

La cultura de la leche

José Guillermo Anjel R.
Doctor en Filosofía
Profesor
Universidad Pontificia Bolivariana
Colombia

Con motivo del Día internacional de la Leche, COLANTA programó la charla La cultura de la leche, a cargo del profesor José Guillermo Anjel, el 1 de junio de 2017. A través de un recorrido histórico y antropológico, esta ponencia relata la trascendencia de la leche y de la vaca en la conformación de las culturas y suscita reflexiones en torno a la ecología y a la trascendencia del ser humano frente a la explotación de los recursos naturales.

Agradecemos a Memo Anjel por permitirnos difundir algunos apartes de esta conferencia en la revista COLANTA Pecuaria.

El currículum para esta charla es muy simple: yo escribo novelas y cuentos, una de las novelas se llama Tanta gente, trata sobre la colonización antioqueña y eso me dio pie para diseñar otra serie de novelas sobre las fincas, las granjas y el campo. Hay que tener en cuenta que vivimos en un mundo donde todo se mide en rendimiento económico y no se mide en cuánta naturaleza tenemos, qué hacemos con los recursos y cómo sin esa naturaleza vamos a desaparecer. La cultura de la leche puede ilustrar alternativas frente a esta situación.



▲ La vaquera, Julien Dupré.

El concepto de cultura

La palabra cultura viene de la palabra cultivo. El hombre que es recolector y cazador, de repente, se detiene, deja su condición de nómada: se vuelve sedentario (ya tiene un territorio) y ahí, usando la tierra y mirando al cielo, comienza tres tipos de domesticación. Lo primero que domestica es el territorio



donde se ha detenido, conociendo y entendiendo para qué sirve y qué contiene. Hoy hay muchas teorías sobre la riqueza y la pobreza de las naciones, que dicen que “las grandes economías son las que reconocen las posibilidades de su propio territorio, los recursos que contiene y las posibilidades humanas que dan”. Luego se domestica las plantas, determinando cuáles son comestibles, medicinales y ornamentales. Alrededor de los grandes cereales se han desarrollado las culturas, pues el cereal permite una culinaria grande y una vida

en común. En Europa se da alrededor del trigo, en Asia del arroz y en América del maíz, cereales que hacen parte de la cocina, se comparten con otros y de sus excedentes inicia el comercio. Finalmente, se domestican animales, atrayéndolos con la sal, para aprovechar de ellos su capacidad de trabajo, sus leches y pieles. Domesticar viene de la palabra latina “casa”, es decir, yo domestico lo que empieza a hacer parte de mi casa y me permite vivir con dignidad.



▲ Foto: Carlos E. Solivéz. Obra de dominio público tomada de <https://goo.gl/ggmwqz>

Pintura del Antiguo Egipto mostrando la trilla del trigo.

Los primeros animales que domestica el hombre, además del perro (que oficia de guardián), son los vacunos y los caprinos, porque son animales dóciles y rentables. Una vaca, por ejemplo, se vuelve sagrada en la India porque, además de dar leche, se puede cargar, ayuda a llevar personas de un lugar a otro, produce boñiga de la que se puede sacar gas metano para producir fuego, sirve para arar y puede reproducirse. En otros lugares, los ganados lecheros vacunos, cabras, ovejas, yeguas, camellas, son animales que permiten otros usos, además de los anteriormente citados, por ejemplo: obtener lana para tejer o producir derivados de la leche y lograr carne de calidad para el comercio, la culinaria y las conservas, entre otros.

Lo primero que usó el hombre de un animal domesticado, excepto el perro, fue la leche. Y todos los pueblos coinciden en usarla de manera diversa. En el trópico,

donde todo es abundante, apenas se está comenzando con la producción de productos lácteos porque la vaca, tenida siempre como animal de leche, no se usa para lograr otros derivados esenciales para el bien vivir; en otras partes, donde las conservas y el desarrollo de la granja son necesarias, no: allí, las vacas son pequeñas fábricas de mantequilla, queso, yogur, cuajadas o boñiga, entre otros elementos y su cuidado es cada vez mayor porque ellas son un recurso esencial que se construye a partir de tres asuntos iniciales. Primero el consumo en su forma líquida, como proteína y alimento, llegando incluso a reemplazar el agua escasa. En los lugares donde es escasa el agua, toman vino y leche. El pueblo africano Masaí, por ejemplo, no conoce el agua y solo toma leche y sangre de sus vacas, sin matarlas. El segundo elemento es la mantequilla, que sale de la nata y que ayudó a comer muchos alimentos duros (de difícil masticación) y



▲ Obra de dominio público tomada de <https://goo.gl/wTZDUP>

Campesino arando. Pintura en la tumba de Sennedyem, ca. 1.200 a. C. Egipto.

permitió aderezar ciertos elementos como la papa, la yuca o ciertas raíces cuando llegó a América. El tercer elemento que se logra son los quesos y las leches agrias. En Antioquia, por ejemplo, aun se hace el miguelucho y en Turquía y en los Balcanes, que fue donde se creó el yogur, se consume frecuentemente leche agria que se vende enlatada y embotellada.

Aprendimos a comer blandito, a utilizar mantequilla, y eso hizo que nuestro cerebro se desarrollara de manera más acertada que el de los simios. En el libro De animales a dioses, del historiador israelí Yuval Noah Harari, el autor explica que si



▲ Fotos: César Hernández Ospina

Cava quesos madurados, planta Lácteos San Pedro.

no hubiéramos comido blando y tomado leche, no tendríamos el cerebro que tenemos, que es más pesado que el del simio, pero más ágil. De aquí que la leche sea un alimento esencial y, si se omite, ¿qué pasaría con la conformación del cerebro?.

Hay pueblos que no han conocido la leche, los esquimales por ejemplo, pero cuando la conocen la asimilan de inmediato y la hacen parte su alimentación. De esto dan noticia los marineros que van al polo norte. Igual pasó con los aborígenes americanos que, desconociendo la leche (en América no había animales de leche, excepto la llama, que no se supo ordeñar), la admitieron como parte de su requerimiento proteínico. Y aclaro, pudo haber algunos animales hembras que fueron consumidos con su leche (se las mató con ella). Sería interesante investigar sobre este aspecto.

El hombre crea cultura cuando comienza a entender los elementos que tiene a su alcance y un elemento existe porque se puede procesar con muchos otros, es decir, entra en relación con otros y, reunidos, obtienen un tercero. Así, la primera manifestación de una cultura es la culinaria, que es el proceso alimentario que nos permite estar vivos y sanos. Dentro de esa culinaria aparece, como un elemento fundamental, la leche.

En la Biblia, por ejemplo, aparece Abrahám, que se está moviendo con ganado ovino y caprino y, como dice el Génesis, da leche cuajada a unos ángeles que le piden hospitalidad. Les da entonces ese elemento básico, que es la leche, lo que ya habla del sentido de hospitalidad: atender al otro con lo mejor que se tiene. Abraham les pudo



▲ Obra de dominio público tomada de <https://goo.gl/EQHnGj>

Partida de Abraham, según József Molnár, 1849.

dar agua, elemento escaso en el desierto, pero les dio cuajada: un logro con la leche.

Existen otros reportes históricos que sugieren fechas de domesticación de las vacas desde el año 4.000 A.C., en el Medio Oriente. Los egipcios, por ejemplo, en los jeroglíficos de las pirámides, tienen una figura para los muertos: una vaca que está siendo ordeñada, a la que un niño le da grano, lo que quiere decir que para el más allá había que llevar una vaca, indicando que esa vida post-mortem era posible.

En el judaísmo se prohíbe la carne con la leche debido a un mandamiento que dice "No comerás al cabrito en la leche de su madre", lo que indicaba una cosa muy clara: no se debe comer animales pequeños porque se acaba el rebaño; se deben dejar crecer, pues en las crías está el futuro de la tribu. Hay, entonces, una primera legitimación de la leche en el mundo del Medio Oriente, pues la conocían los egipcios, persas, babilonios, sumerios

y mongoles llegados del Asia, quienes produjeron una leche cuajada particular y fueron consumidores permanentes de esta bebida porque esa era su mayor proteína.

A diferencia de los caballos, nadie sabe el origen exacto de la vaca. Los romanos, quienes conocían la leche de cabra y de oveja, descubrieron en las Galias, en Francia, a las vacas y se dieron cuenta de que daban más leche y eran más útiles que la oveja y la cabra. Desde su practicidad, empezaron a procesar alimentos amargos con leche, porque aún no conocían el azúcar, solo la miel, que tenía costos muy altos. A partir de ahí se crea un recetario básico: mezclar la leche con harina, trigo o carnes.

Tras la caída del Imperio Romano, se preserva el conocimiento que tenían los romanos y en Francia, Inglaterra e Irlanda, especialmente, quedaron los métodos de crianza del ganado, ordeño y la utilidad de la leche. En un momento determinado (quizá en el siglo V) aparecen grandes rebaños en Inglaterra, en el norte de Europa, sur de España, Francia y Holanda y allí se dan cuenta de la necesidad de criar vacunos para producir leche, porque es un animal que, bien movido para evitar que pierda peso, es fuente de producción de lácteos: quesos, cuajadas, mantequillas.

Alrededor de la vaca aparecen las granjas, que giran alrededor de la leche como primer elemento productivo, luego los huertos, árboles frutales y animales ovíparos. Y en esa granja es donde empieza a aparecer la cultura sedentaria. La cultura es lo que el hombre sabe del mundo, son sus formas de entendimiento del mundo cercano, que se dan a través del lenguaje y las maneras de nombrar el entorno. La

granja aparece antes que las ciudades y esto es lo que se llama el mundo doméstico: sociedades donde se intercambia y se crea con el otro. Hay una novela de Knut Hamsun que se llama La bendición de la tierra, de ahí salen los conceptos de la ecología moderna, que se desarrolla a partir de una vaca.

El hombre ha desarrollado inteligencia para solucionar problemas complejos y uno de ellos fue cómo ordeñar vacas sin problemas, de manera óptima. Las vacas nunca han sido mansas, lo que pasa es que al domesticarlas se tranquilizan porque se les da comida y sal, pero para esto fue necesario entender cómo acariciarlas, esperar que el ternero estuviera

listo y ponerlas a trabajar de manera debida para que dieran leche. El ser humano tuvo que observar mucho para responder las preguntas que se hacía, a diferencia de la actualidad, cuando carecemos de esa capacidad de observación que tenía el hombre de la granja. Se sabe que en ese proceso de lograr respuestas sobre la cría y ordeño de ganado, se demoraron mucho porque, muy cerca de donde hay vacas registradas hace más de cuatro mil años (el registro se hizo en tablillas de barro), hay muchas tumbas y los restos óseos tienen el fémur o la clavícula quebrados, o sea que antes de la domesticación, la reacción del animal fue violenta.



▲ Obra de dominio público.

Granja en Nuenen, Vincent Van Gogh, 1885.



▲ Foto: César Hernández Ospina

Cuando el hombre ordeñaba iba observando que ese líquido, por encima, tenía una capa y la pregunta fue entonces qué hacer con esta, así como con lo que restaba del ordeño. Y tras esa observación, que respondía a sus necesidades de supervivencia y producción, el hombre se procuró un uso de los recursos que permitiera que las vacas siguieran vivas: espacio, agua, pastos, salinidad, lo que permitió saber sobre el tipo de pasto que la vaca come, cuál es el que le lustra el pelo, cuál la mantiene contenta. A cada pregunta aparecía una enseñanza. Actualmente saqueamos la tierra y no nos preocupa que eso que utilizamos quede vivo o no; el hombre de la granja, en cambio, sí se preocupó por que la vaca siguiera dando leche y se reprodujera, en la medida en que los pastizales y las fuentes seguían vivas.

Estos aspectos de los granjeros y sus preguntas y respuestas, pueden leerse en tres autores. Uno se llama Meir Shalev, que escribió una novela que se llama Por amor a Judith, desarrollada en Israel,

en un contexto lechero. El otro es Knut Hamsun, noruego, que en La bendición de la tierra plantea que dependemos de ella y que nos mantiene vivos el hecho de que haya plantas y animales. El tercer novelista es de Argentina, se llama Ricardo Güiraldes y en Don Segundo Sombra, una novela desarrollada en la frontera, las vacas permiten el intercambio a través de los lácteos.

Si volviéramos a la cultura de la leche se estaría por encima de la codicia. Si tenemos leche, seguimos vivos; en contraste, si un terreno se daña (el pasto, el agua, el animal), no importa cuánto ganemos, desaparecemos. Es claro: las familias se crearon alrededor de la leche y con esta apareció la huerta y hubo culinaria; como hubo culinaria, hubo fuego; y como hubo fuego, hubo transformación. Aparecieron los pequeños hornos y, cuando el hombre empezó a buscar cómo hervir la leche, cómo calentarla, también descubrió que en el horno se podía hacer pan o cocer ladrillos y que poniendo una piedra al fuego, esta sudaba y daba metales.

La escritura más antigua que existe es la Sumeria, una escritura cuneiforme, hecha con punzones y sobre barro. Y lo primero que se escribió con ella, antes que un poema o algo relacionado con la concepción de Dios, fue una cuenta sobre unas vacas. Es así como el primer texto escrito en Occidente, porque no sabemos en el Oriente, habla sobre vacas, para dar cuenta de la leche, el horno, el pan, el arado y la mantequilla. Se debe tener en cuenta que ahí comenzó nuestra cultura: las ideas de Dios, la mirada del cielo y el descubrimiento del tiempo, y todo por unas vacas.



▲ Obra de dominio público <https://goo.gl/xhF5qz>

La cosecha, Vincent Van Gogh, 1888.

¿Qué ha pasado alrededor de la leche?

La leche, tal como he dicho anteriormente, ha sido un alimento básico, una proteína fundamental que utiliza el hombre porque es un animal mamífero. La leche materna sigue siendo la mejor porque transmite defensas al cuerpo del niño y la segunda leche ha sido la de la vaca porque aprendimos a domesticarla, a darle el valor que tiene en la culinaria y

en el mundo de la nutrición. A partir de este mundo productivo de la vaca, del que se produce hasta chicle, del que no hay nada que se bote, porque es un animal que produce primero y da lo que queda, se da la economía de la leche: crear empresas que llamen a mucha gente a participar de esa industria, generando trabajo y activando sectores diversos de la producción. Hasta se ha creado cine en torno al tema: hay una película argentina que tiene que ver con una vaca, que se llama Un cuento chino, con Ricardo Darín.



▲ Fotos: Archivo COLANTA

Con la vaca se empieza a dar una cultura que produce una industria. ¿Y qué pasa cuando se produce una industria?: que esa industria se vuelve una tecnología y, por lo tanto, hay que tener gente que sepa usar las herramientas debidas para que la vaca, como producción, exista. ¿Dónde está la escuela en tecnología láctea en Colombia? En Uruguay, por ejemplo, se tiene el Centro de investigación de los lácteos y aparece la Universidad de la leche porque ya tienen técnicos, profesionales e investigadores en torno a la producción láctea. Necesitamos, entonces, una universidad para pensar y activar el mundo de las vacas. Y ¿por qué pensarlo? Porque mientras haya vacas vamos a estar vivos.

Pero en Colombia, como perdimos la visión de la cultura, no alcanzamos a desarrollar sociedad a través de lo que tenemos en frente: la vaca. A partir de algo tan simple como ordeñar una vaca, se dan muchas cosas: creamos un animal doméstico, nuestra vaca crece, garantizamos el futuro, sembramos, ordeñamos, tenemos proteína. Y esto se transforma en un país en desarrollo que no olvida su punto de partida. En Alemania, por ejemplo, lo que más hay en este momento son técnicos de agua y de leche y las fincas están subsidiadas por el

Estado para tener vacas a través del subsidio del paisaje: para que funcione debe tener animales domesticados, a partir de los cuales se pueda construir una casa con una familia que pueda desarrollar inteligencia.

Y si bien el asunto de la leche ya lo están llevando a otro tipo de pequeños animales, la vaca sigue siendo el animal más importante en esa producción, más que el camello, la yegua, la cabra o la oveja.

Finalmente, se deben considerar cuatro aspectos fundamentales alrededor de la leche:

- Es el único alimento que ha podido unir a todos los pueblos tras la colonización de América.
- Se ha mezclado con todos los alimentos.
- A partir de la leche y de la vaca es donde más se ha conocido todo el mundo de las bacterias.
- Hay un elemento importante cuando se habla de la leche que se debe tener en cuenta: ¿qué hubiera sido de usted sin leche? ■