

¿El buen gusto del buen americano?

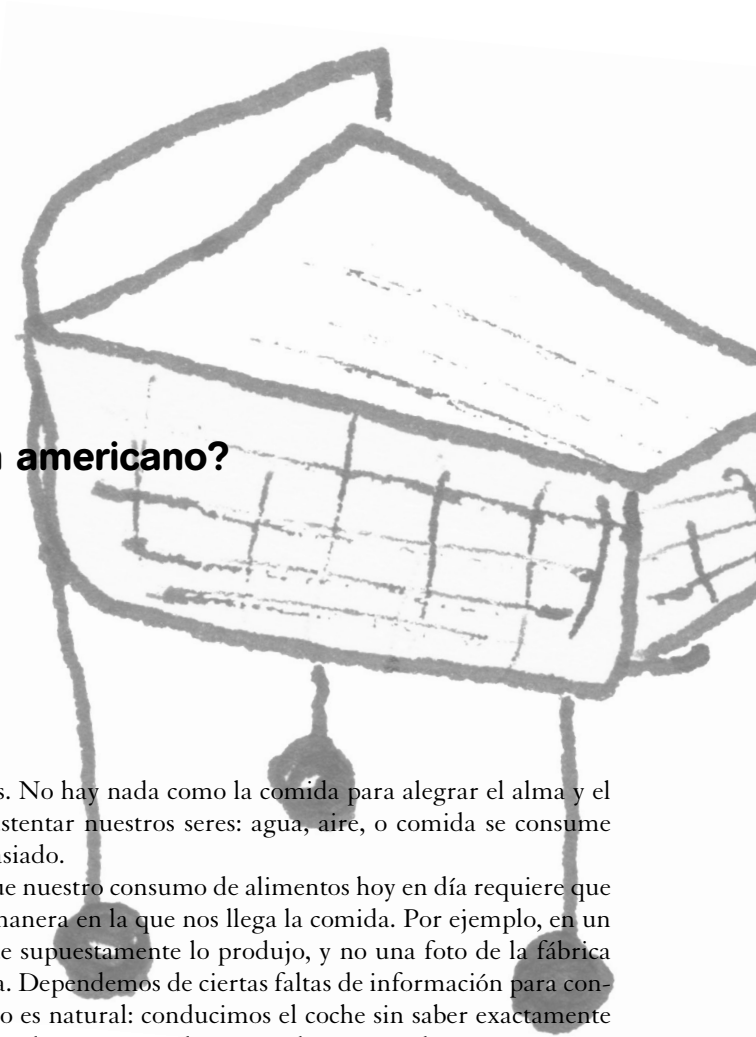
Isabel Negro

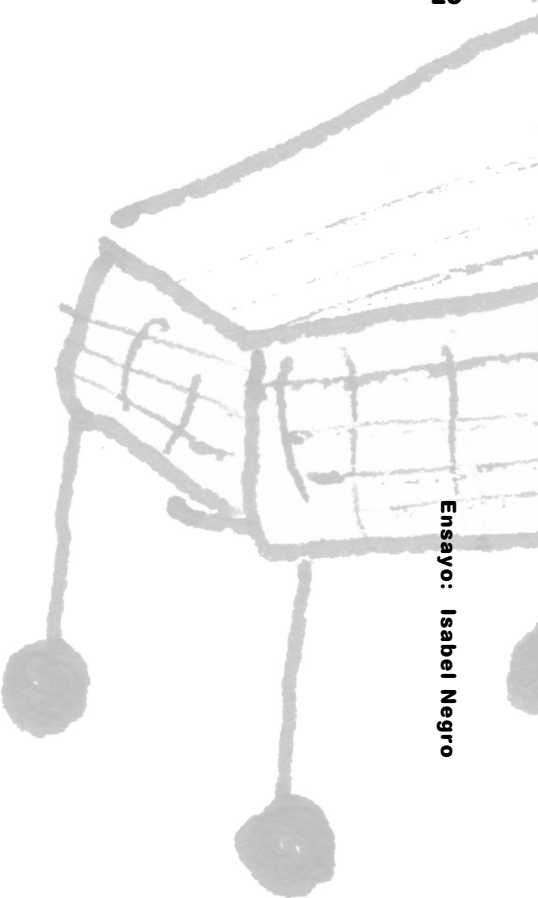
Una sabrosa salsa. Unas verduras frescas. No hay nada como la comida para alegrar el alma y el cuerpo. Lo que es fundamental para sustentar nuestros seres: agua, aire, o comida se consume según lo pide el cuerpo, sin pensar demasiado.

De lo que no nos percatamos es de que nuestro consumo de alimentos hoy en día requiere que vivamos rodeados de ficciones sobre la manera en la que nos llega la comida. Por ejemplo, en un cartón de leche, aparece la vaca feliz que supuestamente lo produjo, y no una foto de la fábrica industrial donde la vaca pasó toda la vida. Dependemos de ciertas faltas de información para conducir nuestra vida cotidiana. Por un lado es natural: conducimos el coche sin saber exactamente cómo funciona; subimos en el avión sin saber cómo vuela. Sin embargo, en algunos contextos, algunas ficciones nos impiden saber de algunas consecuencias graves.

Un área crucial donde operan las ficciones cotidianas está en el supermercado. Vamos allí 2, 3, 4 o más veces cada mes. Llenamos los carritos con todo tipo de alimentos y productos incombustibles o nocivos para nuestros hogares, cuerpos, o salud. Normalmente, confiamos en que lo que aparece en los estantes es sano y seguro. Sin embargo, los productos allí pasan por un sistema de regulación con muchos huecos. Es cierto que es una tarea imposible revisar cada cosa importada, cada botella de jugo no pasteurizado, cada botella de leche, o cada selección de pescado.

En los Estados Unidos existen varios sistemas regulatorios privados y públicos operando a la





vez. Para los judíos estrictos: las certificaciones rabínicas “Kosher” o “Parve”; para los que gustan de lo orgánico: las actas estatales de Oregon y California. Desde la Administración de Alimentos y Drogas (FDA), todo producto empaquetado viene con una etiqueta con la requerida información nutricional (¡o no nutricional!). Sin embargo, con la multitud de reglas, consumimos sin preguntarnos qué es lo que no nos dicen los alimentos en el supermercado. Supuestamente éstos nos hablan a través de sus etiquetas (“Nutrition Facts Labels”, en inglés). Sin embargo, la cantidad de información que proveen esos “datos” es bastante limitada. Cuando se llegan a leer las etiquetas, si se encuentra algún ingrediente desconocido, (por su nombre químico o por tener un nombre tan vago como “sabor artificial”) es común que lo ignoremos, asumiendo que debe de ser lo suficientemente sano como para aparecer en un supermercado.

Sin embargo, hay muchísimo que las etiquetas no nos dicen, además de que muchos productos no llevan etiquetas. No hablan, por ejemplo, de la presencia de pesticidas. Las regulaciones legales designan cierta cantidad aceptable de pesticidas para un hombre adulto al consumir una porción de tal fruta o verdura. Sin embargo, no regulan para un bebé o para una persona que decida comer una ensalada de frutas con su cóctel de químicos agrícolas incluido. ¿Y qué tal el valor nutricional? Pocos saben que en los últimos 50 años¹, dada la pobre calidad de las tierras agrícolas, dañadas por sobreuso y por las altas cantidades de pesticidas, las verduras han perdido un 81% en

promedio de su calcio natural, junto con otras vitaminas y minerales. Además, es importante mencionar los severos daños a la salud que sufren los trabajadores que aplican los pesticidas a las plantas y cosechan las verduras y frutas. Todo esto es el costo de un fruto sin imperfecciones, sin mordida de insecto alguno (pues los insectos no se atreven). Otro ejemplo: se han registrado peligrosas cantidades de pesticidas en la leche materna. Lo que comemos hoy nos afectará en un futuro, sólo relativamente lejano.

Todos sabemos de las “vacas locas” en Europa. Pero existen otras locuras del ganado en los Estados Unidos, donde un 70% de los antibióticos producidos en el país se dan a los animales, según el Comité de Doctores para la Medicina Responsable). Junto con los pesticidas, estos antibióticos están comenzando a aparecer en las aguas dulces que proveen nuestra agua potable. También, según nos informa el diario *The Washington Post*, 8 abril del 2001², la regulación de las fábricas de carne es muy deficiente: una fábrica recibió 26 citaciones durante 10 meses sin ser cerrada hasta que se dio a conocer que una chica murió de *E. coli*, una bacteria encontrada en la

carne producida en esta fábrica. Es imposible regularlo todo; a veces por causa de la forma en que las máquinas funcionan (con una rapidez de más de 300 vacas muertas por hora), no se puede evitar que una u otra vez éstas rompan los intestinos del animal, causando salpicaduras de materia fecal. La forma de limpiar esta carne, con una enjuagada de cloro, no mata todos los gérmenes. Una investigación reciente de Eric Schlosser para la revista norteamericana *Mother Jones*³, reveló que los trabajadores de las fábricas de carnes en los Estados Unidos son los que sufren la mayor cantidad de lesiones laborales: la alta velocidad de las máquinas, y la presión ejercida por la administración para seguir trabajando en condiciones peligrosas, causa que muchos trabajadores sufran amputaciones de extremidades y lesiones de la espalda, quedando algunos de ellos lisiados permanentemente.

No es ocioso mencionar las consecuencias secundarias de las industrias alimenticias. Con los antibióticos, los gérmenes mutan para resistir y los cuerpos infectados requieren de nuevos medicamentos, si es que éstos existen. Y ni qué decir de los efectos ya reconocidos en el sistema circulatorio por comer mucha grasa animal. Aceptemos que a veces es irresistible un trozo de carne,

Sancho Panza, que también tuvo a milagro la mejoría de su amo, le rogó que le diese a él lo que quedaba en la olla, que no era poca cantidad. Concediósele Don Quijote, y él, tomándola a dos manos, con buena fe y mejor talante, se la echó a pechos, y envasó bien poco menos que su amo. Es, pues, el caso que el estómago del pobre Sancho no debía de ser tan delicado como el de su amo, y así, primero que vomitase le dieron tantas ansias y bascas, con tantos trasudores y desmayos, que él pensó bien y verdaderamente que era llegada su última hora; y viéndose tan afligido y congojado, maldecía el bálsamo y al ladrón que se lo había dado. Viéndole así Don Quijote, le dijo:

—Yo creo, Sancho, que todo este mal te viene de no ser armado caballero; porque tengo para mí que este licor no debe aprovechar a los que no lo son.

—Si eso sabía vuestra merced —replicó Sancho—, imal haya yo y toda mi parentela!, ¿para qué consintió que lo gustase?

En esto, hizo su operación el brebaje y comenzó el pobre escudero a desaguarse por entrambas canales, con tanta priesa, que ni la estera de enea sobre la que se había vuelto a echar, ni la manta de anejo con que se cubría, fueron más de provecho. Sudaba y trasudaba con tales parasismos y accidentes, que no solamente él, sino todos pensaron que se le acababa la vida.

Miguel de Cervantes
El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha
 (fragmento)

un pan de molde, una botella “fresca” de leche, una manzana brillante... sobre todo cuando lo comemos con la familia o los amigos en fiestas y días de descanso. Sin embargo, deberíamos preguntarnos qué es lo que nos estamos metiendo a la boca.

El supermercado (o incluso el “hipermercado”) es un concepto implementado en todas las ciudades de América, norte, centro y sur. Sin embargo, debe preguntarse si el super es realmente mejor que los mercados locales que existen todavía en muchas ciudades y pueblos de los países de América Latina, donde los productores locales venden sus propios productos. Ya casi no existe en los Estados Unidos la compra de carne en la carnicería local. Los valientes esfuerzos para implementar los “mercados de granjeros” son limitados a uno o dos días de la semana. Y a pesar de los muchos beneficios de un supermercado, en cuanto a cantidad y variedad de alimentos, la calidad de tales comidas no es necesariamente mejor. Jesús Martín Barbero, teórico, profesor e investigador en las Ciencias de la Comunicación en Colombia, articuló muy bien desde hace años la diferencia entre los productos del mercado local urbano y el super:

En [el supermercado] la decoración no es algo que se añade, sino aquello que verdaderamente configura el supermercado en su potente narcisismo: la decoración-publicidad que envuelve los vegetales o las frutas en la frescura de un rocío artificial, dibuja los títulos de las secciones o el empaque de todos y cada uno de los productos. Porque todos los productos se presentan empaquetados, esto es, rediseñados y embellecidos, ocultados y exhibidos. (241)⁴

Y esto en comparación con el mercado local de la plaza o centro de la ciudad: “Los productos están desnudos, a la vista y a la mano, sin empaques, y sin más publicidad que la del grito de su vendedor o esos carteles hechos a mano [...]” (242). Martín Barbero también añade que cada vendedor nos informa con su voz o algún cartel del origen de su producto, y que las voces del mercado local son voces que tienen rostro, en comparación con el anonimato del supermercado (242).

Entonces, con el cambio del mercado por el super, también estamos cambiando fácil acceso a información sobre el origen y calidad de la comida por una aceptación ciega de que lo que nos venden es saludable. Idealmente, la regulación gubernamental podrá producir en el futuro más información, en vez de una cantidad regulada de datos que ocultan las verdaderas condiciones de la comida y su producción. Aquí simplemente propongo una reflexión sobre de la manera en la que se alimentan dos cosas: nuestros estómagos y nuestras ideas sobre el diario acto de comer.

Uno de los problemas más comunes en las modernas fábricas de cerdos se conoce como "mordedura de cola" (...).Mordedura aguda de cola...frecuentemente se traduce en cerdos lisiados, mutilaciones y muertes... Muchas veces la cola es comida primero, y después el cerdo, o los cerdos agresores continúan comiendo la parte posterior del animal. Si la situación no es corregida, el cerdo morirá y será comido.

John Robbins

Dieta para una nueva América (fragmento)

Cita: Hog Farm Management, marzo de 1976

1 Citado en el boletín del Sustainable Food Center 2001, Austin Texas. Citado en un estudio presentado en una conferencia en Tufts University, 1997.

2 Joby Warrick, “An Outbreak Waiting to Happen. Beef Inspection Failures Let in a Deadly Microbe” *The Washington Post*, 8 abril 2001: A1

3 Eric Schlosser, “The Chain Never Stops” *Mother Jones*, July 2001.

4 Jesús Martín Barbero, “Prácticas de comunicación en la cultura popular.” *Procesos de comunicación y matrices de cultura*. (México: G. Gili (1981), 1988).