

Hoy comemos para morir, pero podemos comer para vivir

El sistema alimentario atraviesa actualmente una crisis global, estructural y paradójica que se manifiesta en sus modelos de producción, distribución y consumo: agricultura y ganadería farmacológica y pesca depredatoria; la industrialización del procesado de alimentos, que se transportan a largas distancias a través de redes mayoristas-minoristas de escala mundial para finalmente ser consumidos según la capacidad de compra de cada persona. Este modelo opera de espaldas a los costes socioambientales que genera y trata los alimentos como cualquier otra mercancía, poniendo en evidencia que el derecho a la alimentación es, hoy por hoy, declamatorio.

A pesar de los permanentes augurios catastrofistas (o tal vez precisamente por ellos), la FAO (Oficina de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)¹ estima que asociando los datos de producción y población global, cada habitante del planeta Tierra dispondría, al menos estadísticamente, de más calorías de las que necesita para llevar una vida activa y sana. El problema de estas estadísticas es que son estimaciones agregadas de los datos que proveen los países sobre la economía registrada y la población legal, ignorando la economía y la población informal. Además son promedios mundiales, detrás de los cuales se ocultan los extremos nacionales. Por eso esta disponibilidad excedentaria resulta contradictoria con la realidad de 900 millones de desnutridos y 1.500 millones de personas con sobrepeso. Estos datos nos dicen que algo está mal en un sistema alimentario que produce resultados tan contradictorios.

La crisis en la alimentación actual es global, estructural y paradójica. Global porque aunque parece propia de las sociedades de la órbita occidental, sus efectos se extienden a todo el mundo. Aun donde domina la producción de supervivencia (los ¡Kung del Kalahari o los Inuits del círculo polar) los

Patricia Aguirre es doctora en Ciencias Antropológicas de la Universidad de Buenos Aires y docente e investigadora del Instituto de Salud Colectiva de la Universidad Nacional de Lanús (Argentina).

¹ FAO, *El Estado Mundial sobre la Agricultura y la Alimentación 2016*, FAO, 2016, disponible en: www.fao.org.

vientos o las corrientes les traerán lluvia ácida o mercurio o luchas por la apropiación de los recursos que otras potencias juegan en su territorio. Es estructural porque –como nunca en la historia de la alimentación humana– las tres áreas están simultáneamente comprometidas. Y es paradójica porque hay alimentos suficientes, tecnologías apropiadas y razones concretas para que se produzca, distribuya y consuma de otra manera.

Vamos a señalar los campos donde pensamos radican los problemas para luego abordarlos brevemente. En la producción enfrentamos una crisis en la disponibilidad, que, como ya señalamos, no pasa por la cantidad de alimentos, sino por su calidad y por la sustentabilidad de su producción. En la distribución enfrentamos una crisis de equidad porque los alimentos no van donde se necesitan, sino donde pueden pagarlos. En el consumo enfrentamos una crisis de comensalidad ya que han colapsado las culturas alimentarias convirtiendo al comensal en un consumidor solitario y a la gastronomía en gastro-anomía.²

Producción

Aunque hay suficiente energía para todos, la composición de esa energía es problemática: el 70% proviene de hidratos de carbono, azúcares y aceites refinados, lácteos y grasas, justamente los alimentos que la OMS (Organización Mundial de la Salud) recomienda comer en menores cantidades para prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles, que son las principales dolencias de las sociedades actuales. Pero peor es la falta de sustentabilidad, porque con estos métodos ni la agricultura, ni la ganadería, ni la pesca, garantizan la producción futura.

La agricultura intensiva de monocultivo químico ha logrado aumentar exponencialmente los rendimientos, pero sus costos sociales (despoblamiento del campo) y ambientales (contaminación y desertización) también han sido gigantescos. Aunque en las últimas décadas el rendimiento aumentó más por la intensificación de la producción por hectárea que por extender la frontera agraria, la búsqueda de tierras vírgenes avanza sobre bosques nativos, humedales, incluso desiertos. Por eso hay prisa por crear reservas de biosfera para que nuestros hijos puedan conocer lo que fue un paisaje natural.

La diversidad, que fue condición de supervivencia, se ve amenazada cuando entendemos que de las 250.000 plantas superiores clasificadas, sólo 20.000 son comestibles, pero hoy solo 15 especies producen el 90% de los alimentos consumidos y solo tres (maíz, arroz y trigo) proveen dos tercios de la energía y más de la mitad de las proteínas que se consumen en el mundo).³ De ahí los bancos de semillas globales como la Bóveda Global de

² C. Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto la Cocina y el Cuerpo*, Anagrama, Barcelona, 1995.

³ V. Smill, *Alimentar al Mundo. Un reto para el siglo XXI*, Siglo XXI, Madrid, 2003, p. 272.

Semillas de Svalbard, o nacionales como el Millenium Bank Seeds Project del Reino Unido. Aunque sólo el 3% del agua es potable, hoy los granos toman más que los humanos. Esta agricultura dilapida y contamina el agua con residuos de agroquímicos produciendo efectos nocivos en flora (eutrofización de lagunas costeras) y fauna (muerte de ranas, pájaros y peces). Esta agricultura es altamente dependiente de recursos no renovables como el petróleo, no para mover maquinarias y transporte, sino por las largas cadenas de hidrocarburos que se necesitan para producir fertilizantes y pesticidas. Sus efectos recaen sobre la población local y persisten en los alimentos enfermando a los consumidores.⁴ Los agroquímicos han transformado las áreas rurales en los lugares más insalubres del planeta.⁵ Pero además degrada los suelos ya que los sobreexplota, reponiendo solo una fracción de los nutrientes que extrae (por eso se la denomina agricultura *de minería* o *extractivista*). Esta manera de producir está legitimada por los altísimos rendimientos que produce y obtiene tales beneficios porque externaliza sus costos sociales y ambientales, que deben ser asumidos por toda la sociedad y por todo el planeta en tanto contribuye con el 20% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

La forma actual de producir nuestros alimentos debe ser urgentemente reformada por sus costos ambientales y sociales. Alternativas como la agroecología, la ganadería pastoril o la pesca responsable, intentan subsanar el daño ambiental para que haya futuro

La producción ganadera también ha sufrido modificaciones notables, sobre todo cuando la renta media comenzó a subir y poblaciones que basaban su cocina en cereales comenzaron a incrementar la cantidad de productos de origen animal. Para producir esas proteínas al mismo tiempo que aumentaba la agriculturización del paisaje, se concentraron los animales en corrales y se los alimentó con granos. La soja argentina se exporta como grano forrajero destinado a las granjas chinas de pollos y cerdos. Esta demanda de productos animales en dietas cerealísticas dio origen a un tipo de ganadería intensiva y farmacológica porque para mantener juntos miles de animales y evitar las enfermedades se los medica preventivamente con antibióticos, los mismos que usamos los humanos. Trabajos científicos advierten que en estos establecimientos se está produciendo una selección artificial (descontrolada) de bacte-

⁴ M. Muñoz-de-Toro, M. Durando, P. M. Beldoménico, H. R. Beldoménico, L. Kass, S. R. García, E. H. Luque, «Estrogenic microenvironment generated by organochlorine residues in adipose mammary tissue modulates biomarker expression in ER α -positive breast carcinomas», *Breast Cancer Research*, Vol. 8, 2006, disponible en: <http://breast-cancer-research.com/content/8/4/R47>.

⁵ D. Beltramino, C. Gonzalez, L. Longereich et al, *La Salud Ambiental de la Niñez en la Argentina: Evaluación de la Exposición a Plaguicidas Organofosforados en Niños de Colonos Tabacaleros*, Sociedad Argentina de Pediatría (SAP), Agencia Canadiense de Desarrollo Internacional (ACDI) Asociación Argentina de Médicos por el Medio Ambiente, 2008, disponible en: www.aamma.org www.cich.ca/Publications.html y www.sap.org.ar.

rias antibiótico-resistentes.⁶ Además este tipo de ganadería contribuye con metano, de efectos más nefastos que el dióxido de carbono, como gas de efecto invernadero.

En el mar tampoco hay refugio. La pesca industrial en barcos factoría ha aumentado las capturas hasta el punto de poner en peligro los caladeros. Un informe de la FAO de 2008 advierte que de mantenerse la situación actual, para 2050 se habrán extinguido el 90% de las especies marinas.⁷ Esta pesca depredatoria arroja al mar, generalmente ya muerta cerca del 30% de la captura (delfines o tortugas que se enredan en las redes o peces que no coinciden con lo que se está envasando). La acuicultura también ha sido cuestionada por contaminante, aunque su volumen todavía no es significativo.⁸

Sintetizando: la forma actual de producir nuestros alimentos debe ser urgentemente reformada por sus costos ambientales y sociales. Alternativas como la agroecología, la ganadería pastoril o la pesca responsable, intentan subsanar el daño ambiental para que haya futuro.

La segunda fase de la producción de alimentos, la industrialización, también presenta problemas. Desde el siglo XIX los alimentos han cambiado de fresco a procesado y hoy a ultraprocesado. Los alimentos industriales son mercancías, mecánicamente producidos, conservados (latas, hielo o irradiación) con la aplicación de los últimos conocimientos científicos (físico-químicos en la ingeniería y socio-psicológicos en el marketing) de manera que se logre, si no sabor, por lo menos seguridad biológica, la cual estará garantizada por los sistemas expertos de la modernidad (marcas, bromatología etc.), serán transportados por redes de comercialización mayorista-minorista a todos los lugares del globo (donde puedan pagarlos) y como la industrialización permite deslocalizar y desestacionalizar los consumos, todos los habitantes del planeta consumimos –tanto en China como en La Pampa– gaseosas, caldos deshidratados, azúcar, harinas y aceites refinados, lácteos procesados, verduras frutas y carnes enlatadas, y un sinnúmero de productos de fantasía calificados por los nutricionistas como “comida chatarra”. Buenos para vender y malos para comer. Y estos alimentos industrializados, estandarizados, conservados, envasados, coloreados, saborizados, publicitados, se difundieron por el globo a medida se difundía el estilo de vida de las sociedades regidas por el mercado. Ya que comemos como vivimos, donde las mujeres se integraban al mundo del trabajo asalariado –sin dejar el trabajo reproductivo no remunerado– ellas vieron en los alimentos industrializados, pre-preparados, biológicamente seguros

⁶ P. A. Smith, «Estiércol y Resistencia a los Antibióticos», *Investigación y Ciencia* (España), enero de 2015, disponible en: <http://www.investigacionyciencia.es/revistas/investigacion-y-ciencia/neurociencia-de-la-meditacin-618/estiercol-y-resistencia-a-los-antibioticos-12716>.

⁷ FAO, *El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura*, 2008-2015, disponible en: www.fao.org/3/a-i0250s.pdf. Véase también FAO, *Informe del 31 período de sesiones del Comité de Pesca*, 2015.

⁸ E. Vance, «Hacia una acuicultura más sostenible», *Investigación y Ciencia*, núm. 464, junio de 2015.

y publicitados, una manera de cumplir con este doble rol. Entonces si vivimos corriendo, comeremos rápido.

Distribución

Durante siglos se pensó que la cantidad de alimentos solucionaría el hambre, hoy vemos que la crisis en la distribución pasa por la inequidad con que se reparten esos alimentos suficientes. Si bien el mercado es solo un circuito de distribución es el más importante desplazando a la reciprocidad y al circuito de alimentos donados.

En todos lados se come parecido: la función homogeneizante de la industria global ha arrasado las diferencias culturales, y con ella las identidades alimentarias

Como nuestros alimentos son mercancías que no se diferencian de cualquier otra mercancía, se producen a costa de enormes inversiones y se espera de ellos enormes ganancias, para lo que se montan redes mayoristas-minoristas de escala mundial hasta llegar a poblaciones concentradas en ciudades –sin posibilidad de producir sus alimentos– que accederá a ellos según su capacidad de compra, y cuando el acceso depende de la capacidad de compra no de la necesidad, olvidemos la equidad: comerá aquel que tenga para comprar, no quien lo necesite. Los desnutridos del mundo suelen detectarse justamente entre los productores rurales de alimentos, no por fallas en la producción (aunque a veces hasta hay alguna causa natural), sino principalmente cuando son exitosos: porque deben venderla a precio vil a quienes tienen una posición dominante en la cadena agroalimentaria. La concentración en los que tienen a expensas de los que no tienen es consecuencia de que hemos elegido el camino de la mercancía como forma privilegiada de distribuir nuestros alimentos. Mientras no se consideren bienes sociales la distribución dependerá del ingreso y no de las necesidades. Así encontramos paradojas como la obesidad –antaoño una enfermedad de la abundancia– desplazarse hacia los sectores (y países) de menores ingresos. Esto se debe a que los más pobres compran y comen los alimentos más baratos que produce la agroindustria, ricos en hidratos de carbono, azúcares y grasas, mientras los que pueden elegir acceden a alimentos frescos, limpios y orgánicos, y tienen, por lo tanto, más probabilidad de cuidar tanto su salud como su cintura.⁹

⁹ P. Aguirre, «Aspectos socio-antropológicos de la Obesidad en la Pobreza», en M. Peña y J. Bacallao (comps), *La Obesidad en la Pobreza. Un nuevo Reto para la salud Pública*, OPS-OMS, publicación científica núm. 576, edición bilingüe, Washington, 2000 (1ª ed.); 2010(2ª ed.); P. Aguirre, *Estrategias de Consumo. Qué comen los argentinos que comen*. Miño y Dávila. Buenos Aires-Madrid, 2006; P. Aguirre, «La comida en Buenos Aires del Primero al Segundo centenario», en S. Torrado (comp.), *Población y Bienestar. Una Historia Social del Siglo XX*, EDHASA, Buenos Aires, 2010.

Consumo

Los alimentos industrializados son los mismos en todos los lugares del planeta: un núcleo básico de mercadería barata llena de hidratos de carbono y grasas, azucarada, salada, coloreada, donde el producto en cuestión es lo de menos: todos llevarán sal, azúcar, la omnipresente lecitina de soja y aditivos químicos, pero por sobre todo contienen modernidad, rapidez, inocuidad. En todos lados se come parecido: la función homogeneizante de la industria global ha arrasado las diferencias culturales, y con ella las identidades alimentarias acusando a la comida local de vieja, grasosa, pesada y trabajosa, opuesta al ideal de sociedad eficiente y de comunicación instantánea. Pero la identidad alimentaria es parte de la identidad. En la historia de la cultura humana, la gastronomía (el saber acerca del buen comer) vehiculizaba el sistema de clasificaciones acerca del tiempo (el ritmo de las comidas), el espacio (qué debe ser público y qué privado) las jerarquías (con quiénes se puede compartir), la producción (lo que se debe comer por sus ventajas económicas, ecológicas y/o nutricionales), etc. Las reglas que estructuraban los eventos alimentarios, eran un espejo de la vida social: clasificaciones oscurecidas como si fueran “naturales” y perteneciera a los productos y no a la sociedad. La gastronomía no es el saber de los chef, sino el saber de las mujeres, las especialistas que cocinaron desde hace milenios y a cuya observación debemos los alimentos y las preparaciones actuales.

Hoy esos saberes han sido arrasados; el mundo cambió y la alimentación también cambió. Las comidas estructuradas, en la mesa, son cada vez menos y lo que crece es el picoteo solitario, fuera de toda regla. En un mundo hiperconectado donde las recetas de las abuelas son sustituidas por internet, hay muchos que pretenden enseñarnos a comer: chefs, nutricionistas, ecónomas, publicistas y productores indican cómo comer rico, sano, barato, moderno o rápido. Y entre tantos valores simultáneos y no jerarquizados y hasta antagónicos (lo rico no siempre es barato, lo barato no siempre es sano, lo sano no tiene por qué ser rápido) el comensal se pierde, pero ya no tiene el “otro” cultural que pautaba su ingesta, la tradición es una voz más, de manera que debe elegir solo, individualmente. Como advierte Fischler se ha pasado de la gastronomía a la gastro-anomía: comensales solitarios que comen sin sentido, cuando quieren, lo que creen querer cuando son tentados por las múltiples oportunidades de la sociedad obesogénica, que reclama que se compre y se coma las 24 horas, los 7 días de la semana. La estimulación es permanente, consumir hasta engordar, engordar hasta morir. Mientras las reglas de la mesa pautaban horas y ocasiones para comer, hoy el apremio es para abandonar la comida estructurada y picotear en todo momento y en todo lugar. Y en ese “picoteo”, las reglas culturales desaparecen, queda el individuo solo, creyendo que elige libremente, con el saber interesado que le brindan las publicidades de la industria, buscando en la comida y la bebida estandarizadas un punto de anclaje a su subjetividad vacilante.

Designada como una “crisis de civilización”, aquí la consideraremos una crisis del derecho a la alimentación, que, aunque reconocido como derecho humano por las Naciones Unidas, sigue siendo declamatorio desde 1948, cuando luego del horror de la Segunda Guerra Mundial, se soñó con un mundo libre de hambre.

El futuro de la comida y de la sociedad de comensales

Teniendo en cuenta que devoramos el planeta con nuestra producción descontrolada, distribuimos inequitativamente produciendo sufrimiento innecesario y enfermedad evitable, consumimos sin sentido y en soledad inhumana, nos preguntamos: ¿es posible cambiar? Y de hacerlo, ¿cómo asegurar que sea en una dirección que no cause más u otros daños?

Hoy día, los valores y las tecnologías que alientan la política de sobreproducción y sobreconsumo en una parte del mundo, condenan a la subproducción y al subconsumo a la otra parte y siempre a costa de manejar el medio ambiente de manera irresponsable

La necesidad de buenas directrices y de su aceptación generalizada es evidente. Queda claro que hoy la crisis alimentaria existe en el mundo porque permitimos que exista, no hay excusas, no son las catástrofes naturales, ni los dioses, ni el destino. Esta crisis es una creación humana: de las sociedades en las que vivimos y a las que diariamente contribuimos a reproducir y modificar. De las relaciones sociales que establecemos, que legitiman quién come y quién no. Hoy día, los valores y las tecnologías que alientan la política de sobreproducción y sobreconsumo en una parte del mundo, condenan a la subproducción y al subconsumo a la otra parte y siempre a costa de manejar el medio ambiente de manera irresponsable, dejando sin agua, sin tierra y sin biodiversidad a nuestros hijos.

Es tiempo de cambiar, y hoy poseemos los valores, las voluntades y las herramientas para hacerlo. El tema es si se llegará a tiempo dado la inercia de una oposición monstruosa que se manifiesta como un poder sin poder, no como una conspiración de supervillanos, sino como tendencias impersonales guiadas por la macroeconomía y la técnica que estructuran “esta” realidad que se nos presenta como “la única posible”.

A la luz de la crisis las propuestas deben ser necesariamente ambiciosas, dado que la alimentación es producto y produce relaciones sociales, dentro de ciertos límites, se puede cambiar al mundo cambiando la alimentación. En principio: todos los patrones alimentarios deben cambiar. Primero aquellos de quienes no tienen y aquí no hay duda alguna: los

patrones deficientes deben reforzarse hasta llegar a ser cultural y nutricionalmente adecuados. Pero si los pobres latinoamericanos desearan comer como la clase media de EEUU, eso no sería ni deseable –porque engrosarían las filas de las enfermedades no transmisibles de las sociedades opulentas– ni posible –porque se necesitaría multiplicar por cuatro el consumo de agua, por seis la energía y por ocho la economía mundial, lo que induciría una mayor presión sobre recursos ya bastante dañados–. El cambio necesario es también un cambio en una nueva dirección, no implica ni volver al pasado ni copiar al vecino, y menos si el patrón alimentario del vecino es suicida, sino crear nuevos caminos frente a la comida industrial-global, caminos originales que contemplen las variables medioambientales, culturales, económicas y nutricionales locales y globales porque no hay lugar en el mundo que no esté conectado al planeta y a su dinámica ecológica, económica y política, por lo menos.

Nadie duda en buscar la adecuación en la alimentación deficiente, pero es necesario que se adecúen también los patrones alimentarios de quienes tienen demasiado. Las sociedades opulentas de hoy deben cambiar sus consumos inadecuados, la abundancia no los hizo ni más sanos ni más felices: solo más gordos. Esto va a ser más difícil: ceder las necesidades innecesarias creadas por la publicidad de la agroindustria que los ha convencido que es su derecho y su elección más sabia atiborrarse de grasas y azúcares para retomar la frugalidad en la cantidad y la salubridad en la composición, va a requerir muchísimo más trabajo que incrementar la calidad de la dieta en la tres cuarta parte del mundo, porque este consumo conspicuo es producto de una enorme maraña de intereses macroeconómicos y políticos.

Todos los patrones alimentarios deben cambiar, y deben hacerlo en una dirección: introduciendo racionalidad en toda la cadena alimentaria, hasta llegar a un consumo “adecuado” –ecológica, económica, social, cultural y nutricionalmente–, formando regímenes “de diseño” que, en líneas generales, deberían aplicar la crítica científica, basada en investigación y no en los intereses económicos, para tomar lo posible de las tradiciones culturales y lo razonable de la situación nacional. Si se reconoce el derecho a la alimentación de todos los habitantes del planeta, habrá que producir distinto y distribuir distinto para que todos lleguen a consumir distinto.

Y se empieza por la lactancia materna, el único alimento de y para los humanos, placentero, orgánico, sostenible y sin ningún costo ambiental. Todos los demás alimentos entran en la dinámica de la ecología y la cultura. Tal vez más carne aviar que vacuna, tal vez menos pescado hasta que se recuperen los caladeros, tal vez insectos y moluscos donde haya posibilidades (no se horroricen: Francia ama los caracoles y México los gusanos rojos). Hace décadas que todas las directrices de OMS tienden a incrementar el consumo frutihortícola, agua en lugar de gaseosas, y todo fresco, agroecológico y local. Lo que nos lleva a cocinar, es decir, recuperar el control de nuestra comida, hacerla a partir de productos frescos y consumirla con otros, como hicimos los humanos durante milenios, intercambiando alimentos y mensajes. Las tendencias

de estas dietas de diseño son contraculturales en el mundo actual. Si la alimentación es producto y productora de relaciones sociales, debemos concluir que la alimentación actual es funcional a las relaciones sociales actuales. Y hay que cambiarlas, no solo las que fundan la economía del hambre, sino las que hacen que el tiempo de la mercancía se imponga a los ritmos circadianos de los productores. Que el espacio del comercio se imponga al paisaje local. No hay régimen alimentario adecuado si se valoriza el nutriente y no al comensal.

**El cambio necesario es también un cambio en una nueva dirección,
no implica ni volver al pasado ni copiar al vecino, sino crear
nuevos caminos frente a la comida industrial-global**

El sociólogo Anthony Giddens¹⁰ señaló la doble articulación de lo social, rescatando la capacidad de agencia de los sujetos para su transformación. Porque es cierto que vivimos en un mundo que nos antecede, que fuimos formateados por instituciones que nos socializaron para reproducirlas, pero ellas no viven sino por la acción de los sujetos que las mantienen, reproducen y modifican. Entonces, dentro de ciertos límites, cambiar la alimentación es cambiar las relaciones sociales y cambiar las relaciones sociales, sin duda, modifica la producción, la distribución y el consumo alimentario.

Tanto a nivel global como local hay creciente cantidad de iniciativas porque la realidad del cambio climático, de las crisis cíclicas de la economía y del padecimiento de la malnutrición interminable nos llaman a analizarla desde otras bases. Y como seres humanos, ya que hacemos lo que hacemos porque nuestras acciones tienen sentido, responden a una lógica, el primer cambio es epistémico: la modificación de los valores que dan sentido a la alimentación. El enfoque de derechos, en tanto deje de ser declamatorio, puede muy bien convertirse en un norte. Estamos viviendo una época en que todos deberían poder comer. Lo que hagamos con nuestra alimentación en el presente prefigura el futuro de la sociedad. Vislumbrar que otras relaciones sociales (otros modos y medios de producción), otros valores que le den sentido a la vida social –porque la sociedad de la mercancía, del salario y del dinero, es superable– configuran la salida civilizada de la crisis alimentaria actual. La lógica de la ganancia no es el único valor posible para orientar la alimentación humana. La equidad, la justicia, la solidaridad, la salud, el cuidado del medio ambiente y de las generaciones por venir, podrían muy bien ser los valores “candidatos” para iluminar otros sistemas alimentarios.

Claro que hay otras salidas. La salida bárbara que los humanos inventamos hace milenios, fue salir segregando diferencia, entonces las sociedades solucionaron sus crisis recortando

¹⁰ A. Giddens, *The Constitution of Society*, Cambridge Polity Press, Cambridge (Reino Unido), 1984.

el derecho a la alimentación de los niños, las mujeres, los pobres, los otros, concentrando la alimentación en un sector (los adultos, los varones, los ricos, los ciudadanos), quienes ejercieron la titularidad de los derechos sobre la comida y los otros a las sobras. Esta salida ya no es aceptable aunque muchos todavía la levanten basándose en extraños privilegios sociales imaginarios como el sexo, la raza, el poder o el dinero. Otra salida bárbara es no hacer nada y esperar el colapso, que indefectiblemente vendrá si no se hace nada. La salida civilizada es cambiar ya, y comenzar por los valores que organizan la vida social.

Cambiar la alimentación es cambiar las relaciones sociales y cambiar las relaciones sociales, sin duda, modifica la producción, la distribución y el consumo alimentario

Frente a la ilusión tecnológica que nos adormece diciendo “ya inventará algo que limpiará el planeta y nuestras arterias”; frente a la ilusión pastoril, que levanta la idea de producir como en un pasado bucólico, sin industria, sin química, sin ciencia, volviendo a las relaciones primarias y al consumo directo, existe la necesidad de generar valores que provean un cambio de mentalidad, valores que den sentido a otras prácticas. Vislumbrar que otra economía, otras relaciones sociales, otro modo de vivir y de comer es posible, que esta no es la única manera. Algunos indicios convergentes anuncian que esa transformación ya ha comenzado, pero las posibilidades del cambio dependerán de nuestra capacidad para distinguir las tendencias y sumarnos a las prácticas que anuncian su posibilidad.

Si admitimos la complejidad de la alimentación humana no podemos buscar una bala de plata. Ni la educación alimentaria, ni la agroecología, ni el comercio justo, ni las buenas prácticas, ni el consumo responsable son suficientes, aunque bien podrían ser parte de una solución en una parte del complejo sistema de relaciones, intereses y poderes que tejen la red de la alimentación de nuestros días. No hay, no puede haber soluciones únicas.

Con la síntesis que ha aquejado este trabajo, señalaremos que las múltiples propuestas actuales siguen dos direcciones: a) aquellas que van de lo micro a lo macro, es decir, del sujeto a las instituciones y proponen cambiar desde la cultura de la cotidianidad, y a través de la praxis individual, y al sumar adeptos, modificar las instituciones. En esta línea están los promotores de la educación alimentaria, el consumo responsable –suficiente, medido, autolimitado, lento– los productores alternativos al modelo extractivista –orgánicos, responsables, agroecológicos, permacultores–, la distribución de cadena corta –del productor al consumidor–, comercio justo, cooperativismo, etc. por nombrar los más conocidos.

Otras propuestas van de lo macro a lo micro, partiendo de las instituciones para cambiar las relaciones sociales que inciden en la alimentación de los sujetos. Por ejemplo, cambiando

el valor ganancia e instalando el criterio de derecho, se busca cambiar el funcionamiento institucional y modificar las leyes, reglamentos y decretos que legitiman la producción sucia, el consumo conspicuo o la publicidad engañosa. Aunque el mercado interpenetra el tejido de los estados modernos, justamente porque es un tejido de intereses contrapuestos, hay lugares donde operan lógicas diferentes de la ganancia. Normas y reglamentos que legitiman la destrucción del medio ambiente, la contaminación salvaje, la venta y publicidad de alimentos-chatarra pueden y deben ser modificadas. La agroindustria alimentaria debe regularse para producir alimentos saludables, buenos para comer y amigables con el medio ambiente, aunque el rendimiento sea menor. No hay que destruir la industria –eso es parte de la ilusión pastoril– hay que regularla y es a nivel macro, de los estados y las organizaciones internacionales, donde se puede operar, aún con la dificultad que implica el poder de empresas multinacionales que permean los estados y manejan presupuestos mayores que los PBI de numerosos países.

En todos los campos la principal tarea que la alimentación del futuro demanda es cambiar la lógica que alienta las relaciones sociales actuales: desplazar el mercado como eje integrador de las sociedades, dadas las crisis en sus categorías fundamentales –el trabajo, el valor y el capital. El mercado no nos ha acompañado siempre, en realidad en la historia de la cultura humana es una creación reciente¹¹ de las sociedades estatales que encontraron esta vía para organizar la distribución de bienes. Fue con el industrialismo que el mercado pasó de ser un mero organizador de los intercambios a convertirse en el eje integrador de las sociedades.

Voy a terminar este artículo como termino todas mis conferencias desde hace veinte años: para que haya otra historia y antes que la lógica de la ganancia del mercado termine de convertir el planeta en *shopping* para pocos, podemos y sin duda debemos producir nuestra comida con sustentabilidad, distribuir nuestra comida con equidad y consumir nuestra comida en comensalidad.

¹¹ P. Aguirre, *Una Historia Social de la Comida*, Lugar Editorial, Buenos Aires, 2017.