3%A1lisis%20que%20hizo,andes%20de%20la%20comuna%2010>.

Guber, R. (2001). *La etnografía: Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo editorial, Norma.

Hoyos Gaviria, Y. V. (20 de octubre de 2016). *Aspectos de las carnicerías en Cali en los años 70 y 80 del siglo XIX*. Obtenido de Repositorio digital Univalle: Tesis y trabajos de grado:

<http://hdl.handle.net/10893/9870>

INVIMA. (2021). *Datos del consumo de carne bovinos y porcinos 2021 por municipio*.

Obtenido de INVIMA:

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/3969807/Consumo+de+bovinos+y+porcin+os+por+departamento+y+municipio.pdf>

López, W. (6 de agosto de 2020). *La Galería de Santa Elena: del caos a la esperanza*. Obtenido de Alcaldía de Santiago de Cali:

<https://www.cali.gov.co/gobierno/publicaciones/154235/la-galeria-de-santa-elena-del-caos-a-la-esperanza/>

Martín-Barbero, J. (2020). Prácticas de comunicación en la cultura popular: mercados, plazas, cementerios y espacios de ocio. En M. Estripeaut-Bourjac, *Hagamos las paces: Narrar la guerra desde el arte para construir la paz* (págs. 35-52). España: Siglo del hombre editores.

Martínez M, Santiago, R. Casallas, M. N. Chiguasuque. (2007). *Los Seres del Agua. Memoria, contaminación ambiental y cultural en el Cabildo Indígena Muisca de Bosa*. Bogotá: Hospital Pablo VI Bosa.

Mendoza, L. M. (2017). *Aproximación a las causas del deterioro social de la plaza de mercado del barrio El Calvario, en la ciudad de Santiago de Cali, en el periodo de 1950 a 1970*. Obtenido de Repositorio digital Universidad del Valle:  
<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/handle/10893/17584>

Ministerio de Trabajo. (5 de agosto de 2014). *Tabla de enfermedades laborales*. Obtenido de Ministerio de Trabajo:  
[https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/36482/decreto\\_1477\\_del\\_5\\_de\\_agosto\\_de\\_2014.pdf/b526be63-28ee-8a0d-9014-8b5d7b299500](https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/36482/decreto_1477_del_5_de_agosto_de_2014.pdf/b526be63-28ee-8a0d-9014-8b5d7b299500)

Palermo, H. M., & Salazar, C. L. (julio-diciembre de 2016). Trabajo, disciplina y masculinidades: un análisis comparado entre dos industrias extractivas de Argentina y México. *Nueva Antropología*, 29(85), 53-74. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-06362016000200053](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-06362016000200053)

- Pesquisa Javeriana. (9 de diciembre de 2009). *De cómo y por qué comenzamos a comer carne vacuna*. Obtenido de Pesquisa Javeriana: <https://www.javeriana.edu.co/pesquisa/de-como-y-por-que-comenzamos-a-comer-carne-vacuna/#:~:text=El%20ganado%20lleg%C3%B3%20a%20Am%C3%A9rica,principio%20fueron%20otros%20sus%20usos>.
- Regina Ullrich, D., Piccinini, V., Job, J., & Sarate, J. A. (2013). Femenidad y masculinidad en la organización del trabajo. *INVENIO*, 16(30), 111-126.
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Bogotá: Envién Editores. Obtenido de <http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>
- Reygadas, L. (2008). Distinción y reciprocidad. Notas para una antropología de la equidad. *Nueva antropología*, 21(69), 1-23.
- Rivera Guzmán, E., & Arcos, A. (2018). Caracterización de las mujeres mineras en la MAPE subterránea de carbón de la provincia de Sugamuxi en Boyacá. En E. Rivera Guzmán, & A. Arcos, *Brechas de género en la minería: La minería artesanal y de pequeña escala colombiana desde una perspectiva de género* (págs. 74-84). Envigado: Alianza por la Minería Responsable.
- Rodríguez Gutiérrez, L. M. (2020). Conocer, transmitir, convivir, reconocer y valorar: nuevas categorías para la comprensión del patrimonio cultural inmaterial (PCI) en la Plaza de Mercado de las Flores en Bogotá. *Revista de Antropología y Sociología: VIRAJES*, 22(1), 134-149.
- Ruiz López, A., & Mera Vivas, H. (marzo de 2015). *Entre el Calvario y el Paraíso: Memoria, contrastes y voces de ciudad*. Obtenido de Alcaldía de Santiago de Cali:

[https://www.cali.gov.co/publico2/publicaciones\\_grandes/Entre%20el%20Calvario%20y%20el%20Para%C3%ADso.pdf](https://www.cali.gov.co/publico2/publicaciones_grandes/Entre%20el%20Calvario%20y%20el%20Para%C3%ADso.pdf)

Sennett, R. (2003). *El respeto: Sobre la dignidad del hombre en un mundo de desigualdades*. Barcelona: Anagrama.

Silva, L. E., & Palomino, M. (1981). *Estudio sobre comercialización de la carne de res en la ciudad de Cali*. Obtenido de Repositorio Universidad Autonoma de Occidente:

<https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/3773/T0001662.pdf;jsessionid=AD1B6767C4F5C58249689F6D335F8059?sequence=1>

Simpson, R., Hughes, J., & Slutskaya, N. (2016). Notions of Sacrifice: The Meanings Butchers Give to Their Work. En R. Simpson, J. Hughes, & N. Slutskaya, *Género, Clase y Ocupación* (págs. 107-126). Reino Unido: Palgrave Macmillan UK.

Simpson, R., Hughes, J., Slutskaya, N., & Balta, M. (2014). Sacrifice and distinction in dirty work: men's construction of meaning in the butcher trade. *Trabajo, empleo y sociedad*, 28(5), 754-770.

SIPSA. (22 de octubre de 2021). *Componente abastecimientos - Boletín quincenal 2021*.

Obtenido de DANE - SIPSA: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa/componente-abastecimientos-1/componente-abastecimientos-boletin-quincenal-2021>

Suárez Araméndiz, M. A., & Monsalvo Mendoza, E. A. (2013). La higiene y el progreso. La institucionalización de la burocracia sanitaria en Manizales. 1920-1940. *Anuario de historia regional y de las fronteras*, 18(1), 99-125.

Universidad del Valle. (2018). *Estudio de factibilidad para implementar una Central de Abastecimiento de Productos Agropecuarios y Agroindustriales en Santiago de Cali con enfoque de Ciudad Región*. Cali: Instituto de Prospectiva, Innovación y Gestión del Conocimiento.

Viveros, M. (2002). *De quebradores y cumplidores: Sobre hombres, masculinidades y relaciones de género en Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional.

Willis, P. (1988). *Aprendiendo a trabajar. Como los chicos de la clase obrera consiguen trabajos de la clase obrera*. Madrid: Ediciones Akal.