

...Quiero ver mi ciudad, que levante la cabeza, que reciba al rock, que estimula ondas más nuevas / para juntos practicar, nuevas formas de encarar esta densa realidad...

Federico Moura / Virus



Un pueblo sano y bien alimentado mantiene erguida su autoestima y es fuerte, asegura **Hugo Bacci**. La comida comprada tiene toda el mismo gusto y, encima, el tiempo que ganás está en función del consumo, no de la producción, dice **Hebe de Bonafini**. ¿Cómo se construye entonces la soberanía alimentaria? En esta nota, ambos dirigentes acercan puntas y cuentan cómo volver a las fuentes.

El gusto es nuestro

texto
Leo Benaglia

Toda empresa emancipadora articula un plan estratégico en la producción de alimentos y una táctica en el modo de procesarlos, cocinarlos e ingerirlos. En este sentido, la frase "somos lo que comemos" adquiere volumen y dimensión política. ¿Qué tienen para decir al respecto la cocina y la producción agropecuaria? Para averiguarlo, Maíz sentó a la mesa a Hugo Bacci, Secretario de Organización del Movimiento Agropecuario Nacional y a Hebe de Bonafini, Presidenta de la Asociación Madres de Plaza de Mayo.

Maíz: Hebe, el taller que diste *Cocinando Política* y *Otras Yervas* revela un modo de alimentar la conciencia del pueblo y así fortalecer el cuerpo social. ¿Cómo se te ocurrió esa propuesta?

Hebe de Bonafini: Por el tema del capitalismo. La gente cree que el capitalismo empieza en los bancos. Sin embargo, los que nos quieren meter esto nos mandan al supermercado y a la televisión. Es la forma que ellos encontraron para modificar nuestro pensamiento y

nuestra forma de vivir. Lo primero que hicieron fue transformar nuestra manera de comer y nuestra manera de relacionarnos con la familia. Inventar esta cosa tan... ¡tan horrible! de estas comidas que tienen todas el mismo gusto: el delivery. Nos sacaron todo lo que teníamos para meternos el capitalismo. Así que comencé a hablar con la gente y a tratar de reivindicar nuestras formas de comer, nuestras semillas y los yuyos, porque todos se comen y no hay ninguno que sea venenoso, sólo hay que saber cocinarlos. De ninguna manera puede concebirse al cocer y mezclar los alimentos como una posibilidad sin mejor remedio.

En los talleres también mirábamos películas y las analizábamos, es decir, no es solamente enseñar a cocinar. Es plantear un modelo de vida diferente. Asimilar, por ejemplo, que no nos enfermamos porque sí. La gente se enferma por la porquería que come. Pasó muchísima gente por ese espacio que sostuvimos durante cinco años. Ahora tuve que suspenderlo porque no doy abasto. ¡Hay tanto para hacer!

Cuando un pueblo fuerte da de comer a otro, se hace servir de él. Cuando un pueblo fuerte quiere dar batalla a otro, compele a la alianza y al servicio a los que necesitan de él. Lo primero que hace un pueblo para llegar a dominar a otro, es separarlo de los demás pueblos.

José Martí

Volviendo a las maneras de alimentarse, ¿qué pasa a la hora de sentarse a comer?

Bonafini: ¡Hay que volver a la mesa! Los chicos tienen que estar con las mamás y los papás y no amarrados a una computadora o a la televisión, dos electrodomésticos que ya casi pasaron a ser parte de la familia. Y desde allí te colonizan: la madre compra para que el nene no lllore más. Lo que sale en la tele enseguida se vende ¡Salen los yogures y va todo mundo a consumir yogures, el que te hace ir al baño, el que te hace crecer, el que te hace linda... son mentiras. Con un litro de leche salen cinco yogures, no cuesta nada hacerlos. Sin embargo todo el mundo va y lo compra hecho ¡pero casero es mucho más rico! Todo ese tipo de cosas, me parece, hay que meterlas en la política. Esto es política pura.

Hugo Bacci: ¡Tal cual, Hebe! Es así y apunta todo a una cosa: al negocio, al agro negocio. Nos colonizan culinariamente, nos enseñan lo que tenemos que comer para que respondamos, en última instancia, a ese agro negocio que están haciendo; esto no es otra cosa que la decisión de qué se produce y cómo se produce. Porque el primero de los derechos humanos es la alimentación. Pero también hay que ver la calidad: a veces comemos alimentos que son perjudiciales para nuestra salud. Comemos cosas con veneno o que no nos alimentan. Un ejemplo claro son los conservantes, que son tóxicos y traen problemas digestivos gravísimos. También es muy importante lo que decís, Hebe, de la familia. El no hacer la comida en familia hace estallar los vínculos donde se recogen los valores. Y los valores que nos da la televisión son otros. Al obligarnos a comer delante del televisor en lugar de comer en familia aprendemos esos valores. Y así nos van cambiando la mentalidad para colonizarnos culturalmente.

Bonafini: Además, ahora "todo es más fácil". Las fábricas de pastas compran por un lado la masa del canelón y por otro la pasta del relleno. Es decir, compran dos latas y las mezclan ¿Cuánto conservante tiene eso? ¡Todo! ¿Y para qué? Ojo, no es que ese tiempo "que ganás" lo utilices para producir. Es para consumir, para estar más rato metido en los aparatos. De ningún modo es tiempo para nosotros.

Alimentar el agronegocio

Entonces, ¿hay una relación entre la producción agropecuaria y la cocina? ¿Entre nuestras semillas, nuestros modos de ser y los modos en que nos alimentamos, lo que comemos y cómo lo preparamos?

Bonafini: Absolutamente. ¿Ustedes comieron alguna vez cebada perlada? En las clases del taller yo cocinaba para todos mientras conversábamos. Un día hice un guiso de cebada perlada para 60 personas ¡La gente enloqueció de lo rico que estaba!

La cebada perlada es más barata, más rica, más nutritiva y más liviana que el arroz. También la quinua lo es, y otras tantas semillas que ahora se han puesto un poco de moda. Por eso es importante conocer cuáles son y las diferentes maneras de cocinarlas.



Bacci: Ya los colonizadores sabían que cambiando los hábitos de alimentación podían modificar la conducta de los pueblos; los desorientaron y los confundieron para someterlos. La quinua y el amaranto constituían la base de la alimentación de las naciones anteriores a la colonización europea. La nutrición adecuada nos fortalece para hacer las labores diarias y nos protege de enfermedades. Entonces, cuando un pueblo está sano y bien alimentado mantiene erguida su autoestima y es fuerte. Pero los conquistadores prohibieron a esas culturas cultivar sus semillas tradicionales y las reemplazaron por otras costumbres de labranza y hábitos de alimentación. Pese a la prohibición, los pueblos indígenas siguieron adelante con sus costumbres y entonces el colono le cortaba las manos a quien se atreviera a cultivar quinua y amaranto.

Bonafini: En el taller sacamos raíces de diferentes árboles para cocinarlas. Son muy parecidas, en sus texturas y recetas, a las de las papas. El día que el ministro Fernández vino al taller de "Cocinando...", yo hice buñuelos de ortiga. Y no los quería comer, decía que le iban a picar. Al final lo convencí. ¡Una delicia! Aníbal no lo podía creer. Por eso insisto: todos los yuyos se comen. La gente tiene que saber que hay muchas cosas muy sanas que se pueden comer, que son muy económicas y que rinden un montón. Y que reemplazan en gran medida a la carne.

Bacci: Quienes nos inducen a aquello que tenemos que comer y a cómo alimentarnos, nos inducen a aquello que tenemos que cultivar y producir. Es un agro negocio. No está pensado para el alimento.

Bonafini: Claro. Yo estuve en la marcha que hicieron las mujeres de la India por el mundo para terminar con las plantaciones de la soja transgénica. Fueron las primeras que quemaron campos enteros de ese cultivo. Las acompañé hasta que llegaron a Italia, a la F.A.O. (Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas). Fue duro, no las querían atender. Ellas llevaban su proyecto: "queremos la soja sí, pero la nuestra. No la que nos vende Monsanto que está toda transformada". Pareciera que hablar de la soja y de los transgénicos es como hablar de religión, nadie te lleva el apunte, ¿viste?

*El sistema de gobierno más perfecto es aquel que produce mayor suma de felicidad posible, mayor suma de seguridad social y mayor suma de estabilidad política.
¿Cómo, tras haber roto todas las trabas de nuestra antigua opresión podemos hacer la obra maravillosa de evitar que los restos de nuestros duros hierros no se cambien en armas liberticidas?*

Simón Bolívar



Hugo Bacci y Hebe, durante el diálogo con **maíz**.

Pero cuando ves lo que hizo Monsanto, cómo se fue haciendo dueño de todo... Hasta una parte de nuestro hígado se apropió. Es un pulpo impresionante. Por eso es importante saber quién es y qué hace.

Soberanía = acto de amor

Entonces, ¿cómo se logra algo tan colosal como la soberanía alimentaria?

Bonafini: La respuesta es el amor. Porque cocinar es un acto de amor. De creación y de amor. Es un acto de darse. Tengo una amiga a la que no le gusta cocinar y dice: "a mí se me quema hasta la lechuga". Quienes hablan así tienen una rebeldía contra la vida, porque cocinar es vida pura. Antes, nuestras mamás, cuando teníamos diez o doce años, nos enseñaban a batir, a hacer un bocadillo, a preparar una sopa. Importante transferencia familiar que si no se enseña se pierde... Por eso digo: la cocina es parte de la familia. Yo no le echo la culpa a las jovencitas, a ellas sus madres tampoco les enseñaron a cocinar.

Bacci: También la producción agropecuaria, cuando se hace pensando en un país para todos y todas, es un acto de amor. Fijate cuando Néstor Kirchner suspendió la exportación de carne porque estaba desabastecida la plaza local. Fue una medida concebida para defender el alimento y la mesa de los argentinos. La calidad de los alimentos y su disponibilidad para todos es una decisión política. Primero en casa... y después, si nos queda un excedente, entonces lo exportamos. En 1973, Rodolfo Puiggrós señalaba que durante el Virreinato de Cisneros, cuando las familias Álzaga y Martínez de Hoz organizaban el contrabando de cuero, entonces se prohibió la exportación para garantizar el alimento del Buenos Aires colonial. Como no había modo de conservar la carne y el valor lo tenía el cuero, esas familias dejaban pudrir la carne. En ese momento, el abogado que reclamó el derecho de alimentación ante la corona fue Manuel Belgrano. Ya ahí se ven muy claras las dos líneas: el pueblo y el antipueblo. Hoy esta última se ve expresada de algún modo en el modelo de producción de soja transgénica: un sistema que perjudica la tierra y beneficia a muy pocos. **Hablamos un poco de historia y pusimos en relación la producción de alimentos con los modos de alimentación. Pero, ¿qué pasó con la cocina?**

Bonafini: Yo creo que se fue dejando de lado a partir de este capitalismo foráneo que te mete primero todos los aparatos que vende: licuadoras, batidoras, picadora, procesadora, multi no se qué... Prácticamente ya no hace falta que los bebés tengan dientes porque todo se les da triturado para comer. El otro día escuché a Narda Lepes.

Contaba que a su beba de ocho meses le corta la comida en pedacitos. Me pareció muy inteligente: es estratégico que los chicos aprendan a sentir en la boca los sabores y las texturas de los diferentes alimentos, a la vez que aprenden a masticarlos.

Lo que tenemos que hacer es atender a la familia, compartir un mate, caer en la casa de los amigos. Hay que mantener todo eso que nos identifica, no lo podemos perder. A la televisión hay que sacarla, de la comida por lo menos, para que no sea un integrante más. Recuperar entre todos y con amor nuestros modos, nuestras semillas y nuestro tiempo. Eso es la soberanía alimentaria.

Bacci: Muy cierto. Y la producción agropecuaria tiene que recuperar el espacio que ocupa el agro negocio. Para que lo producido no esté manipulado genéticamente, porque esto provoca incluso la alteración del comportamiento de los animales y eso es lo que nosotros comemos: animales alterados genéticamente.

Recuperar la idea de la rotación de los cultivos, en lugar de utilizar agroquímicos. Fundamental para que nuestros alimentos sean naturales y sin venenos.

Bonafini: Ese era el objetivo de muchas naciones originarias que eran nómades. No es que se cambiaban de lugar porque eran locos, lo hacían por la tierra. Producían una temporada en una parcela, luego en otra y más tarde en otra más para así poder volver a la primera que se había recuperado y ya estaba en condiciones de producir una vez más. Pero hoy, tenemos una población que ha crecido y sigue creciendo. No es cuestión de andar criando gallinas. Si vivís en un departamento, ¿dónde las metés? El tema es otro: ¿con qué alimentan a las gallinas en los criaderos para que rindan más?



Cocinando Política sin que se queme es un libro de Ediciones Madres de Plaza de Mayo, con recetas y diálogos recuperados de la experiencia del taller **Cocinando Política y Otras Yerbas**. Se puede conseguir en la Librería de las Madres, en Hipólito Yrigoyen 1432, CABA.