



Comunidad de
Estudios Jaina

Número 25
Año 4
2015

diversitas

Observatorio de lo Plurinacional lo comunitario y autonomías

SOBERANÍA ALIMENTARIA

Editorial

Plantearse el tema de la soberanía alimentaria es mirar desde adentro, es mirar lo que producimos, como producimos, lo que consumimos y la calidad y la relación que esto tiene con nuestra cultura y nuestros hábitos alimenticios de esto que se constituye como alimento.

En este marco, como Comunidad de Estudios JAINA, con el apoyo de la Friedrich Ebert Stiftung (FES), estamos transitando por los diferentes intersticios que nos plantea la problemática de la soberanía alimentaria, desplazándonos desde el ámbito de la política, hasta el ámbito de la producción y consumo, en una perspectiva crítica que nos permita aportar, desde la comprensión de estos procesos, a la constitución de sistemas alimentarios en los que el alimento tenga una calidad y una relación con nuestra cultura y medio en el que nos desarrollamos, para avanzar en la soberanía alimentaria.

Es así que, en este número ponemos a disposición de Uds. una síntesis de la investigación **Los Mal Comidos**, desarrollada por Soledad Barruti periodista argentina, sobre el análisis del impacto que tiene la industria alimentaria en el sistema alimentario de los argentinos. Consideramos que esta investigación nos permite desplazarnos por un camino muy complejo donde se evidencia, de la el vacío política, el significado que adquiere y que está detrás de la decisiones diarias de cómo nos alimentamos y como estas terminan incentivando y reproduciendo el despojo en todas las dimensiones de nuestra vida.

El impacto de la industria alimentaria y los modelos extractivos en los sistemas alimentarios

Los Mal Comidos¹

Soledad Barruti

Nuestra idea de la comida está repleta de lugares comunes y contradicciones: en Argentina tenemos la mejor carne, las mejores tierras, los cuatro climas para cultivar prácticamente todo, el mito de abuelas expertas en recetas deliciosas, y a la vez un número insólito de locales de McDonald's, un consumo récord de Coca Cola, un fanatismo exacerbado por los yogures Actimel, y —aunque casi no comemos pescado— centenares de locales de sushi que florecieron de la noche a la mañana. Sucumbimos al imperio de lo *light*, mientras comemos cada vez más kilos de galletitas, y contamos con la mayor cantidad de chicos obsesos de toda América Latina.

Nos enorgullecemos al hablar del campo —moderno, hipertecnologizado, con producciones de soja nunca vistas— y en ser líderes en exportación de alimentos. Pero a la vez tenemos los alimentos más caros del mundo y desconocemos que a una velocidad despiadada, en el campo están dejando de existir paisajes, producciones y vidas que nuestros propios hijos todavía dibujarían si tuvieran que dibujar cómo es el campo.

En ese punto crítico estamos. La comida se ha vuelto un tema, una industria, un conflicto y un modo de vida. En su cara más cosmopolita, Argentina muestra comensales exigentes que hablan de comida con modales sibaritas, compran libros con recetas exóticas, escriben como críticos sobre sus restaurantes preferidos en foros de internet. Que, últimamente, adoptaron por salida de domingo ir a mercados orgánicos, ferias naturales y eventos multitudinarios donde la comida es el único asunto.

Desde los medios de comunicación, la mayoría está acostumbrada a que una elite amable de chefs,

nutricionistas y grandes marcas le digan qué es lo que le conviene llevarse a la boca mientras camina apesadumbrada por las góndolas esperando que los precios otra vez no se hayan ido a las nubes. Una mayoría que come cada vez menos carne y cada vez más pollo; un pollo, en lo posible ya trozado y condimentado porque también es importante ahorrar tiempo. Que busca entre frutas y verduras homogéneas, firmes, atemporales, siempre lo mismo: tomate, lechuga, papas. O ensaladas hechas. Que aprendió que la comida tiene que ser hiperpasteurizada para ser segura. Un país repleto de programas de cocina, fascículos coleccionables, libros de cocineros: un país al que todo el tiempo le dicen cómo es la receta para la que no tienen los ingredientes.

Al mismo tiempo, en sus estadísticas, Argentina esconde no tanto con vergüenza como con conveniencia las tristes estadísticas de hambre (que en 2012 alcanzaron a dos millones de personas según el Observatorio de la Deuda Social de la Universidad Católica Argentina), y no plantea cifras fehacientes de enfermedad aunque los médicos señalan que cada vez hay más obesos, diabéticos tipo 2, hipertensos, enfermos cardíacos, personas que padecen una variedad de cánceres insospechados: y todo por el hábito creciente de comer mucho de algunas cosas, no comer nada de otras, seguir dietas arbitrarias, no tener dinero para comer más o mejor, no saber qué se está comiendo, o vivir cerca de lugares donde se produce comida.

Entonces, ¿cuál de esos países realmente somos? ¿El que creemos ser o el que consumimos? ¿El que sale en los suplementos de economía y campo? ¿El que sale en las guías y revistas gourmet? ¿O el que no sale en ningún lado? La conclusión es tan simple como contundente: somos todos. Porque, por sobre todas las cosas, vivimos en un país donde la comida

¹ Este artículo corresponde a la introducción del libro *Mal Comidos* que fue publicado en la Argentina Buenos Aires.

ya no es lo que era: eso que simplemente servía para alimentar.

Este libro empezó con tres preguntas: ¿Qué comemos? ¿Por qué? ¿Y cuál es el efecto que está teniendo eso sobre nosotros? Se trata de dudas tan universales que en Estados Unidos y Europa el intento de responderlas ha creado una industria paralela. Hay periodistas especializados, suplementos enteros en diarios y revistas, libros y documentales como *Food inc*, *El futuro de la comida*, o *El Mundo Según Monsanto*, que desde hace al menos cinco años le han ido develando al público de dónde sale lo que come. Animales que viven en superficies minúsculas, rodeados por un aire irrespirable, medicados, estresados hasta la locura, mordiéndose o picándose unos a otros, infectados de bacterias, tambaleando sobre sus huesos frágiles. Frutas y verduras llenas de químicos. Cereales creados en laboratorios que se ensayan directamente sobre los consumidores. Y un medio ambiente que colapsa de un momento a otro.

La explicación detrás del fenómeno también es global: desde que la sociedad moderna —ocupada en otras cosas, sin tiempo para nada, rebalsada y urbanizada hasta lo imposible— delegó en la gran industria alimentaria la producción de lo que se lleva a la boca, ya nada es lo que era. Básicamente porque la lógica que impone el mercado es una sola: ganar la mayor cantidad de dinero en el menor tiempo posible. No nutrir, no cuidar, ni siquiera ser saludable: simplemente ganar lo más que pueda.

Ahora bien, ¿somos el vivo reflejo de lo que ocurre en esos países? ¿Cuáles son nuestras particularidades? ¿Cuál es el mapa que recorre el camino a nuestras góndolas?

Desde las ciudades, nada se ve: por eso, para conocer lo que comemos es indispensable recorrer el núcleo productivo: las provincias pampeanas, algunas del norte y las costeras. Es entonces cuando aparecen todos los actores, cada uno con su sistema a cuestas: los que producen a gran escala, los chacareros que están pasando de época, y los pequeños agricultores y campesinos que intentan sobrevivir mientras todo a su alrededor se modifica. También, los que ya no producen porque no tienen cómo ni dónde.

Así, es en la grieta que se abre entre ellos —entre la inmensa cantidad de excluidos de un mundo que está dejando de existir y los pocos gigantes que están construyendo el nuevo— que salen a la luz los problemas más graves. Esos que servimos todos los días a la mesa, aunque no lo sepamos.

Porque la Argentina es sobre todo una apuesta política y empresarial con todas sus complicidades. Una

apuesta a corto plazo, que se refleja en un plan que se presentó en septiembre de 2011 en Tecnópolis.

Sentados en mesas vestidas de blanco, bajo tenues luces azules, frente a platos vacíos, se podía ver los más grandes productores agropecuarios, empresarios sojeros, decanos de diferentes facultades, profesores terciarios y de escuelas agrarias, CEOs de los laboratorios más importantes, científicos destacados, gobernadores del núcleo duro de la producción nacional, empresarios automotores, semilleros, ministros, punteros, líderes sociales. Decorando el salón y los alrededores había ovejas clonadas sin lana y vacas bitransgénicas, orquídeas híbridas, fardos de paja, tractores antiguos, Toyota Hilux y poderosas camionetas Amarok. Gigantografías de granos, de manzanas, de cabras. Salas con tubos de ensayo de colores que emulaban experimentos. Fue en ese evento que de boca de la presidenta Cristina Kirchner hizo el anuncio más ambicioso de los últimos años: el Plan Estratégico Agroalimentario, de cara al año 2020 (PEA 2020).

Elaborado por 45 universidades, municipios, cámaras empresarias y políticos de distinta envergadura, el PEA resultó un documento de poco más de cien páginas, que traza un rumbo claro y contundente para todas las fuerzas productivas: Argentina sembrará en menos de diez años casi el doble de eso que viene sembrando a destajo porque lo necesita el mundo industrializado: soja. Granos para alimentar animales —sobre todo cerdos chinos— y elaborar aceites y biocombustibles también de exportación. Para que eso sea posible, se va a profundizar e intensificar la reorganización de la producción de alimentos: más pollos en galpones, gallinas en jaulas, cerdos confinados, vacas en *feedlots*, huertas en invernáculos, frutales jibarizados.

Todo se comprime. Y lo que no, desaparece. Incluida la población rural, campesina e indígena, las poblaciones de pescadores, las pequeñas producciones, los bosques, los humedales. Y el resto crece, se expande, dispuesto a cubrirlo todo.

Armados con un arsenal que incluye topadoras, grandes y modernas máquinas, millones de litros de agroquímicos y semillas transgénicas de multinacionales, la frontera agrícola industrial que produce *commodities* que cotizan altísimo en las bolsas del mundo se extiende de manera ilimitada mientras desbarata lo que queda de un país que históricamente supo hacer alimentos sanos para todos.

La revolución que se plantea es total. Un campo sin campesinos. Un campo sin alimentos. La mesa de los argentinos con comida de cada vez peor calidad.

Sin embargo, en la vereda de enfrente y sin demasiada visibilidad, en todos los rincones de nuestro país hay

personas que alertan sobre los efectos que eso está teniendo: biólogos, ingenieros agrónomos, químicos, médicos, sociólogos, antropólogos, nutricionistas, empresarios, cocineros, víctimas, activistas y periodistas independientes que trabajan denodadamente para dejar en evidencia las graves consecuencias de nuestro sistema productivo industrial.

La carne que comemos tiene cada vez más grasas saturadas, antibióticos y *escherichia coli*. Los pollos y huevos, menos nutrientes y más bacterias. Las frutas y verduras están repletas de venenos peligrosos que casi nadie controla pero que tarde o temprano nos llegan a todos, incluso a los que comen frutas y verduras orgánicas. Cada vez quedan menos peces en los ríos y en el mar. Los *feedlots*, criaderos intensivos de cerdos y galpones de pollos y gallinas son grandes y crueles ciudades de animales que contaminan el agua y la tierra con residuos químicos.

La soja está destruyendo los suelos: a los pampeanos los expertos les dan 30 años de vida fértil y a los del norte, 10. Los bosques están en extinción: queda menos del 30 por ciento de lo que había originalmente y cada hora desaparecen 36 canchas de fútbol de árboles nativos que mayoritariamente terminan ocupados por soja; lo que genera efectos directos sobre el clima, las sequías, las inundaciones, la biodiversidad y la vida de quienes intentan sobrevivir en ese ecosistema. Los 300 millones de litros de agroquímicos que se tiran por año en el país están intoxicando hasta la muerte a las 12 millones de personas que viven en zonas rurales.

Tierra adentro el movimiento más grande es la migración a las periferias urbanas: a villas miserias, a barrios sociales, a las banquinas de los campos. A lugares donde nadie tiene demasiado que hacer más que esperar recibir la ayuda del Estado. Una ayuda que se solventa con el ingreso económico que genera el mismo sistema productivo que los expulsó, alimentando un círculo vicioso que, de seguir, va a ser fatal.

Porque lo que se pierde cuando desintegran esas culturas no sólo son personas sino también sus saberes: cómo cultivar la tierra sin químicos ni semillas multinacionales, cómo cuidar plantas y animales, cómo consolidar una cultura productiva local, autosustentable, que alimente.

Este libro es un viaje a través de todas esas situaciones. Parte de uno de los alimentos que más cambió en los últimos años (el pollo) y recorre pueblos que parecen fábricas industriales, granjas de animales que por dentro son campos de tortura, criaderos vigilados como si escondieran negocios ilegales, cultivos venenosos y lugares que no tiene que ver únicamente con animales, granos y plantas, sino con políticas de Estado, con lógicas de mercado, con planes, con

publicidad y *marketing*, y con turbios negocios que se cocinan a nuestras espaldas.

Pero también, es un encuentro con esas personas en lucha que están trabajando por un sistema mejor. Agricultores que se alejan de los agroquímicos y se reconvierten a la agroecología, granjas que están operando como revolución contracultural, profesionales que piensan alternativas para todos. Ellos muestran que

Pollos eran los de antes²

En mi familia cada comida era un momento de rigurosa educación de los hábitos, de los modales, del paladar; sobre todo los fines de semana cuando quien estaba a cargo del asunto era mi abuela. Mi abuela, Wanda, cocina mejor que nadie que yo haya conocido. Para preparar sus platos no sigue recetas, siempre que alguien le pide un consejo responde: "Es todo a ojo". Y, con los años, aprendí que es cierto: casi todo el secreto está en la magia de sus manos cuando cocina. Casi. Tal vez un 50 por ciento. El resto viene antes de la cocina, cuando elige con qué va a cocinar. "Yo no estoy adentro de la manzana", por ejemplo, es una de sus frases preferidas. Y no lo dice como un chiste, sino con fastidio cuando mi abuelo prueba la manzana que ella le sirvió y le dice que tiene sabor a papa. A mi abuela pocas cosas le generan más frustración que la traición de los productos. Por eso hay cosas que dejó de comprar y cocinar de un día para el otro. Cosas que eran increíblemente ricas y simples, como el pollo al horno.

Los pollos —siempre dos— eran la comida del sábado al mediodía. Salían del horno en el momento justo con la piel crocante y brillante y un olor increíble: el olor de todo lo bueno sucediendo junto en esa cocina. Ni bien estaban listos, mi abuela los ponía sobre la mesada y, en la misma asadera negra, se dedicaba a trozarlos. Trozar cada pollo era un momento único: una lucha cuerpo a cuerpo. Nos pedía que nos alejáramos por miedo a que nos saltara una gota de grasa hirviendo, y armada con un gran tenedor y una tijera filosa y reforzada se lanzaba a una tarea que le demandaría unos buenos minutos. Sabía exactamente dónde estaba cada articulación y, sin embargo, nunca bastaba un único movimiento para desmembrarlos. Romper un hueso de esos pollos era como quebrar una rama de pino: de a poco mi abuela iba marcando el cartilago hasta llegar al crack que sellaba el triunfo.

En la mesa, las presas se repartían empezando por mi abuelo, que elegía el muslo más grande. Los otros, se repartían entre mi hermano y yo. Mi hermana, en cambio elegía las patas y mi abuela la pechuga. Que a mi abuela le gustara esa parte un poco más reseca e

hay una salida: una salida que no está en ser mejores consumidores sino, en todo caso, en convertirnos en una sociedad que ejerza una democracia responsable. Soberana. Una sociedad en la que estemos dispuestos a abrir los ojos, a dejar de comernos unos a otros, a dejar de comernos el futuro.

Este libro es entonces una denuncia, un reto y una invitación. Para quienes quieren recuperar el placer

insípida nos parecía raro, sobre todo después de haber puesto tanto esfuerzo en que el resto del pollo tuviera sus jugos. Esas comidas sucedían en una quinta en las afueras de Buenos Aires que habían alquilado mis abuelos a comienzos de los ochenta para pasar más tiempo con nosotros. Los sábados nos pasaban a buscar a mis dos hermanos y a mí para que nos quedáramos con ellos hasta el domingo a la noche. La quinta hoy quedó dentro de un lujoso barrio privado alrededor de donde todo parece desarrollarse hasta lo imposible, pero en ese entonces el entorno era bastante agreste: no había grandes supermercados ni comercios donde abastecerse. Mis abuelos traían víveres de la Capital y los alimentos frescos los compraban en una pequeña proveeduría que a su vez tenía de proveedores a los quinteros y granjeros de la zona a quienes, si uno quería, podía ir a comprarles directamente.

Un fin de semana mi madre me llevó a una de esas granjas para que la acompañara a comprar un pollo. Yo debía tener siete años. Era 1988 y eran más o menos las seis de la tarde, y el sol fuerte del verano se espejaba sobre el asfalto de la única calle que había. En esa misma calle los negocios se sucedían entre ferreterías, talleres mecánicos, verdulerías, fruterías y puestos improvisados donde se ofrecía champiñones, huevos, frutas y miel. Todo improvisado y sin precio porque la hiperinflación volvía locos a los comerciantes y sus clientes. Hacía adentro, el pueblo avanzaba en un trazado caprichoso sobre senderos de tierra por los que había que circular espantando a los bocinazos a los perros que descansaban echados en el camino. Varios vecinos nos saludaron desde la sombra de los árboles tupidos mientras tomaban mate y sin moverse de donde estaban nos fueron indicando por dónde teníamos que tomar para llegar a lo del famoso Don Vittorio.

Don Vittorio era el hombre de unos cincuenta años, alísimo y flaco que apareció ni bien asomamos con el auto. Nos saludó haciendo un gesto con la cabeza sin dejar de refregar sus manos contra su pantalón que parecía hecho de tierra. Tenía la camisa abierta hasta el ombligo con curiosas manchas oscuras de

de la comida y creen que el conocimiento es el único camino. Para quienes quieren un país más sano, más justo y que no remate a su población, su tierra y su cultura en pos de una ganancia económica inmediata. Para quienes intuyen que están siendo malcomidos y quieren apostar por otro rumbo en el que eso no suceda nunca más.

sangre seca. Caminaba entre gallinas y pollos que aparecían de todos lados, como hongos camuflados en el suelo que brotaban y lo iban siguiendo. Mande, dijo acostumbrado a que entraran a su casa a comprar pollos y huevos de su producción. Mi madre le pidió un pollo fresco. Mediano, especificó. Bajamos del auto y lo seguimos hasta el corral: un terraplén árido y enorme con casas de madera y casitas y tarimas pequeñas de diferentes alturas que hacían de gallinero, donde más pollos y gallinas y cuatro o cinco gallos, correteaban, cacareaban, saltaban por todos lados. Se trataba de un lugar ruidoso y polvoriento al que esos animales se acercaban corriendo desde las otras partes de la granja por donde andaban sueltos: bajo la sombra que daban las patas de las ovejas y las vacas lecheras, o la huerta abundante de zapallos y verduras verdes.

En el corral también estaba el hijo de Don Vittorio que debía tener la misma edad que yo entonces, pero trabajaba con una seriedad que lo hacía parecer más grande: regaba granos de maíz, juntaba algún que otro huevo que había quedado perdido, acomodaba los tachos que las gallinas chocaban tirando el agua.

¿De cuántos kilos?, le preguntó don Vittorio a mi madre mientras caminaba hacia adentro del corral empuñando su cuchillo. Mediano, volvió a decir ella que, ahora, curiosamente, no recuerda nada de esa visita. Para mí, en cambio, fue inolvidable: nunca antes había visto cómo mataban a un animal aunque sí podía relacionar el muslo con papas con esos bichos que correteaban hasta un salto volador enfrente de mí. Don Vittorio encaró a un pollo, a uno solo que lo miró a los ojos, estático y arrinconado contra su propio susto. Lo sujetó de las patas y así, boca abajo mientras el pollo batía inútilmente sus alas, lo llevó hacia un tronco que hacía de mesa en un ángulo del corral. Don Vittorio se acuclilló, apoyó al pollo enajenado y en un segundo con el cuchillo que tenía en la otra mano le cortó la cabeza que cayó rodando como una pelotita a la tierra. Don Vittorio soltó al pollo que, sin cabeza, correteó medio metro antes de caer desplomado formando un pequeño charco de sangre. "Ahí se lo prepara mi señora, ¿le separo los menudos?"

² Este texto corresponde al capítulo de la metamorfosis.

¿Quiere algo más?", preguntó levantándolo otra vez de las patas. Mi madre, un poco pálida, leyó de su nota: una docena de huevos, perejil y un dulce casero de calabaza, y esperó a que Don Vittorio se fuera para agarrarme fuerte la mano. "¿Estás bien?", me preguntó sin atender la respuesta.

En el corral las gallinas y los pollos picoteaban la tierra que ya había absorbido la sangre y yo los miraba intentando entender por qué había encontrado perturbadoramente fascinantes los últimos momentos de ese pollo que había corrido sin cabeza contra su propia muerte.

Cuando Don Vittorio se lo entregó, mi madre sujetó su bolsa como si llevara un gato que se retuerce adentro y, sin mirarla, la arrojó en el baúl. A él lo saludó de lejos y yo supe enseguida que ya no volvería por ahí, pero también estaba segura de que seguiríamos comiendo sus pollos con el mismo entusiasmo cada vez que mi abuela los comprara en la proveeduría.

Aunque nada era tan sencillo y no bastaba con que los pollos de Don Vittorio cocinados por mi abuela fueran los más ricos del mundo. Si bien mi madre se impresionó por la matanza del pollo, no era de las personas que se quejaban por considerar nula la seguridad sanitaria de una granja como la de Vittorio.

Pero en esa época —fines de los 80— en el barrio, las voces que de pronto empezaron a reclamarle a José, el dueño de la proveeduría, que trajera pollos como los de la Capital, fueron abrumadoramente muchas. Tantas que a los pocos meses, José dejó de comprarle a Don Vittorio o a cualquier granjero de por ahí. Con orgullo, un día empezó a exponer en las heladeras los pollos con marca, cuidadosamente empaquetados al vacío. Pollos como los que se compraban en los supermercados grandes. Pollos que nosotros no habíamos probado nunca.

Seguramente de haber sido de las personas que consumen pollo de manera habitual en la ciudad, no hubiéramos percibido el cambio como algo tan rotundo. Porque en los últimos treinta años los pollos habían ido cambiando progresivamente y los paladares habían acompañado esa adaptación. Así, de aquellos pollos grandes, estilizados y fibrosos que todavía correteaban en lo de Don Vittorio, cada vez había menos. Lo que abundaba —lo que se requería incluso cada vez más— eran los pollos de doble pechuga: unos animalitos rechonchos de patas cortas, que desde hacía ya unos cuantos años eran criados en condiciones diversas y procesados en mataderos que parecen quirófanos, bajo estrictas normas de seguridad.

Cuando mi abuela abrió el nuevo pollo sellado al vacío lo primero que sintió fue el vaho del cloro con el que

lo desinfectaban en el matadero, que se expandió por su cocina. Luego notó que el color de la carne era diferente: el pollo era más rosado que amarillento y, si bien pesaba dos kilos, parecía mucho más gordo de lo normal: tenía gruesas pelotas de grasa en el muslo y en algunas zonas particulares del lomo. Con el segundo pollo pasó lo mismo. Pero tal vez creyó que en el horno todo eso se corregiría y por eso igual los cocinó. Mi abuela sazonó los dos pollos como hacía siempre, con sal y orégano, y los llevó a un horno moderado. Pero lo que pasó después fue algo que le resultó incomprensible: los pollos salieron del horno achicados en unos cuantos gramos; las patas y los muslos eran todavía más pequeños que cuando estaban en la bolsa. Sobre la mesada también resultaron bastante más fáciles de trozar: la tijera de mi abuela de pronto se volvió un exceso para esas articulaciones que se abrían como si no hubiera articulaciones sino huesos sueltos, como si nada los fijara entre sí. Finalmente fue evidente que la piel de esos pollos era distinta: menos crocante —en realidad todo en esos pollos era menos firme—; y que la carne tenía una consistencia más parecida a la del pollo hervido.

Es justo reconocer que nuestro primer pollo industrial no se corresponde exactamente con todos los pollos que comimos a partir de ese día. Hubo mejores —o comibles—, como los que aseguraban ser "de campo". Pero, salvo en dos o tres oportunidades cuando mi madre encontró quiénes vendieran pollos *más naturales*, cocinar ese animalito (o pedirlo en un restaurante) se volvió un riesgo que nadie en mi familia quería asumir.

Para peor, el universo del pollo —y de los huevos, que también cambiaron su sabor, color y textura con la misma contundencia— se empezó a teñir de sospechas mucho más preocupantes que las de un paladar gourmet. Sospechas que permanecen igual de ominosas hasta el día de hoy.

Unos meses atrás, sin ir más lejos, el obstetra le recomendó a una amiga que si quería volver a quedar embarazada dejara de comer pollo. ¿Pollo?, preguntó ella. Sí, por las hormonas, le explicó.

Siguiendo en la prevención, la madre de una nena con sobrepeso mandó una nota al colegio de mi hijo de diez años pidiendo que en el comedor dejen de servir pollo porque eso estaba contribuyendo a su gordura. "Por los probióticos y antibióticos", explicó la madre en la nota.

Con los huevos pasa algo parecido. "Adentro de los huevo hay más químicos y hormonas que en la farmacia", me dijo la mujer que atiende en la dietética mientras me ofrecía "huevos sin alteración genética ni

antibióticos ni hormonas", un 40 por ciento más caros que los del supermercado chino.

Para terminar con la cantidad de información alrededor de alimentos que hace no tanto tiempo, solían ser inobjetables, por Internet circulan videos que sólo se puede ver con los ojos entrecerrados, donde se ven pollos desgarrados en galpones sobre iluminados en los que apenas pueden moverse y gallinas con los picos amputados apretujadas en jaulas minúsculas, envueltas en un sonido enloquecedor. ¿E s posible que detrás de los pollos y los huevos se esconda todo eso? ¿Qué estamos comiendo realmente?: ¿hormonas, antibióticos, probióticos, cloro, crueldad?, ¿o lo mejor de la ciencia moderna bien conjugada para dar más comida de un mismo animal? ¿Qué fue de los Don Vittorio que criaban animales como los que solía preparar mi abuela? ¿Quiénes son los que hoy nos proveen esos alimentos? ¿De qué modo se modernizaron las granjas?

Mi abuela no encuentra respuestas para explicar por qué sus pollos nunca volvieron a ser los mismos. Incluso hace un tiempo me dijo: prefiero ni enterarme. Si fuera por ella, ya no cocinaría más pollo. Un día, ya cansada de que le prometieran que ahora sí se estaba llevando un pollo como la gente en su compra, dejó de comerlo, y lo mismo hice yo. Pero mi hijo de diez años, que no conoció el sabor perdido de esa carne, que no concibe que haya habido un pollo mejor que el que ella le cocina, cada tanto le pide que le haga uno. Y entonces empezamos otra vez una conversación larguísima y sin conclusión.

¿Es razonable que nos hagamos tantas preguntas alrededor de la comida? ¿Es lógico que la comida esté teñida de semejantes sospechas? ¿Cuánto naturalizamos una situación tan descabellada?

Para alguien que nunca tuvo ningún contacto con la producción animal, cómo sacarse las dudas, o mejor dicho, cómo ingresar al misterioso universo local de la producción de alimentos puede ser una fantasía en sí misma. Sobre todo con la profusión de documentales y libros extranjeros en los que, para documentar cómo se obtiene la comida, hay que recurrir a cámaras ocultas o recopilar testimonios de ex trabajadores despechados. En los Estados Unidos la guerra entre la industria que quiere mantener sus métodos de producción ocultos y los activistas que se encargan de develarlos desató una batalla legal que ya tiene tres años de idas y vueltas. Promovidos por la industria, en varios estados se introdujeron leyes que penan la interferencia en los criaderos (*Animal Facility Interference*), criminalizando a cualquiera que difunda fotos o videos sin el permiso explícito de los responsables de las granjas, aunque lo que muestren las cámaras ocultas sean delitos. El

debate no sólo involucró a activistas sino a medios de la talla de CNN y The New York Times. Con la opinión pública reclamando saber, finalmente el gobierno tuvo que dar marcha atrás en varios estados, lo que no quiere decir que la pulseada haya concluido: cada tanto aparecen en los medios senadores que apoyan a las compañías en su derecho de penar a quien muestre cómo se hace la comida.

Pero acá nada de eso parece estar ocurriendo. Lamentablemente para el vértigo del relato, para ingresar a la producción avícola no hace falta

Espejismos de colores³

Mientras en las demás producciones, como la de los animales, lo siniestro sucede puertas adentro, del otro lado de galpones sigilosamente vigilados, en el caso de la soja, todo está a la vista: esos vigorosos campos verde dólar que alfombran cada rincón de la Argentina. En el interior del país, lo raro no es ver soja sino, no verla. Los productores muestran sus cultivos orgullosos, los gobernantes lo celebran y la sociedad urbana la defiende como si fuera un bien colectivo o algo así.

No importa si se trata de un médico, un biólogo, un sociólogo o un periodista: cualquiera que pretenda alertar sobre los efectos secundarios de este modelo mono productivo, ha ido lentamente quedando si voz.

La invasión de soja fue tan abrupta y redituable luego de la debacle de 2001; fue tan contundente y salvadora, que relegó la discusión sobre sus efectos y problemas a canales alternativos de denuncia y discusión, mientras al público general se le siguieron subrayando únicamente los beneficios económicos que deja al país la apuesta a esta planta que puede crecer casi en cualquier lado.

Así, se instaló la idea, en un gran sector de la sociedad, de que meterse con la soja, cuestionar su expansión o alertar sobre sus efectos es atentar contra el crecimiento del país. Es ir en contra de las modernísimas máquinas que se exhiben con jactancia en las entradas de las ciudades sojeras, o que cruzan como dromedarios mecánicos los campos al costado de la ruta. Es querer desprestigiar a las multinacionales de semillas y agroquímicos que llenan de publicidades los medios locales y los nacionales, que despliegan piezas de comunicación masivas que llegan hasta las cadenas de cine de los shoppings; que cuelgan sus marcas de los alambros o que las hacen flamear como banderas gigantes de un nuevo planeta: un planeta de soja.

inscribirse clandestinamente como productor ni como falso comprador de insumos; tampoco colarse por la noche en un galpón vigilado. Porque nuestra industria alimentaria está bastante expuesta. Así, lo único que hace falta para empezar a revelarla es empezar por el principio.

Y el principio tiene que estar donde están los seiscientos millones de pollos y ocho mil millones de huevos que se producen anualmente en Argentina. Esos números -imposibles de traducir en imágenes- no sólo dan la pista de una industria avícola floreciente que se

Pareciera que poner en duda la apuesta a la soja es no querer que el interior despunte, que renuncie a sus locales de ropa, a su electrónica HD, a cambiar la 4 x 4 cada tanto. Es no poder valorar que esas rutas, hace unos años olvidados, ahora florecen con emprendimientos inmobiliarios y hoteles y casinos de mil estrellas. Es no tener en cuenta la cantidad de planes sociales y de viviendas que se construyen con lo que deja la exportación de porotos, harinas y aceites que produce la soja.

Aunque pocos sabían bien de qué se trataba la soja hasta mediados de los 90, más allá de la salsa que la hizo conocida, hoy los medios de comunicación masivos hablan bien de la soja, los taxistas hablan de soja, las personas indignadas defienden a la soja y los economistas hacen complejos análisis donde la soja entra en el mismo horario que el Merval y el Nasdaq, siempre con una flechita ascendente que pareciera apuntar hacia un lugar donde llueven diamantes.

Pero, del otro lado de ese espejismo, los problemas que devienen de la soja están por todos lados. Los expulsados como Pedro están ahí, reproduciéndose a la vera del sistema: en Buenos Aires, Chaco, Córdoba, Santa Fe: provincias donde las villas miseria crecen en proporción directa a los *countries* y barrios privados. El Estado parece que corre la coneja construyendo viviendas sociales que los contengan: viviendas en donde desarrollarán modos de vida que nada tiene que ver con sus vidas, o donde simplemente dejarán que el tiempo transcurra porque lo cierto es que ahora se volvieron una especie de masa política amorfa que emite votos y consume cosas que antes no necesitaba comprar. Entre ellas, y sobre todo: comida.

También en todas las provincias productoras son miles los enfermos directos de este modelo productivo de soja, soja y soja. Maestras, almaceneros, dentistas, veterinarios, carpinteros, mozos, talleristas, chicos,

expande al ritmo de un mundo que cada vez pide más y más de estos animales, sino de cuánto cambió todo en menos de treinta años. Los argentinos que en los 80 comíamos menos de 10 kilos de pollo por años, ahora triplicamos esa cantidad. Además nos convertimos en el tercer productor avícola de Latinoamérica, después de Brasil y México. Las provincias productoras de pollos y huevos son Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos. Pero sin dudas la que lidera la pujanza es la última de las cuatro, que cuenta con las compañías más grandes distribuidas entre sus límites, y con la autoproclamada capital avícola argentina: Crespo.

bebés: todo eso que compone un pueblo vive expuesto a los casi 200 millones de litros de glifosato (que a su vez se suma a otros 100 millones de litros que se emplean junto con ese herbicida y en otras producciones, sumando 300 millones de litros de químicos al año) con todas las consecuencias que eso genera.

Hay médicos que pierden su trabajo si explican a los pacientes cuál es la relación entre sus padecimientos y la soja. Científicos con hallazgos muy valiosos pero que atentan contra la mega producción —de soja— son desprestigiados, saboteados y hasta removidos de sus cargos fronteras adentro, mientras por esos mismos trabajos se los prestigia en el resto del mundo. Hay comisiones de investigación que fueron generadas por el mismo gobierno para investigar qué hay de cierto en todo eso, pero que ni bien generaron sus informes (demoledores) fueron desarticuladas. Hay leyes que nadie respeta, hay leyes inexistentes y hay disposiciones absurdas que nos ponen a todos en riesgo.

En los últimos años la soja ha venido creciendo a razón de 800 mil hectáreas por año. Hay casi 20 millones de hectáreas cultivadas con ese grano. Pero como si no fuera suficiente el objetivo (volcado en el Plan Estratégico Agroalimentario) es, para el año 2020 aumentar la cantidad de soja cosechada en un 20 por ciento.

A favor o en contra del boom nadie podría objetar que la situación en torno a la soja requiere que el asunto se estudie como nunca se estudió. Ni siquiera cuando su cultivo era una novedad más cercana a la ciencia ficción, que salía de laboratorios de Estados Unidos y llegaba en vuelo directo a la Pampa. Afortunadamente hay muchos profesionales que —pese a todo lo que pretende obstaculizar su trabajo— lo están haciendo.

³ Este texto es un fragmento del capítulo que la autora desarrolla sobre la problemática de este cultivo y el impacto en el sistema de producción y en el sistema alimentario y la salud.

Alerta verde

¿Cuándo empezó esto? ¿Quién diseñó genéticamente esta planta como si fuera un programa de computadora anti hackeo? ¿Dónde se plantó por primera vez esta semilla evolucionada en un laboratorio, sobre la que se siguen anunciando progresos año tras año?

Mejorar cultivos es algo que la humanidad hizo con bastante éxito desde que pasó del nomadismo paleolítico a la producción sedentaria del neolítico, once mil años atrás. De algún modo domesticar plantas y animales salvajes para comer organizó las sociedades y nos trajo hasta acá. En medio, los conflictos de esa historia colectiva —traducidos en guerras, conquistas, debacles y demenciales ambiciones económicas— terminaron una y otra vez en grandes hambrunas con millones de muertos, plagas, catástrofes ambientales y un avance prácticamente monolítico de la civilización occidental y su forma de ver el mundo.

En América donde la agricultura tradicional de los pueblos originarios había logrado cosas inimaginables como cultivos de papas y maíz sobre las montañas, no hay registro de hambrunas antes de Colón. También en Asia y África la colonización europea y las guerras locales están estrechamente vinculadas a las catástrofes alimentarias que padecieron en la región.

Y sin embargo a medida que la historia avanzó y las sociedades se volvieron público —un público grande, moderno y atento a las noticias— las causas de las crisis alimentarias nunca tuvieron una lectura política, sino que recayeron sobre la precariedad que aseguraban tenían esos sistemas agrícolas tradicionales. Una teoría que se fortaleció con el Siglo XX y el fin de la Segunda Guerra, cuando las personas hambrientas fueron fotografiadas, filmadas, entrevistadas y llevadas al prime time. El escenario de conmoción colectiva pedía una solución: si el hombre había conquistado el espacio no podía dejarse amedrentar por un problema tan terreno. La respuesta estaba no en terminar con las colonizaciones y las guerras, sino en modernizar la agricultura de los pobres, aplicar tecnología —entendida primero como motores y máquinas y luego como productos químicos y descubrimientos científicos— a los procesos agrícolas.

El conejito de indias para ensayar el plan fue, justamente, la India, un país que venía atravesando una sucesión de hambrunas que tenía al mundo en vilo. Entre la Primera Guerra Mundial y la Independencia, la agricultura de ese país había sufrido

una fuerte recesión por la caída de exportaciones. La segunda Guerra que paralizó los mares y con ellos sus ingresos no los trató mejor: cuando la única forma de acceder a la comida es comprándola el hambre se precipita entre los pobres. El gobierno, por su parte, orientó los esfuerzos a producir granos comerciales que se explotara fácilmente, como caña de azúcar y maní, para financiar el nuevo Estado nacional, lo que empujó los cultivos de alimentos locales a tierras empobrecidas, con menor capacidad.

Las personas morían de hambre, de a miles por día. Y Estados Unidos —a través de sus bancos, fundaciones privadas y el propio gobierno— estaba listo para brindar ayuda: ellos, aseguraban, podían terminar con el hambre de la India desde los laboratorios de su país. La idea original tuvo un nombre: Revolución Verde. Y un mentor: Norman Borlaug, un ingeniero agrónomo norteamericano quien por esto ganó el Nobel de la paz: aprovechando el avance de la ciencia y técnica Borlaug logró diseñar una variedad de trigo y una de arroz más resistentes, cultivables a gran escala con maquinarias de siembra y cosecha, bajo sistemas de riego y apoyadas por agroquímicos que sirvieran para mantener las plagas a raya.

La metodología productiva que había que seguir era similar a la de los pollos: si en la naturaleza la única ley es la diversidad (que logra un equilibrio en donde las especies se combaten y subsisten unas gracias a las otras) para extender una única variedad de lo que sea a gran escala hay que recrear las condiciones artificiales de un campo de ensayo. Porque así como los animales no sobrevivirían en las condiciones que requiere la industria sin altas dosis crónicas de antibióticos, ninguna planta crecería sola, ilimitadamente, sin un arsenal de venenos que suprima a eso otro que también pulsa por crecer a la par: fungicidas para evitar los hongos, herbicidas para que las plantas que se quieren comer a las otras plantas (malezas) no prosperen, insecticidas para que los bichos ni se acerquen a tremendo banquete que se les ofrece. Y fertilizantes para que el suelo regenere artificialmente aquello que con tanto veneno y labranza y sin biodiversidad, ya no obtiene en forma natural.

La Revolución Verde aterrizó en 1966 en Punjab, luego de una gran sequía y luego de que el presidente de Estados Unidos Lyndon Johnson condicionara la ayuda humanitaria de envío de alimentos a que el país firmara su adhesión al programa.

Con una rapidez inusitada, el Banco Mundial otorgó suculentos créditos para que los agricultores se equiparan de esos insumos que, de entonces en adelante, les serían indispensables. Los científicos norteamericanos hicieron entradas triunfales a los medios académicos indios, mientras las fundaciones promovían viajes de científicos de ese país a Estados Unidos para prepararse. Y filiales de las grandes compañías químicas y semilleras norteamericanas se instalaron en India, haciendo acuerdo con empresas locales para vender sus paquetes tecnológicos.

¿El resultado? La Revolución sobrepasó lo esperable. Al poco tiempo generó cosechas de arroz record que llevaron al país de la importación a la exportación.

Pero en Punjab, así como en el resto de planeta que abrazó esta Revolución, los problemas —económicos, ambientales y sociales— no tardarían en aparecer. Los cultivos eran costosos de producir y mantener: las semillas, que habían llegado como ayuda humanitaria en la primera cosecha, eran semillas híbridas, lo que quiere decir que pertenecían a una variedad que no genera semillas que se pueden resembrar ni mejorar naturalmente. Año a año quien quisiera cultivar, tenía que volverlas a comprar a la empresa que previamente las había patentado.

Por otro lado, para preparar la tierra, sembrar y fumigar, había que recurrir a modernas y costosas máquinas e insumos que funcionaban con petróleo, lo que dejaba a los agricultores medianos en un lugar complejo y a los pequeños a la deriva, más empobrecidos y desesperados. Para peor, los monocultivos demostraron enseguida sus puntos débiles: a no ser que se aplicaran grandes cantidades de veneno y cada vez más fuertes, eran más propensos a las plagas. La agricultura ya no era una cuestión de suelo, agua y sol: ahora se había vuelto un trabajo peligroso lleno de personas enfermas, aguas contaminadas y tierra y aire con acumulación tóxica.

Conclusión: los pobres eran cada vez más pobres y terminaban desplazados del campo mendigando en las ciudades. Los ricos (dueños de semillas, insumos, máquinas y tierra) cada vez más ricos asociados a empresas multinacionales. Los alimentos del país, cada vez más costosos para la población local. La calidad de vida, la salud y la paz social: un sueño cada vez más lejano.

