

Sabor lácteo, sabor local. El consumo de leche en Medellín

Aída Gálvez Abadía*

Summary

The cultural status of milk in Antioquia is outlined according to the perspective of the anthropology of food, which considers it as an inseparable part of identity. The historical composition of the antioqueño dietary pattern is addressed, raising the question of access to milk intake among the population who were part of the industrialization process of Medellín, early in the XX century. Changes in milk production, delivering and intake are described for the present century, trying to articulate the sociocultural and economic factors that shape milk intake.

Síntesis

El estatus cultural de la leche en Antioquia se caracteriza desde la antropología de la alimentación, según la cual ésta es parte indisoluble de la identidad. Se rastrea la constitución histórica de la dieta antioqueña, preguntándose por el acceso a la leche como artículo alimentario de la población partícipe del proceso de conformación del Medellín industrial a principios del siglo XX. Se ilustran las transformaciones en la producción, distribución y consumo durante este siglo, buscando conjugar en el análisis los componentes socioculturales y económicos que modelan el consumo lácteo.

Introducción

La alimentación es una instancia cotidiana donde emergen los grandes trazos de la vida social. En la cocina y en la mesa se registran los contactos entre civilizaciones; el estado de la economía se traduce en las decisiones domésticas que restringen, ajustan o amplían el consumo; las grandes y pequeñas celebraciones del ciclo festivo anual se plasman en los man-

teles. El sistema de estatus encuentra allí un modo de comunicar las posiciones sociales y el conjunto de hechos políticos, económicos, culturales y tecnológicos de la globalización, que intensifica el intercambio y mutua dependencia de naciones y regiones a escala planetaria, se manifiesta proponiendo al paladar opciones gustativas desconocidas hasta entonces.

En sentido amplio, esta contribución trata sobre "el conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y transmitidas de una cultura determinada"

*Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Universidad de Antioquia, Medellín, COLOMBIA.

(Rozin 1973, 1982, citado en Messer, 1995:53) para el caso de la "cocina" cultural antioqueña. El concepto comprende la selección de alimentos básicos (principales y secundarios), el uso de un conjunto característico de sabores, la preparación de los alimentos y la variedad de reglas sobre aceptabilidad y combinación de alimentos, las comidas festivas, el contexto social de las comidas y los usos simbólicos de los alimentos (ibid).

El interés por la estructura, contenido y cambio de la dieta concierne a la identidad, y como tal han sido abordados como objeto del trabajo investigativo numerosas tradiciones culinarias étnico-culturales (Messer, 1995:55).

Estrictamente hablando, nos concentraremos en la leche como un artículo alimentario reconocido extensamente por sus propiedades nutricionales sobresalientes, que la hacen un alimento completo de origen natural.

Se aborda el estatus de la leche en la dieta de los antioqueños o "paisas", contextualizando su consumo dentro del proceso de consolidación de Medellín como centro del desarrollo industrial del país en el siglo XX. Se analiza la presencia de los lácteos en la alimentación urbana contemporánea, entendida como una mezcla compleja de hábitos de ayer más presiones y ofertas de un presente marcado por la globalización.

El trabajo se guía por las sugerencias metodológicas que validan el estudio de un artículo individual para interpretar sistemas alimentarios. Según esta orientación, se busca la recolección de frecuencias y la evaluación de artículos alimentarios como centrales, centrales-secundarios y periféricos. Los primeros se denominan también "superalimentos", alimentos "focales" o alimentos "básicos", en oposición a los restantes productos que se consumen menos frecuentemente o raras veces. Los estudios aúnan datos relativos a la preparación de alimentos, observaciones e informes sobre actividades alimentarias y entrevistas (Fitzgerald 1976, Lewin 1943, Passin y Bennett 1943, citados en Messer, 1995:51). La situación de los productos seleccionados da

cuenta de cambios en la disponibilidad de alimentos, del prestigio asociado a cada alimento, y de factores tecnológicos y de tiempo que influyen en el proveedor/preparador de comidas (Jerome 1980, Kolasa 1978, citados en Messer, 1995:51)

Se parte entonces de un inventario de prácticas del consumo de lácteos en la dieta antioqueña, rastreando sus variaciones hasta la actualidad. Este trayecto temporal se reconstruye contando también con las impresiones de varios informantes interrogados sobre el consumo de lácteos en sus pautas alimentarias¹.

1. Un poco de historia

Un estudioso de la alimentación antioqueña sustenta el triple legado que configura la dieta regional: el indígena, el africano y el español. El primero aportó el maíz y el frijol; como complementos básicos de ellos la ahuyama y la vitoria, usados en otras preparaciones. El maíz en variadas recetas constituye hasta ahora el símbolo de identidad regional. El africano aportó el pragmatismo culinario y la buena sazón; como energéticos que respondían a las necesidades alimenticias de la población dedicada a la extracción minera en la Colonia se introdujeron la caña de azúcar y el plátano; la caña se transforma en panela, esencial en la alimentación de Antioquia, en tanto que la exitosa implantación del plátano ha hecho que en algunas zonas sea preferido al maíz y a la yuca. España trajo el arroz y los animales domésticos: cerdo, aves de corral y ganado vacuno; impuso un menaje culinario y pautas alimenticias y culturales ligadas a

¹Seguimos aquí los lineamientos metodológicos de las nuevas corrientes de las ciencias sociales, que reivindican la experiencia individual a través del testimonio oral, como una forma confiable y enriquecedora para obtener información. La revisión documental y la observación directa se complementaron con entrevistas realizadas a varias personas tomando como criterios de la edad, el sexo, el estrato socioeconómico y el lugar de procedencia. El artículo enfatiza en el tratamiento cualitativo del tema, dado que hasta el momento no se dispone de un seguimiento cuantitativo de la hipótesis.

códigos de comportamiento y cortesía (Estrada, 1988).

Ahora bien, dentro de los hábitos alimenticios antioqueños consolidados a partir de estos tres legados, la leche y los derivados lácteos—inicialmente reservados al consumo de los españoles— han mantenido hasta la actualidad “... un cierto aire de consumos suntuarios privativos casi siempre de los grupos más solventes” (op.cit: 346)².

2. La leche en la dieta de los “paisas”

Mi hipótesis sugiere que los antioqueños resolvieron el carácter de consumo suntuario atribuido a la leche, incorporándola prioritariamente como componente de las preparaciones del maíz, “superalimento” de la cultura regional.

En efecto, el “claro”, refresco “paisa” por excelencia, es un subproducto de la culinaria del maíz, correspondiente al líquido derivado de la cocción de los granos, materia prima de la arepa, infaltable acompañamiento de todo plato, y de la mazamorra, servida al término de las comidas. El claro, conservado antaño en vasijas de barro, se mantiene ahora en la jarra de la nevera familiar, para beberse añadiéndole la leche, con lo que se obtiene una bebida distintiva de la región de sabor simple, muy “fresca” y por tanto, ideal “pa’la sed”. La “fuerza” que simbolizan los granos de la mazamorra se realza con la leche; el no disponer de ésta para mezclar con el claro y con la mazamorra es ni más ni menos un marcador de pobreza en la gramática culinaria antioqueña.

Secundariamente, la leche afianzó su presencia en la dieta antioqueña al combinarse con

²Es a partir de los años 30 cuando Antioquia importa ganado europeo de doble beneficio (carne-leche). Los primeros hatos se localizaron en los municipios de La Ceja, La Unión y Rionegro en las tierras frías del oriente antioqueño. Se enriquece así la ganadería criolla blanco orejinegro preexistente, productora de carne (Julián Estrada, Comunicació personal).

la panela, un producto energético altamente valorado en la alimentación popular colombiana. Reservado para los niños pequeños en biberones de aguapanela con leche, esta bebida persiste en el medio y es conocida como tetero. El criterio cultural de conveniencia indica también a la aguapanela como base de la elaboración del chocolate, el cual tradicionalmente se ha tomado oscuro, sin adición de leche como sucede en otras tradiciones culinarias del país. El chocolate, que debía consumirse idealmente para reponer fuerzas al inicio y al final de las jornadas de arriería, agrícolas y de minería, se realizaba con el queso cuando era posible: “amor sin beso, es como chocolate sin queso”, dice el refranero paisa³.

La adscripción de la leche a las preparaciones del maíz y la panela, básicos en la cultura alimentaria, no excluye, siguiendo las maneras de mesa antioqueñas, que se considere apropiado ofrecer un vaso de leche al visitante acompañando las comidas principales o expresando por sí solo, la importancia atribuida a la persona.

3. La naciente ciudad industrial: ¿poca leche para todos?

Una ojeada retrospectiva sobre los albores del proceso de modernización económica de Medellín, vinculado a un capitalismo de tipo comercial e industrial, señala los costos que soportó la población en la transición de villa a ciudad industrial.

Los nuevos habitantes se asentaron en el valle de Aburrá, localizado entre la zona minera del norte de Antioquia y la región cafetera del suroeste, donde hallaron una clase que lideraba la actividad comercial del país (Avendaño, 1996: 343). Altas tasas de mortalidad infantil, siendo la mortalidad de Medellín superior a la

³Su calidad de bebida fortificante por excelencia se hace también presente en ocasión del puerperio, recomendándose por los cuarenta días de la “dieta”.

del resto de Antioquia, una baja calidad de servicios públicos y de condiciones de vivienda, la proliferación de enfermedades y una deficiente infraestructura para hacerle frente al acelerado crecimiento, no desanimaron la copiosa afluencia de migrantes de los pueblos antioqueños, que desde finales del siglo XIX llegaban a Medellín buscando hacerse a un lugar en el mundo fabril (Reyes, 1995: 294-97). El bagaje de los migrantes incluía la cocina "paisa" tradicional, rica en componentes energéticos como el maíz, el frijol, la panela y el plátano, que debieron garantizar la reposición de fuerzas en el nuevo ambiente urbano, y pobre en cuanto a leche se refiere⁴.

En este contexto, la Beneficencia promueve la incorporación de los sectores desposeídos de la ciudad; sus acciones proveen una solución estratégica para la moderación de conflictos sociales; al establecer un puente entre ricos y pobres, entre la ciudad y el campo, se genera un mínimo de bienestar social (Castro, 1996:414). Entre las instituciones descuella La Gota de Leche, fundada en 1917, encargada de proporcionar un litro de leche diario a menores de seis meses que no podían ser alimentados por sus familias. Al año siguiente se fundan las Salas-Cunas, para recibir a los hijos de las trabajadoras; al tiempo que se atiende a la población infantil, se aligera el trabajo doméstico de las madres obreras, facilitando su participación en las fábricas (op.cit.).

La consolidación de una economía cafetera, la construcción del ferrocarril, la tecnificación y explotación de grandes minas, el incremento y expansión del comercio y el surgimiento de las primeras industrias, estimularon cambios en el comercio alimentario. La presencia de ex-

tranjeros, atraídos por el creciente desarrollo industrial de Antioquia, quienes se asentaron aquí sin olvidar sus cocinas de origen, implicó tanto un incremento de productos alimenticios de importación, como una incipiente industria artesanal, base de la industria alimentaria actual (Estrada, 1988: 347).

Los hábitos de consumo de las élites vinculadas a la industria y al comercio repercutieron en la calidad, diversidad y cantidad de los alimentos, del menaje culinario, de la frecuencia de los eventos sociales marcados por el consumo ostentoso y del personal de servicio doméstico, amén de hoteles, clubes, restaurantes, salsamentarias, reposterías, panaderías, etc., donde se matizaba el provincianismo de la "Bella Villa", como la ha detallado Estrada (1996). "El Manual de cocina para la ciudad y el campo", de Elisa Hernández, con ediciones de 1907 y 1912, constituye una perfecta alusión al respecto (Estrada, 1996:708)⁵.

La industria artesanal de bebidas de fines del siglo pasado y principios de éste se concentra en fábricas de chocolate, de gaseosas y de cerveza. Durante la primera década de este siglo aparece la primera fábrica de loza con tecnología extranjera, que produce jarras para la leche y mantequilleras como parte del menaje (Estrada, 1996).

Sólo en 1930 se reporta la existencia en Medellín de dos pasteurizadoras —una de ellas la pasteurizadora municipal—, al tiempo que funcionaban cuatro fábricas de chocolate, dos tostadoras de café y dos fábricas de helado (Estrada, 1988: 348).

Dentro de la dieta del común de los ciudadanos de principios de este siglo la leche se incluía como un componente central—secundario de las comidas ordinarias. Su uso se ampli-

⁴Aunque escapa a los alcances de este artículo un exámen en propiedad del repertorio alimenticio "paisa", se ha planteado hasta comienzos de este siglo la generalización de una trilogía de preparaciones ordinarias (frijoles, sancocho y sudado), interpretada como un rasgo de igualitarismo en el consumo de las clases sociales existentes (Estrada, 1988:348). En las fincas cafeteras subsiste todavía la composición simple, invariable y poco numerosa de la minuta, para ricos y pobres (Estrada, 1995: 205).

⁵Elisa Hernández no sólo dominaba la cocina europea de la época; también demostraba un profundo conocimiento de la culinaria paisa. En el texto sus lectoras encontraban desde las más detalladas indicaciones para preparar y servir un almuerzo francés, o una comida de ceremonia, hasta el modo de encender el fogón de leña, o la mejor manera de "despescuezar" una gallina" (ibid).

aba para ciertas preparaciones: el **arroz con leche**, el **dulce de vitoria**, las **cocadas** y el **miguelucho** o **dulce de cortado**, y para la elaboración de dulces navideños como el **arequipe** y la **natilla de maíz**.

La distribución de la leche se regía por la interacción personal, mediante el **trato por puchas**; el trato consistía en un acuerdo entre el ama de casa y el vendedor —muchas veces una señora—, quien se comprometía a suministrar una cantidad fija de leche entregándola en un lugar determinado —generalmente su residencia—, a cambio del pago semanal⁶. Las tiendas o graneros tenían su fuerte en el expendio de abarotes y licores⁷.

Las ventas “puerta a puerta” estaban a cargo de gentes de las vecindades rurales de Medellín, que pregonaban las delicias de sus productos; los lecheros en carretas de tracción animal y las lecheras ofrecían también mantequilla y “quesito” (Estrada, 1996: 703).

4. Llega la modernidad

Desde los años cincuenta en adelante, dada la intensificación de la migración campo-ciudad ya mencionada y la inserción de patrones de consumo exógenos particularmente norteameri-

⁶En las veredas cafeteras del occidente antioqueño este sistema de pago es conocido aún hoy como *contrata*, y consiste en el acceso regular a la leche, ante todo para la alimentación infantil. El establecimiento de la contrata se supedita al ritmo de la cosecha cafetera, iniciándose en febrero, para finalizar en diciembre pagando la totalidad de las *puchas* contratadas con el dinero producto de la venta de la cosecha. La cancelación de la deuda se hace directamente a la dueña de la finca. La liquidez asociada a la venta del café permite sostener el pago diario de la leche durante el mes de enero (Hermilda Taborda, Com. pers.)

⁷Imposible dejar de mencionar la generalización del consumo de licor entre la clase obrera a partir de los años veinte, como forma de resistencia pasiva al control y disciplinamiento patronal (Reyes, 1995: 156). El consumo de aguardiente, ron, brandy, vino y tapetuzza era extensivo a todas las clases sociales, manifestándose como un imperativo cultural asociado a la condición masculina (ibid). Costumbre de los hombres antioqueños, ha sido el tomar leche como “pasante” del aguardiente.

canos, tienden a diferenciarse los gustos de los consumidores urbanos y de los consumidores rurales. El área metropolitana y las zonas de mayor industrialización son vistas como territorios multifacéticos en cuanto a la alimentación; los hábitos alimentarios de los inmigrantes se reflejan en la demanda y la oferta de alimentos, coexistiendo los hábitos modernizantes con las tradicionales prácticas alimentarias (INER, 1995:158).

La dieta de los trabajadores de la construcción, sector que captura prioritariamente la mano de obra de la migración intrarregional, se reestructura en dos direcciones así:

“[...] en Medellín mejoró mucho, el cien por ciento. Mejor dicho, se come el doble, quizás el triple. Aquí en el mercado uno mete pollito y carnita de marrano mientras que en el campo era imposible. Allí trabajaba yo solo. Aquí trabajamos los dos. Ella lo hace en trabajos domésticos. Aquí no nos falta diario la leche y la carnita. Ya no comemos arepa por pereza de moler, pero cuando nos antojamos las compramos hechas” (Rengifo, 1995:106).

De otro lado, se añoran las posibilidades alimentarias que brindaba el lugar de origen:

“El maíz y los frijoles son más caros. Uno se tiene que medir y no puede comerlos todos los días. En cambio allá en Frontino, los coge de la mata como quiera: verdes o secos. A uno los amigos le hacen recocha dizque porque come mucho frijól pero uno va cambiando. Aquí toma más sopa pero allá es más difícil conseguir las pastas. Allá hay ganadería, la leche es muy fresquita y barata. Tomábamos todos los días y casi siempre me daban la pucha a mitad de precio en la finca donde trabajaba. En cambio aquí, esas bolsitas que venden ya traen mucha revoltura y las compramos de vez en cuando como golosina. Antes les daba leche de vaca a mis niños, ahora les doy en polvo” (op.cit:105).

Los cambios que los trabajadores migrantes aducen en su alimentación aparecen en los testimonios anteriores como resultado de su vinculación con la ciudad y son mensurables a partir del consumo de carne y leche.

Los futuros estudios sobre el tema requerirán cuantificar las decisiones que maneja la economía doméstica cuando al aumentar sus ingresos parte de éstos se canalizan hacia la adquisición de artículos alimenticios, situando la influencia de las preferencias tradicionales y la apertura frente a nuevas opciones del consumo.

Los cambios observables en Antioquia son parte de una tendencia en Latinoamérica entre 1960 y 1980, cuando se desarrolla la industria alimentaria en otros países de la región, en coincidencia con el ingreso masivo de la mujer al mundo público del empleo.

La hipótesis de la interacción estrecha entre oferta de la industria, reestructuración de los hogares y cambios en los hábitos de consumo alimentario (Oseguera, 1996: 115), es puesta en cuestión por el caso que nos ocupa, ya que como lo demuestran los estudios sobre el Medellín de la primera mitad de este siglo, el despegue de la industria antioqueña se apoyó en la mano de obra femenina, mayoría del proletariado antioqueño hasta 1945, acorde con el énfasis textilero y tabacalero de la industria (Botero, 1996:360). A partir de ese momento la modernización de los procesos productivos y del manejo de fuerza de trabajo, principalmente en la industria textil, excluyeron a las mujeres, quienes buscaron reubicarse en otros sectores, especialmente el informal, resultando en pérdida de su poder adquisitivo (Arango, 1996). Se estima que la bibliografía ofrece aún poca información sobre los constreñimientos horarios de quien prepara o proporciona las comidas y su impacto en los hábitos y en el estado nutricional. Las implicaciones del trabajo extrahogar femenino o la transición de alimentos elaborados a pequeña escala (individual) a alimentos elaborados industrialmente, deberán ser evaluados etnográfica y nutricionalmente (Messer,

1995:57)

El crecimiento urbano a raíz de las migraciones, los cambios tecnológicos propios de la industria alimentaria y el perfeccionamiento de los sistemas de conservación y de refrigeración, que hicieron del deterioro biológico de los alimentos un riesgo controlable, son factores que modificaron los hábitos del consumo ciudadano en Medellín.

En consonancia con lo anterior, se diluye la interacción personal propia del sistema de abasto de la primera mitad del siglo: tratos y lecheros ambulantes ceden su lugar en los barrios a los camiones distribuidores de las empresas productoras de leche⁸. Hacia los años cincuenta Proleche se encarga de hacer llegar este alimento a los hogares envasada en botellas de litro. Las plazas de mercado de Flórez y de Guayaquil mantienen su lugar como centros de acopio y distribución de alimentos lácteos.

Se ajusta entonces el esquema de la alimentación familiar, dentro del cual "hacer de comer" era dominio del saber materno y de las hijas mayores: el auge de la tecnología doméstica, las presentaciones novedosas de los alimentos tradicionales (la mazamorra se produce industrialmente desde hace 30 años; recientemente se introdujo la mazamorra precocida y refrigerada, lista para añadirle leche), reducen significativamente el tiempo, las destrezas y los insumos exigidos en su preparación.

La industria de alimentos deshidratados, enlatados y congelados de base láctea difunde sus productos a través de medios masivos, especialmente la televisión. Las cadenas de autoservicio acogen algunas marcas importadas y locales, dando cabida a quesos, postres, helados y productos dietéticos, entre otros.

Con la aparición en los años '70 de la Cooperativa lechera de Antioquia, Colanta, se incrementan las condiciones para la ampliación del consumo de leche y sus derivados⁹. Unos años

⁸En la ciudad se escucha aún el pregón de la venta de mazamorra "pilada", que recorre las calles contando con la fidelidad de su clientela.

⁹Una de las fortalezas del sector lechero a nivel na-

después de la venta del primer litro por parte de la Cooperativa, varía notoriamente la presentación, abandonando la botella clásica para dar paso al empaque plástico desechable¹⁰.

5. Disponibilidad de la leche, ¿aumento de su consumo?

El consumo de leche a nivel nacional ha presentado un notorio aumento durante la última década, colocándose Antioquia como el departamento con el índice más alto –un 80% de su producción se distribuye en el área Metropolitana, siendo Medellín el mercado principal (Urrea y Sánchez, 1996)–. Nueve años atrás, dicho consumo se estableció en 101,1 lt/persona/año; para 1995 asciende a 129 lt/persona/año; sin embargo, el requerimiento mínimo es de 144 lt/persona/año (Urrea y Sánchez, 1996:14). La producción para América latina es actualmente de 42 millones de toneladas anuales, el consumo por habitante –año es de 93 litros, por debajo del consumo mínimo establecido por las organizaciones internacionales que es de 150 litros año por persona (Fresco, 1995: 631)

Pese al aumento expresado en estos datos, sigue existiendo una deficiencia en la ingesta de lácteos entre amplios sectores de la población antioqueña: el consumo oscila entre 52,6 lt/pers/año (estrato bajo), y 150 lt/pers/año (estrato alto) (Urrea y Sánchez, 1996)¹¹.

Hoy en día, al interpretar las estadísticas se

cional consiste en las cooperativas de producción y distribución de leche, las cuales realizan un significativo aporte de leche industrializada, con una participación del 51% en el mercado (Urrea y Sánchez, 1996).

¹⁰El dinamismo de la industria láctea antioqueña conlleva un positivo efecto económico intersectorial, manifestado en el crecimiento del empleo para transportadores, distribuidores, proveedores y productores directos, estimados en más de 40.000 personas; en particular, ha incidido en la transformación de la vocación de tierras del norte de Antioquia, hoy el polo de desarrollo lechero nacional, al pasar de 200.000 litros diarios en 1974 a 800.000 litros diarios en 1994 (Pérez, 1995: 646-47).

¹¹El crecimiento de la producción es de un 4,9% con respecto al del consumo, cuyo crecimiento es de 3,1% por ciento anual (Ibid).

observa desde un subconsumo incidental entre la población de bajos ingresos, hasta un consumo constante y diversificado por parte de la población de altos ingresos.

A principios de los años 60 la UNICEF y la OMS identificaron serias deficiencias en materia de salud pública para países en vías de desarrollo, por lo cual se recomendó la adición de vitaminas A y D en la leche donada como parte de programas de complementación alimentaria (López de Romaña, 1995).

Asimismo, las recomendaciones de la Conferencia Mundial de Alimentación de Roma, de 1992, han insistido en la erradicación del hambre oculta, alentando desde las directrices internacionales la expansión de programas de vasos de leche para gestantes y para la población infantil de sectores necesitados. Se estimularon también los programas de sustitutos lácteos (papillas, sopas y mezclas vegetales –vgr. Bienestarina–) en vista de los obstáculos de costo y de disponibilidad de leche (Rementería, 1995).

Los programas desarrollados en Medellín incluyen la leche a través de diversas marcas en polvo, como Superleche, promovida por la Caja de Compensación Familiar de Antioquia, COMFAMA. Esta se suministra a familias con los beneficiarios infantiles que lo necesitan, según los resultados de la valoración nutricional. Se mantiene pues el suministro de leche como puntal del bienestar social, modernizándose eso sí con el aporte técnico de la nutrición y la salud pública, ausente en las instituciones de beneficencia mencionadas previamente.

El mensaje de la leche como alimento completo ha calado, motivando el esfuerzo de adquirir la leche para ofrecer al menos a la población infantil. No obstante, paralelo y a veces significativamente mayor es el consumo de gaseosa, no sólo extrahogar (establecimientos educativos y de trabajo), sino en la propia casa, facilitado por las presentaciones en envases tamaño familiar. Al tiempo que se estimulan los programas de vaso de leche, se expande en las escuelas de los barrios populares la in-

gesta de bebidas gaseosas, con mayor rentabilidad económica para las pequeñas tiendas que la venta de leche. El consumo de leches saborizadas en porciones individuales es bajo; en las loncheras que los niños llevan a la escuela o se les envía hasta la puerta de la misma prevalecen las bebidas como aguapanela y chocolate oscuro, propias del arraigo pueblerino.

La leche en empaque desechable y los "quesitos" (de consistencia blanda, sabor salado y más baratos que el queso), se fraccionan al momento de la venta en porciones de medio o un cuarto del volumen del producto y constituyen la cuota de lácteos en la alimentación de los barrios populares. El "quesito" presenta un consumo inferior al de la leche fluida, al ritmo del ingreso semanal o quincenal.

Al mantener un lugar discreto en la prioridad de compra de los alimentos, la leche retiene el prestigio fijado en el pasado alimentario regional. Aunque ciertamente la disponibilidad de lácteos es mayor ahora que antes, a los constreñimientos asociados al ingreso se añaden – en una población apegada a su identidad alimentaria – las preferencias culturales, que dotan a la leche de un estatus central-secundario definido por el maíz y la panela, o la reservan por sí sola como marcador de consumo de alto rango y como indicador de capacidad adquisitiva¹².

En cuanto al consumo de leche en estratos altos, estos sectores disponen de una batería de artefactos electrodomésticos que responde eficazmente tanto a preservación de los lácteos (neveras, congeladores), como a su rápida y posterior transformación (licuadoras, batidoras, horno de microondas). Se aumenta el volu-

¹²En los servicios de alimentación empresariales, especialmente donde hay actividad sindical se dispone de leche durante el desayuno, almuerzo, comida y merienda; se encuentran incluso productos lácteos bajos en grasa, recomendados para dietas especiales de algunos trabajadores. Las instituciones de la administración pública reducen su oferta a café y a bebidas aromáticas; muchos empleados toman un pocillo pequeño de café con leche (perico) en casa antes de emprender la jornada; el desayuno se deslocaliza, consumiéndose en el lugar de trabajo.

men de adquisición de leche en cantidades impensables décadas atrás, que se someten a otra racionalidad del consumo doméstico.

Algunos derivados lácteos gozan de alto estatus, no sólo por su valor monetario, sino también por su identificación con un estilo de vida. En este sentido, se observa un crecimiento del 15% en el consumo de derivados como yogur, queso y kumis entre otros, durante los últimos cinco años (Urrea y Sánchez, 1996).

Sin embargo, la adopción en el mundo contemporáneo de representaciones basadas en modelos corporales estéticos que promueven la esbeltez, ha puesto en cuestión a los alimentos que suponen un aumento de peso. La mantequilla ocupa cada vez más un lugar marginal en los expendios de alimentos, sustituyéndose por margarinas de origen vegetal. La proliferación de numerosas corrientes dietéticas y de regímenes adelgazantes obedece a un conjunto de imágenes "estéticas", "éticas" y "médicas", expresión de una nueva "conciencia alimentaria" (Contreras, 1993:48). Algunas tendencias de la alimentación moderna han querido erróneamente vincular la leche con el aumento de peso, dado su contenido graso. Este temor se expresa en el contraste entre alimentos *light* y alimentos *heavy* (Cruz, 1993). Tal tendencia reitera que los alimentos no sólo están para nutrir, sino para fantasear alrededor de lo que se alcanza, consumiéndolos o evitándolos.

La promoción de la leche como bebida se dirige a los jóvenes, un grupo caracterizado en los estudios sobre el tema por su prontitud al cambio (Hamblin, 1995). La proclividad hacia la innovación conlleva la apertura ante una oferta gastronómica que busca la estandarización mundial de gustos y que define para el público joven la predilección por las bebidas frías y edulcoradas.

Siguiendo el modelo de comida *fast-food*, la leche se mimetiza como *milk-shake* o "malteada", para seducir paladares; también en helados y en diversidad de quesos, considerados estos últimos ingrediente distintivo de los platos que se imponen: pizzas, sánduches y ham-

burguesas, que pueden adquirirse además en las tiendas de los establecimientos educativos.

Para los más pequeños la "lonchera", ese reducto del cuidado materno que traspasa la frontera familiar, incluye dulces inspirados en la receta tradicional, por ejemplo porciones pequeñas de arequipe. Las bebidas chocolatadas, el kumis y el yogur no siempre se envían, aduciéndose el riesgo de descomposición de los productos lácteos y la dificultad de manipulación de los empaques.

Dada la aceptabilidad infantil hacia el sabor dulce, los productos de base láctea han ganado progresivamente un lugar como golosina o "mecato", presentándose como algo que intrínsecamente agrada; este factor podría favorecer un mejor ubicación de la leche ante la fuerte competencia de las bebidas gaseosas¹³.

6. Síntesis

Un artículo alimentario como la leche es adoptado por la cultura antioqueña, asociándolo al maíz y a la panela, los superalimentos que en el imaginario regional provocan afectividad ligada a la preferencia y se categorizan como fuentes de saciedad y de vigor, sin olvidar que han sido y son económicamente accesibles para el total de la población.

El consumo de leche en baja escala a principios de este siglo, en una sociedad que pujaba hacia la industrialización y la urbanización, se ha transformado con el correr de la centuria, en función de nuevas condiciones de disponibilidad basadas en el aumento de la producción, en la masificación de la distribución y en la difusión de nociones sobre el valor nutricional de la leche.

La leche mantiene su lugar en el ámbito doméstico, mientras por fuera de éste las apertencias de los distintos segmentos de consumidores urbanos tienden a orientarse hacia otras

bebidas de base no láctea.

En este sentido, el actual consumo de productos lácteos evidenciaría una oscilación entre el gusto local y el gusto modelado por la estandarización, acorde con la organización de la diversidad motivada por el proceso de globalización. Esto se percibe en la variedad de productos disponibles en el mercado, que buscan satisfacer los gustos de una clientela heterogénea típicamente urbana, aunque con gran arraigo en el imaginario de la cultura pueblerina "paisa".

Relacionadas con nuevas representaciones referentes a estilos de vida, las preparaciones culinarias de base láctea oscilan entonces entre lo tradicional y lo moderno. Ponderada en el pasado alimentario antioqueño por sí misma como un consumo de prestigio, la leche continúa ocupando hoy un lugar en las preferencias regionales.

Agradecimientos

La autora expresa sus agradecimientos a: la Cooperativa Lechera de Antioquia, COLANTA, que auspició el "Seminario Internacional sobre Calidad de la Leche. La competitividad nuevo milenio", noviembre 20-21 de 1996, Medellín, por su autorización para la reproducción del texto que recoge algunos aspectos de la intervención de la autora en dicho Seminario, y a la antropóloga Paula Andrea Galeano M., quien participó activamente en el ejercicio investigativo que sustenta esta artículo. La señora Matilde Restrepo de López contribuyó, con su conocimiento sobre el tema, a afianzar las hipótesis tratadas.

Referencias

- [1] ARANGO, LUZ GABRIELA. *Las obreras en la industria textil, 1950-1970*, en: *Historia de Medellín*, Tomo II, (Jorge Orlando Melo, editor) Compañía Suramericana de Seguros Medellín, 1996

¹³Las embotelladoras de gaseosa hábilmente han expandido su campo de acción hacia la producción de bebidas a base de fruta, aprovechando el auge de representaciones sobre una alimentación sana de origen natural.

- [2] AVENDAÑO, CLAUDIA. *Desarrollo urbano en Medellín 1900-1940*, en: Historia de Medellín Tomo I (Jorge Orlando Melo, editor) Compañía Suramericana de Seguros Medellín, 1996
- [3] BOTERO, FERNANDO. *Barrios populares en Medellín, 1890-1950*, en: Historia de Medellín Tomo I (Jorge Orlando Melo, editor) Compañía Suramericana de Seguros Medellín, 1996
- [4] CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN. Informe Monitor. La ventaja competitiva de Medellín, Medellín, 1995.
- [5] CASTRO, PATRICIA. *Beneficiencia en Medellín, 1880-1930* en: Historia de Medellín, Tomo II (Jorge Orlando Melo, editor) Compañía Suramericana de Seguros, Medellín, 1996
- [6] CONTRERAS, JESÚS. *Alimentación y cultura. Reflexiones desde la antropología* en: Fundamentos de antropología, 2. Centro de investigaciones Angel Ganivet. Granada, 1993.
- [7] ----- (comp) *Introducción en: Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995
- [8] CRUZ, JUAN. *Light & heavy: antropología de la semántica alimentaria*, en: Anthropologica 13-14. Barcelona, 1993
- [9] DOUGLAS, MARY. *Las estructuras de lo culinario en: Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (Jesús Contreras, comp). Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995
- [10] ESTRADA, JULIÁN. *La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días*. En: Historia de Antioquia. (Jorge Orlando Melo, director general) Editorial Presencia Medellín, 1988.
- [11] *Mantel de cuadros. Crónicas acerca del comer y del beber*. Colección Autores antioqueños. Volumen 94, Medellín 1995
- [12] MELO, JORGE ORLANDO (Ed.). *Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX*, en Historia de Medellín Tomo II, Compañía Suramericana de Seguros Medellín, 1996
- [13] FRESCO, EDUARDO. *Fepale y el sector lácteo de las Américas*, en: Memorias 5o Congreso Panamericano de la Leche. Fepale-Colanta. Editorial Marín Viecco, Medellín, 1995
- [14] GÁLVEZ, AÍDA. *El consumo de la leche en diferentes culturas. Una visión antropológica*, en: Memorias 5o Congreso Panamericano de la Leche. Fepale Colanta. Editorial Marín Viecco, Medellín, 1995
- [15] HAMBLIN, DOUGLASS. *Actitudes de los adolescentes hacia la comida*, en: Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres (Jesús Contreras, comp). Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995
- [16] INER SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE ANTIOQUIA. Bosquejo de Atlas etnográfico de Antioquia. Universidad de Antioquia, Medellín, 1995.
- [17] LÓPEZ DE ROMAÑA, GUILLERMO. *Intervención nutricional con base en productos lácteos enriquecidos*, en: Memorias 5o Congreso Panamericano de la Leche. Fepale Colanta. Editorial Marín Viecco, Medellín, 1995
- [18] MESSER, ELLEN. *Perspectivas antropológicas sobre la dieta*, en: Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres (Jesús Contreras, comp). Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995
- [19] OSEGUERA, DAVID. *El "fast food" y el apresuramiento alimentario en México*, en: Estudios sobre las Culturas contemporáneas. Epoca II, Vol II. Núm.3 Colima, junio 1996
- [20] PEREZ, JENARO. *Colanta, 30 años de su creación*, en: Memorias 5o Congreso Panamericano de la Leche. Fepale Colanta. Editorial Marín Viecco, Medellín, 1995
- [21] RENGIFO, MARTA. *Los hacedores de vivienda edifican sus sueños. Historias de vida de los obreros de la construcción*, en Medellín: estudio de caso. Trabajo de campo. Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia. Medellín. 1995.
- [22] REMENTERÍA, ALBERTO NILSON. *Intervención nutricional con base en productos lácteos enriquecidos*, en: Memorias 5o Congreso Panamericano de la Leche. Fepale Colanta. Editorial Marín Viecco, Medellín, 1995
- [23] REYES, CATALINA. *La vida cotidiana en Medellín, 1890-1930*. Premios Nacionales de Cultura 1995. COLCULTURA, 1996

- [24] ROSAS, ANA. *Hacia una antropología de la globalización*, en: Boletín de artículos de revistas. Antropología. No. 20 Departamento de Bibliotecas, U de A. Medellín, 1995.
- [25] URREA, JORGE Y SANCHEZ, LUIS. *Producción y comercialización de leche en el departamento de Antioquia*. Dirección URPA. Oficina de comercialización. Secretaría de Agricultura de Antioquia. Medellín, 1996.