

CLAVES PARA TODOS

**Ricos Flacos, Gordos Pobres.
La alimentación en Crisis**

**Patricia Aguirre
Antropóloga**

**1 edic. Colección Claves Para Todos. Capital Intelectual-B.Aires-2004
2 edic. Colección:Claves para Todos-Capital Intelectual- B.Aires-2006
3 edic –Colección: Claves del Siglo XXI- Capital Intelctual- 2010**

Indice

- 1.- La complejidad del evento alimentario**
 - 1.1.- el comensal
 - 1.2.- la comida
 - 1.3.-lo comestible
- 2.- Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie**
 - 2.1.- Primera Transición: De vegetarianos a Omnívoros
La revolución de la carne
 - 2.2.-Segunda transición: De cazadores Recolectores a Agricultores
La Revolución de los Hidratos de Cultivo
 - 2.3.- Tercera transición. De agricultores a Industriales.
La Revolución del Azúcar
- 3.-Globalización Alimentaria**
 - 3.1.-El fantasma Maltusiano
 - 3.1.2- Población
 - 3.1.3- Producción
 - 3.1.4.-Políticas de producción y población
 - 3.2.-La Alimentación como crisis de civilización
 - 3.3.- Seguridad Alimentaria
 - 3.4.-Seguridad Alimentaria en Argentina
 - 3.4.1- En que es compartida
 - 3.4.2.- En que es nuestra
- 4.- La Situación Argentina**
 - 4.1.- Acceso
 - 4.2.- Rol del estado : Políticas Públicas
 - 4.3.—Pobreza
 - 4.4.- Encuestas de Gastos de los Hogares
 - 4.5- Estrategias Domésticas de Consumo
 - 4.5.1.- Las Prácticas
 - 4.5.1.1. Diversificación de las formas y fuentes de ingresos
 - 4.5.1.1.1.- Mercados de trabajo Urbanos
 - 4.5.1.1.2.- Asistencia Social
 - 4.5.1.1.3.- Redes
 - 4.5.1.1.4.- Autoproducción
 - 4.5.1.2.- Diversificación de las Fuentes de Abastecimiento
 - 4.5.1.3.- Manejo de la composición Doméstica
 - 4.5.1.4.-Autoexplotación
 - 4.5.2.- Las Representaciones
 - 4.5.2.1.-Cuerpo fuerte-alim. rendidores- comensal.colectiva
 - 4.5.2.2.-Cuerpo lindo-alimentos ricos- comensalidad familiar
 - 4.5.2.3.-Cuerpo Sano-alimentos light-comensalidad individual
- 5.- Conclusiones y final esperanzado**

1.- La complejidad del evento alimentario

Desde el conocimiento del sentido común comer se nos presenta como un hecho “biológico”, “natural”. El hecho que necesitemos comer y que para ello, los humanos, hoy y en el pasado, tratemos de procurarnos alimentos según nuestras necesidades y preferencias parece algo “evidente” que no merece reflexión. Es esta cotidianeidad del acto alimentario lo que lo opaca naturalizándolo y lo saca de la esfera de la reflexión. Sin embargo vale la pena intentarla porque ...es cierto que no en todos los países, ni en todos los tiempos, se ha comido lo mismo.

Frente a la **universalidad del hecho biológico** se nos presentan las **infinitas formas que ha tomado su satisfacción** en gente de distintos pueblos, en distintos lugares y a través del tiempo. Una característica importante de la alimentación vista desde el punto de vista antropológico es que **las formas culturales de comer terminaron condicionando la necesidad biológica de hacerlo**. Una prueba es el hecho que muchas personas han muerto de hambre ante nutrientes que no eran considerados “comida” por su cultura (en 1845, durante el “hambre de papas” los campesinos Irlandeses se negaban a comer harina maíz, a la que llamaban “arsénico del virrey”) o al revés: nutrientes (como la carne de perros y gatos) que no eran considerados “comida” pasan a serlo ante situaciones extremas. La fluidez de los límites nos habla de la difícil separación de los aspectos naturales y culturales en la alimentación.

Además, no todos pueden comer, aún en países con producción suficiente de alimentos, como Argentina, muchos no tienen acceso a los alimentos.

Otros, aún pudiendo acceder a toda clase de alimentos no comen “bien”, de acuerdo a lo que se clasifique como “bueno”, ya sea que comen “mal” porque se “llenen” pero no se “alimentan” (de acuerdo a un análisis nutricional), o comen “mal” porque gastan demasiado (de acuerdo a un análisis económico) o comen “mal” porque lo hacen sin acuerdo a las normas gastronómicas vigentes, de moda. Otros restringen sus opciones (ayunantes, vegetarianos, macrobióticos, etc.) por motivos ideológicos, creencias religiosas, salubristas o puro convencimiento personal.

Mientras que algunos grupos se identifican con un tipo especial de alimentos, otros los detestan.

En otras palabras, apenas empezamos a reflexionar sobre la comida, ese acto no parece algo tan “natural” ni “fácil” ni “evidente” y el hecho que debemos comer para vivir no garantiza que podamos comer ni que sepamos comer ni que querramos comer. Entonces, cuestionando el saber del sentido común descubrimos la opacidad y complejidad del hecho alimentario ya que para entender por qué la gente come lo que come, tenemos que tomar en cuenta elementos de carácter:

biológico (las necesidades y capacidades del organismo del comensal junto a características de los alimentos que se transformarán en su comida),

ecológico- demográfico (cantidad y calidad de alimentos se pueden producir en un hábitat determinado para sostener cuánta población y con qué calidad de vida),

tecnológico-económico (los circuitos de producción –distribución y consumo que hacen que los alimentos lleguen al comensal)

socio-políticos, (relaciones que condicionan el acceso a los alimentos según clases, sectores o grupos, ya sea a través de mecanismos de mercado (compra) asistencia del estado (políticas asistenciales) o relaciones de amistad, vecindad o parentesco (redes de ayuda mutua).

culturales, sistemas prácticos de clasificaciones que señalan qué cosa es “comida” y qué no lo es; qué, cuándo y con quién se debe comer o cómo “debe ser” el consumo de alimentos entre sectores, edades y géneros.

Todas las culturas establecen - a través de la práctica cotidiana- quién puede comer qué. Así habrá “comidas de ricos (caviar) y comidas de pobres (fideos)”, platos que se consideran femeninos (pollo) y masculinos (bife), y comidas que se consideren “apropiadas” para los niños (papilla), para los adolescentes (hamburguesas), para los adultos (la mayoría de los platos) y para los viejos (sopas). Estas clasificaciones son relativas, propias de cada sociedad en un tiempo y espacio determinado y establecen la red de significación en la que se inscribe el comer. La manera “correcta” de combinar los alimentos, las horas y las clases de alimentos que hay que tomar a lo largo del día (desayuno, almuerzo, merienda, cena) y a lo largo del año con su ciclo de días hábiles y festivos, el tipo y las combinaciones de alimentos que se consumen en cada evento (desayuno/merienda: acompañadas por infusiones calientes; almuerzo/cena con bebidas fría), el tipo de alimento que marca los momentos importantes de la vida (torta para el cumpleaños, café para el velorio, champagne para las fiestas, etc.), los alimentos prohibidos y los prestigiosos, etc.

Algunos autores han querido ver en estas normas culturales de clasificación y combinación de los alimentos una verdadera “gramática” porque estas reglas enlazan a los alimentos para formar las cocinas propias de cada pueblo así como las reglas gramaticales enlazan las palabras para formar oraciones propias de cada idioma¹. Y al igual que el lenguaje, la cocina marca a los pueblos y a los sujetos y les da un sentido de pertenencia e identidad (“nosotros comemos así”).

Estas dimensiones socio-culturales de la alimentación, unidas a una **dimensión subjetiva**, propia del comensal que lo articulan con su propia historia y con la dinámica de su sociedad y de su tiempo, nos indican que ese acto que nos parecía tan sencillo, como es el repetido hecho de comer, debe ser visto como **un hecho complejo, como un evento que no es exclusivamente “biológico” ni tampoco totalmente “social”, que une lo biológico y lo cultural de una manera tan indisoluble que difícilmente podamos separarlos y esto arranca de las características mismas de la especie humana como especie social.**

¹ Fischler, C. El (H)omnívoro. El gusto, La cocina y El Cuerpo. Anagrama . Barcelona 1995

Porque la comida no se usa solo para comer. Estudiando el uso de los alimentos en diferentes sociedades² se encontró que a lo largo y a lo ancho del planeta coincidían en 20 prácticas :

- 1.- Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo
- 2.- Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios
- 3.- Demostrar la naturaleza , profundidad y extensión de las relaciones sociales
- 4.- Proporcionar un enclave de actividades comunitarias
- 5.- Expresar amor y cariño
- 6.- Expresar individualidad
- 7.- Proclamar la distinción de un grupo
- 8.- Demostrar la pertenencia a un grupo
- 9.- Hacer frente al stress psicológico o emocional
- 10.- Señalar el status social
- 11.- Proveer recompensas y castigos
- 12.- Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento
- 13.- Manifestar y ejercer poder político y económico
- 14.- Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas
- 15.- Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales
- 16.- Manifestar experiencias emocionales
- 17.- Manifestar piedad o devoción
- 18.- Simbolizar seguridad
- 19.- Expresar sentimientos morales
- 20.- Manifestar riqueza

Hay que hacer notar que de los 20 usos, 19 tienen que ver con las relaciones sociales, por eso señalamos que no hay evento alimentario sin comensal, sin comida, y sin que ambos estén situados (en una sociedad determinada en un tiempo específico, que designa a uno como comensal y a la otra como comida). Este triángulo de mutuas implicaciones está lejos de ser simple

COMENSAL

Como **comensales** pertenecemos a la clase de los **omnívoros**, comemos alimentos de origen animal, vegetal y mineral. Como otros omnívoros (ratas, cerdos, osos, cucarachas, etc.) comemos y digerimos una amplia variedad de nutrientes : las raíces (como las papas) tallos (espárragos) hojas (espinaca) frutos (manzanas) flores (alcauciles) aún los estambres (azafrán) de algunas flores entre los vegetales; carnes de animales (bifes), su sangre (morcilla), aún las secreciones rancias de sus glándulas mamarias (queso) o los desechos mismos del metabolismo de ciertos invertebrados (roquefort), hasta rocas molidas (sal) entran en la gama de nutrientes que podemos metabolizar. Pero a pesar de que la gama parece infinita, aún así no comemos “de-todo”. El intestino humano no puede con grandes dosis de celulosa (por eso comemos los brotes tiernos del palmito y del bambú pero no su palmera o su caña) ni alucinógenos, eméticos, laxantes que tomamos en dosis mínimas para controlar sus resultados y los llamamos “remedios”, pero no “comida”.

² Baas, M. Wakefield, L. y Kolasa, K. Community Nutrition and Individual Food Behaviour. Burgess Press. Minnesota. 1979

COMIDA

Mas allá de que nuestro metabolismo sea capaz de digerirlas las sustancias comestibles necesitan algo mas para ser comidas.

Por ejemplo:

¿ Quién pagaría por esta cena?

<p>MENU DEL DIA 735,5 gr de agua 63,8 gr de proteínas 109,6 de hidratos de carbono 67,01 de grasas 280 mg de calcio 7,9 mg de hierro 517 mg de sodio 11,97 mg de zinc 2203 mg de potasio 6,4 gr de fibras 0,52 mg de tiamina 1,2 mg de rivo flavina 9,4 mg de niacina 60,7 mg de vit. C 3241,6 mcg de vit A y además Vit B6 y B12 , acido fólico, vit D y E³</p> <p>1400 calorías por persona por solo 12\$</p>
--

Probablemente nadie porque comer es “algo más” que ingerir nutrientes. No pagaríamos por esta cena porque **como humanos no comemos nutrientes sino comida.** Para ser “comida” los nutrientes deben estar organizados según las pautas culturales que los hagan comprensibles, deseables, en fin: comestibles. El mismo menú, ésta vez con sus componentes sociales, se transforma en una comida que algunos considerarían digna de ser tomada.

<p>MENU DEL DIA Tomate relleno con atún y mayonesa Bife a la plancha Ensalada de chauchas, zanahoria y huevo Flan casero con dulce de leche Pan, vino de la casa y café</p> <p>Por Persona 12 \$</p>
--

Ahora, transformada en platos la reconocemos porque ha sido in-formada por las categorías de nuestra cultura, aunque los dos cuadros digan lo mismo, esta es comida y la otra apenas un listado de sustancias comestibles, para que sea alimentación

³ Gentileza Lic. Florencia Moranzani

verdaderamente humana, para que podamos llamarla comida, debe tener la forma que la haga comprensible al grupo que la come, necesita estar en el juego de los cambios e intercambios sociales .

Comer no depende solamente de la química de las sustancias ni del metabolismo del sujeto, comer es un acto social .

La **situación del evento alimentario** es la que orienta el comportamiento y las decisiones del comensal consumidor y esto es más complejo que los nutrientes que tenga o del precio que cueste. Por eso para comprender por qué se come lo que se come debemos situar ese acto alimentario en un contexto, y esto quiere decir en una sociedad determinada, en un tiempo determinado y en un espacio determinado.

COMESTIBLE

Es una sustancia susceptible de ser metabolizada por el organismo humano, ya sean nutrientes o sustancias inertes como las fibras o una sustancia psicoactiva como el alcohol. Por ejemplo el Trigo candeal (**triticum aestivum= trigo candeal 214**) es **comestible**.

Para que una sustancia comestible se transforme en ALIMENTO tiene salir de lo meramente biológico y entrar en el sistema de prácticas y representaciones de una cultura. El trigo, en occidente desde hace 7000 años, ha sido domesticado, seleccionado, mejorado, producido, transportado y convertido en **harina**.

A una sustancia comestible que ha pasado por sucesivas transformaciones se le imponen las normas culturales de un grupo determinado para transformarla en un PLATO DE COMIDA: en este caso, al trigo candeal transformado en harina se lo convierte en cena de **fideos**.

Para transformarse en comida los alimentos son modelados según el sistema categorial de la cultura, así se podrán usar en combinación con unos alimentos (salsa de tomate) y no con otros (almíbar), se servirán calientes pero no fríos, a ciertas horas (por ejemplo en el almuerzo o cena pero no en el desayuno o la merienda), serán preferenciales para un género o una edad, se considerarán aptos para el consumo diario de la familia, o se considerarán tan especiales que se servirán en ocasiones festivas.

Para todos nosotros esta “gramática” culinaria, que gobierna la articulación de los alimentos en platos de comida está tan internalizada, nos es tan propia, tan común y tan evidente que, de tan cotidiana y repetida ni siquiera la tomamos en cuenta. Por eso consideramos “natural” comer fideos en el almuerzo y no en el desayuno, que sean salados y no dulces, que sean comida familiar y no festiva, etc. Las categorías sociales que dan forma a la sustancia comestible para hacerla comida, están presentes en forma tan silenciosa que no las percibimos y consideramos el comer como un hecho “natural”. Esta opacidad, esta **oscuridad de los fenómenos sociales** se produce porque al pertenecer y compartir las categorías, los sistemas de clasificación, las normas, etc. que le dan forma al mundo en que vivimos, a nuestra realidad, parece que tales normas y valores fueran inherentes al funcionamiento de las cosas, que hubieran existido siempre.

En la alimentación –como en tantas otras actividades - las relaciones sociales están siempre presentes, pero tan internalizadas que operan en la oscuridad y paradójicamente cuanto mas “natural” encontramos un fenómeno, es cuando más ocultas y operantes están las relaciones sociales que lo condicionan.

Volviendo a la comida, al considerar “común, normal, natural, evidente”, comer cuatro veces al día, en horarios prefijados con un orden de platos y ciertas combinaciones de productos, olvidamos que se llegó a esa categorización después de una **historia**, que está sostenida por una **producción tecno-económica**, y **creencias** acerca del producto que son fruto del **saber** propio de un tiempo y una sociedad determinada, y que aquello que consideramos “normal y natural” hoy fue excepcional en el pasado (por ejemplo comer cuatro veces al día) y que los saberes que prescriben las combinaciones alimentarias de hoy, hubieran sido consideradas un absurdo en el pasado.

Si algún lector está pensando que esto quedó saldado con el conocimiento científico y a partir del desarrollo de las ciencias de la nutrición ya sabemos “la manera” correcta de comer, hay que recordar que el saber científico no está fuera de la influencia de su tiempo, no es absoluto, ni inmutable y cambia con los nuevos descubrimientos con las nuevas tecnologías, con investigaciones que se financiarán (o no) desde laboratorios o empresas agroalimentarias a nivel planetario. Así en la década del 50 la preocupación en el diseño de una “buena nutrición” estaba puesto en la ingesta de vitaminas, en los 70 de proteínas, en los 90 de fibras y el tercer milenio se estrena con el debate acerca de los alimentos transgénicos.

El debate acerca de que es comer “bien” tiene que ver con las definiciones sociales acerca de que es vivir bien y esto no depende de la ciencia sino de la escala de valores de una cultura, la que se ha formado en una relación dinámica con su historia. Por ejemplo, en el siglo pasado, la gordura era mirada con aprobación social, era signo de opulencia económica, de salud y se apreciaba como belleza física. Hoy la gordura es un factor de riesgo para accidentes cardiovasculares y diabetes, la mayoría de los gordos no son ricos sino pobres y está situada en el polo opuesto de la belleza, además, existe cierta de reprobación moral hacia los gordos como personas autocomplacientes, débiles de carácter y “dejados” respecto a su cuidado personal.

Como la mayoría de nosotros ve el mundo desde el punto de vista de nuestras propias vidas, cuando consideramos “natural” un hecho alimentario hay que desconfiar, porque significa que su transformación social es parte de nosotros -para decirlo con una metáfora alimentaria “es que se ha hecho carne” en nosotros - así no las vemos y consideramos las categorías impuestas por los usos sociales como si pertenecieran al producto mismo.

En este trabajo vamos ver la comida como la manifestación de relaciones sociales, por eso hablamos de comida y no de alimentos, productos o nutrientes. En el capítulo siguiente haremos una breve recorrida por los últimos 3 millones de años y los cambios en la forma de comer, señalando las tres grandes transiciones alimentarias : el omnivorismo, la agricultura y la alimentación industrial. Veremos cómo estos cambios modelaron nuestros cuerpos y en el proceso social de compartir la comida se crearon instituciones que todavía nos acompañan (como las familias, los estados, los mercados, la pobreza y la guerra, entre otras).

Para entender qué nos pasa hoy pensaremos la comida como crisis de civilización entendiendo que confluyen en ella simultáneamente problemas de sustentabilidad en la producción, de acceso en la distribución y de comensalidad en las forma del consumo. Recién entonces plantearemos la situación Argentina, si el lector es ansioso: pase directamente a la página 21. Si no.... acompañeme desde el principio y recuerde que los problemas humanos, precisamente por ser humanos rara vez tienen causas únicas y soluciones simples. Las páginas que siguen intentarán guiarlo a través

de las múltiples raíces de la problemática alimentaria de Argentina y del mundo y también de las posibilidades a futuro.

2.- Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie⁴.

Pasamos ahora a describir algunos de los múltiples aspectos culturales de la alimentación pero situándola en el tiempo largo de la especie. Aunque en esta hora los trabajos científicos hayan adoptado los lineamientos de la posmodernidad, con la caída de los grandes relatos y predominen los estudios monográficos, me parece interesante no renegar de las macro-teorías y situar la problemática alimentaria actual en el devenir de la historia larga de la especie humana, donde hubo tres grandes cambios estructurales que modificaron el sentido de lo que podía considerarse “comida”.

- a.- el omnivorismo, cuando hace 2,5 millones de años (mas o menos) pasamos de alimentarnos principalmente con vegetales y entran en nuestra dieta las proteínas y los ácidos grasos de la carne,
- b.- la agricultura, que nos permitió controlar el ciclo vegetal para nuestro provecho, superando fluctuaciones estacionales del ecosistema y acumular reservas.
- c.- la industrialización, que cambió el sentido de lo comestible hasta hacerlo incomprensible.

2.1.- La primera transición: El pasaje de vegetarianos a omnívoros La revolución de la carne.

Repasemos algunas de las más importantes características que nos metieron en el corredor evolutivo que terminaría dándole forma al homo sapiens-sapiens (que somos):

- a) **la bipedestación** que liberó las manos de la locomoción permitiendo la acentuación del desarrollo viso-motor y la prensión fina, también acható las caderas en sentido antero-posterior complicando el pasaje del feto en el canal de parto.
- c) **la sexualidad continua** separó sexualidad de reproducción, posibilitando al mismo tiempo el incremento de la fecundidad y modificaciones conductuales de cooperación y complementación de y entre los géneros, que además vendrían a moderar los efectos de la problemática generada en la combinación del bipedalismo (que achata la cadera) y el omnivorismo (que dispara el proceso de encefalización) provocando partos dificultosos.
- c) **el omnivorismo** fue quizás el rasgo que más influyó en hacernos como somos. Nos dio el don y la condena de la variedad. Don porque una especie omnívora tiene mayor capacidad de adaptarse a distintos hábitats y condena porque necesita una amplia gama de nutrientes, para conseguirla deberá cooperar con otros, sobre todo en lo que hace a la ingesta de carne, sumamente dificultosa para homínidos que eran presas antes que predadores, de uñas planas y caninos insignificantes.

La ingesta de proteínas y grasas animales disparó el proceso de encefalización, con el coeficiente mas alto de los mamíferos superiores y con el correlato del aumento del volumen de la cabeza en las crías que, combinado con las modificaciones de la cadera, condicionaron nacimientos problemáticos y crías inmaduras con una importante extrogestación para nutrir de estímulos ese órgano complejo y metabólicamente caro que es el cerebro humano.

El omnivorismo hubiera resultado imposible sin cooperación, causa y efecto de la entrada de proteínas y ácidos grasos en la dieta lo que va a hacer que el acto alimentario se transforme en colectivo y complementario. Esto quiere decir que la forma dominante de comer será a partir de allí la comensalidad (prácticas colectivas para conseguir y compartir la comida) mientras que entre otros antropomorfos seguirá en vigencia tanto la comensalidad como la alimentación vagabunda (donde cada quien

⁴ Este capítulo está basado en :Aguirre,P. Del Gramillón al Aspartamo. Las transiciones alimentarias en el Tiempo de la Especie. Boletín Techint 306. Buenos Aires 2001.

come lo que encuentra). Entonces, a partir del omnivorismo se establece un círculo virtuoso entre ingesta de proteínas y encefalización lo que a su vez al mismo tiempo que reduce el tiempo dedicado a la alimentación, posibilita una mejor y mas variada ingesta, pero al ser un acto colaborativo fomenta la organización y la comunicación. Sin embargo hay que señalar que este cerebro del que los humanos estamos tan orgullosos - mal que le pese a nuestro narcisismo- muy probablemente no “pegó el estirón” en base a la caza sino al carroñerismo ocasional, de esto parecen dar cuenta las herramientas de piedra, mas aptas para cortar o abrir huesos y extraer la médula que para abatir una presa en movimiento.

Una vez instalado el omnivorismo sus ventajas resultaron notorias que un millón y medio de años después ya no encontramos homínidos vegetarianos coexistiendo con aquellos.

Desde el punto de vista temporal, hemos vivido millones de años como cazadores recolectores, no más de diez mil años como agricultores y apenas ciento cincuenta años produciendo industrialmente nuestra alimentación.

En el tiempo largo de la especie el modo de vida de los cazadores-recolectores ha modelado nuestro cuerpo hasta el punto que podemos decir, sin equivocarnos, que el nuestro es un cuerpo paleolítico encerrado en un ambiente industrial (o pos-industrial). No debemos imaginar una única forma de vida paleolítica desarrollada uniformemente en todas las geografías y a través del tiempo⁵. Es obvio que la diversidad del modo de vida cazador-recolector ha tenido que ser enorme para encontrar soluciones creativas a los problemas que trajo colonizar diferentes ambientes, superar cambios climáticos de envergadura (como el avance y retroceso de los glaciares) e interactuar con otros grupos humanos durante las decenas de miles de años que duró el paleolítico.

Los humanos elaboramos diferentes estrategias para reproducirnos física y socialmente con la mejor calidad de vida que fuimos capaces de imaginar y concretar. Estas estrategias fueron principalmente culturales (incluyendo la habilidad abstraer generalidades de experiencias particulares y comunicarlas, organizar el grupo humano, dividir el trabajo, perfeccionar las técnicas para proteger a los mas débiles, intensificar la producción, etc.) porque su cambio es tan rápido como la problemática que enfrentan. Sin embargo en el largo plazo y sin mediar voluntad alguna, por la forma como se estructura el modo de vida paleolítico (que resulta el medio al que estuvimos expuestos durante mas tiempo y aquel al que los humanos debimos adaptarnos), la especie como tal, pudo desplegar estrategias biológicas como la capacidad de atesorar reservas calóricas para superar la oscilación de períodos alternancia abundancia-escasez que caracterizan los ecosistemas naturales.

Los antropólogos hemos producido modelos de la alimentación paleolítica que pueden resumirse en: ensalada con bife (y no al revés)⁶. Una dieta rica en vegetales de hojas y brotes tiernos; frutas, semillas y tubérculos de consumo estacional. Poca carne y magra (ya que el animal de caza tiene poca grasa) lo que traducido a nutrientes sería muchas vitaminas, minerales y fibras; pocas proteínas e hidratos de carbono y prácticamente nada de azúcares y grasas animales.

En habitats de alternancia cíclica abundancia-escasés, debió ser vital para la supervivencia disponer de mecanismos fisiológicos adecuados para “llevarse puestas las calorías” en forma de reservas de grasa. En 1962 J.V. Neel señaló la posibilidad de un “genotipo ahorrador”. El mecanismo de esta eficiencia era una rápida y masiva liberación de insulina después de una comida abundante, la que minimizaba la hiperglucemia y la glucosuria, permitiendo un mayor depósito de energía. Quienes eran

⁵ Eaton, B y Konner, M. Paleolithic Nutrition. New England Journal of Medicine 1985

⁶ Leonard, W. Incidencia de la dieta en la Hominización. Investigación y Ciencia. 2003

capaces de atesorar más energía estaban mejor preparados para sobrevivir al inevitable período de escasez posterior⁷. Por lo que no es de extrañar que en este contexto de adaptación (ecológico y social) **durante el largo período del paleolítico los individuos portadores de estos genes "ahorradores" tuvieron ventajas selectivas en este contexto de adaptación y los transmitieran a sus hijos.**

Si esto es así, los alelos con los que están asociadas las enfermedades metabólicas crónicas de hoy (obesidad, aterosclerosis, diabetes), son de hecho parte del genotipo normal de la humanidad y producto de una selección positiva operada en otros contextos de adaptación. Pero hoy (al cambiar el medio) se han convertido en handicaps y son ahora etiquetadas como alelos que predisponen a enfermedades.

Aquel régimen de alimentación (y de vida) modeló un **tipo de cuerpo** cuyos rastros quedaron marcados en los huesos fósiles y en las pinturas rupestres. Allí los cazadores recolectores se pintan a sí mismos como seres esbeltos, a veces (como en las cuevas de Tassili del norte de África) un trazo sirve para definir el cuerpo alto, magro, flaco, fibroso de estos pueblos.

Estas características del cuerpo paleolítico fueron modeladas por la forma de vida de la que depende tanto la dieta como la tasa de actividad. Y en esta forma de vida inciden la organización social en bandas pequeñas, con baja densidad demográfica (menos de 1 individuo por km²) en ambientes con gran diversidad biológica. La caza y la recolección organizadas de manera de sub-explotar el medio, la comensalidad signada por fogones comunes que hablan de reciprocidad generalizada como forma de reparto de los alimentos, acciones todas que, debieron cristalizar en visiones específicas acerca del lugar de los humanos en el mundo, habida cuenta de los restos que han llegado hasta nosotros de su vida espiritual.

-2.2.- La 2da transición. De cazadores-recolectores a agricultores. La revolución de los hidratos de cultivo.

Hace unos trece mil años, la temperatura empezó a aumentar en todo el globo y, a medida que retrocedían los glaciares, los bosques suplantaron las llanuras cubiertas de hierba y los grandes mamíferos se extinguieron llevando al colapso las culturas de caza mayor especializada, (los científicos no se ponen de acuerdo cuanto tuvo que ver el clima, el agotamiento genético y la caza mayor a la hora de buscar culpables de la extinción masiva). Como era de esperar hubo cambios gigantescos en la alimentación. En las costas, se consumieron pescados y mariscos. En las llanuras, se domesticaron las plantas; fue el advenimiento de la agricultura.⁸ En *Eurasia*, la domesticación de plantas y animales se hizo simultáneamente, de manera que la población se reunió en aldeas y, dos mil años después, dependía enteramente de los cereales. En *América*, en cambio, aunque habían domesticado el maíz, se siguió migrando tras animales de caza, de manera que el asentamiento aldeano se postergó hasta que se agotaron las reservas proteínicas. En todo caso, ambas modalidades formaron parte de una intensificación regional generalizada que sentó las bases de un nuevo sistema de producción y de consumo alimentario.

En los primeros tiempos el pasaje de la alimentación basada en vegetales y carnes magras a cereales y tubérculos cultivados (hidratos de carbono) combinada con el asentamiento en aldeas trajo una modificación (que no sería solamente estética) en el

⁷ Braguinsky citando a Lev-Ran, 1999

⁸ A pesar que es un proceso complejo, que asumió características propias en diferentes lugares, resumimos y simplificamos tomando los elementos principales en busca de lineamientos que nos permitan describir la transición alimentaria.

cuerpo alto y magro de los cazadores. Testigos de este proceso son las estatuillas femeninas y los bajorrelieves de las Venus Obesas. Esta “revolución de los hidratos de cultivo”, con la malnutrición concomitante porque solo se comían hidratos de cultivo, redujo un promedio de 20cm la altura de la especie y acortó un promedio de 5 años la vida media.

Además las labores propias de la agricultura condicionaron la aparición de enfermedades específicas: artritis y artrosis de vértebras cervicales, lumbares, rodilla y dedo gordo del pie (comprometidos en la molienda y característicos de los esqueletos femeninos) rotura y desgaste dental⁹. Sumándose a ellas el hacinamiento, resultante del sedentarismo, junto con la contaminación de los acuíferos, combinadas con una nutrición deficiente (no porque se alimentaban de cereales y tubérculos sino porque **sólo** se alimentaban de ellos) hizo que aparecieran por primera vez las enfermedades masivas: las epidemias.

A pesar de esta depresión de la salud y la calidad de vida, la población aumentó y en este aumento debe haber contado la reducción del período intergenésico de las mujeres que, alimentadas con hidratos de carbono, llegaban rápidamente a ovular durante la lactancia. Además el sedentarismo y posteriormente la invención de cerámica, permitió remojar y hervir los cereales o tubérculos para preparar papillas lo que contribuyó a la supervivencia de los niños consecutivos al limitar la carga de la madre y ofrecer alternativas al pecho materno.

Algunos datos recopilados por los paleodemógrafos señalan que en cuatro mil años multiplicó por cuarenta la población. Sin embargo la calidad de vida (y de alimentación) cayó estrepitosamente ya que aunque había aumentado la cantidad de alimentos se sacrificó la variedad restringiéndose la dieta a un “alimento principal” (staple food) generalmente un cereal o un tubérculo, complementado con el producto del pastoreo. Esto trajo aparejado que, cuando faltaba el staple aparecía el hambre, en cambio cuando faltaban sus complementos, la población quedaba condenada a la desnutrición crónica por falta de micronutrientes.

Pero aún sub-alimentada la población crecía y este aumento dio principio a una nueva ronda de intensificación de la producción. Hay que hacer notar que la agricultura supone una intensificación de la producción muy eficiente en términos productivos, pero el precio que se paga es alto al homogeneizar el medio (ya que solo cultiva la especie que consume) lo fragiliza haciéndolo más susceptible a la difusión de plagas y a que un mal manejo lo degrade.

El caso es que los agricultores del neolítico superaron las oscilaciones estacionales aunque la degradación del medio los hizo débiles frente a las variaciones de mediano y largo plazo. Sin embargo la posibilidad de obtener excedentes dio origen a muchas de las instituciones sociales que conocemos en la actualidad. Las sociedades divididas en clases, castas o estratos jerárquicos, la administración estatal, la institución de la guerra como la conocemos y también esta forma de pobreza por exclusión de la comida.

Es en las sociedades estatales con estratos jerárquicos, donde el excedente agrario se redistribuye de manera desigual, aparecerán (por lo menos) dos maneras de vivir (y de comer) la alta y la baja cocina. La primera es la cocina de la corte, una cocina pública (cuya manifestación mas conocida es el banquete o la orgía) es la que puede consumir el 10% de la población, los aristócratas, es la cocina de la abundancia, con multiplicidad de alimentos incluso ingredientes exóticos fruto del comercio de largo alcance, con cocineros varones que combinan diferentes tradiciones, con normas y reglas de comportamiento que marcan “la etiqueta de la mesa” y excluyen a los que no saben seguirlas. Es una cocina

⁹ Molleson. Investigación y Ciencia .1991.

espectáculo (de hecho en la Europa renacentista los platos se paseaban por la plaza para que el pueblo los admirara antes de servirlos en el banquete)

La baja cocina o cocina campesina es la que come el 90%. Con pocos ingredientes, donde señorea los platos un cereal o un tubérculo (a veces sin nada más), es una cocina de carestía, popular, monótona, simple, privada: organizada por las mujeres-cocineras para la familia dentro del hogar. Como no podía ser de otra manera, dos formas de vivir y de comer darán origen a dos cuerpos : el de los aristócratas y la alta cocina: gordo identificado con el bienestar, la belleza, la opulencia y la salud y el del pueblo y la baja cocina : flaco, identificado con el esfuerzo, la fealdad, la escasez y la enfermedad.

En todas las sociedades estatales donde el excedente se distribuye en forma diferencial sea en la antigua roma o en la china, en el renacimiento europeo o los estados andinos, hay cocinas diferenciadas y cuerpos de clase. Y esto se mantendrá mas o menos así hasta la última transición alimentaria.

2.3.- La 3ra transición. De agricultores a industriales La revolución del azúcar.

La revolución industrial creará una relación absolutamente nueva entre población, producción, distribución y consumo alimentario. Ni Marx (que pensaba que el capital se concentraría cada vez mas bajando los salarios al mínimo condenando a los trabajadores al nivel de la supervivencia) ni Malthus (que pensaba que el hambre, con sus secuelas de guerras y pestes eran inevitables porque regulaban la relación población-producción), previeron que la revolución industrial estaba creando una relación absolutamente nueva entre producción y reproducción que derivó en niveles de vida cada vez mayores para la mayor parte de la población.

A partir de la modernidad, en las sociedades occidentales sometidas a perpetua intensificación por perpetuo cambio tecnológico, después de los primeros 200 años en que las poblaciones vivieran con una calidad de vida extremadamente baja, hace 100 años comienza una progresiva bonanza que las ha llevado a recuperar (para la mayoría) niveles de calidad de vida similares a los paleolíticos (aunque con muchísimas más horas de trabajo) y una esperanza de vida sin precedentes en la historia de la especie.

La alimentación industrial cambiará nuevamente el concepto mismo de lo que se entendió por alimento. Por principio cambian los formatos dominantes: de alimento fresco a industrial, el producto será conservado (en latas, vidrios, hielo, al vacío, esterilizado etc.) producido y procesado mecánicamente transformándose en un valor “que las manos humanas no lo toquen”, transportado hacia donde puedan pagarlo, comercializado como cualquier mercancía a través de mercados mayoristas y minoristas, asociado a conceptos disociados de su calidad de alimento a través de publicidades engañosas. Por eso se ha dicho que en la modernidad **los alimentos no son “buenos para comer” sino “buenos para vender”**¹⁰.

El alimento que ejemplifica esta etapa es el azúcar, totalmente periférico por su valor nutricional, desde el siglo XVI que entran en producción las plantaciones coloniales ha entrado masivamente en la alimentación urbano-industrial ninguna vianda la rechaza decía Flandrín), promoviendo ganancias fabulosas en nombre de las cuales se esclavizaron poblaciones y se arrasaron países enteros.

Las transformaciones comerciales de los alimentos los harán tan extraños al comensal medio que se necesitarán “sistemas expertos” (aparatos científico-tecnológico- políticos) que aseguren que son comestibles, seguros, sanos.

¹⁰ Harris.M. Vacas, Cerdos, Guerras y Brujas. Alianza. 1985

Otras características de la alimentación industrial son la des-estacionalización y la des-localización de las dietas. Transportados, conservados, comercializados donde puedan pagarlos, se pueden comer duraznos en invierno (desestacionalización), además como los suministros locales no alcanzan para sostener la población concentrada en los cinturones industriales y éstos comienzan a depender de la importación, entonces las fuentes dietéticas de las ciudades se volvieron en cada vez más extraterritoriales, dependiendo de relaciones comerciales y políticas con otras regiones y países. La doble presión de mantener la estabilidad económico-social controlando precio y flujo de alimentos hacia los cordones industriales, más la diversificación rentable del capital financiero, confluyeron en los países industriales para que la dieta resultara cada vez más deslocalizada. Con esta separación del entorno (que ahora es el mundo) la cantidad y variedad de alimentos aumenta y los ciclos estacionales que habían ritmado la alimentación humana desaparecen.

Sin embargo la cantidad de alimentos disponibles se multiplica aumentando no solo la producción sino la productividad logrando en los finales del siglo XX que la producción total iguale las necesidades de la población. Frente a este paraíso de abundancia y variedad la alimentación industrial construye sus infiernos: como comensales **no sabemos qué comemos**. No conocemos el origen de los alimentos (natural o artificial?), ni las modificaciones que sufrió en su producción (los genes extraños de los alimentos transgénicos, los pesticidas, hormonas, fertilizantes que se han integrado al producto), ni las sustancias que se le agregaron para su envasado y conservación (colorantes, saborizantes, conservantes etc.), ni siquiera podemos estar seguros de la inocuidad de su envoltorio.

Percibimos además una **baja de las cualidades gustativas**. Así la estandarización de los productos, su pasteurización, esterilización, saborización, coloración, nos impacta como “comida de plástico”. Todo sabe igual, la industria me garantiza que es “eso” que vende es higiénica, rápida, linda.....pero insípida.

Para coronar la crisis de la modernidad, la comensalidad, comienza a romperse, se evade del control social y se sitúa en la esfera del individuo. El tiempo, ligado a la producción ritma el día en horarios imposibles y las distancias urbanas separan al comensal de la mesa hogareña. Poco a poco se instalan formas de consumir alimentos alejadas de toda regla, rompiéndose las gastro-nomías, esas reglas del “buen comer” con que todas las culturas designaban “lo que esta bien comer”, cómo esta bien comerlo y cuándo debe hacerse. Este conjunto de normas y saberes que nos caracterizaban se diluyen y aparece como sujeto de la modernidad un comensal “solitario-masivo” (oxímoro que revela un comensal individual, consumiendo a solas y cuando quiere una comida procesada mecánicamente, masiva, indiferenciada, industrial, con la ilusión de haberla elegido). Se rompe, entonces, la gastronomía y aparece la gastro-anomía¹¹, sin embargo tal anomia no aparece por ausencia de reglas sino porque existen demasiadas.

En las sociedades actuales, múltiples voces autorizadas nos dicen “qué es comer bien”: están los profesionales de la salud que nos enseñan a comer sano y evitar enfermedades, desde la industria una legión de publicistas nos sugieren qué felices seremos comiendo rápido y procesado, desde el buen vivir los gourmets nos dicen como comer rico, mientras la abuelita siguiendo la tradición nos señala las virtudes de la comida local y bien intencionadas económicas nos ayudan a comer barato....entre otros discursos normativos.

Así el comensal moderno, librado a su propio criterio debe elegir bajo que normas encuadrar su comida y un día come sano, otro rápido, el tercero rico, mas tarde

¹¹ Fischler.C. op cit.

tradicional y finalmente barato, pasando de una a otra sin adherirse a ninguna. **Jamás las culturas dejaron solos a los comensales a la hora de decidir la comida porque las normas y las “gramáticas” de la cocina que enlazaban texturas, temperaturas y sabores en platos y preparaciones daban sentido social al comer. Tal sentido se esta perdiendo**, hoy el comensal elige solo y cada vez mas “picotea” y no come. Picotea cuando tiene hambre, fuera de pautas y gramáticas, frente a la heladera o al kiosko. En este evento alimentario el “otro” cultural desaparece, la comida deja de compartirse material y simbólicamente y también se diluye la identidad alimentaria (que es parte de la identidad). Crece la gastro-anomia.

Mientras el omnivorismo nos hizo humanos y la agricultura nos hizo desiguales, la modernidad alimentaria nos hace opulentos y solitarios, por eso en este contexto de abundancia permanente, alcances planetarios y cuestionamientos a las bases materiales y simbólicas de la alimentación es que ésta aparece como “crisis de civilización”.

Además, en el marco de la alimentación industrial, los cuerpos de clase se revierten, hoy en Argentina y en el mundo los ricos ya no son gordos sino flacos, la diferenciación cambia de signo y es la esbeltez lo que se identifica con la salud y la belleza, mientras la OMS alerta sobre la obesidad como epidemia mundial y la FAO sobre la desnutrición a nivel también mundial pero ambas como enfermedades de la pobreza.

Para no pecar de pesimistas, volvemos a señalar que ha sido la brutal intensificación de la producción por ingentes inversiones de saberes, energía fósil, tecnología y divisas en el proceso de producción agro industrial de alimentos lo que ha permitido que el planeta llegue a la disponibilidad plena, es decir a producir lo suficiente para que todos los habitantes puedan comer. Es el sueño logrado de una abundancia permanente. Después de milenios de alternancia abundancia-escasez estamos en los umbrales de la opulencia.

Sin embargo en Argentina y en el mundo, montones de personas sufren hambre..... pero ese es objeto del próximo capítulo.

3.- Globalización Alimentaria

La alimentación global actual, entonces, ha logrado superar la escasez o al menos los períodos de alternancia abundancia-escasez que la habían caracterizado en períodos anteriores. Eso al menos visto desde las estadísticas mundiales. Pero ante el optimismo de la producción suficiente... persiste la pesimista realidad de poblaciones enteras en situación de subnutrición que periódicamente nos escandalizan desde los titulares de los diarios. Parece que producir alimentos no es suficiente, hay que poner atención también en la manera que se distribuyen.

Desde su fundación la FAO se jugó al crecimiento de la producción como la forma más efectiva de terminar con el hambre, así condenó (en muchos casos injustamente) ciertos sistemas de producción campesina por su baja productividad y financió tecnologías para mejorar la producción agrícola, bajo el criterio que había que producir, producir y producir y que solo contando con mas y mejores alimentos se podría dar una batalla efectiva contra el hambre. Tardíamente la FAO se dio cuenta (e hizo una saludable autocrítica) respecto de sus políticas en la segunda mitad del milenio pasado. La producción sola no basta, si no se vigila la distribución, los alimentos caen en el mismo circuito de desigualdad, es más algunas experiencias nos muestran que empobrecieron a los pobres y esa mayor y mejor producción sirvió para diversificar aún más los consumos de los que ya comían bien. La revolución verde en México en los 60 fue en este sentido, la introducción de semillas híbridas que aumentaron exponencialmente el rendimiento enriqueció a los poseedores de propiedades medianas y grandes y empobreció a ejidatarios minifundistas, mientras que el incremento de productividad se utilizó para alimentar ganado que aumentó el consumo cárnico de los sectores de ingresos altos (del país y del extranjero).

Numerosos estudios, analizando minuciosamente las hojas de balance de alimentos de FAO y las necesidades alimentarias de OMS y haciendo los ajustes necesarios para eliminar raquitismo, aumentar la estatura y el peso en toda la población carente estimada a escala global ¹², muestran que aún con todas estas demandas, el consumo medio mundial aún se mantendría por debajo del suministro medio disponible. Esta conclusión “confirma vigorosamente que la pauta actual de desnutrición y hambre no está relacionada con la disponibilidad de alimentos, sino mas bien en función de los derechos mundiales al alimento”. ¹³

Es decir ahora hay alimentos suficientes pero debemos preocuparnos por la equidad en su distribución. Sin embargoahora hay pero ¿habrá alimentos mañana?. La disponibilidad plena rompe con un fantasma, y el temor por el abastecimiento futuro nos retrotrae al viejo pero reiterado relato que nos acompaña desde hace tres siglos y al que Malthus dio nombre y apellido.

3.1.-Población y producción: el fantasma malthusiano

La carrera entre población y producción debemos tratarla no porque sea una preocupación Argentina (por el contrario, nuestro país se sueña escasamente poblado y gran productor de alimentos, capaz de nutrir al mundo y explotar sus ventajas ecológicas y demográficas, es más se sueña revirtiendo su crisis del siglo XXI con los mismos instrumentos que lo hicieron crecer a fines del siglo XIX) sino porque es una falacia grosera que opera sistemáticamente a nivel de las representaciones culturales.

¹² -cambio que tardaría inevitablemente una generación-

¹³ Bender. An End Use Analysis of Global Food Requirements. Food Policy N° 19. 1994

Como tal se presenta como la hipótesis explicativa favorita del ciudadano medio ilustrado (en todos sus sentidos), que es utilizada en reiteradas oportunidades -por su reductora simplicidad- para explicar el hambre, la pobreza y cierto darwinismo social que considera la asistencia alimentaria como nociva.

Desde el año 1798 en que Malthus escribiera su ensayo¹⁴ el eco de su profecía atraviesa los siglos: en tanto la población aumenta en proporción geométrica mientras que los alimentos lo hacen en proporción aritmética, “la potencia de la población es indefinidamente mayor que la potencia de la tierra para producir sustento para la humanidad” por lo tanto el hambre –inevitable según esta hipótesis- será el gran regulador de nuestros excesos demográficos.

Décadas más tarde Marx le contesta que reducir la complejidad del problema demográfico y de la producción alimentaria a variables biológicas sin tomar en cuenta la organización social es un error gigantesco. Sin embargo precisamente por su simplicidad el error atraviesa los siglos y los neomalthusianos del siglo XXI adaptan la profecía a los nuevos tiempos como “preocupación” porque el aumento de la población en las zonas más pobres del planeta (África, Asia y América Latina) es mayor que el aumento de la producción mundial de alimentos.

La hipótesis malthusiana fundamenta el pensamiento de grandes catastrofistas como Paúl Ehrlich¹⁵ - que llegaba a la conclusión que “la batalla para alimentar a toda la humanidad ha terminado/.../a estas alturas no hay nada que pueda impedir un aumento sustancial del índice mundial/ o que... / la mayoría de los que van a morir en la tragedia más grande de la historia del hombre ha nacido ya”.

En la vereda opuesta, los hiperoptimistas¹⁶ sostienen hipótesis tecnológicas y organizacionales para oponer a la biología, así no ven límites materiales a la producción de alimentos y piensan que la infinita capacidad de inventiva humana (tecnología) solucionará los problemas a medida se vayan presentando (en ese sentido cuanta más población más ideas).

¿ Es cierto que la relación población producción es tan lineal? ¿Es cierto que alguna idea brillante se nos ocurrirá y mediante la tecnología se solucionará todo?. Empecemos por el principio y vayamos directamente a Malthus: ¿la población es un problema?

3. 1.2-Población

Si pudiésemos estar seguros sobre la manera que crecen las poblaciones, prolongando nuestras tendencias pasadas en el futuro, deberíamos comenzar por las estimaciones imprecisas de la prehistoria que algunos paleo-demógrafos¹⁷ calculan , hacia el final de la última glaciación en 3 millones de habitantes para el total del planeta, 8000 años después eran treinta millones. Al comienzo de la era cristiana trescientos millones que solo se duplicarán 1600 años después, esos seiscientos millones volverán a duplicarse dos siglos más tarde. Los mil doscientos cincuenta millones de 1850 se duplicarán poco después de la II Guerra Mundial llegando a seis mil millones en 2000. Como se ve la aceleración del crecimiento poblacional asusta, y no es de extrañar que aparezcan posiciones catastrofistas. Pero a la vez (parafraseando a los

¹⁴ Malthus, T. Ensayo sobre el Principio de la Población. (1era edición 1798). Taurus. Barcelona. 1985

¹⁵ Ehrlich, P. The Population Bomb. Claredon. 1968.

Ehrlich y Ehrlich. The Population Explosion. 1990.

¹⁶ Simon, Julian. The Ultimate Resource I. 1981 y The Ultimate Resource II 1996.

¹⁷ Mc Evedy y Jones. Atlas of World Population History. Allen Lane. Londres. 1979

optimistas) que nuestro ingenio humano haya permitido alimentar a tanta gente ha sido un logro impresionante.

Hay algunos indicios que el crecimiento demográfico ha comenzado a aminorar a partir de 1960 cuando el índice mundial de crecimiento alcanzó su nivel más alto, en poco más de un 2% anual, a partir de allí ha habido una disminución gradual del índice de fertilidad. La población mundial solo creció un 1,4% en la primera mitad y un 1,3% en la segunda mitad de la última década del milenio. Aunque los pronósticos demográficos son poco fidedignos hay indicios crecientes que no es inevitable otra duplicación para el 2050 y llegar a los 12.000 millones, es más las Naciones Unidas calculan que “apenas” se llegará a 8.900 millones. Pese a esta combinación de buenas noticias seguiremos siendo más durante las próximas dos generaciones y el futuro crecimiento demográfico estará concentrado casi exclusivamente en las zonas pobres de Asia, África y América Latina.¹⁸

Tal vez para comprender mejor por qué crece o deja de crecer la población convenga complejizar la cuestión y mirar el bienestar, no solo los alimentos. Estudiando los censos de los 150 años posteriores a la revolución industrial, los países europeos mostraron que a medida que aumentaba el ingreso medio descendía la cantidad de hijos por familia. Esta comprobación empírica fue explicada por los economistas aplicando la teoría de la elección racional a las decisiones de los padres de aumentar o no el tamaño de la familia. Propusieron que los padres decidirán cuantos hijos tener, no por ignorancia acerca de cómo prevenir los embarazos, o por motivos místicos, ideológicos o religiosos, sino por la dirección en que fluyen los ingresos. Si estos van de los niños hacia los mayores, entonces los padres desearán tener una familia numerosa incluso adoptarán y recibirán parientes como las típicas familias extensas de las áreas rurales donde, a falta de tecnología, cada hijo es un trabajador que incrementa la renta familiar con bajo costo de manutención. Al revés, cuando el flujo de ingresos va de los padres a los hijos, cuando cada hijo cuesta en educación, mantenimiento o tiempo de crianza, los padres tenderán a tener familias pequeñas buscando calidad antes que cantidad de hijos.

Por eso Amartya Sen –premio Nobel 1998 propuso preocuparse sobre todo por la pobreza ya que haciéndolo la fecundidad se cuida sola. A mayor bienestar (mayores ingresos, mayor nivel de educación de las mujeres, mejor alimentación, mejor calificación laboral, etc) la fecundidad desciende (con o sin métodos anticonceptivos modernos y blandos, prueba está que la transición demográfica comenzó mucho antes que éstos existieran, con los métodos “tradicionales” eufemismo para nombrar métodos como la abstención, celibato, farmacopea simple, aborto, infanticidio, etc).

Deevey,¹⁹ haciendo una estimación retrospectiva del tamaño de la población humana hasta el origen de nuestra especie y graficándolo a escala logarítmica reveló tres “olas” de población. Cada oleada coincidiría con una revolución técnica: la primera –hace dos millones y medio de años coincidiría con la difusión de la manufactura de utensilios, la segunda hace aproximadamente diez mil años coincidiría con la expansión de la agricultura y la tercera, hace ciento cincuenta años, con el auge de la industria. Cada una transformó el significado de la palabra recursos y cambió la relación con el medio ambiente, dio pie a una transición alimentaria, demográfica y epidemiológica. Todas posibilitaron un período de crecimiento exponencial seguido por otro de “amesetamiento” o estabilidad. Esta detención habría comenzado ya para la oleada industrial que transitamos.

¹⁸ Naciones Unidas .1998

¹⁹ Deevey, E. Scientific American. Septiembre 1960

Todas estas hipótesis concluyen que es muy probable que la situación actual sea de crecimiento inercial, y que alcanzará por lo menos dos generaciones más antes de detenerse o aún comenzara decrecer.

Sin embargo aunque la humanidad no vuelva a duplicar su tamaño y que el total previsto para el 2050 sea menor, es probable que esté muy cerca (o hasta por encima) de su máximo a largo plazo, porque al aumentar la población se requiere multiplicar la producción, no solo de alimentos sino de productos y servicios. Siguiendo las “actuales tendencias” y suponiendo dietas variadas, productos industriales y trabajos regulares para todos, 10.000 millones de personas requerirían cuadruplicar la producción agrícola, sextuplicar el uso de energía, y octuplicar el valor de la economía mundial. Muchos especialistas no consideran posible este supuesto del 2-4-6-8. ¿Entonces era cierto que la amenaza proviene de la insuficiencia de la producción?. Y sobre todo....¿es posible multiplicar por cuatro la producción de alimentos sin convertir el planeta en un gigantesco campo arado sin otras especies que las comestibles?. ¿Es la producción el problema?

3.1.3.-Producción

La FAO estima la situación alimentaria y nutricional de los países calculando el índice de disponibilidad alimentaria, un promedio diario de la energía per cápita disponible para consumo humano partiendo de las Hojas de Balance. En ellas cada país declara su producción la que después se incrementa por la importación o el stock de años anteriores, y se reduce por exportación o pérdidas en transporte e industrialización. Pues bien, en la década de 1980 la disponibilidad mundial de alimentos era superior a la necesaria para cubrir (con las necesidades energéticas de un adulto promedio) a toda la población mundial.

Se puede argüir que si bien se alcanzó la disponibilidad plena, esta no podrá mantenerse en el futuro. En realidad no solo ha aumentado la producción hasta alcanzar- al menos teóricamente- para todos, además ha aumentado la productividad por hectárea. Nuestra especie ha pasado de vivir en grupos pequeños de cazadores recolectores densidades promedio (medidas por unidad de terreno utilizado) de menos de un individuo por km², a 10 personas por km² en los inicios de la agricultura y 1.000 persona por km² de tierra cultivable con la agricultura moderna²⁰. Pero esta expansión no podría haberse logrado sin una inversión previa, cada vez mayor de energía (humana, animal, hídrica y mecánica sostenida por combustible fósil y electricidad). Su introducción inició una transformación profunda de las agriculturas tradicionales, hasta el punto que la superficie cultivada aumentó solo un tercio desde 1900 pero debido a que se cuadruplicó el rendimiento medio, se multiplicó por seis el total cosechado. Aunque es indudable que el precio por nuestros triunfos agrícolas ha sido provocar transformaciones enormes en los ecosistemas naturales y ahondar la dependencia del petróleo, procesos que han alterado significativamente los ciclos biosféricos y han aumentado peligrosamente el nivel de contaminación de todos los ecosistemas.

Los catastrofistas plantean puntos muy válidos sobre las perspectivas a largo plazo de la agricultura moderna, apoyándose en datos sobre el estancamiento de la producción alimentaria mundial en los 90, en su dependencia del petróleo (recurso no renovable del que dependen agroquímicos, fertilizantes, combustibles, hasta los silos de estiba). Nos alertan que el monocultivo puede ser rentable a corto plazo pero no es el mejor modo de promover el cuidado la longevidad y la estabilidad de un agro sistema. La degradación del suelo, el mal uso del agua de riego, la contaminación del medio

²⁰ Smil, V. Energy in World History.- Boulder. Westview. 1994

ambiente con sustancias químicas sintéticas, el acorralamiento y extinción de especies no domesticadas, tarde o temprano empezarán a socavar la capacidad de la tierra para alimentarnos.

- ¿Es entonces que estamos bien pero vamos mal?. Los **requisitos esenciales de la producción alimentaria** son fáciles de enumerar. Todos nuestros alimentos proceden directa o indirectamente del **sol**. De la capacidad de las plantas de transformar la radiación solar en fitomasa y del metabolismo animal que de ella se alimenta. Este proceso raras veces se encuentra limitado por el flujo de la energía radiante, las restricciones provienen del suministro de agua y nutrientes .

A pesar de los incrementos en la productividad hará falta mas **tierra** para satisfacer la demanda alimentaria, aunque según la opinión mayoritaria hay grandes posibilidades de ampliar la superficie de tierra cultivada, se reconoce también que estas reservas están desigualmente distribuidas entre continentes. Cuánta de esa tierra terminará siendo agrícola es algo sumamente incierto, porque los inventarios son sorprendentemente pobres, hay actualmente más tierra cultivada de la que se ha reconocido oficialmente y hay también tierra infrautilizada, como así también hay pérdidas constantes de tierra agrícola que apenas empezamos a registrar. Pero considerar solo la cantidad es un error, la calidad del recurso es importante. Una mala gestión del suelo puede degradarlo, mientras que medidas agronómicas adecuadas pueden mejorarlo.

Los recursos de **agua dulce** parecen ser menos abundantes, el aumento del uso del agua por año nos sitúa en una trayectoria que coloca a los mayores productores de alimentos del mundo desarrollado en el límite de la extracción racional tal vez en menos de dos generaciones. En al menos una docena de los países áridos menos populosos la extracción de agua está sobrepasando la tasa de reposición natural y en una o dos décadas seguirán este camino una veintena de países africanos. Se impone una mejor gestión del agua –y no solo de uso agrícola- para abordar esta limitante de la producción futura.

En lo que se refiere a **nutrientes**, como la escasez natural se ha resuelto con aplicaciones masivas de abonos inorgánicos, el suministro de los tres macronutrientes principales (nitrógeno, fósforo y potasio) supera con mucho su tasa de provisión natural. Una gestión agronómica adecuada dirigida a conseguir eficiencias mas elevadas en el uso de fertilizantes y a optimizar las tasas de biofijación y reciclaje tendrá que seguir siendo un elemento clave del futuro.

Aunque resulte una perogrullada decir que mantener una **biodiversidad adecuada** es un factor clave para una agricultura productiva no resulta nada fácil llevarlo a cabo seleccionando las especies interactuantes, porque sabemos todavía muy poco de la dinámica profunda de los agrosistemas. Recién en las últimas décadas hemos revisado la idea que el monocultivo de plantas anuales es la mejor forma de agricultura (que predominó cinco mil años), sin embargo las relaciones entre biodiversidad y estabilidad de la producción alimentaria no son un simple caso de cuanto-más-mejor.

Una última consideración nos introduce aún más en la complejidad del problema y son los debates sobre las bases genéticamente limitadas del cultivo moderno que casi siempre pasan por alto la diversidad microbiana, medio primario de garantizar un buen funcionamiento de los ciclos biosféricos. Todavía es muy incipiente nuestro conocimiento sobre las repercusiones de la actividad agrícola sobre las bacterias, hongos e invertebrados del terreno.

Creo que lo dicho alcanza para resaltar que si bien por ahora los recursos son suficientes es necesario en un futuro gestionarlos racionalmente para que la producción sea sustentable.

3.1.4.-Políticas de producción y población

Malthus simplificaba, si la alimentación es un hecho altamente complejo la reducción a dos variables es simplificar un problema de envergadura. Aún pese a la presunta adecuación calórica mundial, alcanzada en la segunda mitad de la década de los 80, la FAO estima que más de 880 millones de personas no tuvieron acceso regular a una cantidad de alimentos suficientes para cubrir sus necesidades y, de ese modo, llevar una vida activa y sana. Aun cuando esa cifra representa una mejoría con respecto a años anteriores, sigue siendo un escándalo para un mundo que, globalmente, tiene disponibilidad suficiente. El déficit alimentario es equivalente a apenas cuarenta millones de toneladas de granos; el 20 por ciento del grano con que se alimenta al ganado.

Es obvio entonces que aunque los alimentos estén disponibles, no se distribuyen equitativamente: el ciudadano medio de los países desarrollados consume 50 por ciento más calorías y 70 por ciento más proteínas que el habitante promedio de los países pobres. En realidad, la *cuestión alimentaria mundial* encubre disímiles *situaciones nacionales*, en las que lo definitorio no es la disponibilidad global de alimentos sino su distribución. Uno de los aportes de Amartya Sen fue, precisamente, alertar que aunque los alimentos existan la disponibilidad no garantiza que todos puedan acceder a ellos, que estén teóricamente disponibles no quiere decir que sean accesibles. Porque el hambre y la desnutrición pueden coexistir con una alta disponibilidad: las hambrunas en Etiopía en 1973, en Bangladesh en 1974, o de Irlanda en 1845, coincidieron con épocas en las que la producción de alimentos era suficiente²¹. Los que murieron en aquellas hambrunas fueron los que no pudieron **acceder** a los alimentos teóricamente disponibles: los pobres.

Si la cuestión alimentaria pasa por el acceso, entonces, es una cuestión social. Deja de ser una problemática asociada a la presión reproductiva o a la finitud de las tierras disponibles en los países o en el planeta, y se transforma en una creación social, un subproducto del orden político. Y las decisiones a futuro serán principalmente de orden político.

¿Cómo abordaremos la cuestión alimentaria?. Una posibilidad es intentar el camino de lo conocido y repetir las soluciones que creamos hace 6000 años (es decir segregando diferencia). Otro es intentar un camino más difícil tal como es reconocer el derecho que todos tenemos a la alimentación y -por lo tanto- comenzar a transitar el camino de la equidad distributiva.

3.2.-La alimentación como Crisis de civilización

Porque se da en todos los frentes, a nivel global y local, porque abarca procesos tanto materiales como simbólicos, que ninguna otra especie sufrió y que son propios de los humanos y de esta alimentación particular que tenemos no se caracteriza por comer nutrientes sino comida es que consideramos la problemática alimentaria como una crisis de civilización.

En los principios del tercer milenio todos los frentes parecen problemáticos, aunque el aumento de la población ha crecido menos que *la producción* agro-alimentaria, ésta basa su productividad en recursos no renovables como el petróleo del que es fuertemente dependiente, lo que está comprometiendo la sustentabilidad pero además el uso y abuso de la tierra para cultivo está produciendo extinción y reducción de la biodiversidad, envenenamiento de las aguas, desertización, tala de bosques hasta

²¹ Sen, A. Hunger and Entitlement, 1982

efectos impredecibles sobre otras especies no cultivadas (por la introducción de organismos genéticamente modificados) a la vez que homogeneiza, des-estacionaliza y des-localiza las dietas.

La distribución inequitativa deviene en la vergüenza de saber que se podría terminar con los millones de desnutridos con solo invertir un quinto del cereal que se utiliza para engordar el ganado.

El consumo industrial ha reducido al comensal a la categoría de mero comprador de mercancías alimentarias, tan alejadas del producto natural que les dio origen que resultan, OCNIS (objetos comestibles no identificados) que deben ser avalados por “sistemas expertos”.

Un nuevo frente se abre más allá de la cantidad y/o la calidad del alimento y son las formas que adopta el comer: *la desaparición de la comensalidad*, cuya expresión era la mesa familiar, mientras que avanza en la cotidianidad la comida desestructurada: el picoteo permanente de “cualquier cosa”, a cualquier hora y en cualquier lugar.

Todas estas dimensiones de la alimentación impactan sobre una biología que se formó hace milenios y no ha cambiado sustancialmente desde entonces. Este “cuerpo paleolítico”, común a todos los humanos modernos, una vez que los mecanismos culturales que gobernaban la alimentación se desvanecen, reaparece con fuerza. Pero sus características, modeladas en otros contextos, son ahora disfuncionales y se transforman en desventajas: aquellos genes ahorradores que nos permitieron sobrevivir resultan ahora la base de múltiples enfermedades.

3. 3.-Seguridad alimentaria

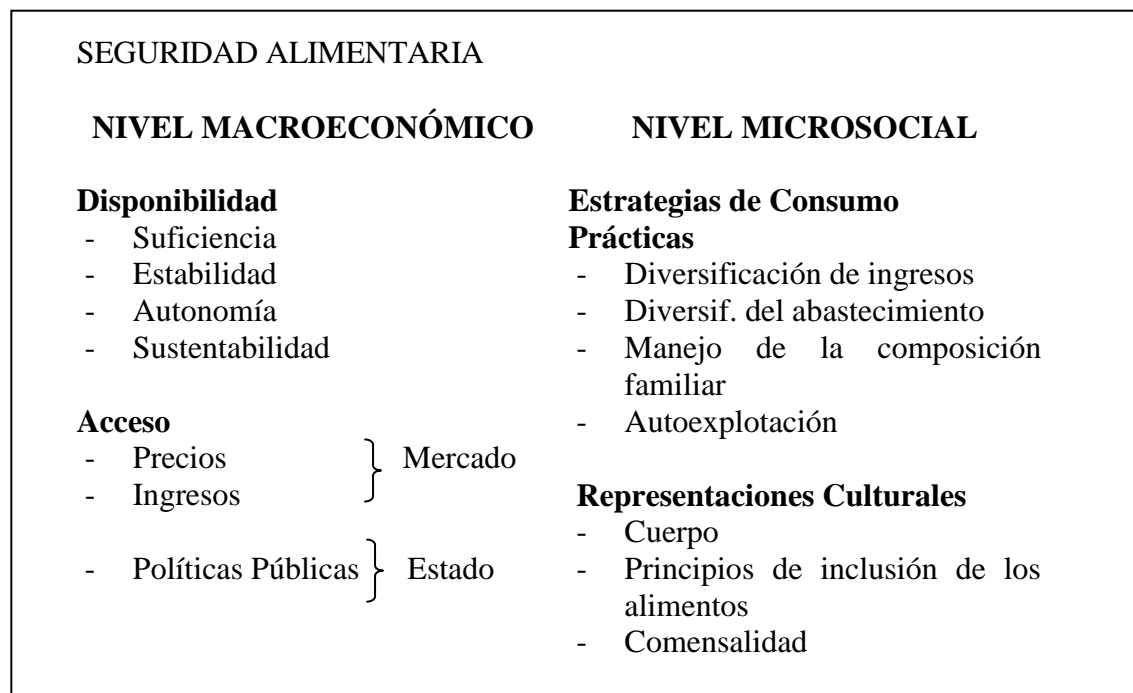
En 1974 en FAO se comienza a utilizar el concepto de seguridad alimentaria resignificándolo como “derecho de todas las personas a una alimentación cultural y nutricionalmente apropiada”, al definirla así retoma documentos internacionales que desde 1924 reconocen a la alimentación como uno de los derechos fundamentales del ser humano y como tal se encuentra en las actas fundacionales de la Organización y en su mismo preámbulo. Pero en la década de los 80 y a tono con los esquemas neoliberales impuestos por el mundo anglosajón de Thatcher y Reagan, la seguridad alimentaria se transforma en una “capacidad”, trasladando la responsabilidad al individuo. Será Amartya Sen (1982) quien critique esta postura desde la ética, la economía y la política. Su posición es que las capacidades de los individuos dependen siempre de la estructura de derechos de la sociedad en que desarrollan su vida. En las economías de mercado, ese derecho opera a través del ingreso real. Si un trabajador vende su fuerza de trabajo y percibe un salario de trescientos pesos, sus derechos abarcan todos aquellos bienes y servicios que sumados cuesten hasta esa cifra. El límite queda fijado por su patrimonio (la dotación) y sus posibilidades de intercambio, con la naturaleza o con el mercado²². En base a esos derechos una persona puede adquirir capacidades: la capacidad de estar bien alimentado, la capacidad de no padecer cólera, la capacidad de envejecer apaciblemente. Estar bien alimentado es, desde la perspectiva ética invocada por Amartya Sen, decisiva para la libertad. El hambre es un atentado a la libertad de tal magnitud que justifica una política activa orientada a tutelar el derecho a los alimentos hasta tanto este se haga efectivo y los pobres puedan asumir su propia autonomía.

En la década siguiente las organizaciones internacionales volverán a considerar la seguridad alimentaria como un derecho y como tal se inscribirá tanto en la

²² Sen. A. op.cit. 1982

Convención de los Derechos del Niño ²³ como en las Conferencias Internacionales de Nutrición de 1992²⁴ y 1996 en Roma, donde FAO comprometió a los países miembros a garantizar su cumplimiento “a través de un marco socio-político que asegure a todos el acceso real a los alimentos, poniendo el énfasis en el marco social y político que regula las relaciones que permiten a los agregados sociales **adquirir** sus alimentos en una economía organizada a escala mundial (salarios, precios, impuestos), **producirlos** (derechos de propiedad) o entrar en **programas asistenciales** (gasto público social).

En 1994 en el Seminario Taller de Seguridad Alimentaria en los Hogares, de FAO, en Venezuela, la autora presentará la siguiente síntesis para organizar las dimensiones en que se despliega el concepto .



- 3.4.- Seguridad Alimentaria en Argentina

Cuando situamos **la problemática alimentaria Argentina dentro de la problemática alimentaria mundial**, podemos realizar un diagnóstico realista, develar algunos mitos y proponer soluciones para el futuro. Vemos que no es propia ni importada sino que tiene similitudes y diferencias con la situación mundial, por lo tanto algunas de sus características las deberemos enfrentar en conjunto con el resto del planeta, mientras que otras son de nuestra exclusiva responsabilidad.

²³ ONU 1989, art. 24

²⁴ CIN 1992 Roma , CIN 1996 Roma

3.4. En que es compartida:

- a) En las condiciones generales en que se sostiene la producción agro- alimentaria nuestra, homogeneización del terreno -por lo tanto fragilización de los ecosistemas- dependencia del petróleo y contaminación que pone en peligro la sustentabilidad de la producción futura.
- b) E3.4.-Seguridad Alimentaria en Argentina

Cuando situamos **la problemática alimentaria Argentina dentro de la problemática alimentaria mundial**, podemos realizar un diagnóstico realista, develar algunos mitos y proponer soluciones para el futuro. Vemos que no es propia ni importada sino que tiene similitudes y diferencias con la situación mundial, por lo tanto algunas de sus características las deberemos enfrentar en conjunto con el resto del planeta, mientras que otras son de nuestra exclusiva responsabilidad.

3.4.1.-En que es compartida:

- c) En las condiciones generales en que se sostiene la producción agro- alimentaria nuestra, homogeneización del terreno -por lo tanto fragilización de los ecosistemas- dependencia del petróleo y contaminación que pone en peligro la sustentabilidad de la producción futura.
- d) En la disponibilidad excedentaria sostenida en aumentos en la productividad antes que en ampliación de la frontera agraria.
- e) Al igual que en el mundo a pesar de tener disponibilidad excedentaria , tenemos acceso restringido
- f) También existe la urgente necesidad de un cambio de patrones globales de consumo. De los países y las gentes que no pueden, para que puedan comer, y de los países y las gentes que comen demasiado para que dejen de consumir como lo hacen.
- g) En la modernidad alimentaria (al mismo tiempo homogeneizadora a través de una cocina industrial única y difundida y diferenciadora ya que a la unificación de productos se opone la estratificación –y exclusión – de los compradores) la distinción y la exclusión se da por dentro: en la época del banquete perpetuo hay tantos tipos de pan-arroz-leche etc. como clases sociales.
- h) Al igual que en el mundo está ocurriendo una pérdida de la comensalidad, pero aquí por partida doble, aumenta el picoteo y aumenta la comensalidad colectiva de los que ya no pueden comer en su hogar. n la disponibilidad excedentaria sostenida en aumentos en la productividad antes que en ampliación de la frontera agraria.
- i) Al igual que en el mundo a pesar de tener disponibilidad excedentaria , tenemos acceso restringido
- j) También existe la urgente necesidad de un cambio de patrones globales de consumo. De los países y las gentes que no pueden, para que puedan comer, y de los países y las gentes que comen demasiado para que dejen de consumir como lo hacen.
- k) En la modernidad alimentaria (al mismo tiempo homogeneizadora a través de una cocina industrial única y difundida y diferenciadora ya que a la unificación de productos se opone la estratificación –y exclusión – de los compradores) la distinción y la exclusión se da por dentro: en la época del banquete perpetuo hay tantos tipos de pan-arroz-leche etc. como clases sociales.
- l) Al igual que en el mundo está ocurriendo una pérdida de la comensalidad, pero aquí por partida doble, aumenta el picoteo y aumenta la comensalidad colectiva de los que ya no pueden comer en su hogar.

3.4.2.-En que es nuestra:

- a) Si consideramos la seguridad alimentaria como el derecho de todos los argentinos a una alimentación adecuada, es nuestro propio problema, derivado de las condiciones económicas, sociales y políticas que creamos para restringir el acceso a la mitad de nuestra población.
- b) Es original, en realidad un caso a contra corriente del buen sentido, que un país teniendo autonomía alimentaria, trabaje alegremente para perder su capacidad de proveer a la población de todos los productos necesarios para tener una alimentación variada y suficiente y se encamine hacia el monocultivo de forrajes para alimentar animales ajenos.
- c) Es propio poner en peligro la sustentabilidad (ya sea contaminando sus acuíferos o sobre-explotando nuestras pesquerías) por un poco de ganancia presente o simplemente por estupidez. Es propio no tomar en cuenta la gestión ambiental tomando posición en la falsa antinomia desarrollo o ambiente, optando por un desarrollo a cualquier precio que es lo mismo que decir “desarróllese ahora pague después”. Un país jugado al desarrollo y a la autonomía alimentaria como China puede servirnos de ejemplo: después de décadas de “crecer a cualquier costo”, está en proceso de mejorar su gestión ambiental cuando calculó que perdía capacidad de alimentar al 75 millones de personas por no tomarla en cuenta.
- d) Porque la historia alimentaria de Argentina fue diferente respecto de la Europa - con quién gozamos comparándonos- y parecida a otras colonias (Australia, Sudáfrica, USA) formando patrones de consumo basados en mucha cantidad de pocos productos, señoreando en la pampa la carne, con alimentos frescos y cadenas de distribución muy difundidas, mujeres cocineras hasta bien entrado el siglo XX, de manera que la industria agroalimentaria presentó características propias al modelar la demanda.
- e) Somos originales respecto a la rapidez, profundidad y magnitud de la crisis alimentaria. Mientras a otros países les toma siglos empobrecerse sin la ayuda de grandes cataclismos o guerras, nosotros condenamos a más de la mitad de nuestra población a la pobreza en unas pocas décadas (y lo peor de todo es que gran parte de este tiempo fueron gobiernos democráticamente elegidos) con lo cual tenemos que pensar que los mecanismos ideológicos para justificar tanta pobreza fueron muy eficientes..... y siguen actuando.
- f) Ante nuestra crisis original nuestra población también respondió con estrategias originales a las que llamaremos “estrategias domesticas de consumo alimentario” y que son las prácticas y los sentidos que han servido para moderar la crisis en los hogares pobres, mejorando el acceso y optimizando recursos escasos.
- g) Sin embargo, habiendo comenzado en un punto muy alto, la caída de gran parte de los hogares en la pobreza, fue tan estrepitosa y rápida que vastos sectores no tuvieron tiempo de elaborar estrategia alguna y aún hoy comen como pobres pensando que no lo son y que sus arreglos alimentarios en vez de permanentes son coyunturales .
- h) Uno de los problemas alimentarios mas serios que deberemos enfrentar en el futuro deriva de nuestra historia: mientras el mundo desarrollado se hizo viejo después de hacerse rico, nosotros nos hicimos viejos sin hacernos ricos, asi en nuestra envejecida pirámide poblacional existen, sobrepuestas, las enfermedades derivadas de la pobreza (infectocontagiosas, desnutrición) como aquellas características del estilo de vida (obesidad, diabetes, accidentes cardio vasculares). Es curioso que en

esta primera crisis del tercer milenio en Argentina no aumentó la desnutrición sino la obesidad. Sin embargo no debemos dar saltos de alegría, si persisten las mismas condiciones, en los próximos años la desnutrición aumentará. Como en otros países pobres, sumamos a los problemas de la escasez los problemas de la abundancia mal entendida, por eso en términos de nuestros desafíos para el futuro, es tan importante en la abordar la desnutrición como la obesidad en la pobreza.

Estas similitudes y diferencias nos imponen soluciones compartidas en lo que tenemos de común con el resto del mundo y en lo que es local... mejor nos arreglamos solos.

4.- La situación Argentina

Para analizar la situación Argentina nos proponemos partir del concepto de seguridad alimentaria como enfoque de derecho y abordar sus dos niveles macro y microsocioal. El primero para estudiar la evolución del acceso y el segundo para recuperar lo que hizo la gente para responder, adaptarse o generar alternativas a sus crecientes restricciones.

Hay cinco condiciones asociadas a la seguridad alimentaria:

Suficiencia es decir la existencia de alimentos en cantidad y variedad para cubrir las necesidades de toda su población ,

Estabilidad o la posibilidad de cubrir las variaciones estacionales de manera de asegurar un flujo constante de alimentos a lo largo del tiempo.

Autonomía es la posibilidad de producir en el país todos los alimentos que se consumen o reduciendo al mínimo la dependencia de los recursos externos (que entre nosotros solo operaría para frutas tropicales y café).

Sustentabilidad para que la forma en que se producen los alimentos hoy no comprometa el abastecimiento en el futuro y

Equidad o acceso para todos a los alimentos.

En Argentina, al igual que en el mundo, las tres primeras están aseguradas mientras que la sustentabilidad esta cuestionada, habida cuenta de el agotamiento de las pesquerías como el reciente colapso de la merluza hubsi, la pérdida de bosques y humedales, la contaminación de los acuíferos con agroquímicos y las denuncias por degradación de suelos ante la aplicación del paquete tecnológico que acompaña la soja. Mientras que la **equidad**, es decir, que toda la población, y sobre todo los más pobres, tengan **acceso a una alimentación** socialmente aceptable, variada y suficiente para desarrollar su vida, es una meta a lograr .

La amplitud del concepto de seguridad alimentaria llevó a dividirlo para fines prácticos en dos niveles de análisis: la *seguridad alimentaria propiamente dicha*, de las poblaciones y grupos que habitan naciones o regiones, y que por su nivel macro se funde con el concepto de soberanía alimentaria y *la seguridad alimentaria de los hogares*, en el nivel microsocioal, que comprende las estrategias que elaboran las familias en el nivel doméstico para manejar su consumo alimentario formadas tanto por las prácticas, por las conductas concretas por las que obtienen satisfactores relativos a la alimentación como las creencias y valores acerca de quién debe comer que.

Para estudiar la seguridad alimentaria en Argentina hay que superar la vieja representación del país como “granero del mundo” es que durante muchos años el ciudadano medio se convenció que no podía haber hambre en el país porque había disponibilidad excedentaria (hoy podríamos brindar a cada habitante 3181 kilocalorías por día, si la distribución fuera equitativa).

4.1.- Acceso

Pero como la inseguridad alimentaria pasa por las condiciones del acceso, debemos estudiar la capacidad de compra y las políticas públicas para observar por que algunos pueden y otros no pueden comer. Una variable importante, al considerar el caso Argentino es que el 90% de la población vive en ciudades donde la autoproducción de alimentos está limitada por el espacio, por lo tanto el acceso depende en gran medida del mercado y del estado. Del mercado a través de la capacidad de compra (la relación entre los precios de los alimentos y de los ingresos) y del estado a través de las políticas públicas que inciden sobre precios e ingresos o actúan a través de políticas asistenciales

compensando su caída. A estos componentes del acceso a nivel macro hay que sumarles las estrategias de consumo en el nivel de los hogares.

Vamos a empezar a analizar cada componente. Al observar **el precio relativo** de los alimentos, vemos que en el último cuarto de siglo aumentan sistemáticamente. Esto es fácil de comprender en períodos inflacionarios, pero lo curioso es que también lo hicieron durante la convertibilidad con inflación detenida, el resultado ha sido que Argentina pasó de ser un país de alimentos baratos a ser un país de alimentos caros, al menos para su propia población.

A pesar que desde la percepción del ama de casa “la carne es cara” los precios que llevan la delantera son las frutas y verduras, hasta el punto que su consumo (o mejor dicho la caída de su consumo) señala claramente la caída de los ingresos de las familias. Cuanto menor el ingreso menor la cantidad de frutas y verduras consumidas. Podemos criticar esta estructura de precios señalando que es extraño que en un país de clima templado los productos frutihortícolas tengan precios comparables a la carne bovina que necesita un proceso industrial más caro y complejo (transporte, faena, depostado, cadena de frío, etc.) además del tiempo de crianza del animal, pero que estas son relaciones históricas y mientras no cambien las características de la comercialización frutihortícola, sus productos llegan al consumidor a un precio igual o superior a la carne.

El otro componente de la capacidad de compra es el **ingreso**. Si observamos los cambios del ingreso medio en la República Argentina veremos que ha pasado de ser un país de ingresos medios a ser un país de ingresos bajos, y eso es particularmente importante donde la población es urbana y accede a los alimentos a través de mecanismos de mercado.

Durante la última década el ingreso de la población descendió, especialmente el de los sectores que ya eran pobres en 1990, el 10 % más pobre que ganaban a pesos constantes el equivalente a \$76, diez años más tarde ganan \$39 .

Pero no sólo descendió el ingreso medio sino que (a pesar del crecimiento espectacular del PBI en los primeros años de la convertibilidad), las ventajas de ese crecimiento se concentraron en los sectores de mayores ingresos aumentando la diferencia entre ricos y pobres. Si seguimos la distribución del ingreso en los últimos 25 años vemos que en 1980 el 10% más pobre se apropiaba del 3,6% de los ingresos, mientras que el 10% más rico concentraba el 25,9% de la riqueza. La hiperinflación representó una impresionante transferencia de ingresos hacia los más ricos que aumentaron su participación en un 34,2%, mientras el resto se empobrecía. Después de 10 años de convertibilidad la situación no es mejor, el 10% más pobre se queda con el 1,5% de los ingresos y el 10% más rico con el 36,4%.²⁵

Para empeorar las cosas, los perceptores de ingresos también son cada vez menos ya que los desocupados son cada vez más. Si durante décadas Argentina fue un país con niveles muy bajos de desocupación (cerca del 5% de la población) a partir de 1993 las tasas comienzan a subir hasta terminar 2003 con un 19% de población desocupada y una subutilización de fuerza de trabajo cercana al 36%.²⁶

Cuando vemos crecer simultáneamente a la desocupación y a la subocupación, entendemos que ni siquiera en los trabajos informales o las nuevas categorías de “empleo basura” del sector formal (contratos de corto tiempo sin protección social), la población encontró un refugio ocupacional que le permitiera obtener algún ingreso para seguir comprando alimentos. Un dato importante cuando se analiza el impacto de la

²⁵ EPH- INDEC- Cuadro 29 1980-2004.

²⁶ EPH.INDEC . 1980-2004

desocupación en la alimentación es la cantidad de mujeres desocupadas, en el 2002 el 32% de los desocupados eran varones y el 25% de las mujeres. Si bien durante la década hubo una destrucción del empleo que afectó a todos los sectores, afectó especialmente a los más pobres y, dentro de los más pobres, especialmente a las mujeres, ya fueran jefas de hogar o trabajadoras secundarias. Esto es doblemente importante para la seguridad alimentaria porque en un área urbana donde los alimentos se compran, sin empleo no hay ingresos, y además, porque son las mujeres con ingresos propios las que más aportan a la alimentación del hogar. Según nuestros estudios²⁷, dentro de los hogares donde ambos cónyuges trabajan (el 23 y 30% entre los hogares pobres y no pobres del AMBA), los varones destinan a la comida familiar el 22,2% de sus ingresos mientras que su aporte es particularmente importante en el gasto del mantenimiento físico de la casa (27%) mientras que el ingreso de las mujeres se destina principalmente a la alimentación (43%) y a los hijos en salud (7,9%) y educación (3,9%). Dado que el principal destino del dinero femenino es la comida la desocupación y la reducción en los ingresos de las mujeres incide directamente en el nivel de consumo alimentario de toda la familia. De esto se saca que si a través de políticas públicas se quiere incidir en la calidad de vida actual de la población debe incidirse en el ingreso femenino, en cambio aumentando el ingreso masculino se logra una mejor calidad de vida a futuro (la inversión en la casa como forma de acumulación cumple esa función)

Una tentación simplificadora indica que si los ingresos caen y los precios de los alimentos suben, la pobreza, medida por línea de pobreza (es decir por los ingresos necesarios para adquirir una canasta básica de alimentos y servicios), no puede sino aumentar. Esta relación olvida a otro de los grandes actores en la seguridad alimentaria como es el estado que, a través de **políticas públicas** puede incidir en los precios de los alimentos, en el mercado de trabajo o compensar la caída de los ingresos.

4.2.- Rol del estado en la accesibilidad alimentaria: políticas públicas

Recién en diciembre de 2002, con la ley 27.524 que crea el Programa Nacional de Alimentación y Nutrición en Argentina se comienza a esbozar una política alimentaria explícita. Aunque durante la última década hubo dos grandes esfuerzos tendientes a diagramarla: el Plan Nacional de Acción para la Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud, y el Plan Social Nutricional de la Secretaría de Desarrollo Social, ninguno tuvo trascendencia, en parte porque trataban la problemática desde el área de su competencia cuando, por su complejidad, una política alimentaria debe cortar transversalmente las acciones de varios ministerios abordando tanto la producción como la distribución y el consumo (y los efectos de éste), de manera de transformarse en una verdadera política de estado. Tal concepción estuvo ausente durante los años de la convertibilidad, se llamó “política” a los “programas de asistencia directa”, concentrándose en los efectos y anulando el análisis de las políticas económicas que afectaron indirectamente la alimentación al afectar la capacidad de compra. Como corolario de esta falta de visión política en el tema alimentario, el estado terminó actuando procíclicamente en la primera etapa de la convertibilidad (1991-94), cuando hubo un período de bonanza, repartió más y a medida que avanzaba la crisis alimentaria, al destinar un porcentaje similar del PBI, repartió menos, por el doble efecto de un PBI menguante y del aumento de la pobreza. Exactamente lo contrario de lo que sería social y nutricionalmente deseable.

²⁷ Aguirre, P. Que comen los Argentinos que Comen. Miño y Dávila, 2004 (en prensa)

Entre las políticas indirectas, la desregulación preveía que la eliminación de las retenciones Juntas y toda forma de control se reflejaría bajando los precios en el mercado interno. Sus efectos fueron que afectó los precios de diferente forma: los productos más expuestos a la competencia externa (carne aviar) aumentaron sus precios muy por debajo de la media, mientras que los flex (frutas y hortalizas) crecieron pronunciadamente por encima, hasta que en la última etapa de la convertibilidad (1999-2001) aún estos se desploman por la caída de la demanda.

El tipo de cambio fijo tampoco resultó neutral para la seguridad alimentaria, ya que alentó la importación de alimentos. Desde 1991 las góndolas de supermercados se llenaron de productos importados que compitieron (algunas veces a precio de dumping) con los locales mejorando la capacidad de compra de la población al mismo tiempo que producían serios problemas en la agroindustria local incapaz de competir con productos alimentarios de calidad y altamente subsidiados por sus países de origen.

La política impositiva también afectó los precios de los alimentos al llevar la alícuota del Impuesto al Valor Agregado (IVA) hasta el 21% y eliminar los alimentos exentos, que se limitaron al pan de panadería de 12 unidades y la leche entera. El IVA se fue transformando en un puntal de la recaudación aunque desde el punto de vista de la alimentación tenga un carácter marcadamente regresivo, ya que este impuesto pesa proporcionalmente más en los consumidores más pobres, quienes dedican el mayor porcentaje de su gasto a la compra de alimentos.

La política de empleo tampoco resultó favorable. La desregulación del mercado de trabajo, las privatizaciones, la reconversión productiva sin asistencia al desocupado, la creación de empleos “basura” inestables y de bajos ingresos y en materia de ingresos la eliminación de los aportes patronales, incidieron para que al fin del milenio el estado hubiera acompañado antes que compensado la caída de los ingresos de la población, aún reduciendo -hacia el 2001- el 13% de los ingresos de los jubilados y empleados públicos.

Las posibilidades de incrementar la inversión social se vieron en la década de los 90 acotadas por la ley de convertibilidad a: una reducción de los sectores no-sociales (administración pública, defensa); la expansión de la frontera fiscal vía presión tributaria o el incremento de la eficiencia de las prestaciones vía un mejoramiento de la gerencia social²⁸. El resultado fue que cayó el gasto público a medida que aumentaba la pobreza.

Para comprender el por qué de este comportamiento procíclico hay que comprender que el Gasto Público Social, desde 1991, se utilizó como una variable clave de la política macroeconómica, ya que se consideraba que “un aumento del gasto público sin la correspondiente caída en el resto de los gastos o sin un aumento en la presión tributaria, puede llevar a un déficit presupuestario que provoque inflación”²⁹.

De hecho observamos que el mismo aumentó algunos años y el déficit también, sólo que no se enjugó con emisión monetaria (impedida por la Ley de Convertibilidad) sino con ingreso de capitales extranjeros.

Las modalidades que adoptó el gasto público social alimentario durante la convertibilidad estuvieron teñidas de economicismo. Rompiendo con décadas de un tipo de estado de bienestar (que hacía años había entrado en crisis y que sin duda debía modificarse) la respuesta neo-liberal fue que, siendo el mercado el mejor redistribuidor, el estado solo debía actuar “compensando sus fallas”. Sus dos responsabilidades consistían en: garantizar el libre funcionamiento del mercado (quien se encargaría de orientar la producción y distribuir el bienestar), y compensar las “fallas de mercado” asistiendo a aquellos que por su incapacidad no pudieran integrarse al primer mundo.

²⁸ Flood, C. Gasto Publico Social Consolidado .M.Economía. 1994

²⁹ Secretaría de Planificación Económica 1992

Esta visión condujo al redireccionamiento de la asistencia. Antes que programas de cobertura universal (salud y educación) que pretendieran atacar las causas de la pobreza, se propiciaron programas focalizados apuntados a compensar las “faltas” (en nuestro caso el consumo) de los que quedaban fuera del mercado. Consistentes con la visión del mercado como mejor redistribuidor se propició la transferencia hacia los privados de los servicios asistenciales y educativos para la población que pudiera pagarlos, mientras el estado se reservaba la atención de los indigentes. Esta visión puede ser operativa cuando hay un 5 o 10% de pobreza concentrada, pero cuando la pobreza es masiva y creciente, los programas focalizados que atacan los efectos de la pobreza (pero no sus causas) son a todas luces ineficientes. Por otra parte, la insistencia en la ineficiencia del estado como administrador de la asistencia propició una gestión tercerizada (cuya eficiencia también está en duda) con programas contratados directamente con ONGs (civiles y confesionales) y con organismos internacionales (con sus propios objetivos, técnicos y presupuestos dependientes de la deuda externa) y ambos contribuyeron a que las políticas contra la pobreza quedaran fuera del control del estado, estalladas en miles de pequeños programas con objetivos propios, escasa financiación y menor coordinación.

Ahora sí, si en el mercado los alimentos aumentan y los ingresos caen mientras que desde el estado no se compensa esta caídaentonces la pobreza –medida por línea de pobreza- no puede si no aumentar.

4.3.- Pobreza

La Línea de pobreza mide la cantidad de población que tiene ingresos insuficientes para comprar una canasta básica de alimentos y servicios. Como tal depende fuertemente de los ingresos y los precios. Si bien presenta datos extremos como en 1989 (47%) y 2002 (48%), el tramo 1995-2001 de la curva involucra la situación más grave en los 20 años que el INDEC lleva tomándola, ya que por primera vez aumenta significativamente la pobreza en un período de inflación nula. Mientras el dato de 1989 se asocia a la hiperinflación, el tramo 95-2001 puede considerarse inherente al modelo (que produce pobreza aún sin inflación), es decir, es ahora una pobreza estructural³⁰. Esta transformación ocurrió en la convertibilidad por el aumento y permanencia de la desocupación (fuente de los ingresos), antes que por los precios de la canasta.

Si señalamos que la pobreza se mide en gran medida a través de la capacidad de alimentarse de las personas y los hogares, entonces ¿Qué pasa cuando un área expone resultados cercanos al 50% de pobreza en su población.? ¿el 50% de la gente no come, sufre hambre y está desnutrida?. Sin duda cualquiera sea el grado de pobreza está indicando sufrimiento, pero lo que hay que señalar es que - en un fenómeno tan complejo como la alimentación - sería un error considerar que existe una relación lineal y a tanta cantidad de pobreza es esperable la misma cantidad de desnutrición.

Todo proceso de empobrecimiento llevará sin duda a restricciones en la calidad de vida e impactará en la alimentación de las familias, pero no se puede convertir linealmente pobreza en hambre y denutrición. Y hay que esperar cambios, dolorosos, restrictivos, obligados, en la manera de comer y de vivir, y sin duda los más vulnerables, chicos, viejos, embarazadas, enfermos, que por su edad o estado de salud necesitan un régimen más cuidadoso, sufrirán más y estarán expuestos a mayores riesgos de enfermar y morir, precisamente porque tienen demandas específicas que su condición de pobreza les impide cubrir.

³⁰ Torrado, S. Historia de la Familia en la Argentina Moderna. Ediciones de la Flor. Buenos Aires. 2003

Pero que el 50% los hogares sean pobres, no quiere decir que **esa misma** cantidad de población caiga inmediatamente en la enfermedad y la muerte. Antes y dependiendo en gran medida del punto de partida, se su vulnerabilidad, de sus saberes y sus poderes: comerán distinto, sustituirán productos caros (frutas, verduras, lácteos, carnes) por otros más baratos (pan, fideos, grasas, azúcares), comerán menor variedad de productos y platos únicos (comida de olla), se “llenarán” con pan y mate, cambiarán la manera de distribuir la comida entre los miembros del hogar (probablemente los viejos y las mujeres resulten perdedores frente a los adultos varones y los niños) se reunirán con otras familias en su misma condición para intentar acciones comunes, recurrirán a instituciones públicas o privadas en busca de asistencia, etc. Es decir entre la economía y la medicina están las estrategias que realizan los hogares para soportar la primera y no caer en la segunda.

Sin negar la importancia de considerar fundamentales las variables económicas que condicionan el acceso, debemos considerar que no explican la alimentación en toda su profundidad y que en el día a día, las familias “hacen cosas” ponen en juego su saber y su creatividad, lo que aprendieron en el pasado y lo que ven que les sale bien al vecino, y con esas prácticas humildes y cotidianas, a fuerza de invertir su creatividad y su energía, logran mejorar sus condiciones de existencia.

Aunque sería importante conocer la cantidad y la profundidad de la inseguridad alimentaria, Argentina no tiene un sistema de vigilancia alimentaria y nutricional que nos permita monitorear la situación y por lo tanto medir daños o predecir tendencias que nos permitieran diseñar políticas públicas para reestablecer ese derecho conculcado. Hay dos encuestas antropométricas realizadas por el Ministerio de Salud y las Provincias que nos permiten hacernos un cuadro de la situación, aún con grandes diferencias internas, a nivel país observamos que la desnutrición aguda está dentro de rangos que pueden ser considerados bajos desde el punto de vista poblacional, que el problema más importante es la desnutrición crónica, los niños que por déficits en su alimentación no alcanzan la altura que deberían tener a su edad y que desde el punto de vista poblacional indican la permanencia de una situación socio-económica desfavorable. Otro de los problemas que señalan estos estudios es el sobrepeso que hasta el momento no es objeto de políticas específicas. Lo que puede impactar al observador es que las cifras son similares en ambas encuestas.³¹ Esto nos lleva a una pregunta fundamental. Si durante durante la última década se verificó una crisis de acceso que impactó en la seguridad alimentaria afectando al menos al 50% de la población del área, si los efectos de esa crisis fueron mas violentos durante el último lustro ¿cómo es posible que no registremos sus efectos, por ejemplo, captando un aumento en la cantidad de niños desnutridos?.

La respuesta es que los agregados sociales no son pasivos: los hogares desarrollaron estrategias domésticas que les permitieron moderar (aunque no superar) la crisis de acceso. Estas estrategias son el punto clave de la seguridad alimentaria en nivel de los hogares y constituyen el nivel microsociedad mencionado en el cuadro de la página 21.

Las estrategias domésticas de consumo alimentario son las prácticas que los hogares realizan en el marco de la vida cotidiana para mantener o mejorar la alimentación y las razones que se aducen para justificarlas.

Definidas como prácticas y representaciones, las estrategias domésticas de los hogares nos permiten comprender cómo y por qué cambiaron las formas de comer durante la última década y prever los efectos que tendrán estos cambios en la población.

³¹ Calvo, E. Estudios Antropométricos en la Población Infante Juvenil. MSAS. Buenos Aires. 1996

Pero hay que aclarar que al hablar de estrategias de consumo alimentario estamos separando analíticamente las que se refieren a la comida de las estrategias de vida (que las abarcan), que no nos referimos a la prosecución intencional y planificada de metas fríamente calculadas, sino al despliegue activo de conductas y razones, que se desarrollan cotidianamente, alimentadas por los resultados de la experiencia familiar y del entorno de amigos, vecinos e iguales. Más que racionales podríamos decir que son “razonables” (como sentidos prácticos). Vividas como lo “mejor posible” no necesariamente son evidentes para quienes las realizan, nosotros para exponerlas hemos realizado una labor de síntesis y reconstrucción, agrupando las regularidades en grandes líneas de acción.

El lector advertirá que estas estrategias no son individuales sino familiares, a pesar que son los individuos los que actúan, sus prácticas están fuertemente condicionadas por las decisiones del hogar, y es allí donde se realizan los eventos más importantes y significativos para la alimentación, es justamente dentro del entorno doméstico donde se decide – no sin enorme cantidad de procesos de negociación - el destino de los ingresos y egresos, la preparación, distribución y consumo de los alimentos, todo esto justificado por creencias y valores acerca de qué se debe o puede comer y a quién le corresponde cada cosa.

4.4.- Encuestas de Gastos de los hogares

Como las estrategias de consumo no son explícitas, aunque parezca paradójal que lo cotidiano, justamente por evidente, se nos vuelva invisible y deba ser reconstruido por el investigador; debemos comenzar esa reconstrucción por sus resultados, y estos los podemos ver analizando las Encuestas de Gastos (de las que con reparos se infiere consumo) en los distintos sectores de ingresos. Para el AMBA podemos comparar las encuestas de 1965 a 1996.³² Lo primero que nos impresiona es una reducción del consumo global per cápita del orden del 33% entre puntas. Esta cifra puede explicarse tanto por la importante reducción de la capacidad de compra que sufrió la mayor parte de la población, como por cambios en las representaciones culturales acerca de qué es comer “bien”, que transformaron consumos deseables hacia alimentos considerados saludables como los lácteos industrializados (yogur) carnes blancas magras (pollo, pescado) bebidas gaseosas azucaradas, además de las transformaciones que sufrió la comensalidad donde el horario corrido del trabajo o el estudio y el aumento en la ocupación de la mujer y la indigencia conspiran contra la mesa familiar.

Una de las características más interesantes cuando se observan los consumos de los distintos sectores de ingresos es que para 1965 los productos se encuentran representados en todos los sectores, en cantidades significativas. Esto apoya la existencia de un patrón alimentario y habla de una característica de ese patrón: que es unificado. En 1965 (no sabemos si era reciente o de décadas anteriores porque solo tenemos la foto que representa la encuesta) había un patrón único que cortaba transversalmente la estructura de ingresos. Esto no habla de la comida sino que muestra características de la sociedad que la consume. Porque los alimentos eran baratos, porque los ingresos eran suficientes para comprarlos, porque pobres y ricos pensaban la comida en forma similar, los habitantes del AMBA accedían canastas de consumo similares, estuvieran donde estuviesen en la escala salarial. La existencia de un patrón unificado³³ señala una sociedad más igualitaria, lo que se evidenciaba por el pleno empleo, niveles

³² Encuestas CONADE 1965, INDEC 1970,1985,1996

³³ Aguirre,P. Gordos de Escasez .Las consecuencias de la cocina de la pobreza.en La Cocina como Patrimonio (in) Tangible. Temas de Patrimonio 6. Sec.Cultura. Gob.Ciudad deBuenos Aires.2002.

de pobreza cercanos al 5%, salarios de convenio que hoy pertenecerían a sectores medios y canastas de consumo con productos variados y suficientes para cubrir las necesidades nutricionales de los comensales de todos los sectores.

Visto desde otro ángulo la existencia de cierta uniformidad en la manera de comer entre todos los sectores de ingresos puede verse como una homogeneización muy potente sobre la diversidad de conductas alimentarias que sin duda existían entre los hogares de migrantes internos de diversas regiones, los migrantes externos de la pos guerra mundial, porteños viejos, obreros, burgueses, nuevos y viejos ricos, etc.

Probablemente la unificación alimentaria era una consecuencia del acceso tanto como de la compleja red de representaciones de un país que se pensaba a si mismo como progresista e incluyente. Pero la existencia de este patrón unificado no significa que las canastas sectoriales fueran idénticas. Una vez faenado, el cadáver de la vaca (para ejemplificar el rubro carnes) seguía diferentes rumbos, mientras el cuarto delantero era consumido por sectores de menores ingresos el cuarto trasero formaba parte de las mesas de los sectores medios y altos. Lácteos y frutas también presentan mayor consumo a medida aumenta el ingreso. Sin embargo el análisis químico de las canastas no señala carencias en los nutrientes básicos en ningún sector. En 1965 había disponibilidad, acceso irrestricto y políticas públicas acordes con un “estado benefactor”, entonces la problemática alimentaria estaba afuera de la agenda social y la diferenciación entre estratos de ingresos no pasaba por los consumos alimentarios sino por la vivienda, indumentaria, educación, etc.

La encuesta de 1985 presenta fuertes tensiones dentro del patrón unificado. La elasticidad-ingresos permite advertir dos formas de consumir sobre el mismo patrón: la de los hogares pobres (19,5% de la población) y la de los no-pobres (sectores de ingresos medios y altos) pero mientras los primeros comen más pan, más papas, más cereales y menos frutas y hortalizas, los segundos comen exactamente al revés : mucha carne, lácteos, frutas, hortalizas y pocos cereales y tubérculos.

En la encuesta de 1996, después de haber pasado la hiperinflación y la estabilidad las canastas de consumo muestran que se han separado dos patrones de consumo con perfiles propios que se **diferencian por los productos** ya no por cantidad y calidad No hay continuidad entre los patrones de diferentes sectores de ingresos, no comen lo mismo, comen diferentes productos y los preparan en forma diferente . En 35 años vimos romperse un patrón de consumo unificado y aparecer -como en otros países de Latinoamérica- la “comida de pobres” (22 productos) y la “comida de ricos” (todos los demás).

¿Que significa la existencia de estos 2 patrones?: que la sociedad de ha polarizado, desapareciendo progresivamente los sectores de ingresos medios que nos caracterizaron, para dar lugar a sectores muy diferentes entre sí, casi opuestos –polares- en su manera de vivir y de comer. Muchos pobres más pobres, menos ricos más ricos y una menguante clase media “en la rodada”.

Estos patrones especulares son un **punto de llegada no un punto de partida**. Son los efectos no las causas, **la gente no come lo que quiere, ni lo que sabe come lo que puede**. Así que para saber por qué se dan estos patrones de consumo debemos estudiar las estrategias domésticas.

4.5.-Estrategias Domésticas de Consumo-

4.5.1.-Prácticas

Antes de pasar a la descripción debemos aclarar que todos los hogares, no solo los pobres tienen un comportamiento estratégico para conseguir satisfactores respecto

de su alimentación. Pero como los más vulnerables son los pobres, en esta sección se ha puesto especial énfasis en las prácticas de la pobreza, lo que no quiere decir que muchos de estos comportamientos no sean compartidos por otros sectores no pobres.

Las principales estrategias pasan por la diversificación (de ingresos, de abastecimiento) es que - como dice el dicho- “no poner todos los huevos en la misma canasta” protege de perder todo al mismo tiempo, cuanto menos especializada la vida (la ocupación, la dieta), mas adaptable, es decir hay más posibilidades de tomar como oportunidades las posibilidades que ofrece el contexto.

Hemos reconstruído cuatro **prácticas** que permiten a los hogares pobres acceder a más cantidad y/o mejor calidad de alimentos: Diversificar las formas y fuentes de los ingresos; diversificar las fuentes de abastecimiento; manejar la composición familiar y autoexplotarse.

4.5.1.1. Diversificación de las formas y fuentes de los ingresos:

Esta práctica asegura que, al no depender de una cadena única, las pérdidas puedan ser compensadas.

Cuando observamos **la forma** de los ingresos de las familias pobres vemos que parte de los mismos son en especie, y cuanto más pobres las más crece este porcentaje. Son generalmente los trabajadores secundarios los que aceptan cobrar en especie, porque cuanto menor es el monetario mayor es la dependencia respecto del empleador, y menor la posibilidad de vertebrar una estrategia de consumo independiente. Los trabajadores del mercado informal (peones, changarines, personal doméstico, etc.) suelen obtener parte de sus ingresos en especie (el bagayo de los changarines o la ropa de la patrona en el servicio doméstico). Esta situación -que no es deseable- se convirtió en aceptable a medida que avanzaba la década. También en sectores medios empobrecidos el pago en especie y el trueque se convirtieron en una opción aceptable. No podemos dejar de señalar que el programa económico que iba a instalar a la Argentina en el “primer mundo” terminó condenando a gran parte de la población a una economía pre-monetaria como alternativa de supervivencia

Las fuentes de donde provienen los ingresos son múltiples y variadas:

- a) los mercados de trabajo urbanos formal e informal,
- b) la asistencia social provista por el estado u organizaciones no gubernamentales
- c) las redes de ayuda mutua y,
- d) la autoproducción.

Las cuentas nacionales, al registrar solamente los ingresos monetarios, reflejan sólo una parte de la pérdida de los ingresos de los sectores pobres. La declinación fue aún más abrupta porque a la contracción del empleo y la caída de los ingresos se sumó el deterioro en los programas asistenciales que cada vez debían repartir entre más gente.

4.5.1.1.1. Mercados de trabajo urbanos:

Aunque la esperanza de los miembros de los hogares pobres es colocar a todos sus integrantes en el mercado formal, ya que ello les asegura un flujo de ingresos con estabilidad al mismo tiempo que prestaciones de salud y alguna cobertura previsional en el futuro, la alternativa de los hogares (pobres y no-pobres) frente al desempleo abierto fue el subempleo en el sector informal o el sobre-empleo en ambos sectores. En realidad toda la sociedad logró mantener algún nivel de ocupación a costa de la precarización y la informalización del empleo.

En la última década, dentro del mercado de trabajo informal (y a medida que aumentaba la pauperización del sector de ingresos medios) también cayó el empleo doméstico, la venta ambulante, la producción en pequeños establecimientos, el trabajo a destajo, la producción o los servicios de baja calificación y corta duración pactados directamente con el empleador (changas), pero crecieron el reciclado de papel y metal y una amplia gama de actividades informales de servicios (limpiaparabrisas, cuidacoches). Los ingresos obtenidos en este sector, históricamente más bajos que los del sector formal, siguieron la caída generalizada que ya hemos mencionado

4.5.1.1.2- Asistencia social:

Su gestión (ya sea la que proviene del estado como de Organizaciones No-Gubernamentales (ONGs), estaba a cargo de las mujeres-madres que invertían su

tiempo y su energía en tramitar la gestión burocrática de la educación, la salud y la alimentación subsidiada. Sin embargo, a medida que los ingresos de las familias y las partidas de la asistencia se reducían, esa gestión se fue haciendo más difícil, exigiendo más trabajos para entrar y permanecer en los planes. Este trabajo visto desde las familias era “la participación” que en los 90 se esgrimía como ideología y se transformó en un elemento indispensable, no sólo para el funcionamiento de los programas asistenciales que sumaban fuerza de trabajo gratuita, sino para que los caudillos locales aseguraran el control social a través del clientelismo político. Hay que hacer notar que a pesar que muchos programas entregaban alimentos o subsidiaban comedores, rara vez su función social era complementar la alimentación de la población pobre, antes bien su función era el control social de esa población. Una manera interesante de señalar esta característica es que muy pocos programas “alimentarios” en la década del 90 contaron con nutricionistas, o fueron evaluados desde el punto de vista nutricional. Por eso los programas que en los 80 pasaban por entregas de cajas o cheques para que la familia organizara su comidas, en los 90 se convirtieron en comedores dependientes de instituciones o en entrega directa de dinero bajo el control directo de los punteros locales. A medida que la asistencia se transformaba en clientelismo su gestión pasaba de las mujeres a los varones.

4.5.1.1.3- Redes de ayuda mutua:

Cuando los ingresos se reducen y la asistencia se hace más y más discrecional, los hogares aumentan la confianza en la ayuda que pueden recibir, no de un estado en retirada, sino de su propio entorno. Cultivan entonces sus redes de ayuda mutua. Estas son relaciones de amistad, vecindad o parentesco basadas en la confianza que se tienen entre amigos, vecinos y parientes. Estas redes de relaciones forman un verdadero sistema de seguridad social que canaliza la solidaridad mutua en forma de mensajes, bienes y servicios que se desplazan desde los miembros y los hogares que “están en la buena”, que tienen más, hacia los miembros y los hogares que “están en la mala”, quienes, a su vez, devolverán los favores recibidos a sus vecinos, amigos o parientes cuando mejore su situación o aquellos se encuentren necesitados.

Es cierto que puede dudarse de la eficacia de las redes cuando la crisis es generalizada, puesto que son sistemas de seguridad entre pares. Sin embargo, tenemos registros que, por ejemplo durante la hiperinflación incrementaron su participación en la estructura del gasto. Pero hicieron esto a expensas de la realización de los activos del hogar. Esta es la forma que adquiere la acumulación en la pobreza: cuando en 1992 recomenzó el crédito se compraron electrodomésticos, cuya tenencia es sistemáticamente criticada por los no-pobres, desconociendo que su función es malvenderlos ante la necesidad. Un TV color o un audio moderno “se hacen plata” rápidamente para afrontar crisis puntuales (como la operación de un hijo). Sin embargo, ante crisis prolongadas como la destrucción de puestos de trabajo que convirtió a los desocupados en inempleables, sólo la solidaridad de aquellos comprometidos por relaciones de afecto y confianza mutua puede mantener a vecinos, parientes o amigos durante largo tiempo, sacando recursos del propio hogar para cederlos a los que están peor.

Por supuesto que cuanto más densa, numerosa y heterogénea es la red de relaciones del hogar, mayores son las posibilidades de que contribuya exitosamente al sostén de alguno de sus miembros. Pero cuando más y más hogares entran en crisis, difícilmente las redes puedan sostener a un gran número de demandantes. Sin embargo aún sin recursos, la función de sostén psicológico de las redes se visualiza en el mensaje

de afecto, valorización y esperanza que realizan los amigos y que es un elemento clave de la supervivencia.

4.5.1.1.4 Autoproducción:

Otra fuente de ingresos es la caza de pequeños animales o la producción en huertos y gallineros domésticos. Sin embargo, en un área urbana las posibilidades de cazar o mantener una huerta o un gallinero son escasas. A diferencia de otros países donde la huerta es importante como aporte, en el AMBA su mantenimiento es costoso sobre todo en términos de la sobreexplotación de las mujeres pobres. Porque donde el agua se obtiene de canillas públicas y llega a las casas por acarreo, el aporte calórico final de las verduras cosechadas no llega a cubrir el gasto energético empleado en regarlas. Además, la tierra sobre la que se asientan los más pobres esta fuertemente contaminada por las fábricas linderas³⁴. También hay que considerar que los asentamientos más pobres se realizaron bajo la cota de inundación por lo que el agua arrastrará lo sembrado y los obligará a un permanente airear y abonar la tierra después de cada reflujó.

Al tener “cerco de palo” las verduras son contaminadas por los animales vagabundos, robadas por los caminantes nocturnos o destruidas por los niños deambuladores. Finalmente, las huertas compiten con el espacio disponible para la familia que realiza gran parte de su vida en los terrenos adyacentes a la casa.

Por todas estas razones la cantidad de huertas desciende a medida que aumenta la indigencia. Parece paradójal que los que menos tienen no se inclinen por la huerta, sin embargo las razones expuestas nos muestran otra racionalidad: lo caro que es mantener una huerta para la extrema pobreza. El rendimiento de las huertas, en cambio, se acrecienta a medida suben los ingresos, los hogares se alejan de la cota de inundación, la tierra y el agua contaminadas y-sobre todo- hay agua en el terreno y terreno suficiente. Con esas condiciones la función alimentaria de la huerta puede ser eficiente.

4.5.1.2. Diversificación de las fuentes de abastecimiento

Por la misma razón que tratan de diversificar las fuentes de ingresos, las familias pobres diversifican las fuentes de abastecimiento. En el AMBA existen dos cadenas de abastecimiento alimentario, el circuito formal de ferias, almacenes, supermercados, etc. y el circuito informal de locales multifunción, vendedores ambulantes y quintas donde se cambia buen precio por productos de dudosa salubridad. No todos los precios del circuito informal son mas bajos que en el circuito formal, solo aquellos de producción propia. Los pequeños almacenes multifunción que combinan en un solo local carnicería, panadería y almacén, generalmente por su pequeña escala revenden a mayores precios productos comprados al precio minorista, pero presentan como ventaja para el comprador su proximidad y facilidades de pago (aunque a veces con intereses usurarios).

Las prácticas estratégicas de los hogares se orientan a utilizar simultáneamente ambos circuitos aprovechando las ofertas de ambos y así abaratar su canasta de consumo.

Después de 1993 aparece el “mercado de los pobres” de la mano del desarrollo de la “Gran Distribución” que está liderando la reconversión del mercadeo de alimentos

³⁴ En el arroyo Las Piedras (S.F.Solano, Quilmes), un análisis realizado por CONICET arrojó contaminación con nitritos, nitratos, arsénico y aún un mineral radioactivo como el Celsio.

en las zonas pobres, abaratando la oferta con productos de mediana calidad, de segundas y terceras marcas, en envases pequeños y sin publicidad pero con alta seguridad biológica. Este nicho de mercado, que cada vez tienen más gente, ha hecho retroceder el mercado informal.

La estrategia de los hogares es invertir la energía de las mujeres en la búsqueda de los mejores precios en todos los circuitos. Esta conducta en 1991 permitía abaratar la canasta de consumo un 38%, en 1995 un 22% y en 1999 un 27%.

4.5 1. 3. Manejo de la composición familiar.

Desde hace milenios los humanos hemos descubierto que la organización doméstica es un comportamiento estratégico que permite optimizar los recursos disponibles. Una explicación acerca de las “preferencias” sobre el tamaño de la familia la dieron los economistas, aplicando la teoría de la elección racional³⁵. Nos dicen que depende del sentido del flujo de los ingresos. Cuando los ingresos fluyen de los hijos a los padres se tiende a tener familias numerosas, incluso a captar miembros a través de la adopción o del parentesco ampliado.

Cuando los ingresos fluyen de los padres a los hijos, los padres elegirán tener familias más pequeñas, con pocos niños, buscando calidad antes de cantidad de hijos.

Hasta hace poco las familias pobres eran numerosas y tendían a captar miembros ya que los niños desde muy jóvenes generaban ingresos (ayudando a sus padres en sus ocupaciones, por ejemplo), su aporte que mejoraban la calidad de vida hogareña a veces a expensas de su educación, lo que terminaba condenándolos a ocupaciones de baja calificación y reproducir la pobreza en el futuro. También existía “beneficio de seguridad” para los padres en la vejez, habida cuenta de la escasa cobertura previsional, los padres pobres saben que en el futuro deberán depender de la suma de los aportes de sus hijos. Junto a estos beneficios los costos de tener hijos- en la pobreza se ven moderados por la educación, salud, asistencia del estado y dados los bajos salarios de las madres el costo oportunidad (los que la madre deja de ganar por atender al niño) también es bajo en la pobreza.

Durante la convertibilidad, pudimos comprobar que la dirección del flujo de ingresos ha cambiado, de manera que las familias grandes ya no son funcionales en la pobreza. Comprobamos empíricamente que el tamaño de los nuevos hogares comenzó a reducirse, pero con el riesgo de que los hogares pequeños de hoy no puedan mantener a los que hoy son padres adultos cuando llegue su vejez.

4.5.1. 4. Autoexplotación

En la pobreza este comportamiento estratégico significa:

a) trabajar más, ya sea mayor número de trabajadores por hogar o mayor número de horas los trabajadores ocupados, lo que chocó contra la realidad de la desocupación creciente y/o

b) comer menos o comer distinto ya sea cambiando la lógica del reparto o bajando la calidad del régimen (con una notable asimetría de género ya que las primeras damnificadas son las adolescentes mujeres).

Estas prácticas se apoyan en razones, sentidos y saberes que fueron estudiados desde el

³⁵ Becker, G. Tratado sobre la Familia. Alianza Universidad .1981.

punto de vista de los actores a través de metodología cualitativa³⁶.

4.5.2 Representaciones

Comprenden visiones acerca de la vida, las edades, los géneros, la salud y el cuerpo que funcionan como “principios de incorporación” de la comida construyendo “gustos de clase” donde cada sector se reconoce y se diferencia.

Las representaciones de los alimentos, de las comidas y los cuerpos sustentan la pertenencia a un sector identificando a los que son, piensan y comen “como nosotros” separándonos de los que no son, no comen y no piensan, es decir, “son los otros”. Y en esta clasificación entre “nosotros y los otros”, cada grupo llenará el “nosotros” de condiciones positivas que sostengan su identidad, diferenciándose de “los otros” que por no compartir “nuestra” idea del mundo, “no saben pensar, ni comer, ni vivir”.

Hemos encontrado tres representaciones del cuerpo que funcionan como principio de inclusión de tres tipos de alimentos, que se organizan en tres tipos de comensalidad, que se verifican fundamentalmente por la pertenencia a cierto sector de ingresos. Aunque los límites son difusos, podemos describir:

4.5.2.1-

Cuerpo Fuerte=alimentos rendidores=comensalidad colectiva

La primera representación es el “cuerpo fuerte” de lo hogares de menores ingresos. Ideal de cuerpo fuerte que se verifica en las formas, la postura y la actividad, seguramente relacionado con el valor de mercado del cuerpo ya que para los trabajos mano de obra intensivos que realiza este sector, un cuerpo esbelto no sería elegible por los empleadores.

Este cuerpo fuerte es una representación que mucho tiene de aspiración porque el sector de mas bajos ingresos se enferma más, se atiende menos, se muere más y más joven que el resto.

Para alimentar a este “cuerpo fuerte” se necesita un tipo de alimentos, también “fuertes” como la carne, los fideos, etc. el principio de incorporación que los rige es que sean alimentos “rendidores” y esto quiere decir que sean “baratos”, “que llenen” y “que gusten”.

Analizando la base material de estas representaciones se observa que las canastas de los pobres efectivamente logran mayor cantidad de alimentos a menor precio: son baratas (aunque no nutricionalmente adecuadas porque ese sesgo hacia los alimentos de menor precio las desbalancea hacia panificados, harinas, papas, grasa, azúcar, yerba, etc. los productos mas económicos y las vacía de carnes, frutas y verduras, lácteos industrializados, cuyos precios son mayores).

Llenan : Se componen de los alimentos que dan mayor sensación de saciedad (fideos, papas, panificados, carnes grasas, y azúcares). El mercado de los pobres, además, provee al “gusto pobre” con productos mas grasos y azucarados a menor precio que los de consumo indiferenciado masivo.

Además, de nada serviría que un alimento fuera barato y llenara si quedara en el plato y no se comiera porque no es rico. Sobre los alimentos rendidores han construido un “gusto de lo necesario” que hace que se prefiera lo que de todas maneras se estaría

³⁶ Aguirre,P. Que Comen los Argentinos que Comen. 2004

obligado a comer, admitiendo la monotonía como una virtud y protegiendo de la frustración de desear lo imposible.

Al comensal de otros sectores de ingresos, la “construcción social del gusto” le parece un imposible porque ve en este gusto la última y más recóndita expresión de su subjetividad. La idea de que se aprende a gustar como se aprende a hablar, internalizando las categorías de un grupo social que a todos nos antecede, resulta particularmente conflictiva. Sin embargo debemos admitir que internalizamos las categorías de la cocina a través de los platos que se ofrecen en el hogar, platos que llegan a esa mesa por una particular combinación de posibilidades de acceso y representaciones del mundo que hace que “nuestra familia coma así”. Y esa internalización de los platos que nuestra familia puede comer da forma a una gramática culinaria que enlaza ciertos sabores y ciertas combinaciones y nos une a los que tienen los mismos gustos y están similares condiciones. Los gustos identifican a los que los comparten diferenciando y excluyendo a los que no lo hacen, y sus consecuencias cristalizan en tipos de alimentos, y combinaciones de sabores y texturas en platos que definen diferentes formas de comer, de vivir y de enfermar (en tanto la alimentación es un factor pre-patológico por excelencia ³⁷).

Estos alimentos rendidores se consumen en forma de “comida de olla” la mejor opción para combinar pocas hornallas, poco menaje y poco tiempo de la mujer que al mismo tiempo es madre-cocinera-trabajadora y ama de casa. Esta comida de olla (guisos y sopas) se consumen en un tipo de comensalidad que trasciende a la familia y se abre a “los compañeros” porque donde la comida es un valor no se le niega a nadie un plato, todos los que están son bienvenidos. Las comidas se estiran con agua y pan y los lazos se afianzan cuando se pasa a ser “como de la familia” marcando la solidaridad de la pobreza frente a la individualidad excluyente de los otros sectores.

Los comedores populares, repiten las mismas pautas de la comida “rendidora” es decir colectiva, monótona y saturada de hidratos y grasas. Para los comedores institucionales es importante seguir las pautas de alimentación del grupo porque no pueden pagar el precio del rechazo, por otro lado son efectivamente las comidas de menor precio. Pero el costo que pagan por no innovar, por no ofrecer alternativas, también es un costo social, porque la restricción del conflicto que significa no abrir el abanico de posibilidades impide repensar la comida y sus derivaciones. Si las normas y valores son “capital social” estas instituciones asistenciales que cristalizan las representaciones populares sancionándolas como “la comida popular-institucional” ayudan a empobrecer el capital cultural porque clausuran opciones.

Habíamos dicho que el gusto encubre como individual un hecho social, pero vuelve a su matriz social cuando se analizan las consecuencias de este gusto que se observan por sus resultados en los cuerpos (y en sus patologías). La identificación positiva de sí mismos como “fuertes” y “francos” se transformará en “gordos” por el volumen y “brutos” por las maneras, en la mirada de los otros. Ya que la base de la pirámide de ingresos también define por la negativa las cualidades que hay que tener para separarse, para no ser, no estar en el peor lugar de la escala social.

Debemos concluir que las restricciones alimentarias que encubren los alimentos “rendidores” forman dietas monótonas, restringidas a 22 productos, donde priman los hidratos y las grasas, el hecho que rindan por baratos, que llenan y que gustan hace que se repitan en las comidas de olla cotidianas generando dietas pobres sin los nutrientes necesarios y con excesos peligrosos. Estudios nutricionales ³⁸ señalan carencias de calcio y de hierro junto a vitaminas y minerales de alimentos protectores (frutas y

³⁷ Bourdieu.P.La Distinción.Criterios y bases sociales del gusto. Taurus.1980

³⁸ Calvo,E.Longo,E.Aguirre,P.Britos,S. Actualizaciones sobre Anemia. MSAS-UNICEF 2001

verduras) cuyo precio, sensación de saciedad y gusto los convierten en cuasi exóticos en la canasta de los pobres. Esto tiene consecuencias, y se advierten en los cuerpos, más gruesos por el exceso de grasas e hidratos ricos en energía, y más bajos que el resto de la población, “acortados” que no han llegado a desarrollar el potencial genético de altura, desnutridos crónicos, con un déficit de talla marcado desde la niñez. Estos “cuerpos fuertes” –dentro de su propio sistema clasificatorio- se convierten en “gordos” desde la mirada de los otros sectores, y “flojos”, cuando su debilidad no se correlaciona con su tamaño (gordos panza de agua).

4.5.2.2.-

Cuerpo lindo=alimentos ricos=comensalidad familiar

Para los sectores de ingresos medios la representación del ideal del **cuerpo es la belleza** de sus formas (identificada con la flacura). El principio de incorporación en la comida se basa en que “**es rica**”, representando las tendencias más estables del patrón alimentario rioplatense, aunque podamos identificar varios cursos de acción a la hora de comer, según pertenezcan a hogares empobrecidos, conservadores o innovadores.

Es el grupo que presenta la peor de las cargas porque sostener un cuerpo lindo (que en su expresión física es flaco) teniendo como principio de inclusión de los alimentos “lo rico” (identificado con las grasas, azúcares, pastas y carnes rojas) está cerca de ser una misión imposible. Por eso son grandes consumidores de (cualquier tipo de) dietas que se viven como momentos de abstinencia entre atracones.

La comensalidad, en tanto, es familiar. La mesa es un altar donde las mujeres dejan su tiempo, su arte, su historia y su recuerdo. A este entorno valorizado tanto por la comida como por la situación se accede por invitación y luego de dar señales de pertenencia (un novio/a por ejemplo). Frente al “todo se mezcla en el estómago” de los anteriores, en los platos y la mesa de los cultores del cuerpo lindo, rigen normas de separación estricta de alimentos, platos, servicio, texturas, bebidas, temperaturas y sabores.

La comensalidad familiar, real o simbólica, se supone patrimonio de este sector, frente a la comensalidad colectiva de los más pobres o la individual de los más ricos, el sector de ingresos medios se piensa a sí mismo como el último baluarte de la mesa familiar, aunque en esa mesa mande el televisor y las novelas costumbristas de la hora de la cena.

4.5.2.3.--

Cuerpos sanos=alimentos light=comensalidad individual

Rigen en el sector de mayores ingresos las representaciones del **cuerpo “sano”**, la que se identifica con la preocupación por estar delgados (igual que el anterior) que en este tiempo se asocia tanto a la estética como a la salud. Siguiendo este único principio de incorporación: alimentos **light**, preferirán productos sin grasas (una verdadera lipofobia) y sin azúcar, organizadas en un tipo de comensalidad donde predominan los platos individuales, aún en comidas familiares.

Tarteletas, ensaladas compuestas, omellet, creps, tortillas, son platos individuales que se preparan siguiendo el gusto o la necesidad de cada comensal. Y cada comensal debe comer lo que quiere o puede, poniendo del lado del sujeto la decisión de que comer y cuanto comer, porque la lógica del plato individual impide hacer un

omellet con tres cuartos de huevo. En este sector se comparte la mesa no necesariamente la comida, y en esto se diferencia radicalmente de los anteriores. Así podemos encontrar en una cena familiar, a la madre comiendo un plato según la dieta de saturno, al padre otro bajo en colesterol, un hijo con dieta para deportista de alto rendimiento y una hija vegetariana ovo-láctea. Se comparte la mesa pero la comida es individual, cada uno ha elegido según su necesidad, gustos, creencias y con ellas deberá comer y más importante saber cuando dejar de comer.

Esta tendencia a posponer el placer en la comida, pensando en la salud futura hace que su consumo tenga la característica de un régimen de vida. Observamos una aspiración de controlar el cuerpo, (sus formas, su salud) a través de la dieta y la actividad física. Ahora bien, basados en esta característica de diferir el goce, identificamos en este sector cierto valor moral adscripto a la elección y a la privación alimentaria (pudiendo comer hasta rodar eligen ser flacos) y al “trabajo” (en gimnasia, deportes, cirugías y arreglos corporales) ligados a la delgadez. Es justamente desde esta concepción del logro de un cuerpo sano como valor moral que se juzga negativamente al pobre gordo pobre que no puede otra cosa que serlo por las condiciones de su acceso.

Estos rasgos particulares de las representaciones de cada sector de ingresos se superponen a la crisis global de comensalidad que compartimos. Nuestra alimentación industrial nos inunda de productos atractivos pero insípidos, los alimentos “naturales” son una rareza, las manzanas son hermosas para mirar, pero saben a corcho al comerlas, además quién sabe qué productos han utilizado en su cultivo si aquí se comercializan sustancias que en otros países están recontra-prohibidas³⁹. En todos los puntos cardinales encontramos lo mismo perdiendo las producciones y los sabores locales, en todos lados productos similares (cuatro tipos latas de tomates: enteros, puré, en trozos y condimentados), para los que puedan pagarlos.

Pero si bien la desconfianza y la baja de las cualidades gustativas nos identifica al mundo, la confianza en los “sistemas expertos” nos diferencia. Sospechamos que bajo la desinformación está la trampa ya que no podemos comparar el rotulado de nuestros alimentos (algunos expresan su fórmula en gramos, otros por porción, otros en porcentaje de las necesidades) sospechamos que el estado no controla y la industria solo busca su ganancia por lo que a nadie le interesa que sepamos qué comemos....sumando infiernos a los infiernos de la comida industrial.

Como en todo el mundo la representación de la comensalidad visualizada en la mesa familiar está retrocediendo. Todos los sectores picotean, los pobres: pan frente a la bolsa, los otros: chocolate frente al kiosco o un mix de todo frente a la heladera.

La soledad del comensal moderno hace que se pueda comer solo en la mismísima mesa, cuando la familia en pleno se entrega durante la cena al consumo de las novelas (eso sí costumbristas) de la noche televisiva. Así cada uno frente a su plato y frente al televisor, masificado en su soledad tecnológica, cumple con el vaciamiento de contenido de la mesa, donde no solo se servía comida sino historia, roles, socialización en fin, que formaba parte de la identidad, no como “materia de estudio” sino como “vivencia cotidiana”. Comentarios sobre los otros, recuerdos, historias que se compartían con la comida y transmitían “nuestra” manera de ver el mundo e interpretar la realidad, desaparecen o solo tienen lugar estimulados por alguna situación de los personajes y durante las tandas publicitarias (si es que no se hace zapping para buscar otra cosa).

³⁹ Al momento de esta redacción Europa ha rechazado el 40% de la producción de miel por contener nitrofuranos. La contaminación se habría producido por la utilización de un medicamento prohibido desde 1995, pero que se seguía comercializando y fue utilizado en la desinfección de las colmenas

Si la comida es las relaciones sociales que la cocinan, entonces parafraseando a Mafalda, estamos confundiendo alimentación con alimentaje.

5.- Conclusiones y final esperanzado

Nuestra alimentación es el resultado de múltiples y complejas relaciones donde lo biológico y lo cultural se integran hasta el punto de hacerse inseparables. Hemos hecho un rápido recorrido por algunas de las principales transformaciones alimentarias para señalar que mientras nuestra biología ha cambiado muy poco en los últimos 100.000 años nuestras culturas alimentarias han demostrado un dinamismo creciente, hasta el punto que podemos decir que nuestro cuerpo sigue siendo paleolítico pero ahora se desenvuelve en contextos culturales muy alejados a aquellos que le dieron su forma. Porque es el producto de la adaptación de culturas de caza recolección a ambientes donde la norma era la alternancia de períodos de abundancia con períodos de escasez. En estos ambientes aquellos que “podían llevarse puestas las calorías” en los tiempos de abundancia para gastarlas durante los periodos de escasez sobrevivieron mejor y legaron sus genes ahorradores a sus descendientes. Este patrimonio genético es ahora parte de nuestra realidad, aunque le toque desplegarse en otros contextos culturales.

La segunda revolución alimentaria todavía esta impactando en el cuerpo ahorrador ya que apenas nos hemos adaptado a la alimentación basada en cereales. Pero si los cambios corporales del pasaje de una alimentación rica en vegetales y carnes magras a otra basada en cereales y tubérculos junto a la carne de animales domesticados y seleccionados por su capacidad de generar grasas fueron enormes, más grandes fueron las transformaciones culturales, donde la aparición y apropiación sesgada del excedente agrario creo instituciones tan conocidas como la pobreza, la guerra, la estratificación social, o el estado.

Pasaron miles de años donde la subnutrición fue la condición (estadísticamente) normal del 90% de la humanidad, visualizada en la existencia de cocinas diferenciales (alta para los aristócratas, baja para los campesinos) y cuerpos diferenciales: ricos gordos y pobres flacos. Allí nuevamente nuestra biología ahorradora se presentó como adaptativa ya que el ambiente cultural era -para la mayoría- de gran escasez.

La tercera revolución alimentaria nos legará la transformación total del medio ambiente y un aumento extraordinario de la población y la producción, reinstalando la posibilidad de la opulencia alimentaria que generará un sinnúmero de nuevos problemas

La cultura ordenadora –la gastronomía- está en vías de desaparición, no porque falten los valores sino porque son tantos y contradictorios que el comensal queda sólo frente a la decisión sobre qué comer. En este contexto el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad o la diabetes o los accidentes cardio-vasculares, claramente relacionadas con el estilo de vida, marcan nuestro tiempo. Es que al desaparecer la cultura ordenadora aquellos mecanismos biológicos surgen super-activados por la modernidad transformando las ventajas adaptativas del pasado, en hamdicaps para el contexto urbano industrial.

Si no cambiamos nuestra manera de comer estaremos en la extraordinaria situación de ser una especie que se suicidó transformando en veneno sus alimentos y a nivel económico-ecológico, si no cambiamos los patrones de consumo de todos, de los que tienen y de los que no tienen, terminaremos devorando el planeta. Porque milenios de intensificación dieron por resultado el sueño de alimentos para todos (al menos teóricamente).

Ante la ingenuidad de las salvaciones individuales (la dieta sana, personalizada, etc,etc.) la magnitud de la crisis de la alimentación asume proporciones planetarias. Aunque son mas visualizables sus efectos ecológico-económicos, también hay efectos en el plano simbólico de los consumos individuales (paradójicamente masificados). De esta crisis

de civilización donde está en jaque la estructura y la subjetividad, deberíamos salir en conjunto.

En el milenio que comienza, en un mundo mas poblado (las versiones más optimistas nos sitúan en crecimiento inercial, el que comenzaría a revertirse a partir del 2050) más cálido y más comunicado, hay dos opciones que se perfilan claramente (y seguramente montones de opciones que apenas se vislumbran). Seguir como ahora, profundizando las diferencias, u optar por cambio de estilos de vida y patrones de consumo a escala global.

Nuestra originalidad en la crisis alimentaria global es haber creado un problema alimentario donde no lo había, con rapidez y eficiencia en su realización. Analizando los componentes de la seguridad alimentaria en Argentina hemos señalado una crisis de acceso que se manifiesta por la caída de la capacidad de compra (aumento de los precios y retracción de los ingresos) en un contexto de políticas públicas asistenciales que no llegan a compensar las pérdidas.

En ese marco las estrategias domésticas que realizaron los hogares pudieron “acolchar” la crisis pero de ninguna manera revertirla. Para mejorar su acceso a la alimentación los hogares pobres diversifican sus fuentes de ingresos y de abastecimiento, cambian su composición y se autoexplotan. Apoyan sus elecciones alimentarias en representaciones del cuerpo como “fuerte” y principios de inclusión de los alimentos “rendidores” que condicionan sus elecciones hacia comidas “baratas, que llenan y gustan”. De esta manera logran formar canastas alimentarias que optimizan sus decrecientes ingresos y les permiten llegar a fin de mes. Esta organización del consumo si bien es “racional” en términos costo-beneficio (en el sentido que al menor precio logran una canasta considerada satisfactoria) esto no quiere decir de ninguna manera que sea una canasta nutricionalmente adecuada. Al contrario el fuerte sesgo de la búsqueda de volumen sostenido por los hidratos (pan, fideos, papas) saciedad (carnes grasas) y sabor (azúcares) coloca a los sectores de menores ingresos en una situación crítica desde el punto de vista nutricional. La que, podemos prever, no se manifestará como desnutrición aguda sino como desnutrición crónica y obesidad. Porque debemos concluir que no comen lo que quieren ni lo que saben comen lo que pueden. Sus estrategias domésticas de consumo están sobredeterminadas por su condición ocupacional, nivel de ingresos, educación y por su acceso diferencial a mercados segmentados y a la asistencia social alimentaria. En este marco se han formado prácticas y representaciones que si bien han demostrado cierto éxito en mantener el volumen de sus canastas de consumo están lejos de ser exitosas manteniendo su calidad.

Las consecuencias nutricionales de las estrategias de consumo, son formas diferentes de malnutrición, que han dado vuelta los cuerpos de clase de siglos anteriores y ahora los pobres son gordos y los ricos flacos. Pero esta es una gordura de la escasez , los hogares pobres suman las patologías por carencias a las patologías por exceso que se manifiestan como desnutrición crónica en los niños y obesidad en las mujeres.

Este es el límite de las estrategias de consumo, pueden moderar las crisis de acceso pero de ninguna manera pueden superarlas. De hacerlo hubiéramos descubierto que las humildes, repetidas y cotidianas prácticas de los hogares estarían en posición de suplantar al estado.