

# LA CHIPA Y LA SOJA

La pugna gastro-política en la  
frontera agroexportadora del Este paraguayo



Richard Doughman





# **LA CHIPA Y LA SOJA**

**La pugna gastro-política en la  
frontera agroexportadora  
del Este paraguayo**



# LA CHIPA Y LA SOJA

## La pugna gastro-política en la frontera agroexportadora del Este paraguayo

Richard Doughman

BASE Investigaciones Sociales  
Ayolas 807 esq. Humaitá  
Tel. (595–21) 451 217 Fax. (595–21) 498 306  
baseis@baseis.org.py  
www.baseis.org.py  
Asunción, Paraguay

Esta publicación ha sido posible gracias al apoyo solidario  
de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo

Primera Edición

## **LA CHIPA Y LA SOJA**

**La pugna gastro-política en la frontera agroexportadora del Este paraguayo**

(Asunción, BASE IS, noviembre 2011)

ISBN 978-99953-927-9-6

Ilustración de tapa: Detalle de *Paisaje transgénico* de Yuyo Oviedo.

Impresión: Arandurã Editorial



Copyleft.



Esta edición se realiza bajo la licencia de uso creativo compartido o Creative Commons. Está permitida la copia, distribución, exhibición y utilización de la obra bajo las siguientes condiciones.



Atribución: se debe mencionar la fuente (título de la obra, autor, editorial, año).



No comercial: se permite la utilización de esta obra con fines no comerciales.



Mantener estas condiciones para obras derivadas: sólo está autorizado el uso parcial o alterado de esta obra para la creación de obras derivadas siempre que estas condiciones de licencia se mantengan para la obra resultante.

Las opiniones vertidas en esta publicación no necesariamente reflejan la posición de los editores, y son de exclusiva responsabilidad del autor.

*A mis abuelos,  
quienes sabían trabajar la tierra  
y compartir sus frutos*



## *Agradecimientos*

*Me gustaría agradecer a las muchas personas que me ayudaron en la realización de la tesis, quienes superan fácilmente las que pude nombrar aquí, pero a razón de sus aportes particulares les agradezco:*

*A las familias de Yerutí y Tierra Prometida por su calidez, su candor y su voluntad en compartir conmigo una parte de su cotidianidad. En particular, gracias a “Carolina” y “Carlos”, a “Ángela” y “Bartolo” y a “Gladis” y “Jorge” y a sus familias por abrir sus casas y sus cocinas; espero que algo del afecto sentido se perciba en estas páginas, y que sepan que todas las lecciones que me han enseñado no encuentran cabida aquí.*

*A todo el equipo de BASE-IS por su apoyo, sin el cual no habría sido posible la realización de este proyecto. Gracias en particular a Tomás por su confianza y entusiasmo desde el inicio, a Milena, cuyo trabajo y los debates que mantuvimos enriquecieron mi análisis en muchos aspectos no siempre tangibles, y a Guillermo, quien aportó un sinfín de datos, definiciones y aclaraciones sobre agrotóxicos, economía política, el guaraní, comidas típicas y mil cosas más, a Liz por su ayuda en la elaboración de mapas y gráficos, y a Marga, por su paciencia en corregir un documento largo y cargado con los errores e imprecisiones de un castellano no plenamente logrado.*

*A las mujeres de CONAMURI, por su coraje, su amistad y por su rica reivindicación de la comida paraguaya.*

*A Perla y Miguel, por su pasión por la lengua guaraní, y su generosa enseñanza de ella; ojalá fuese yo un mejor alumno.*

*A Norma Fóscolo, quien brindó claridad al proyecto inicial; a Adela Britz, quien desde Mendoza me dio los contactos de BASE-IS y ASAGRAPA, sin los cuales hubiera estado perdido en Paraguay; y a Diego Escolar, por su exigencia y su sustento a lo largo del trabajo.*

*Al Padre Meliá, Margarita Miró y Beate Lehner por conceder su tiempo para entrevistarse conmigo y por sus valiosas orientaciones.*

*A Julieta y Reina de CPES, por el uso de su biblioteca, y a Kelly Ross y Mark Moore de la biblioteca pública de Cleveland, por su ayuda desde lejos en acceder a documentos difíciles de encontrar.*

*Y finalmente a mis padres, por su comprensión y apoyo constante a lo largo de mis andanzas por tierras lejanas, y a Angélica por acompañar las largas y calurosas caminatas por el campo y las entrevistas incontables, por sus pacientes correcciones, por escucharme, por motivarme y mucho más.*



# CONTENIDO

<b>Prólogo</b>	15
<b>Introducción</b>	19
<b>1 Aspectos conceptuales e históricos de la alimentación</b>	25
1.1 Hacia una interpretación de la cultura alimentaria	25
1.2 El sistema alimentario	43
1.3 El sistema alimentario industrial	47
1.4 El conocimiento científico y el conocimiento local	69
<b>2 La comida campesina: historia y comentarios</b>	75
2.1 Un breve acercamiento al campesinado paraguayo	75
2.2 La composición histórica del sistema alimentario campesino paraguayo	80
2.3 ¿La cocina campesina como la cocina nacional paraguaya?	93
2.4 La alta y la baja cocina	97
<b>3 El panorama del Este del Paraguay</b>	101
3.1 La colonización del Este paraguayo	101
3.2 Ingreso y avance histórico del monocultivo de soja	113
3.3 El sector ganadero y la exportación de carne	129
3.4 El actuar del Estado	130
3.5 Las respuestas desde el movimiento campesino	135
<b>4 De la chacra a la mesa: mapeo del sistema alimentario campesino en las comunidades de Yerutí y Tierra Prometida</b>	137
4.1 La producción	138
4.2 La distribución	150
4.3 El procesamiento	156

4.4 El consumo	160
4.5 La eliminación de desechos	172
<b>5 Presiones sobre el sistema alimentario campesino en Yerutí y Tierra Prometida</b>	177
5.1 La pérdida del territorio	177
5.2 El despoblamiento de la comunidad	199
5.3 La dominación directa del sistema alimentario industrial	212
5.4 La destrucción del medioambiente	219
5.5 La contaminación genética por cultivos transgénicos	225
5.6 El impacto de políticas públicas en el sistema alimentario	227
5.7 La monetarización de la economía campesina y el trabajo fuera de la chacra	234
5.8 La falta de recursos económicos y el sistema alimentario	241
5.9 La sustitución de alimentos industrializados	247
5.10 Barreras a la transmisión intergeneracional del conocimiento	254
<b>6 Representaciones, resistencias, acomodaciones y adaptaciones</b>	259
<b>7 El poder y el comer: interpretaciones y conclusiones</b>	281
7.1 ¿Qué comemos cuando comemos mandioca? Significado de la comida en la frontera agroexportadora	282
7.2 La gastro-política de la sojización	310
<b>Anexos</b>	
<b>Anexo 1.</b> Notas metodológicas e hipótesis	333
<b>Anexo 2.</b> Descripción de la colonia Yepopyjy	340
<b>Anexo 3.</b> Correo Informativo (17/03/11)	344
<b>Anexo 4.</b> Fotografías de la comunidad	350
<b>Bibliografía</b>	355

## ÍNDICE DE MAPAS, CUADROS, GRÁFICOS E IMÁGENES

<b>Cuadro 1.</b>	La evolución del cultivo de soja: 1997-2010	113
<b>Gráfico 1.</b>	El Triángulo Culinario de Lévi-Strauss	27
<b>Gráfico 2.</b>	La producción y exportación de soja: 1997-2010	117
<b>Gráfico 3.</b>	Deforestación en la Región Oriental: 1945-2005	121
<b>Gráfico 4.</b>	La superficie sembrada de soja y cultivos de consumo en el país: 1997-2009	126
<b>Gráfico 5.</b>	La producción de soja, mandioca y maíz: 1997-2011	127
<b>Gráfico 6.</b>	La producción de porotos y maní: 1997-2009	127
<b>Gráfico 7.</b>	La producción y exportación de maíz: 1997-2009	128
<b>Gráfico 8.</b>	Bovinos faenados en frigoríficos para exportación y consumo interno: 1991–2010	130
<b>Mapa 1.</b>	El Este paraguayo	103
<b>Mapa 2.</b>	Las colonias Yepopyjhy, Yerutí y Tierra Prometida	107
<b>Mapa 3.</b>	La colonia Yerutí y sus alrededores	110
<b>Mapa 4.</b>	La colonia Tierra Prometida y sus alrededores	113
<b>Mapa 5.</b>	La superficie sembrada de soja: zafra 2010-2011	115
<b>Mapas 6 y 7.</b>	Tierras con dueños brasileños en colonias Yerutí y Tierra Prometida	186
<b>Mapas 8 y 9.</b>	Plantaciones de soja en las colonias Yerutí y Tierra Prometida	193
<b>Mapas 10 y 11.</b>	Tierras extranjerizadas y/o bajo cultivo mecanizado en las colonias Yerutí y Tierra Prometida	196
<b>Imagen 1.</b>	Plantación de soja sin barrera viva al costado de un camino vecinal y del otro lado una chacra para el autoconsumo	214
<b>Imagen 2.</b>	Porotos colorados cultivados al lado de la plantación de soja sin barrera viva	215



## Prólogo

Cuando hace ya algunos años leía el Documento de Santa Fe II, en el que se deja explícito que –en pocas palabras– el alimento es un arma de control político de los pueblos, no tenía los suficientes elementos para imaginar que el futuro vendría tan rápido.

Hoy algunos autores que analizan el control global sobre las poblaciones del mundo, hablan de armas silenciosas para una guerra tranquila. Son herramientas que no sólo ayudan al disciplinamiento político de grandes masas sociales, sino que tienden a dejarlas sin cultura, sin identidad, que es la forma más segura de garantizar la irreversibilidad de los procesos. Cuando no tienen cultura, los pueblos dejan de tener memoria y son a la postre entidades en disolución. Sin duda alguna, la alimentación es una de esas armas.

Sacarle al pueblo su comida y en compensación ofrecerle otra cosa, por decir lo menos, “comida para pobres”, o basura, o chatarra, es un acto violatorio del más elemental de los derechos humanos de las personas. De esto trata el libro de Richard Doughman, de la guerra geopolítica entre la chipa, emblemático alimento paraguayo y la soja, mercancía extraña y global para alimentar ganado en el extranjero o llenar tanques de gasolina con “biodiesel”.

Este proceso de penetración del agronegocio sobre la comida autóctona (aquella que le hace mencionar al autor que “la comida, antes que nada, es un vínculo directo entre quien come y la naturaleza”), casi invisible para la población urbana, es descrito

meticulosamente en este libro, pionero por cierto, sobre un tema también invisibilizado en sus repercusiones; la comida. Lo dice el propio autor: “La presente investigación nació de una curiosidad por ver cómo las tensiones entre lo local y lo global se concretan en la comida en un lugar específico, la frontera agroexportadora en el Este del Paraguay, donde una cultura alimentaria local y en gran medida no industrial, colinda directamente con la producción mecanizada capitalista para la exportación”.

La estructura del trabajo guía al lector desde un inicio en el que se hacen consideraciones teóricas sobre lo que es la cultura alimentaria, sobre cómo se fue estructurando el sistema alimentario industrial, y continúa sobre cómo el conocimiento así llamado “científico” se va imponiendo sobre el conocimiento local, aquel que se construyó desde hace milenios para satisfacer la más elemental de las necesidades humanas.

La descripción que el autor hace sobre la comida campesina paraguaya es a la vez rigurosa y amena, haciendo casi una disección de lo que implica cada plato, sus ingredientes, su vinculación con la cultura de sus comensales, sus prácticas productivas. Nos muestra incluso la estratificación social que desde muy temprano impregnó las prácticas de una gastronomía (paraguaya también) para ricos y otra para pobres. No hay un dejo de romanticismo en las explicaciones que Richard nos da.

Se adentra luego, dado que el trabajo está centrado en las regiones aledañas al norte del río Paraná, en lo que fue el proceso de colonización del eje Este de la Región Oriental del país, con el inicio del monocultivo de la soja, la expansión de la ganadería de exportación, la forma en que actuó el Estado en esos (y en estos) momentos y la forma como las organizaciones campesinas enfrentan el despojo de las que están siendo objeto.

Las etapas del proceso alimentario campesino son estudiadas con una profusa información primaria, recogida en dos comunidades de la región luego de largas y reiteradas visitas a las mismas. La producción, distribución, procesamiento, consumo y hasta la eliminación de los desechos son descritos en detalle.

Luego enumera, describe y comenta las presiones que ejerce el otro sistema, el del agronegocio, sobre el sistema alimentario campesino; la expulsión campesina, la pérdida del territorio, la destrucción del ambiente, la contaminación genética, la forma de dominio del sistema alimentario industrial, la progresiva sustitución de alimentos locales por los industrializados, hasta la forma en que se produce esa decisiva interrupción en la transmisión de una generación a otra de esos conocimientos que permitieron el desarrollo de la gastronomía campesina y paraguaya.

En sus consideraciones finales el autor aborda el tema central del libro: la relación entre el poder y el comer, como él lo llama, para sintetizarnos luego el meollo del trabajo en la explicación de lo que es la “gastro-política de la sojización”.

Bibliografía sobre alimentación y nutrición existe en buen número en el país. Allí el lector encontrará lo que se produjo hasta ahora, tanto desde el punto de vista de recetarios, relatos costumbristas, informes técnicos sobre datos nutricionales, como sobre los derechos humanos a la alimentación, o informes económicos referidos al tema, pero ninguno –al menos no de mi conocimiento– sobre las implicancias políticas y geopolíticas del proceso de producción y consumo de alimentos identitarios de una cultura. En este sentido, el aporte de nuestro autor es único y pionero.

Richard Doughman cayó, casi se diría por casualidad, en BASE Investigaciones Sociales, referenciado por una colega y amiga de la Universidad de Cuyo en Mendoza (a quien por cierto también agradecemos el buen tino de enviárnoslo), nos mencionó que Richard estaba por empezar su tesis de maestría en sistemas alimentarios y que había elegido venir al Paraguay. Lo recibimos al “gringo” con cierto escepticismo, pero pronto dio muestras de haber acopiado un cúmulo de información y sobre todo de interpretaciones sobre los hechos que estudiaba, que a la vez de novedosas coincidían con las interpretaciones de esos mismos hechos sociales que solemos hacer en BASE-IS. Este trabajo fue presentado por

Richard para optar por la Maestría en Estudios Latinoamericanos de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad de Cuyo en Mendoza, Argentina.

Nuestros sinceros agradecimientos al autor.

**Tomás Palau**  
noviembre 2011

## Introducción

G.K. Chesterton, en un breve ensayo elogia al queso como una sustancia que “siendo realmente universal, varía de un valle a otro”. El autor, escribiendo desde el corazón del imperio británico en su auge a principios del siglo XX, impugna la universalidad uniforme de la sociedad moderna.

“Fósforos, comidas enlatadas y medicinas patentadas se exportan a todas partes del mundo, pero no se producen en todas partes. Por lo tanto, hay en ellos una mera identidad muerta, nunca ese juego delicado de variación que existe en las cosas producidas del suelo en todas partes del mundo, en la leche del tambo y las frutas de la huerta. Puedes tomar un whisky y soda en cualquier puesto avanzado del Imperio [...] pero no estás degustando o tocando ningún ambiente, como con la sidra de Devonshire o las uvas del Rin. No te acercas a la Naturaleza en uno de sus múltiples matices de humor, como en el acto sagrado de comer queso” (Chesterton, 1910).

Es quizá inapropiado empezar un estudio sobre la comida paraguaya, con una cita tomada de un ensayo literario inglés, pero Chesterton en pocas palabras logra sintetizar su crítica a los efectos homogeneizadores de la modernidad imperial e industrial, y para hacerlo elige el queso, como un símbolo. Además de subrayar la función simbólica de la comida, su capacidad de cargar significado y expresar sentimientos más allá de su sustancia material, Chesterton recalca que la comida, antes que nada, es un vínculo directo entre quien come y la naturaleza, y no la naturaleza arran-

cada violentamente del sitio por la abstracción, sino la naturaleza arraigada en el suelo de un lugar particular. Sugiere también, que es el lugar y las personas que saben transformar su suelo en alimento, lo que brinda a la comida una identidad que la distingue de la “mera identidad muerta” de comidas enlatadas.

La cita es demostrativa porque revela la forma en que se concretan en la comida, los conflictos entre lo local y lo global, y entre lo tradicional y lo moderno, en un momento de plena expansión imperial del capitalismo industrial. Un siglo después, en plena fase de expansión neo-liberal del capitalismo, la comida sigue concretando las tensiones y conflictos entre lo local y lo global, y entre la modernidad y las alternativas a la modernidad. Es así que el capital industrial transnacional se apropia de la producción y el procesamiento de alimentos, y las cadenas de aprovisionamiento se extienden, se borran los rasgos identificables con el lugar de origen de algunas comidas, mientras en otras, la identidad brindada por el lugar –piense en vinos chilenos, aceitunas españolas, o quesos franceses– se convierte en parte de la mercancía como un valor agregado, y se esconden las relaciones sociales y materiales casi siempre de explotación y destrucción que existen entre el lugar, la comida, quien la produce, y quien finalmente la consume. Por otro lado, la apropiación de tierras y la expulsión de poblaciones locales por la expansión de la agricultura mecanizada, vuelven un valle cada vez más parecido al otro, y el número de lugares y pueblos con una comida propia, se reduce.

La presente investigación nació de una curiosidad por ver cómo las tensiones entre lo local y lo global se concretan en la comida en un lugar específico, la frontera agroexportadora en el Este del Paraguay, donde una cultura alimentaria local y en gran medida no industrial, colinda directamente con la producción mecanizada capitalista para la exportación. Reconocemos que la experiencia de la comida no se reduce a una estética en la cocina o al mero acto de consumo, sino que está siempre vinculada al lugar y las condiciones de la producción; asimismo, la preocupación inicial por ver cómo las tradiciones culinarias campesinas aguantan frente

a las bruscas transformaciones de la modernización, se extendió más allá de la mesa y el fogón para incluir las prácticas en la chacra y las condiciones de la tierra misma. Arjún Appadurai llama a la comida “un hecho social sumamente condensado; [...] la comida presupone y concreta disposiciones tecnológicas, relaciones de producción e intercambio, condiciones de la chacra y del mercado y realidades de abundancia y carencia” (Appadurai, 1981). La amplitud de experiencia que se concentra en cada bocado, carga el acto de comer con un poder simbólico y expresivo que ha llevado a algunos autores a tratar la comida como un texto literario.

La comida muestra cómo un pueblo habita y hace uso de su entorno natural, para asegurar su producción y reproducción. Atravesados por relaciones sociales, económicas y políticas, los procesos de producción, elaboración y consumo de alimentos revelan qué impronta una cultura da a la naturaleza y cómo esa cultura se sitúa en relación a otras. Cuando una persona come, afirma su inserción en esas relaciones y su pertenencia a una cultura particular. Más que un comportamiento, el comer se vuelve un vehículo de la identidad, una expresión de unidad con una cultura o de alteridad con otra. Que la comida, una vez incorporada, se vuelve una parte material del ser individual, sólo fortalece sus implicaciones para la identidad; el hecho de que somos, literalmente, lo que comemos no es un dato menor. Por estas razones, los cambios en las prácticas alimentarias de una cultura pueden servir como un indicador de transformaciones mayores por las cuales está pasando esa cultura, en una coyuntura histórica determinada.

El lazo que la comida establece entre el comensal y un pedazo de tierra en un lugar dado, da un sentido peculiar a la frontera agroexportadora. Más que una recta entre dos formas de producción, una moderna la otra no, esta frontera marca la línea entre la proyección territorial de una dieta históricamente adaptada a las condiciones locales, y la proyección territorial de una dieta transnacionalizada y colonizadora. Las relaciones económicas, sociales y políticas que impulsan esta frontera a conquistar siempre nuevos territorios, ligan a los distintos comensales de cada lado entre sí

y pertrechan sus actos cotidianos de comer con significados sociopolíticos: sean de dominación, subordinación o resistencia. En este contexto, la continuada producción, preparación y consumo de comidas tradicionales asume un sentido que desborda la mera continuidad con el pasado, para volverse un acto cargado de un claro sentido político. La reivindicación campesina por la soberanía alimentaria propugna no sólo la descolonización de los recursos alimentarios locales, sino que representa una propuesta radical para el futuro, un rechazo abierto al proyecto capitalista neoliberal y a la razón instrumental moderna. Así podemos hablar de la gastro-política, donde la comida es “tanto el medio como el mensaje” del conflicto (Appadurai, *ibíd.*).

En la primera parte, se elabora un esquema para analizar los significados de la comida en la cultura campesina, repasando las diversas formas que este estudio ha sido abordado en el pasado. Establecimos el concepto de ‘sistema alimentario’ como una herramienta útil para comprender cabalmente la cultura de la comida. Examinamos la conformación y evolución histórica del sistema alimentario campesino al igual que la del sistema alimentario capitalista globalizado, e introducimos elementos teóricos adicionales. Para luego presentar las comunidades en las que se desarrolla la investigación y a la vez establecer el contexto en que están insertas. El panorama del Este paraguayo incluye un breve recuento histórico de la colonización de la zona y del ingreso y expansión de la producción sojera. Miramos las principales consecuencias de este proceso para después esbozar el posicionamiento del Estado y del movimiento campesino al respecto.

Se mapea también en detalle, el sistema alimentario campesino tal como existe en la actualidad en las comunidades visitadas. A partir de este mapa, examinamos los principales puntos donde este sistema ha sido erosionado por el avance del monocultivo de la soja y la ganadería extensiva, y posteriormente esbozamos las respuestas campesinas a este proceso en la forma de resistencias, adaptaciones y acomodaciones.

Finalmente, se realiza una interpretación de los cambiantes significados de la comida en las comunidades campesinas ubicadas en la frontera agroexportadora, y se concluye, más allá de las comunidades estudiadas, para terminar reflexionando sobre el significado de la comida en el contexto de la colonización territorial del sistema alimentario capitalista, y las luchas contra-hegemónicas que lo enfrentan.



# 1. Aspectos conceptuales e históricos de la alimentación

## 1.1 Hacia una interpretación de la cultura alimentaria

El interés de la antropología en la alimentación es de larga data. Los primeros estudios registraron prácticas alimentarias exóticas y se concentraron en el papel que desempeñaba el alimento en la organización social, típicamente en sociedades no-industriales. Ritos y fiestas fueron examinados para determinar la función de compartir comida en la cohesión del grupo, y hubo interés en documentar los hábitos alimentarios de pueblos no industriales, particularmente en sus tabúes respecto a ciertos alimentos. Desde mediados del siglo XX, dos abordajes divergentes se establecieron en el estudio de las costumbres alimentarias y los usos de la comida<sup>1</sup>. Harris describe esta divergencia de la siguiente forma,

“Abordajes idealistas suelen poner énfasis en el descubrimiento o apreciación de costumbres alimentarias en que factores *émic*, mentales y superestructurales, parecen dominantes. Abordajes materialistas buscan relacionar costumbres alimentarias con variables bio-psicológicas, *étic*, y de comportamiento. Abordajes eclécticos buscan un término medio, reconociendo la influencia general de variables materiales pero permitiendo cierto número –hasta una mayoría– de excepciones” (Harris, 1987).

---

<sup>1</sup> De aquí en adelante, se refiere únicamente a “costumbres alimentarias” como una forma concisa de traducir lo que aparece en la literatura anglófona como *foodways*, acuñado por Simoons para referir a “los modos de sentir, pensar, y comportarse en torno a la comida que son comunes a un grupo cultural” (Simoons, citado en Goody, 1982).

Aun cuando en las últimas dos décadas el estudio de la comida ha ampliado su alcance para incluir campos nuevos, como los efectos de la globalización y cuestiones de la identidad en la alimentación, y su observación ya no se limita a pueblos exóticos sino que se fija cada vez más en las costumbres alimentarias de las poblaciones del mundo industrializado, el debate entre interpretaciones simbólicas y materiales de qué comemos y por qué, sigue vigente. Seguidamente se esbozan las líneas principales de cada abordaje a través de sus principales exponentes, y luego se propone un tercer abordaje que más que “ecléctico” pretende ser una reconciliación del materialismo y el idealismo.

### **a. Abordajes idealistas: la comida como significado**

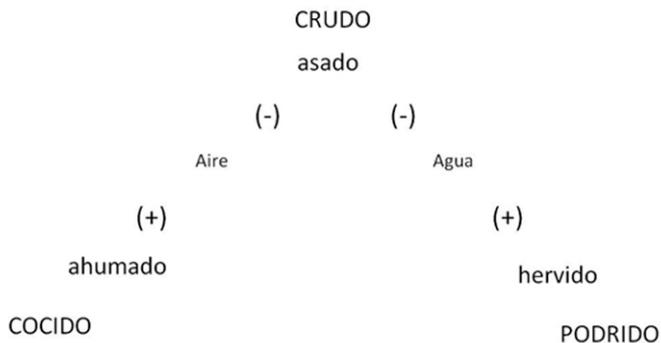
Los abordajes idealistas tienden a enfatizar el significado de la comida en su función simbólica. La fascinación por el poder comunicativo de la comida, su capacidad de significar, ha motivado a antropólogos intentar abordar la producción culinaria de una cultura, como si fuese un texto. Estas interpretaciones pretenden hacer una semiótica de la comida y de la cocina; fundamentándose en la lingüística o en la teoría literaria, la cocina de un pueblo se lee buscando significados que develan las verdades esenciales de esa cultura.

Lévi-Strauss se vale del estructuralismo lingüístico para analizar la cocina, ya que cocinar, al igual que el idioma, es universal a todas las sociedades humanas. Para Lévi-Strauss, la cocina es una manifestación inconsciente en la superficie de las estructuras profundas de la mente humana. Él elabora el triángulo culinario como un modelo interpretativo basado en los triángulos de vocales y de consonantes usados en la lingüística. El triángulo opera a través de oposiciones binarias entre los distintos vértices, donde un vértice es marcado y el otro no. En el triángulo culinario se asignan a los tres vértices las categorías de lo crudo, lo cocido y lo podrido.

“Está claro con respecto a la cocina, que lo crudo constituye el polo no marcado, mientras los otros dos polos están fuertemente marcados, pero en direcciones diferentes; de hecho, lo cocido es una transformación cultural de lo crudo, mientras lo podrido es una transformación natural. Al fondo del triángulo, entonces, hay una doble oposición entre elaborado/no elaborado por un lado y cultura/naturaleza por el otro” (Lévi-Strauss, 1997).

Procede además a categorizar las distintas técnicas de cocción y colocarlas dentro del triángulo sobre los ejes que median entre los vértices. Asar al fuego por ejemplo, está al lado de la naturaleza porque la comida está “directamente expuesta al fuego”, y al lado de lo crudo, porque la comida asada “nunca va a ser cocida uniformemente” (Lévi-Strauss, *ibíd.*). Mientras tanto, el hervir en agua está al lado de la cultura, porque la cocción está mediada literalmente por un recipiente (un producto cultural) y simbólicamente por el agua, de la misma forma que la cultura media entre el hombre y el mundo. Hervir está al lado de lo podrido, por la presencia de agua y la asociación lingüística que se hace entre hervir y pudrir en distintas culturas. Siguiendo argumentos parecidos, Lévi-Strauss plantea una oposición entre el asar y el ahumar, acción que ocupa el tercer vértice opuesto al asar y al hervir, por estar asociado con la cultura pero no a lo elaborado.

### Gráfico 1. El Triángulo Culinario de Lévi-Strauss



Una vez adaptado para acomodar las características particulares de un sistema culinario dado, el triángulo es orientado como:

“...un grillo para que pueda ser super-impuesto sobre otros contrastes de una naturaleza sociológica, económica, estética o religiosa: hombres y mujeres, familia y sociedad, villa y monte, nobleza y comuna, sagrado y profano, etc. Así podemos esperar descubrir cómo por cada caso en particular la cocina de una sociedad es un lenguaje en que traduce inconscientemente su estructura o si no se resigna, aún inconscientemente a develar sus contradicciones” (Lévi-Strauss, 1997).

El análisis de Lévi-Strauss le lleva a afirmar que el factor determinante en las costumbres alimentarias son las estructuras mentales subyacentes en una sociedad, las cuales priman sobre factores biológicos o ecológicos; “se eligen especies naturales no porque son ‘buenas para comer’ sino porque son ‘buenas para pensar’” (Lévi-Strauss, 1963).

Roland Barthes no se desvía mucho de este concepto cuando se refiere al creciente énfasis en el carácter ideal de la comida comercial/industrializada, en detrimento de su sustancia en las sociedades industrializadas. Barthes también utiliza el análisis lingüístico para comparar la comida con un sistema de comunicación. La comida “significa”. Puede ser dividida en unidades descritas como sabores o texturas definidas, en términos de oposiciones binarias –dulce/salado, blando/crocante– que llevan un significado propio. Reconstituyendo este conjunto de unidades significantes, después se puede elaborar una “gramática” de la comida. Hablando de comidas nacionales, la combinación más o menos constante de ciertos gustos y texturas representa lo que Barthes llama el “espíritu” de una cocina, el cual podría ser objeto de un análisis semiótico o poético como cualquier otro texto cultural (Barthes, 1975).

El poder comunicacional de la comida, reflejado y potenciado en las propagandas comerciales de los medios masivos, hace que sea una señal, no sólo por temas, sino por situaciones. Le permite al acto de comer, trascender sus propios fines, como un comportamiento y “reemplazar, resumir y señalar otros comportamientos” para eventualmente “enfaticar una forma de vida [...]”

actividad, trabajo, deportes, esfuerzo, ocio, celebración, cada una de estas situaciones se expresa a través de la comida” (Barthes, 1975).

El resultado, para Barthes, es que el poder significativo de la comida aumenta de manera que su *uso* cobra más importancia que su sustancia.

“La comida, en breve, disminuirá en sustancia y aumentará en función; esta función será general y señalará hacia la actividad (como el almuerzo entre empresarios) o tiempos de descanso (como el café) [...] todo lo cual muestra, si hace falta realmente mostrarlo, hasta qué punto la comida es un sistema orgánico, integrado orgánicamente en un tipo específico de civilización” (Barthes, 1975).

Al igual que para Lévi-Strauss, para Barthes, los significados que la comida cobra como idea “no son sólo las manifestaciones de prejuicios individuales y anómicos, sino también elementos de una verdadera imaginación colectiva que muestra los contornos de cierta estructura mental” (Barthes, *ibíd.*).

Aunque Mary Douglas critica la dependencia de los estructuralistas de oposiciones binarias para la creación de unidades significantes, no abandona la interpretación lingüística de la comida. Afirma que ésta es análoga a un poema, y como tal, logra captar toda la cosmovisión de una sociedad y expresarla en una sola mesa (Douglas, 1972). Dicho de otra forma, el ordenamiento de unidades significantes de la comida representa, en forma cifrada, las categorías y órdenes más amplias que operan a nivel de la sociedad entera. Cada comida viene a ser un microcosmos cuya estructuración interna refleja a la que ordena a la sociedad mayor. El trabajo de la antropóloga entonces es “descifrar” la comida para determinar sus “estructuras simbólicas” y después hacerlas encajar con las demás estructuras simbólicas disponibles dentro del sistema social más amplio (Douglas, *ibíd.*).

Douglas también aplica un análisis lingüístico, pero evita el binarismo. Prefiere ver los patrones que contiene una comida dada, dentro del contexto de otras comidas de mayor o menor im-

portancia celebradas durante la semana o el año. “En otras palabras, hay que ver los binarios u otros contrastes en sus relaciones sintagmáticas. La cadena que los vincula da a cada elemento algo de su significado” (Douglas, *ibíd.*).

Siguiendo este abordaje, Douglas explica que las leyes de la dieta hebrea que establecen los límites entre lo sagrado, lo comestible, lo no comestible y lo abominable, son semejantes a los límites metafísicos que separan al pueblo de Abraham, que vive bajo el convenio con Jehová, de los gentiles que están afuera. El Levítico establece una compleja y rígida taxonomía para indicar qué animales son aptos para el consumo de los hebreos y cuáles no. Cuando esta taxonomía se encuentra ante una anomalía, por ejemplo el cerdo, que aunque tiene el casco del pie partido, no es rumiante, la aclaración se hace a través de la abominación, de ahí el tabú en contra de este animal. Tal como el convenio que separa al pueblo elegido de Jehová de los gentiles, la metafísica hebrea delimita la dieta cotidiana separando alimentos comestibles de alimentos abominables. Una dieta restrictiva expresa el espíritu de un pueblo exclusivo y endógeno. “La comida cotidiana [de los hebreos], descifrada, tanto como cualquier poema, resume una religión severa y trágica” (Douglas, *ibíd.*).

Los abordajes idealistas comparten una preocupación con el significado que contiene la comida. La cocina es un texto, una expresión inconsciente de las estructuras o el espíritu subyacentes de un pueblo. Al leer o descifrar el texto, la antropóloga devela su significado verdadero.

### **b. Abordajes materialistas: el materialismo cultural**

Los abordajes materialistas de interpretación de las costumbres alimentarias buscan explicaciones de estos comportamientos en procesos infraestructurales: procesos en que “factores bio-psicológicos, tecnológicos, económicos, demográficos y ambientales predominan” (Harris y Ross, 1987). Los materialistas no niegan la influencia de factores superestructurales (de la religión y/o sistemas simbólicos) en el comportamiento alimentario, ni tam-

poco de las funciones simbólicas y comunicacionales de la comida, pero reconocen que los cambios en la dieta, efectuados por fuerzas estructurales (de la organización doméstica y/o política) y superestructurales, ocurren siempre dentro de los límites impuestos desde la infraestructura (factores ecológicos, económicos, biológicos, etc.). De esta manera, en los procesos de continuidad y cambio en las costumbres alimentarias, comportamientos con balanzas positivas de costo-beneficio a nivel infraestructural, perduran, mientras los comportamientos con balanzas negativas tienden a desaparecer (Harris y Ross, *ibíd.*).

En el análisis materialista, la importancia simbólica de la comida para el sujeto tiene poca o ninguna relevancia, aparte de constituir el punto de partida en la búsqueda de explicaciones al nivel de la infraestructura para los tabúes y abominaciones alimentarios establecidos en la superestructura de forma aparentemente contradictoria a las necesidades vitales del grupo. El antropólogo no interpreta, sino que llega al escenario con categorías ya establecidas, las cuales responden a la necesidad de medir valores nutricionales, identificar fuentes calóricas y fuentes de proteína, o entender costos y beneficios a corto y largo plazo. Para el análisis materialista, las preferencias y las aversiones en la dieta surgen del intento de optimizar las actividades relacionadas a la producción de alimentos, la caza o la recolección. Como la sobrevivencia del grupo en sociedades no-industriales depende de tener una balanza calórica positiva en estas actividades, las preferencias tenderán hacia cultivos de alto rendimiento calórico cuya producción no requiere de insumos o trabajo extraordinario. En sociedades de caza y recolección, animales que requieren grandes esfuerzos para cazar, serán omitidos de la dieta en presencia de presas más fácilmente obtenidas; la caza de animales terrestres, por ejemplo, suele ser muy limitada en sociedades que viven cerca de aguas abundantes en peces y otros animales acuáticos. Los efectos a largo plazo de la caza desmedida y la agricultura intensiva, también figuran en las estrategias dietéticas elaboradas por distintas sociedades de modo que prácticas no sustentables en el

tiempo, suelen ser vedadas o desechadas; es de allí que surgen justificaciones y creencias en la superestructura que refuerzan esta decisión (Ross, 1987).

Harris explica un gran número de tabúes aparentemente irracionales, incluso la abominación del cerdo en la cultura hebrea (y musulmana), al mostrar que con toda probabilidad los tabúes adhieren a prácticas alimentarias ya existentes, cuyo fundamento radica en los efectos secundarios y las externalidades negativas que tendría una mayor dependencia de ese alimento. Así también el tabú sobre alimentos para mujeres embarazadas, encuentra su explicación en las ventajas para la sobrevivencia de la mujer cuando el tamaño del infante es menor, y tabúes pos-parto en sociedades que sufren de hambrunas crónicas, son una forma de canalizar alimentos escasos hacia adultos y niños con mayores probabilidades de sobrevivencia que los recién nacidos (Harris, 1987 y 1997).

En sociedades industriales, los materialistas utilizan la economía política para mostrar en qué medida las costumbres alimentarias remiten a un modo de producción determinada y cómo la diferenciación de la dieta dentro de una sociedad responde a las relaciones de dominación entre distintas clases sociales. En este contexto, las críticas hacia los abordajes idealistas han sido más agudas. Para los materialistas, el estudio del consumo de alimentos, o en todo caso su cocción, divorciada de su producción, desmaterializa la comida y enturbia las relaciones de dominación dentro de y entre, distintas sociedades. Douglas afirma que el análisis cultural tiene “fortalezas especiales [...] cuando nos interesa ver medidas de comportamiento independientemente del ingreso y la riqueza” (Douglas, citado en Harris, 1987); Harris cuestiona el valor científico de evaluar costumbres alimentarias en una sociedad estratificada sin tener en cuenta el ingreso y la riqueza, particularmente cuando las conclusiones que se sacan son imposibles de comprobar empíricamente.

La falta de evidencia empírica para constatar las interpretaciones idealistas, resulta de dar preferencia a explicaciones que remiten a las estructuras mentales o “espíritus” nacionales sin tener en cuenta los factores materiales que afectan las preferencias y aversiones de las personas de una cultura en particular.

“De hecho, hay una tendencia a hacer desvanecer los aspectos más concretos de la vida humana, hasta la comida, el sexo y el sacrificio, al ubicar su interpretación solamente en los niveles “profundos”, lo cual en gran medida es una cuestión de privilegiar “lo simbólico” al costo de las dimensiones de la acción social más inmediatamente comunicable” (Goody, 1982).

La primacía de “lo simbólico” por encima de “lo concreto” homogeneiza las relaciones sociales dentro de una sociedad al enfatizar una cierta “unidad ideológica” del grupo mientras se vuelven borrosos los conflictos y los procesos históricos internos a esa sociedad. El producto es una interpretación, como la de Douglas, que presenta sociedades como bloques uniformes adictos a una sola ideología, y otra que enfatiza los aspectos estáticos de las costumbres alimentarias en el tiempo, dando creencia a que responden a estructuras ideales absolutas y por ende inmutables. Desconocer el carácter histórico de las costumbres alimentarias también limita las posibilidades de cuestionar y modificarlas (Ross, op.cit.).

“Variación en lo que come la gente refleja variación sustantiva en status y poder y caracteriza a sociedades que están internamente estratificadas en ricos y pobres, enfermizos y sanos, desarrollados y subdesarrollados, sobre-alimentados y subnutridos. Una antropología que, por una metodología u otra, reduce estos matices de un sistema social a reflexiones arbitrarias de la mente humana, y se atrapa en un relativismo autoindulgente que excluye toda posibilidad de levantar una voz crítica” (Ross, op.cit.).

El intento de rescatar la comida del dominio de lo ideal y re-materializarla, lleva a los materialistas a exigir un empirismo estricto que se acerca al de las ciencias naturales. La cocina y el consumo son ligados de vuelta a la producción, y la alimentación

se vuelve legible no en términos de significado sino de costo/beneficio, calorías gastadas y calorías incorporadas y una lucha histórica por fuentes proteicas.

### **c. Una reconciliación de abordajes idealistas y materialistas**

El abordaje materialista permite mayores posibilidades a la crítica al dar cuenta de la incidencia de relaciones de poder en la alimentación y trazar esta incidencia en el tiempo, al reincorporar los aspectos históricos en la conformación de las costumbres alimentarias, sin remitir éstas a nebulosas estructuras mentales. Sin embargo, en su búsqueda de rigor científico y su imposición de categorías *éticas*, propias del científico e independiente de la sociedad estudiada, el materialismo linda con el positivismo y la creencia en un observador objetivo. En su propuesta de la metodología de la “descripción densa”, Clifford Geertz, con un breve recuento de tics, parpadeos y guiños, pone de relieve los peligros de una antropología puramente observacional que ve sólo el rápido cerrar y abrir de un ojo, y por una falta de capacidad interpretativa, ignora el complot que este movimiento señala (Geertz, 1973). Lo que Geertz favorece es un abordaje a la cultura como acción simbólica.

La línea materialista tiende a relegar la cultura como ámbito de simbología y significado, a una incidencia secundaria y necesariamente posterior a la formación biológica del ser humano, sin reconocer la incidencia fundamental y continua de la cultura en esa formación. Harris y Ross, como referentes del materialismo cultural, son bastante claros a este respecto.

“Estos factores infraestructurales [bio-psicológicos, tecnológicos, económicos, demográficos y ambientales] son responsables de la evolución de distintas formas de estructuras y superestructuras. Una vez que estas estructuras (e.g. organización doméstica y política) y superestructuras (e.g. sistemas religiosos y simbólicos, filosofías, nociones estéticas) se establecen, ellas, por supuesto, ejercen una influencia sobre todos los aspectos de la vida social, incluyendo las costumbres alimentarias” (Harris y Ross, op.cit.).

Para Harris y Ross, el ser humano evoluciona como ser biológico y después desarrolla algo llamado cultura, como apéndice o adorno a su existencia. Geertz critica esta “conceptualización estratigráfica de las relaciones entre factores biológicos, psicológicos, sociales y culturales en la vida humana”, la cual, para él, representa al ser humano como una serie de capas subyacentes y superimpuestas, y que de alguna forma, al quitarle sus revestimientos culturales se desnudarían los elementos puramente funcionales de la organización social, o al quitarle su ropaje psicológico se develaría el ser biológico. Esta conceptualización responde más a la separación de las disciplinas científicas que a una representación fiel de la constitución del ser humano (Geertz, op.cit.).

Lo que Geertz argumenta con fuerza al delinear su concepto de cultura, es que no existe una naturaleza humana aparte de la cultura, y que esta última es un ingrediente fundamental en un proceso de co-evolución entre el ser biológico y la cultura. La cultura no se reduce a “patrones de comportamiento concreto –costumbres, usanzas, tradiciones– y aglomeraciones de hábitos” sino más bien es “un conjunto de mecanismos de control –planes recetas reglas e instrucciones– lo que los ingenieros informáticos llaman “programas” (Geertz, op.cit.). Este sistema de control es necesario justamente porque el ser humano, de todos los organismos, es el único cuyo equipaje básico, instintos y herramientas innatos –poco más que una serie de capacidades de respuesta muy generales– son inadecuados para guiar su existencia. Por lo tanto el ser humano depende “desesperadamente” de un sistema externo de controles para ordenar su comportamiento en el mundo. “Sin la dirección de patrones culturales –sistemas organizados de símbolos significativos– el comportamiento del hombre sería virtualmente ingobernable, un mero caos de actos sin propósitos y emociones explosivas, una experiencia virtualmente amorfa” (Geertz, op.cit.).

En la alimentación, la función ordenadora de la cultura se evidencia en los procesos por los cuales el ser humano resuelve la “paradoja del omnívoro”. Para la vaca no hay otra cosa más que pasto, hojas y la fruta ocasional; para el león, su presa es fácilmente identificable. El dilema surge en ser un animal que puede (y necesita) comer una variedad de alimentos, pero a la vez necesita tener cuidado frente a la posibilidad de ingerir sustancias potencialmente tóxicas o dañinas (Rozin citado en Fischler, 1988). Entre la neofobia y la neofilia, el ser humano depende sobremanera de la cultura para determinar qué es alimento y qué no lo es. Aparte de una predisposición gustativa muy general para lo dulce como señal de fuente energética, tenemos pocos instrumentos innatos para identificar alimentos. Comparado con otros omnívoros, por ejemplo las ratas, nuestro gusto, nuestro olfato y nuestro tacto son inadecuados para detectar peligros en alimentos potenciales. La náusea viene a ser la última línea de defensa contra la indigestión –y la ingestión futura, gracias al aprendizaje de la aversión– de sustancias peligrosas ya ingeridas. Hasta reacciones tan somáticas como el asco, parecen ser culturalmente determinadas (Rozin, 1997). Con herramientas tan débiles y tan escasas a su disposición, el humano depende de las construcciones culturales para resolver la paradoja del omnívoro. Con su capacidad de identificar y comunicar información sobre sustancias comestibles en un mundo lleno de posibilidades y tentaciones, el ser humano evita el “caos” nauseabundo de prueba y error (Fischler, 1988).

Para Geertz entonces, la cultura denota un sistema simbólico duradero que orienta el comportamiento del ser humano:

“...un históricamente transmitido patrón de significados simbólicos, un sistema de concepciones heredadas expresadas en formas simbólicas por medio de las cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes hacia la vida” (Geertz, op.cit.).

Este “patrón de significados simbólicos” ya existe cuando el sujeto nace, y determinará en gran medida el lenguaje simbólico que estará a su disposición a lo largo de su vida. Seguirá existien-

do después de su muerte, aunque de forma alterada ya que los símbolos están siendo creados, modificados y desechados permanentemente en el curso de la vida.

Lo social, lo biológico y lo cultural están recíprocamente interrelacionados, y por ende no son susceptibles de ser separados y superimpuestos en un modelo estratificado del ser humano. La participación de la cultura en la experiencia humana no es secundaria, ni posterior a la evolución biológica. Lo cultural es constitutivo de la realidad material del ser humano, ya que los patrones culturales sirven no sólo para expresar la realidad sino también forman los dispositivos mentales, las predisposiciones y las predilecciones en que se basan nuestras acciones. Los sistemas culturales no son solamente modelos *de* la realidad, sino también modelos *para* la realidad, y así guían las acciones que son formativas de ella.

Rescatar la participación de la cultura en la constitución de la experiencia humana, y con ella conservar un espacio para la interpretación subjetiva en el estudio de la comida, no significa dar primacía al mundo simbólico a costa del mundo material. Si la cultura no es sólo un producto, sino también una producción, el proceso material de su producción importa. El problema de tratar a la cultura como un texto a ser interpretado, según el modo de los idealistas –Geertz mismo comete el error– es que se separa el texto, del acto de su escritura, de quién lo escribió y desde dónde (Roseberry, 1982). De la misma forma, el problema de interpretar la cocina como un texto, es que se pierde de vista quién cocina y para quién, qué es cocido y quién lo produce. Goody es enfático al respecto:

“Como [la comida] está vinculada al modo de producción de bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que estar relacionado a la distribución de poder y autoridad en la esfera económica, es decir, al sistema de clase o estratificación y a sus ramificaciones políticas” (Goody, 1982).

Roseberry, siguiendo a Raymond Williams, sostiene que la resolución entre el idealismo y el materialismo es necesariamente materialista, pero un materialismo capaz de comprender:

“que la creación cultural es de por sí una forma de producción material, que la distinción abstracta entre la base material y la superestructura ideal se disuelve frente un proceso material social a través del cual “lo material” y “lo ideal” son creados y recreados constantemente” (Roseberry, 1982).

En la interpretación de costumbres alimentarias, más que elegir entre abordajes idealistas o materialistas, se trata de colocar el estudio del “significado” dentro de un contexto más amplio que toma en cuenta los procesos históricos, económicos, políticos y sociales que condicionan la creación de ese significado. La reintroducción de la historia en el estudio de las costumbres alimentarias y la revinculación del consumo de alimentos con los procesos de su producción, son dos pasos necesarios para entender más holísticamente el significado de la comida (Mintz, 1979) (Goody, 1982). Los significados que los consumidores finales confieren a lo que comen no cuentan toda la historia. “El significado del azúcar para el obrero fabril en Lancashire, no está determinado sólo en el centro industrial de la metrópoli. Está inserto en una economía mundial” (Goody, op.cit.).

Mintz distingue entre dos tipos de significados distintos, “el significado de adentro” y “el significado de afuera”. El significado de adentro coincide en gran medida con los significados simbólicos que son la preocupación de los abordajes idealistas. Responde a una interpretación que incluye la subjetividad de los comensales. Es el significado simbólico que los sujetos sociales adscriben a la comida en su uso cotidiano, los significados que empieza a cobrar una comida de manera que se vuelve más familiar, más conocida y más hogareña. Respecto a cambios en la dieta, el significado de adentro tiene que ver con las formas en que nuevas comidas están incorporadas en la rutina diaria, incluyendo las formas en que su uso está modelado para expresar situaciones, humores, aspiraciones y sentimientos, etcétera (Mintz, 1996).

El significado de afuera tiene que ver con los factores económicos, sociales y políticos al nivel macro, que envuelven y condicionan el ambiente en que los actores fijan los significados de adentro, en su cotidianidad. Si bien los sujetos tienen una gran capacidad de conferir significado a los objetos que encuentran y utilizan en la intimidad de su experiencia vivida, los límites y los ritmos de esa experiencia son impuestos por actores institucionales que ponen las reglas de juego y controlan en no poca medida, el universo de objetos materiales susceptibles a ser significados (Mintz, *ibíd.*).

En el ejemplo mencionado arriba por Goody, el significado de adentro es creado por las representaciones que el obrero hace del azúcar, de manera que el uso de esta nueva sustancia se vuelve cotidiana: en la mermelada untada en el pan del desayuno, en el azúcar agregado al té durante su descanso laboral, en el budín que sigue al almuerzo del día domingo. Empero, el significado de afuera es producto del actuar del industrial que fija el horario laboral y así condiciona lo que significa un descanso o un domingo; así como el significado también es producto del actuar del funcionario público, de los bancarios, de los comerciantes y de los dueños de plantaciones (por no hablar de los jornaleros o esclavos en el cañaveral) y de todo el aparato del imperio que asegura que el azúcar llega al país en cantidades crecientes para abastecer a la fuerza de trabajo y para robustecer las fortunas privadas de la clase dominante y la hacienda del Estado.

El significado de la comida, tanto el de adentro como el de afuera, no puede ser desligado de las relaciones de poder que inciden en su producción, distribución y consumo. Ampliar la mirada para incluir los significados de afuera permite hablar con más claridad sobre los cambios, a veces masivos, que ocurren en la dieta cotidiana de las personas sin reducirlos a preferencias arbitrarias o remitirlos a estructuras mentales subyacentes. Al re vincular el consumo con los procesos materiales de producción y distribución, se evidencian las relaciones de poder que operan para cambiar los paisajes y las temporalidades de la vida cotidiana.

na y así condicionar las particularidades del acto de comer –qué se come, con quién, cómo, dónde, cuándo y cuánto– y con ellas los posibles significados que la comida pueda cobrar para los que comen (Mintz, 1996).

Para hablar del poder que manejan algunos individuos y las instituciones estatales y corporaciones multinacionales para controlar y transformar los contornos y ritmos de la cotidianidad, se distingue entre “el poder táctico” y “el poder estructural”<sup>2</sup>. El poder táctico refiere al poder de actores, como bancos o corporaciones multinacionales de “controlar los escenarios en los que las personas exponen sus potencialidades e interactúan con otros para cercar las acciones de otros dentro de un escenario determinado” (Wolf, 1990). Más importante aún es el poder estructural, que:

“...no sólo opera dentro de escenarios o dominios sino que también organiza y orquesta a los mismos, que especifica la distribución y la dirección de flujos de energía. Creo que éste es el tipo de poder del que hablaba Marx cuando se refería al poder del capital a encauzar y alocar la fuerza de trabajo.... yo quiero usarlo como el poder que estructura la economía política... El poder estructural moldea el campo de acción para volver algunos tipos de comportamiento posibles, mientras otros se vuelven menos posibles o imposibles” (Wolf, 1990).

La urbanización de una buena parte de la población mundial en la segunda posguerra, a través de los programas de modernización, industrialización y desarrollo, muestra el alcance del poder estructural para cambiar fundamentalmente el vivir cotidiano de las personas y así las bases de su nutrición. Empero, la influencia del poder en los hábitos alimentarios puede ser más sutil. La llamada “paradoja francesa”, es ilustrativa. Rozin et al., intentan contestar la aparente paradoja de cómo los franceses pueden comer comidas tan llenas de grasa y no engordar, mientras los norteamericanos, que están más conscientes del contenido de grasa en sus alimentos, engordan más y sufren más enfermedades cró-

<sup>2</sup> Wolf nota cuatro tipos de poder de creciente alcance: el poder personal o carisma, el poder de persuasión, el poder táctico u organizacional y el poder estructural.

nicas del corazón. En vez de buscar explicaciones mágicas como el consumo del vino tinto por ejemplo, examinan lo que llaman “la ecología de comer”, es decir, los factores ambientales y las actitudes del comensal presentes cuando éste se acerca a la mesa. Encuentran que los franceses suelen comer durante más tiempo, pero comen cantidades menores, disfrutan más de su comida y comen menos entre comidas. En cambio los norteamericanos suelen comer porciones más grandes, comen más rápido, tienen más temor de lo que comen y comen más entre comidas. El estudio indica que la ecología de comer en los EEUU –poco tiempo para almorzar, la omnipresencia de comida rápida y conveniente, propagandas que alientan el consumo en todo momento, porciones grandes en recetarios y restaurantes, paquetes y envases megas en los supermercados y las alacenas– está estructurado para facilitar mayor consumo (Rozin et al., 2003).

Este estudio está también orientado a mostrar los efectos fisiológicos que puede tener la ecología de comer, pero también sugiere que la comida “significa” algo distinto para los franceses y para la sociedad que inventó la comida rápida. Perder de vista la relación entre la producción y la distribución de los alimentos y su consumo, limita las posibilidades de ver cómo el poder afecta lo que ese consumo realmente significa.

Tanto Mintz como Goody, revinculan la producción con el consumo, para examinar qué significa la comida en el contexto de una economía mundial capitalista y sociedades estratificadas, siguiendo la comida desde el campo a la mesa, dentro de un solo sistema alimentario. El presente estudio pretende vincular la producción y el consumo de forma distinta, mejor dicho, pretende vincular la producción y el consumo dentro del sistema alimentario campesino en Paraguay, con la producción para el sistema alimentario globalizado, particularmente la producción sojera en forma de enclave neocolonial dirigido a la industria alimentaria y ganadera de los países del Norte. En la frontera agroexportadora, donde estos dos sistemas alimentarios entran en contacto, es imposible pensar en lo que podría significar la comida sin tener en

cuenta la producción campesina, pero también hay que considerar el impacto que tiene esa otra producción, la producción capitalista del agronegocio, sobre las comunidades locales.

Philip McMichael describe, en términos generales, las tensiones existentes entre los sistemas alimentarios locales de manera que se encuentran envueltos por el sistema alimentario capitalista global.

“La meta es situar el localismo entre cambiantes campos de poder, entendidos como relaciones globales insertas en las prácticas del Estado. Identifica sucesivos proyectos sancionados por el Estado, incluyendo los regímenes del sistema de Estados que organizan la agricultura comercial, y de paso implican comunidades rurales y recursos naturales adyacentes, en relaciones políticas y ecológicas más amplias. Comunidades agrícolas locales pueden retener su dinámica local, pero tienen que negociar la retención de esa dinámica con varios procesos “instituidos por el mercado” de manera que expande el alcance de los Estados y agencias internacionales. Estas relaciones solapadas, cada una injiriendo de distintas formas en las comunidades locales, constituyen el campo de negociación/resistencia, y a través del cual las comunidades enfrentan su (continuada) historia” (McMichael, 1997).

Se trata entonces de examinar los cambios provocados en las comunidades rurales locales por su inclusión dentro de los expansivos círculos del sistema mundial capitalista, y en este caso, los cambios provocados en su sistema alimentario, de manera que la producción capitalista de la soja y del ganado avanza sobre el territorio campesino. Es necesario interpretar cómo las comunidades experimentan ese avance en lo concreto, en las crecientes dificultades que tienen para producir alimentos suficientes y para mantener el control y la posesión de sus tierras. El abordaje parte de un análisis histórico del sistema alimentario capitalista globalizado, para ver cómo éste estructura el entorno político, social y ecológico en que los campesinos producen y consumen alimentos en sus comunidades.

## 1.2 El sistema alimentario

Si aceptamos que cualquier interpretación del significado de la comida necesariamente tiene que considerar las condiciones materiales de su producción, nos hace falta un instrumento que dé cuenta, no sólo de la comida que se encuentra en la mesa, sino también de cómo llegó a estar allí. Seguir el trayecto por el cual la naturaleza es transformada en alimento para el consumo humano, devela las estructuras más básicas que sostiene una sociedad en su producción y reproducción. El sistema alimentario es el instrumento conceptual que registra este trayecto. Michael Watts define el sistema alimentario como:

“...los complejos de actividad e interacción humana que afectan a la producción, el consumo, la apropiación, el intercambio y la circulación de la comida. Consiste en una secuencia de eventos físicos –la incorporación de energía, trabajo y materias primas en la comida y la circulación de alimentos hasta el punto de consumo– que no son estáticos ni inmutables, sino sujetos al cambio constante en respuesta a influencias ecológicas y socioeconómicas” (citado en Bohle, 2002).

Porque en el fondo, lo que se propone esta investigación es mirar de cerca al sistema alimentario campesino y específicamente la frontera entre éste y la periferia extrema del sistema alimentario capitalista global, para analizar los puntos de presión, de competencia, de concordancia y eventualmente, las relaciones de dominación que operan en este espacio. Para realizar este análisis, y posteriormente para sostener los argumentos avanzados en la conclusión, es necesario complejizar el concepto de sistema alimentario. Ponemos de relieve tres elementos no suficientemente evidentes en la definición de Watts, pero que serán claves después para nuestro análisis: el carácter territorial del sistema alimentario, su poder transformativo y su carácter histórico.

Que el sistema alimentario dispone de un componente territorial, parece obvio; toda comida viene de algún lugar. Los “complejos de actividad e interacción humana” de que habla Watts existen en el espacio; y todas las cadenas alimentarias, por más

largas o complejas que sean, nacen de la tierra y se vinculan con ella de una forma u otra, en cada eslabón. La idea no necesitaría tanto desarrollo si no fuese por el éxito que tienen los supermercados modernos en invisibilizar la territorialidad de la comida al presentarla fraccionada, empaquetada, sellada y así aislada de todo rastro de origen, fuera del supermercado.

Para conceptualizar la dimensión espacial del sistema, Arthur Getz acuñó el término de *cuenca alimentaria*; de la misma forma que un río se nutre de su cuenca, una colectividad de seres humanos se nutre de un territorio (Kloppenburger et al., 1996). Así entendida, una cuenca alimentaria podría ser una finca familiar autosuficiente, una comunidad, una región, o el mundo entero, como es el caso del sistema alimentario global. Dicho de otra forma, se trata de la huella del sistema alimentario en la tierra, pero más que un mero espacio geográfico, se trata de territorios apropiados, intervenidos y mantenidos por grupos humanos para asegurar su alimentación. “La cuenca alimentaria, entonces, se vuelve una metáfora unificadora y organizativa para el desarrollo conceptual, que parte de la premisa de la unidad del lugar y el pueblo, de la naturaleza y la sociedad” (Kloppenburger et al., 1996). De manera que examinaremos el avance del sistema alimentario global sobre el sistema alimentario campesino; el carácter territorial del sistema alimentario aparece en la naturaleza de los conflictos que se generan entre dos sistemas alimentarios espacialmente yuxtapuestos.

La definición de Watts también resulta insuficiente en su descripción de la interacción entre el sistema alimentario, el entorno natural y el ámbito social. Además de las “influencias ecológicas y socioeconómicas” que recibe, el sistema alimentario también produce una cantidad de externalidades ecológicas y socioeconómicas. Si bien el fin nominativo y principal del sistema alimentario es transformar la naturaleza en alimento para nutrir a una población, habría que ampliar el concepto para comprender no sólo la totalidad de factores que influyen en el sistema, sino también la multiplicidad de productos, subproductos, externalidades y dese-

chos que genera, además de la comida. Tomando de Ericksen una definición más amplia del sistema alimentario, permite verlo no sólo como una cadena de producción lineal y unidireccional que conduce de la tierra a la mesa y donde insumos, procesos, actores y fuerzas externas se combinan en cada eslabón, sino como un complejo entramado de idas y vueltas que toman lugar dentro de y entre las esferas humanas, biológicas y geofísicas, y donde los procesos e interacciones que ocurren en una fase, generan externalidades con consecuencias para las demás fases del sistema alimentario (Ericksen, 2007).

Cada sistema alimentario, entonces, está espacialmente situado, inserto, en un contexto político, social y cultural específico y adaptado (y adaptándose constantemente) a una ecología particular. A la vez, al transformar la naturaleza en alimento de una forma particular, de las muchas posibles –aprovechando ciertos recursos y no otros, aplicando ciertas técnicas y no otras, generando ciertos conocimientos y no otros, y rigiéndose por ciertos valores y no otros– el sistema alimentario de cada grupo humano también es formativo de los espacios políticos, económicos, sociales, culturales y naturales en los cuales está inserto.

Al aludir al carácter dinámico y cambiante del sistema alimentario, Watts también establece indirectamente su carácter histórico. Sujeto a “influencias” externas y cambios de equilibrio internos, el sistema alimentario se transforma y se adapta. A la vez, es el producto de adaptaciones y superaciones del pasado, respuestas a cambios ambientales, económicos, políticos y sociales anteriores. Así reconocemos el sistema alimentario como históricamente constituido y marcado por continuidades y rupturas. En los últimos 150 años, grandes capas de la población mundial han cambiado sus dietas radicalmente; gracias a la industrialización, al control imperial de territorios de ultramar y a revoluciones en el transporte, las capas medias y altas de las sociedades industriales se volvieron más carnívoras que cualquier otra población desde el pleistoceno, abandonando su dieta milenaria basada en almidones. Pero los cambios en el sistema alimentario de una sociedad

no sólo resultan de transformaciones profundas en otras áreas de esa sociedad, sino que también las producen (Mintz, 1985). La superioridad industrial de Inglaterra en la segunda mitad del siglo XIX, dependía de la abolición de la proteccionista Ley de Granos, “sólo si todos los granos del mundo pudieron fluir libremente a Bretaña, sus fábricas pudieron vender más barato que todo el mundo” (Polanyi, 1944). Dicho de otra forma, la industrialización habría sido imposible si Inglaterra no hubiese contado con el poder político, económico y militar de exportar su hambruna a sus colonias de ultramar (McMichael, 2009).

De esta forma, entender cómo se come hoy en una sociedad, necesariamente implica entender los factores que históricamente han afectado la disponibilidad de alimentos y su distribución dentro de esa sociedad. El abandono de costumbres alimentarias milenarias, la llamada transición nutricional por la cual pasaron las poblaciones de los países céntricos y siguen pasando las poblaciones de países periféricos, representa un tipo de modernización. Al igual que la modernización en general, esto no fue casual, ni mucho menos una evolución natural, como algunos lo presentan, sino el producto de acciones humanas y por ende, actores humanos incidiendo en situaciones donde existían otras contingencias posibles. Examinar el sistema alimentario desde una perspectiva histórica, permite contextualizar la constitución de lo que por falta de un término mejor, llamamos *dieta moderna* –una dieta basada en un elevado consumo de carne y alimentos industrialmente procesados, marcada por un distanciamiento físico y social entre el consumidor y la fuente de su comida– y verlo como un producto de la expansión colonial europea y la dominación de la periferia, bajo un régimen desarrollista euro-estadounidense.

### 1.3 El sistema alimentario industrial

El sistema alimentario industrial se basa en la producción masiva, estandarizada y especializada de alimentos, como *commodities*. Aunque la ganadería y la pesca, además de otras actividades de recolección menores figuran entre las bases productivas del sistema, éste se basa principalmente en la agricultura convencional, “un sistema agrícola industrializado caracterizado por la mecanización, los monocultivos, el uso de insumos sintéticos como fertilizantes químicos y pesticidas, y con un énfasis en maximizar la producción y la rentabilidad (Eicher, 2003). Los *commodities* así producidos, figuran después como materias primas en la ganadería intensiva y en el procesamiento industrial de alimentos, donde se incorporan nuevos insumos sintéticos –colorantes, conservantes, saborizantes, texturizantes– en la producción de alimentos para el consumo masivo. El sistema alimentario industrial opera a escala global combinando procesos internacionales, multinacionales y transnacionales, tanto en su aprovisionamiento, como en la distribución de alimentos de consumo<sup>3</sup>. Largas cadenas de producción y distribución separan al productor del consumidor, aprovechando de una división internacional del trabajo que concentra los procesos de valor agregado –procesamiento, embalaje, comercialización– en los países centrales del Norte y relega la producción de materias primas a los del Sur (Franke, 1987). Las cadenas de producción y distribución son sumamente capitalizadas, verticalmente integradas y dominadas por un oligopolio de corporaciones transnacionales, las cuales también están horizontalmente diversificadas en la producción de un rango amplio de insumos agrícolas y productos alimentarios (Whatmore, 2002).

<sup>3</sup> Goodman (1997) hace la siguiente distinción. La internacionalización es un proceso secular producido por la expansión del comercio internacional. La multinacionalización se refiere a la “coordinación de actividades en varios países, por corporaciones nacionales” relacionada con las aumentadas posibilidades de inversión extranjera directa después de la Segunda Guerra Mundial. La transnacionalización marca un cambio cualitativo a definirse por una división internacional del trabajo dentro de la misma corporación, facilitada por nuevas tecnologías y la creciente movilidad internacional de capitales.

Aunque predominan los modos de producción capitalista, el sistema alimentario industrial no opera aislado de los múltiples sistemas alimentarios locales que se encuentran en sus bordes y su interior, de forma que pocas veces existe una separación nítida entre ellos. En cambio, existen instancias de interpenetración e interdependencia que no permiten ver el sistema alimentario global como una estructura monolítica, sino como una aglomeración de distintos procesos locales, nacionales, regionales y mundiales (Ward y Almas, 1997). Sumando los sistemas alimentarios locales, que en mayor o menor grado participan en los procesos globales, el sistema alimentario global llega a ser “una síntesis dinámica de procesos concurrentes a escala mundial que incorporan diferentes formas de organización industrial y presentan estructuras de producción y dinámicas espaciales divergentes” (Goodman, 1997).

La aplicación del nombre “convencional” a la producción agrícola industrial capitalista, refleja un cierto engaño discursivo, puesto que este modo de producción se volvió convencional recién después de la Segunda Guerra Mundial y sólo como resultado de profundas transformaciones en la estructura agrícola, precipitadas por políticas específicas implementadas principalmente por los Estados Unidos y en menor grado por la entonces Comunidad Económica Europea. Se trata más bien de un particular modelo de agricultura local cuya globalización y convencionalización, a través de políticas de ayuda alimentaria internacional, asistencia técnica y transferencia tecnológica, están intrincados en la expansión general del capitalismo a través de los proyectos desarrollistas realizados bajo la hegemonía norteamericana en el contexto de la guerra fría, y los procesos de descolonización y modernización del Tercer Mundo a mediados del siglo pasado (Escobar 1995).

Si bien la consolidación y expansión del sistema alimentario industrial a nivel global ocurre en la segunda posguerra, sus orígenes se remontan a las fases incipientes del capitalismo en Europa. No obstante, la práctica de controlar y explotar tierras

y poblaciones lejanas para alimentar a un grupo central y/o privilegiado, no es nada original ni exclusiva del capitalismo. La dominación del campo por la ciudad es una larga historia. La sobrevivencia de ciudades antiguas dependía de la dominación de un territorio suficiente para sostener los aparatos burocráticos y militares que eran la garantía de tal dominación. De la misma forma, el feudo europeo se mantenía gracias a los tributos extraídos de los siervos, quienes trabajaban las tierras alrededor del castillo. Wallerstein cita el afianzamiento de este control territorial por parte de las ciudades principales de Europa, como el paso clave en la conformación de los Estados-naciones en el siglo XVI. Dando un paso más, el poder relativo de los Estados-naciones incipientes se define en términos de su papel en una embrionaria división del trabajo que se da en el sistema de comercio en el continente europeo, donde la principal mercancía es el trigo. El poder de que gozan los países que después se convertirían en los países centrales del oeste como Francia, el País Bajo e Inglaterra, es el de poder importar alimentos y relegar a los países periféricos y semiperiféricos como Polonia y Rusia a la producción de alimentos como materia prima. En parte, esta divergencia entre el este y el oeste se debe a la relativa fortaleza de las ciudades frente al campo en el oeste, comparado con los territorios orientales (Wallerstein, 1976).

La misma expansión de ultramar de Europa, respondía en parte a la necesidad de los portugueses de buscar adicionales recursos alimentarios para la creciente población (Wallerstein, 1976). La colonización europea de América, Asia y África abunda en historias de perversión y destrucción de sistemas alimentarios locales para reorientar la producción hacia el consumo metropolitano. La cooptación y/o destrucción de las bases alimentarias de los pueblos americanos por los españoles, abrió el camino para la conquista y el concomitante genocidio de los pueblos indígenas. La conversión de Irlanda en una “reserva alimentaria” para el imperio británico, redujo la producción para subsistencia a unas pocas hectáreas de papas, cultivo que se había vuelto el alimento prin-

cial de los campesinos. En la década de 1840, cuando una plaga destruyó la cosecha en años sucesivos, los campesinos irlandeses murieron o migraron por miles, mientras terratenientes ingleses aprovecharon para expandir e intensificar la exportación de carne y granos (Ross, 1987). Más tarde, gracias a nuevas tecnologías, Argentina, Uruguay y Australia se convertirían en las pasturas por excelencia del imperio británico, con graves consecuencias para las dietas locales. Inglaterra también despojó del sistema de almacenamiento tradicional de granos, a la India, durante los peores periodos de hambruna en el último cuarto de siglo, para apropiarse del excedente al forzar su entrada en el mercado mundial que Inglaterra controlaba (McMichael, 2009). “Los de Londres efectivamente comían el pan que pertenecía a la India” (Davis, 2001). Y así, de ahí en adelante, todos los alimentos del imperio —el té, el café, el chocolate, el azúcar, etc.— de consumo masivo en Europa y más tarde en los EEUU, significaba esclavitud, explotación y hambre en las colonias.

La colonización europea trajo consigo la internacionalización de una cantidad de especies alimentarias y la adaptación local de comidas foráneas antes desconocidas, lo cual explica cómo los irlandeses llegaron a vivir y morir de la papa americana en un principio. El mismo Cristóbal Colón fue el primer agente del intercambio genético entre Europa y las Américas. Se introdujeron a América cultivos como la caña de azúcar y la banana, que posteriormente serían los mecanismos y los símbolos de la dominación europea, y de América se llevaron plantas americanas como el tomate y la papa, que pasarían a ser pilares de la dieta europea. Este intercambio significaba en muchos casos, una diversificación valiosa para los sistemas alimentarios locales. La introducción y apropiación de granos y tubérculos nuevos, ampliaban la base alimentaria de poblaciones crónicamente susceptibles a la hambruna. En este sentido, el valor de la incorporación de la mandioca en dietas africanas es indiscutible, a pesar de que la trata de esclavos fue el vehículo de su llegada.

A medida que Europa se convertía en el nuevo centro del sistema mundial en expansión bajo relaciones mercantilistas y después capitalistas, también se convertía en el centro de un sistema alimentario cada vez más global a su alcance. No obstante, es sólo a partir de la revolución industrial, con las mejoras de los implementos agrícolas, la extensión de la red ferroviaria, la navegación marítima a vapor, y avances en los procesos industriales de la conservación de alimentos, que por primera vez en la historia humana, una población de un país determinado podía vivir de alimentos producidos mayoritariamente fuera de su territorio nacional.

Se establece en este periodo *el primer orden alimentario internacional* basado en la producción especializada de trigo para abastecer al mercado europeo durante el periodo de fuerte industrialización, de 1870 a 1929, periodo que fue marcado por el declive lento pero constante en los precios agrícolas, hasta el colapso total en 1929. La producción se concentraba en un nuevo grupo de países exportadores –EEUU, Argentina, Australia y Canadá– mientras las colonias europeas en los trópicos, producían alimentos de lujo para el mercado europeo (Friedmann, 1978).

Es en este marco que la agricultura industrial empieza a tomar forma. La innovación tecnológica, la capitalización, la mecanización, la producción de monocultivos destinados al mercado y la eficiencia de escala que eventualmente caracterizarían al modelo agrícola norteamericano, eran respuestas a los contornos de la ecología particular de las grandes planicies norteamericanas y a las condiciones sociales y económicas del momento histórico. A fines del siglo diecinueve y durante la primera mitad del siglo veinte, este modo de agricultura se desarrolló con la producción familiar de trigo y maíz en las grandes llanuras templadas del Medio Oeste norteamericano. Allí, después de la masacre y expulsión de los pueblos indígenas, abundaba la tierra cultivable mientras escaseaba la fuerza de trabajo. La industrialización de los centros urbanos de EEUU y Europa exigía una oferta constante de alimentos baratos (McMichael, 1997). Innovaciones

tecnológicas tendían a ser intensivas en capital para reducir la necesidad de mano de obra y maximizar la producción. La sobreproducción garantizaba bajos precios de alimentos y aseguraba la reproducción de la fuerza de trabajo de las clases urbanas, sin necesitar un aumento de salarios que hubiera carcomido los márgenes de ganancia de la burguesía industrial. La producción para autoconsumo y la flexibilidad de la unidad productiva familiar garantizaban que la fuerza de trabajo rural se mantuviera en los niveles mínimos necesarios a pesar de los bajos precios agrícolas; los que no encontraron trabajo en el campo, migraron a las ciudades para ofrecer sus brazos cumpliendo un papel disciplinador como ejército de reserva (Friedmann, 1978).

Friedmann, al igual que Mintz, recalca la importancia del comercio internacional de alimentos en la formación de clases. Dentro de este orden internacional, la acelerada formación de una clase obrera en Europa y EEUU facilitaba y dependía de la formación de una clase media de granjeros independientes en EEUU, Canadá y Australia, y de una oligarquía bonaerense en Argentina, que controlaba la exportación de granos y carne.

Al igual que el orden liberal de comercio mundial que sustentaba, el primer orden alimentario internacional colapsó con el crack de 1929; no obstante, la tendencia hacia innovaciones intensivas en capital siguió a pesar de la depresión. El desarrollo de semillas híbridas en la década de 1930 aumentó los rendimientos, además de crear un nuevo espacio de lucro para la incipiente industria capitalista de semillas (Kloppenburger, 2008). En la segunda posguerra, y como parte del Plan Marshall, EEUU logra exportar este modo de producción basado en semillas mejoradas, monocultivos extensivos y mecanización, reestructurando así la agricultura europea en su imagen. Más tarde, armado con los avances de la industria química producidos durante la Segunda Guerra Mundial, la agricultura industrial llegó a los países del Tercer Mundo a través de los proyectos desarrollistas y la Revolución Verde. La producción mecanizada de granos para la exportación, se expandió sobre tierras antes trabajadas por campesinos

y dedicadas a la producción alimentaria para el mercado interno. A la vez, el volumen del comercio internacional de granos se expandió, y fue controlado por un puñado de grupos económicos.

La expansión de la agricultura moderna, entonces, va de la mano con la expansión acelerada del capitalismo en el periodo desarrollista después de la Segunda Guerra Mundial; la creciente producción y la conversión de alimentos en *commodities* permitieron la urbanización y la reestructuración industrial de la economía mundial responsable de “el gran salto adelante”. La aplicación de este modelo en vastas extensiones de tierra en todas partes del mundo, independientemente de las condiciones climáticas y estructuras sociales locales, responde más a la capacidad de EEUU de imponer sus intereses geopolíticos y económicos –y el peso del sector agroempresarial en la economía política norteamericana (Shiva, 1988)– que a una superioridad innata de prácticas agrícolas o a una aplicabilidad universal (Scott, 1998).

En el periodo de la segunda posguerra, en plena guerra fría, el Estado norteamericano erigió un marco de políticas públicas para afianzar su sector agro-alimentario. Fuertes subsidios para la producción de granos y programas de compras estatales, alentaron la producción, y el excedente histórico se volvió un instrumento de la política exterior para ejercer influencia geopolítica y abrir mercados futuros (Friedmann, 1982).

“El programa estadounidense de ayuda alimentaria, formalizado en 1954 como Ley Pública 480, dominó el paisaje del comercio alimentario durante las dos décadas siguientes. Los excedentes alimentarios de los EEUU fueron distribuidos como ayuda alimentaria concesional a los Estados en la primera línea geopolítica, y/o los que se consideraban clientes futuros después de la transición de la ayuda [alimentaria] al comercio. Este régimen de exportación de alimentos reformó, y en efecto occidentalizó las dietas sociales de los consumidores recién urbanizados, en las regiones del tercer mundo que se estaban industrializando. A la vez, socavaba a los granjeros locales [al inundar el mercado] con alimentos básicos a bajo costo” (McMichael, 2009).

Mientras se desvanecían algunos productores locales, otros fueron animados a producir para el mercado internacional, expandiendo la producción de cultivos comerciales para exportación, a costa de la producción local.

Durante la segunda posguerra, se fortalecieron tres diferentes complejos agroindustriales. El “complejo del trigo” descrito arriba, dependía de subsidios a la producción y nuevos mecanismos de comercialización a través de la venta subsidiada de la ayuda alimentaria. Esto servía para debilitar la producción local de alimentos en países receptores de programas desarrollistas, volviéndolos dependientes de los EEUU y por ende, más maleables políticamente. Adictos al más caro de los granos, se convirtieron en mercados nuevos para el excedente estadounidense (Friedmann, 1992).

El complejo de “alimentos durables” incluye a los procesadores industriales de alimentos, que en este periodo lograron sustituir los productos que históricamente habían importado (aceites tropicales y azúcar), por aceites de zonas templadas de menor costo (soja, canola) y edulcorantes alternativos (jarabe de maíz de alta fructuosa). El ascenso del complejo de alimentos durables estimuló una dieta cargada de alimentos altamente procesados en los países industrializados, arrojándolos al mercado a través de la televisión y la nueva red de supermercados que estaba en pleno proceso de consolidación y expansión. El auge de los grandes procesadores operó en desmedro de los países del sur global, al erradicar una fuente histórica de divisas con la exportación de productos tropicales. Esta pérdida de divisas se sentiría más aún cuando estalló la crisis de la deuda, a principios de la década de 1980, y los países del sur fueron incapaces de pagar sus deudas externas irrisorias, acumuladas en muchos casos, por la compra a crédito del trigo estadounidense (Friedmann, 1992).

En la prosperidad de la segunda posguerra, el aumento considerable en el consumo de carne en Europa y EEUU correspondió a la consolidación del tercer complejo, el de la ganadería especializada. Éste a su vez dependía de la expansión del monocultivo

intensivo del maíz y de la soja como forrajes, para la producción industrial de carne. Inicialmente, los EEUU gozaban de un monopolio virtual sobre la producción de soja, la cual se había desarrollado para la producción de margarina durante la guerra. Los criaderos masivos, tanto para la producción de carne vacuna, como de cerdos, pollos y gallinas, revolucionaron el complejo ganadero al imponer una lógica industrial a la producción de carne animal. Entre los productores masivos de animales de razas científicamente mejoradas, y los productores de granos para forraje, se creó un gran negocio en la producción de alimentos balanceados para promover el engorde óptimo de los animales. Con la producción de balanceados bajo el control de un puñado de corporaciones – muchas de ellas pesos pesados del complejo triguero buscando diversificarse– el complejo ganadero se transnacionalizó: la ciencia, la tecnología, los animales, los mataderos y por supuesto el consumo, quedó en el norte, pero la producción de granos migró lentamente hacia el sur en forma de monocultivos mecanizados de soja y maíz que se instalaron en el Cono Sur de América, cuya producción fue canalizada por las corporaciones multinacionales hacia sus fábricas forrajeras en el norte (Friedmann, 1992).

Es en este contexto que la soja se vuelve el nuevo cultivo estrella del sistema alimentario industrial. Demanda de aceites baratos para la cocina y alimentos industriales, más el paso dado por la ganadería industrial de la res alimentada con pasto, a la res engordada con granos, significó un boom para los cultivos de maíz y soja. Esto triplicó su producción mundial entre 1945 y 1970, y la duplicó otra vez en los veinte años siguientes, con casi toda la producción en occidente (Friedmann, 1992). El valor de la soja viene de que además de ser una fuente de aceite vegetal cultivable en climas templados, el resto sólido libre de grasa, que sobra del prensado del aceite, es rico en proteínas. El contenido de cada grano es 18% de aceite y 35% de proteína (Shurtleff y Aoyagi, 2007) y una bolsa de 50 kilos del grano rinde más de 9 litros de aceite de soja y 40 kilos de harina proteica que puede ser utilizada en alimentos para animales. Al refinar el aceite para uso

doméstico, se le extrae la lecitina, que luego encuentra uso como emulsificadora en numerosos alimentos industriales (Soy Stats, 2010).

Sin embargo, su conquista del mercado mundial tiene que ver tanto con maniobras políticas como con las características intrínsecas de la oleaginosa. En los primeros años de la posguerra, EEUU fue responsable del 90% de la exportación mundial del aceite de soja. Aceite norteamericano inundaba el mercado europeo como parte del Plan Marshall y después abrió mercados en el tercer mundo, como ayuda alimentaria bajo el PL 480. La harina proteica de soja se incorporó a la producción intensiva de ganado en EEUU en la década de 1950; el modelo se exportó a Europa, y las negociaciones del GATT, Ronda de Dillon del año 1960, señalaron el cambio en el centro de gravedad del régimen alimentario mundial. La soja y el maíz norteamericanos ganaron exención de las barreras proteccionistas de la Comunidad Europea a cambio de tarifas cobradas al trigo norteamericano (Friedmann, 1992).

El orden alimentario internacional de la segunda posguerra estaba fuertemente condicionado por el relativo aislamiento de occidente del bloque socialista, en las primeras décadas de la guerra fría. Este aislamiento se desmoronó de repente con las primeras ventas masivas de granos de los EEUU a la Unión Soviética, en el contexto del *detente* en el año 1973. La subsecuente alza en los precios agrícolas provocados por la aparición repentina de la URSS como consumidor en el mercado mundial, causó la primera crisis alimentaria a nivel global. La inflación de precios a raíz de la demanda agregada soviética, combinada con la repercusión de la crisis energética en la agricultura cada vez más petro-dependiente, dispararon los precios internacionales por tres, y provocaron una crisis en el régimen alimentario internacional y una prolongada reestructuración del sector agroalimentario (Friedmann, 1992).

En un clima marcado por la eliminación de barreras al comercio internacional establecido por las políticas neoliberales, la larga reestructuración del sistema alimentario global vio una creciente

concentración del sector en manos de unas pocas corporaciones multinacionales que dividen sus actividades entre la producción, la distribución, la industrialización y la comercialización de alimentos. El colapso de precios del trigo en los años ochenta y la reducida importancia de los EEUU en el comercio internacional de granos, instigó una diversificación de los gigantes del sector quienes rápidamente entraron al complejo ganadero; así, empresas norteamericanas como Cargill y ADM captaron el mercado de la soja y el maíz y la producción de balanceados para forraje. Ahora, cinco empresas controlan el 90% del mercado mundial de granos (McMichael, 2009). La concentración en los intermediarios en las cadenas alimentarias ha resultado en mayor poder para ellos, tanto frente a los industrializadores de alimentos que dependen de ellos para su materia prima, como frente a productores que dependen de créditos emitidos de sus silos y contratos de compra futura (Ward y Almas, 1997).

El Acuerdo sobre Agricultura, de la Organización Mundial de Comercio (OMC) formada en 1995, eliminó las protecciones para la agricultura local en los países del sur, sin tocar los enormes subsidios con que los países del norte engordan a sus granjeros. El resultado fue una baja artificial inaudita en los precios de alimentos, hasta niveles históricos en granos, carne y lácteos, y la creación efectiva de un precio mundial en estos rubros. Reglas sobre la importación mínima de alimentos generaban una dependencia forzada del mercado mundial para los países del sur. Recibiendo ínfimos precios para sus productos y sin subsidios para protegerlos, los productores del sur fueron arrasados por el *dumping* de granos del norte. Mientras tanto, capitales nacionales e internacionales se apropiaron de las tierras de cultivo para la exportación de granos al norte. En los años noventa, se estima que entre 20 y 30 millones de personas perdieron sus tierras debido a la liberalización del comercio y la expansión de la agricultura para exportación (McMichael, 2009).

En el marco de la transnacionalización de la producción alimentaria, los países latinoamericanos han emergido como “nuevos países agrícolas” con una fuerte participación en el complejo ganadero-industrial. En 2009, Argentina, Brasil y Paraguay produjeron 44% de la soja en el mundo y exportaron 49% del total mundial de la oleaginosa en grano (Soy Stats, 2010). Chile, con su adherencia temprana a las políticas neoliberales, se ha establecido como el proveedor principal de frutas y hortalizas de contra estación a EEUU y Europa, muy en desmedro de su producción para el consumo nacional. No obstante, el grueso de las ganancias generadas en estos países quedan en las empresas multinacionales que comercian alimentos; lo restante se reparte entre una pequeña élite nacional e internacional que logra controlar cada vez más tierras en la región, y por ende, la producción.

Con la expansión de monocultivos para la exportación a nivel mundial, la venta de insumos agrícolas ha crecido de la misma forma, lo que ha significado ganancias gigantescas para las empresas productoras de plaguicidas, fertilizantes, maquinarias y semillas. Fuerte inversión en la investigación y desarrollo por parte de las empresas petro-químicas y farmacéuticas, en conjunto con el sistema universitario en la primera mitad de los años ochenta (Buttel et al., 1985) abrió camino para la llegada de la bio-revolución, una década después. Semillas genéticamente modificadas y eventualmente semillas transgénicas, incorporando la materia genética de otras especies en la semilla de un cultivar, permitieron a las empresas del sector, crear y vender organismos resistentes a sus agrotóxicos y así completar un paquete tecnológico compuesto por semillas y herbicidas mutuamente dependientes, como es el caso de la Soja Round up Ready de Monsanto. La apropiación de un bien común como es la semilla, y su privatización, bajo un régimen protector de derechos de propiedad intelectual promovido por la OMC, y las políticas de libre comercio de los EEUU, estableció un nuevo modo de acumulación fuera de la granja en el sector agrícola (Kloppenburg, 2008).

Los industrializadores de alimentos experimentaron un auge paralelo gracias a la liberalización del comercio y a un ampliado espacio para maniobrar en los países del sur.

“...una serie de adquisiciones internacionales a fines de los ochenta aumentó las posibilidades de transnacionalizar estrategias políticas y la obtención de materia prima. Así también, el último tratado del GATT [Ronda de Uruguay] facilitó la integración del mercado mundial, permitió a las corporaciones multinacionales afrontar cada vez más las regulaciones nacionales, incrementó el poder de estas corporaciones frente a los países agroexportadores del sur y estableció un centro institucional para un nuevo régimen de acumulación global” (Ward y Almas, 1997).

Mayor acceso a productos industrializados en los países del sur benefició a las grandes cadenas de supermercados nacionales y multinacionales en estas regiones. En América Latina se registra un crecimiento rápido de los supermercados en el sector minorista en la década de los noventa, a costa de los almacenes tradicionales y los mercados públicos. Hacia 2002, los supermercados representaban alrededor del 60% del sector minorista en América Latina y alrededor del 30% en frutas frescas y verduras (Reardon et al., 2002). El crecimiento ha sido rápido en los países más dinámicos de la región, y en los más abiertos a la inversión extranjera directa (Chile); pero en los últimos años también ha penetrado en países periféricos, lo cual explicaría por qué el proceso se ve un poco más lento en Paraguay. Empezando en los barrios ricos, los supermercados se propagan hacia los barrios de clase media, y de las ciudades capitales hacia ciudades menores y pueblos. Frecuentemente esta expansión se hace a través de la adquisición de pequeñas cadenas locales por cadenas nacionales, consolidando así el mercado nacional y atrayendo inversiones de las cadenas multinacionales como Carrefour, Royal Ahold y Walmart. Las prácticas de aprovisionamiento de estas cadenas –contratos con el pago retrasado entre 45 y 60 días y exigencias en términos de cantidad y calidad que implican nuevas inversiones en tecnología productiva y maquinaria– aumentan la concentración en el sector productivo, al excluir a los pequeños productores quienes

no son capaces de alcanzar los niveles de producción y sanidad que demandan los supermercados. En su lugar, los grandes productores nacionales y multinacionales acceden a los centros de acopio centralizados de las cadenas, y benefician a los mercados grandes y homogeneizados que éstos crean entre los consumidores (Reardon et al., 2002). Con frecuencia, los supermercados se vuelven hiper-mercados, aprovechándose de estos mercados cautivos para ofrecer un sinfín de bienes de consumo, todo bajo un mismo techo.

Las ganancias extraordinarias en el sector agroalimentario han atraído una mayor participación del sector financiero en los últimos años, tanto en la producción como en el comercio de *commodities*. Los pools de siembra, comunes en la Argentina, ofrecen a pequeños grupos de inversores juntar capitales para la compra de semillas e insumos, el contrato de asesores técnicos, el alquiler de maquinarias y servicios, y el arriendo de tierras, para hacer una inversión especulativa en la agricultura a corto plazo. Así, hay veces que en vez de agricultores trabajando la tierra, la producción agrícola se vuelve tarea de inversores y bancarios, quienes con mucha probabilidad, nunca ven las tierras que “cultivan”. Aún más pronunciada es la especulación financiera en los mercados de *commodity*, generando una inflación artificial de precios que condena a la hambruna a miles de personas en los países del sur. Durante la crisis alimentaria de 2008, el sector financiero controlaba entre 20 y 50% de los contratos futuros a largo plazo en los granos más importantes y animales en pie, en las bolsas de los EEUU, donde los precios internacionales de *commodities* están fijados (Comisión de Comercio en Futuros de Commodities, citado en McMichael, 2009).

Durante la reciente crisis económica y el colapso de inversiones especulativas en otros campos, el sector financiero tiró su peso hacia el mercado de tierras agrícolas, buscando una inversión segura ante el caos económico (Neuman, 2011). Siguiendo la misma lógica, los países ricos de Asia y Medio Oriente que dependen de la importación de alimentos, empezaron a comprar

masivamente tierras en África y América Latina, para asegurarse una base alimentaria. Así, el acaparamiento de tierras representa la recolonización del sur global, en un intento de evitar disturbios civiles producidos por la escasez de alimentos, fronteras adentro (GRAIN, 2008).

Finalmente, Friedmann ofrece una visión sintética del rumbo que ha tomado el sistema alimentario capitalista global.

“La tendencia dominante es hacia la distancia y la durabilidad, la supresión de las particularidades de tiempo y lugar, tanto en la agricultura como en la dieta. Más rápidamente y más profundamente que nunca, capitales agroalimentarios desconectan la producción del consumo y los reconectan a través de la compra y la venta. Se ha creado un sector productivo integrado de la economía mundial, y los pueblos del Tercer Mundo han sido o incorporados o marginalizados, muchas veces simultáneamente como consumidores y trabajadores” (Friedmann, 1992).

Si una perspectiva de economía política ha pesado sobremedida en la presentación del sistema alimentario global hasta ahora, ha sido con el fin de poner a la vista los campos de poder que estructura el sistema, dentro de los cuales las actividades cotidianas como un viaje al supermercado o al trabajo de un campesino en su chacra, toman lugar. Como la cultura se practica y se construye en la cotidianidad, estos campos de poder son los que fijan los contornos de la experiencia vivida diariamente, afectando así la forma en que el mundo material es entendido y resignificado por el ser humano. La tarea de ahora entonces es ver cómo las tendencias descritas por Friedmann “hacia la distancia y la durabilidad” y “la supresión de las particularidades de tiempo y lugar” operan materialmente, y de allí, cómo alteran la vida cotidiana.

Para empezar a entender cómo opera el capital en el sistema alimentario moderno, y por ende, comprender las distorsiones que éste provoca en la transformación de la naturaleza en alimento que hace una sociedad para nutrirse, es necesario examinar la relación entre la sociedad y la naturaleza que se establece en la agricultura. Toda agricultura es una simplificación de las complejas interacciones biológicas de la naturaleza. Promover el cultivo

de una especie con propiedades alimenticias, se hace a costa de otras plantas que de cualquier manera crecerían en el terreno; beneficiar a algunas especies de animales al crear hábitat, perjudica a otras al eliminarla. La biodiversidad natural disminuye para posibilitar el mayor desarrollo de especies seleccionadas. Sin embargo, una diversidad de organismos tanto dentro de la plantación como en sus alrededores, es clave para el equilibrio ecológico. La biodiversidad –la microfauna bajo el suelo y en superficie, el policultivo, el mantenimiento de zonas agrestes cercanas a las plantaciones– es la mejor protección frente a las plagas y a los extremos del clima, y hasta mejora la producción; así también, la biodiversidad es la mejor protección para el agricultor frente a la hambruna. Al cultivar en concordancia con la naturaleza, el agricultor aprovecha los servicios ecológicos donde cultiva y mantiene un ambiente fértil (Altieri, 2009).

Desde la perspectiva economicista de la agricultura industrial, la diversidad se presenta como un enemigo, un obstáculo a ser superado, un desorden a ser ordenado. La agricultura moderna intenta ejercer un control sobre la naturaleza con el fin de reducir las variables que afectan la producción, control que según Berry, la vuelve totalitaria.

“Enfrentado con la sustancia viva de la agricultura –las vidas complejamente, hasta misteriosamente interrelacionadas de que depende, desde los microorganismos en el suelo hasta los consumidores humanos– el especialista agrícola sólo puede pensar en cómo sujetarla al control total, convertirla en una máquina” (Berry, 1984).

En su análisis de lo que él llama el “catecismo de agricultura alto-modernista” Scott examina las formas en que la agricultura moderna “simplifica el paisaje y centraliza el comando” para ordenar la naturaleza y *someterla* a la producción agrícola capitalista. El desafío ya no es cómo concordar mejor con la naturaleza y encauzarla, sino cómo limitar su interferencia.

“Cuanto más industrial es el contenido de un esquema y cuanto más uniforme se puede hacer el ambiente a través de irrigación y nutrientes controlados, el uso de tractores y cosechadoras, y el desarrollo de tierras niveladas, menos expuesto estará al percance. Suelos locales, paisajes locales, trabajo local, implementos locales y clima local parecerían casi irrelevantes...”(Scott, 1998).

Dicho de otra forma, la agricultura industrial y no menos la ganadería industrial, desde su propia concepción, buscan reducir la participación de la naturaleza en la producción rural, y así erigen barreras para marginalizarla. Los peligros de esta simplificación radical están en el desorden que genera la especialización forzosa en un ambiente naturalmente complejo, y en el caos que se produce alrededor de esta barrera (Berry, 1984). El resultado es una agricultura que requiere de modificaciones dramáticas en las condiciones naturales y sociales de producción (Scott, 1998). De allí la dependencia de crecientes cantidades de pesticidas, herbicidas y fertilizantes para mantener la viabilidad de los monocultivos genéticamente homogéneos, sin los cuales la producción mecanizada deja de ser eficiente, pero cuya uniformidad genética los vuelve susceptibles a las vicisitudes de la naturaleza (Scott, 1998).

Al erigir barreras contra la naturaleza y así establecer espacios controlados, el capital logra introducirse en la agricultura a través de la producción industrializada. Las bases biológicas de los ciclos productivos y reproductivos de la vida, históricamente han resistido la participación del capital industrial al no conformarse fácilmente a este modo de producción (Whatmore, 2002). Los factores orgánicos que inciden tanto en la producción agrícola –régimenes de lluvia, fertilidad del suelo, malezas, pestes, etc.– como en el consumo final de alimentos –la descomposición de alimentos, requerimientos de la fisiología humana– limitaban las posibilidades para la acumulación del capital en el sistema alimentario. Para superar los constreñimientos de la naturaleza, han surgido sectores de actividad humana alrededor de cada fase,

entre la producción y el consumo de alimentos, que buscan “ejercer mayor control sobre la naturaleza” a través de la tecnificación industrial (Murdoch, 1994).

Para categorizar esta intervención de capitales industriales en la producción agroalimentaria, Goodman y Redclift distinguen entre dos dinámicas: el “apropiacionismo” y el “sustitucionismo”. En el “apropiacionismo”, procesos antes integrales a la agricultura son apropiados por el capital, transformados en procesos industriales, y después reincorporados como insumos a la producción agrícola. “Capitales apropiacionistas generan sitios de acumulación al reducir la importancia de la naturaleza en la producción rural, particularmente como una fuerza más allá de su control” (Goodman y Redclift, 1994).

Donde antes los agricultores y las comunidades guardaban las semillas de una cosecha para la siembra siguiente, ahora intervienen laboratorios y la biotecnología, siempre acompañados por leyes que protegen la propiedad intelectual. El policultivo, la rotación de cultivos, y el uso de abonos verdes, son todas prácticas ampliamente usadas por agricultores no-industriales para conservar la fertilidad del suelo sin necesidad de recurrir a fuentes fuera de la chacra. Fertilizantes químicos a base de petróleo es la respuesta de la agricultura industrial. Donde la agricultura no industrial utiliza cultivos asociados, la azada y el machete, remedios caseros y la biodiversidad en general para controlar plagas, la agricultura industrial responde con más petroquímicos en forma de pesticidas, herbicidas y fungicidas. Cuando el capital industrial se apropia de la fuerza de tracción, desaparecen la mula, el buey y el hombre, todos alimentados de la propia finca, y aparecen el tractor y la cosechadora, producidos en fábricas lejanas, e impulsados por petróleo. El capital acumula a través de los lazos de dependencia que la apropiación crea entre el productor y los fabricantes de insumos, lo cual explica las inversiones y ganancias extraordinarias por parte de los gigantes de la industria

química (DOW, DuPont, Monsanto, BASF), las industrias farmacéuticas (Bayer, Pfizer) y los petroleros (BP, EXXON, Shell) en sus divisiones agrícolas.

En ninguna instancia está más clara la capacidad de la agricultura moderna para apropiarse de procesos orgánicos y estirar los límites de la naturaleza para crear nuevos espacios de acumulación, como en la biotecnología y el desarrollo de semillas transgénicas. La introducción de materia genética de una especie animal o bacteria en la semilla de un cultivar, siempre bajo la protección de patentes, engendra características “beneficiosas” para la semilla y para el agricultor. Las semillas con genes Bt (*Bacillus Thuringiensis*) como las del maíz o el algodón, hacen que la planta emita una toxina mortal para las orugas. Otras modificaciones genéticas introducen genes ajenos a la soja o al maíz para producir plantas resistentes a los herbicidas de amplio espectro como el glifosato y el glufosinato. En el caso de la soja Roundup Ready, la empresa Monsanto comercializa tanto la semilla como el herbicida. También se ha desarrollado ya una especie de salmón transgénico, cuyo valor no es por su mejor sabor, ni por sus mejores cualidades alimenticias, sino porque madura dos veces más rápido que los salmones normales: crecimiento rápido y comercialización rápida, significan menos gastos y más ganancia para el piscicultor, pero sobre todo para el dueño de los derechos de propiedad intelectual (Pollack, 2010). La biotecnología ejemplifica lo que Hinkelammert llama “la unión del mercado y el laboratorio” la cual, regida por la razón instrumental, convierte la ciencia empírica en un “torturador” que somete a la naturaleza a toda especie de tormentos para que revele sus secretos. El problema con este método, observa Hinkelammert, es que, al igual que con la tortura, los límites sólo se conocen cuando se han extralimitado y la víctima ya está muerta (Hinkelammert, 2001).

Por otro lado, el “sustitucionismo” “reduce los productos agrícolas a insumos industriales en la manufactura de alimentos; después los reemplaza con componentes no-agrícolas, sintéticos

o fabricados” como serían los saborizantes, aglutinantes, endulzantes, colorantes, texturizantes, homogeneizadores o conservantes (Goodman et al., citado en Whatmore, 2002).

Contrapuesto a los capitales apropiacionistas que buscan ampliar la participación industrial en el sector agrario, los capitales sustitucionistas buscan reducir esa participación agraria en la producción de alimentos. Como se trata de procesos industriales, se priorizan insumos homogéneos y disponibles constantemente, no estacionalmente. La introducción de ingredientes químicos y la refinación intensiva de los componentes “naturales”, combinada con tecnologías de envase, tienden a aplazar la descomposición de los alimentos y así suprimir la intervención inconveniente de la naturaleza en el producto final. Aunque los industrializadores realizan grandes esfuerzos para elaborar productos alimenticios agradables al gusto del consumidor –frecuentemente incorporando azúcares, sal y grasa adicionales además de los aditivos químicos para enmascarar sabores y texturas desagradables– la aptitud de los productos para el consumo humano, es decir, su conformidad con las necesidades fisiológicas de éste, es cuestionable en el mejor de los casos, y las galopantes epidemias de obesidad y enfermedades cardiovasculares crónicas en los países centrales, parecerían señalarlo.

A través de estos dos procesos, el capital industrial ha logrado una creciente participación en el sector agroalimentario, generando una agricultura cada vez más dependiente de insumos que provienen de fuera de la chacra y alimentos industriales cuyos ingredientes apenas se reconocen y que necesitan poco o nada de elaboración por parte del consumidor. Inherente a estos procesos es la “centralización del comando” con rasgos autoritarios al que refiere Scott. La capitalización de la agricultura significa una concentración de su actividad en manos de quienes pueden costear las inversiones necesarias. En tierras antes cultivadas por cientos de agricultores, cada uno con sus propias técnicas, sus propios conocimientos y sensibilidades, ahora trabaja un tractor, frecuentemente manejado por un peón, quien se destaca no por

su destreza con las plantas, sino por ser un buen mecánico. Los nuevos centros de comando son los laboratorios de las empresas petroquímicas y farmacéuticas, y las universidades del norte, las salas de reunión de corporaciones multinacionales y la bolsa de valores. En vez de miles de mujeres entrando a sus chacras o a mercados locales, donde cientos de vendedores venden los productos de cientos de productores, entran en un supermercado, donde unas decenas de proveedores comercializan productos procesados por un puñado de corporaciones. En vez de volver a sus casas con alimentos mínimamente procesados para preparar la comida con sus propias técnicas, sus propias recetas, y sus propias pasiones, compran productos que necesitan poca elaboración y menos imaginación: un minuto en el microondas y están listos para comer.

El distanciamiento inherente al sistema alimentario industrial —producto de la especialización, la eficiencia de escala y la búsqueda constante de nuevos mercados para abrir— produce cambios fundamentales en la relación entre el ser humano, su comida y su fuente. La idea de “comida de ningún lado” que caracteriza al régimen alimentario internacional actual, en realidad quiere decir “comida de ningún lado reconocible” (McMichael, 2009). Los sistemas de aprovisionamiento transnacionalizados, desarrollados por la industria agroalimentaria y los supermercados, significan que la fuente del alimento es indistinguible en el producto final. Este distanciamiento tiende a borrar el vínculo entre el alimento y las condiciones materiales y sociales de su producción, y cada vez más, actores corporativos y estatales intervienen en la laguna entre productores y consumidores, asumiendo funciones antes desempeñadas por las culturas locales, como la identificación de alimentos aptos para consumo, la garantía de su inocuidad, y la conservación de fuentes alimentarias vitales.

“La enajenación entre el consumidor y el productor, su evolución de ser *colaboradores* en la producción de alimentos a ser *competidores* en el mercado de alimentos, implica un proceso de simplificación extrema por los dos lados. El consumidor se aleja

de los problemas de la producción de alimentos, y se vuelve ignorante de ellos... El productor deja de verse como quien intermedia entre el pueblo y la tierra... y se interesa sólo por la producción. El consumidor come peor y el productor cultiva peor. Y, en su enajenación, el desperdicio se institucionaliza. Estamos comiendo sin pensar, como ninguna sociedad jamás ha podido hacer” (Berry, 1984) (énfasis propio).

Esta enajenación, cuando se inscribe en un sistema agroalimentario sesgado por una división internacional del trabajo, se traduce en una relación de dominación. La dieta de los países centrales, y de los centros urbanos modernizados en todo el mundo, rica en carnes y en productos de lujo importados, se costea con la explotación de los productores y trabajadores en los campos del sur global, y la destrucción ambiental de estas regiones. Las poblaciones metropolitanas logran “comer sin pensar”, gracias a su capacidad de exportar las consecuencias nocivas de dietas que globalmente son insostenibles y localmente serían impensables.

Si la fuente del alimento procesado no es fácilmente identificable, tampoco lo son sus ingredientes ni los procesos a los cuales fueron sujetos. Como hemos visto, una de las funciones principales de la cultura respecto a la alimentación, es la identificación de alimentos. Las complejas reglas que ordenan el acto de comer en una cultura, frecuentemente coloridos, con significados de lo sagrado y lo vedado, operan como un filtro que protege al individuo contra la ingestión de sustancias peligrosas. Este distanciamiento en el sistema alimentario, significa que cada vez más las pautas culturales que permitían al individuo controlar –justamente sin pensar en hacerlo– las sustancias que ingería, ya no son suficientes, pues la naturaleza de las mismas sustancias son desconocidas, al igual que la naturaleza de su procesamiento y quiénes lo realizaron. En cambio, se confía en la marca comercial y el poder regulatorio del Estado– típicamente influido por los lobbies del sector agroalimentario– para garantizar la inocuidad de los alimentos, mientras las listas de ingredientes y datos nutricionales nos dan indicadores de sus contenidos y sus supuestos efectos en el cuerpo. No obstante, envenenamientos masivos por alimentos

contaminados no dejan de ocurrir, tal como sucedió con la proliferación de huevos con la bacteria de salmonella en EEUU en 2010, y el bien conocido caso de las vacas locas en Inglaterra. La centralización y la concentración del sistema alimentario dominante magnifican los impactos en casos de contaminación, volviéndolos necesariamente masivos y geográficamente dispersos. Si bien se puede argumentar que la regulación bromatológica por el Estado, y las etiquetas de nutrición son construcciones culturales modernas para controlar el sistema, también hay que preguntar quiénes las construyeron y cuáles eran las relaciones de poder presentes en su construcción. Aún así, existen dudas de que realmente puedan reemplazar o superar los controles presentes en un sistema alimentario local.

#### **1.4 El conocimiento científico y el conocimiento local**

Si la diversidad de especies y agricultores da fortaleza a la agricultura, uno podría argumentar que la vitalidad de la cocina de una región yace en la diversidad de cocineros y cocineras que diariamente se acercan al hogar para transformar alimentos básicos en comida para sus familias. Los experimentos que llevan adelante en sus cocinas, la adaptación de platos conocidos para acomodar nuevos ingredientes o ajustarse a la falta de otros, son variaciones en un tema, pero son variaciones inventadas localmente, informadas por conocimientos y condiciones locales. La habilidad en la cocina no se mide por la capacidad de seguir al pie de la letra una receta, sino por poder adaptarla en función a lo que hay en la alacena o la chacra. La cocina se construye de lo que produce la tierra y no por los mandatos del recetario. Al igual que una semilla que se fortalece cuando muchos productores la siembran, colectivamente la cocina de un pueblo se enriquece cuando hay muchas personas practicándola.

La fortaleza que le brinda a la agricultura y a la cocina el tener numerosos practicantes, deviene de la dependencia de estas artes del *conocimiento práctico* que se gana con la experiencia cotidiana. Este tipo de conocimientos es necesariamente local, al ser

generado en un contexto particular y para resolver un problema concreto. De allí su contraste con el *conocimiento científico*, que generaliza en búsqueda de una aplicabilidad universal y cuyo fin no es la superación de un problema concreto, sino la creación del conocimiento por sí mismo. Vale reflexionar brevemente sobre estos dos tipos de conocimiento, porque la frontera agrícola industrial es un sitio donde más claramente entran en pugna, y donde la pervivencia de conocimientos prácticos y locales se muestra frágil ante el avance del cientificismo de la agricultura industrial. Como veremos, los conocimientos que sostienen la cocina campesina también corren peligro –aunque quizás en menor medida que los de la agricultura– de manera que el contexto de su creación y aplicación transforma y en última instancia, desaparece.

El conocimiento práctico o conocimiento local, lo que Scott llama *mētis* en su extendida reivindicación de este tipo de conocimiento frente a los elementos imperialistas del conocimiento científico, se crea con la acumulación de la práctica. El conocimiento práctico está disperso en la población, residiendo en las personas que lo utilizan y lo generan cotidianamente. Aunque *mētis* puede ser codificado en términos de reglas generales, es en la aplicación diestra de estas reglas, frecuentemente en situaciones dinámicas, repetidas pero nunca iguales, que *mētis* se vuelve práctica. De esta manera, las reglas generales son una destilación de la práctica, pero no la pueden reemplazar. Tener la receta en la mano, y saber en principio cómo preparar la comida, no garantiza que el plato salga bien. La receta, como una simplificación del proceso complejo de la preparación, deja *mētis* afuera (Scott, 1998).

*Mētis* es poco reproducible en forma escrita, como los conocimientos de *episteme* y *techne*. Su transmisión frecuentemente depende de largos aprendizajes con maestros reconocidos en la práctica; la transmisión, por ende, es local y frecuentemente oral. Es el conocimiento que el carpintero tiene de la madera con sus nudos y vetas, el de la modista que sabe cómo trabaja cierta tela con su urdimbre y trama, o el navegante que conoce el río con

sus corrientes y bancos de arena; es conocimiento no fácilmente comunicable fuera de la práctica. *Mētis* resiste la codificación, y así la ortodoxia se mantiene flexible. Aun cuando se trata de pueblos milenarios, sus conocimientos no son necesariamente “tradicionales”. Como se trata con frecuencia de superar problemas urgentes, si una mejor solución llega de otro lado, es rápidamente agregada al conglomerado de conocimientos existente. La prueba de prácticas ajenas es su efectividad, no su pureza autóctona (Scott, 1998).

No sorprende entonces que a menudo *mētis* se produce en las poblaciones marginalizadas y en los barrios pobres, donde abunda la necesidad y faltan otros medios más generales, más rápidos para superar los problemas. *Mētis* se crea en contextos en que las personas tienen un interés vital en superar problemas concretos caracterizados por su complejidad y donde las variables son múltiples, como lo es alimentar una familia o curar una enfermedad desconocida. La necesidad afina la vista en la observación de procesos en busca de soluciones posibles, y se prueban estas soluciones una por una observando detalladamente los resultados. *Mētis* se fortalece cuando hay muchos experimentadores trabajando en el campo, probando diversas soluciones potenciales. Las soluciones frecuentemente son parciales y como surgen de la prueba y el error, en conjunto la observación *mētis* lleva tiempo en desarrollarse.

“...independientemente de cuán plástico y receptivo *mētis* sea, algunas de sus formas parecen depender de elementos claves de la vida preindustrial para su elaboración y su transmisión. Comunidades que son marginales al mercado y al Estado, están propensas a retener un grado alto de *mētis*; no tienen otra opción, como tienen que depender desproporcionadamente del conocimiento y materiales que tienen a mano” (Scott, 1998).

Por la misma razón *metis* resiste centralización y es necesariamente difuso y localmente distribuido, aunque no igualmente; hay unos que tienen más talento o más destreza para aplicarlo que otros. Sin embargo, su localidad lo enfrenta con el

conocimiento científico centralizado creado y manejado desde el poder. No es un precursor del conocimiento científico, sino un tipo de conocimiento totalmente distinto, una forma legítima de razonamiento que busca soluciones efectivas a problemas complejos. La ciencia no produce un conocimiento superador, sino un conocimiento paralelo al *metis* y los dos se complementan. El conflicto aparente entre los dos responde más a una lucha por el poder, llevada adelante por expertos e instituciones, con un interés material en saber más que los locales (Scott, 1998).

“la destrucción del *mētis* y su reemplazo por fórmulas estandarizadas legibles sólo desde el centro están virtualmente inscritas en las actividades del Estado y del capitalismo burocrático de gran escala... La lógica que anima el proyecto, sin embargo es de control y de apropiación. El conocimiento local, por ser disperso y relativamente autónomo, es casi inapropiable. La reducción o, más utópico aún, la eliminación del *mētis* y el control local que proporciona, son precondiciones para el orden administrativo, en el caso del Estado, y la ganancia y la disciplina de los trabajadores, en el caso de la corporación capitalista” (Scott, 1998).

El antagonismo entre el conocimiento científico y el conocimiento local no responde a una relación de civilización y barbarie entre lo moderno y lo tradicional, como a menudo se plantea desde las universidades y las instituciones técnicas, sino responde a la voluntad de negar la legitimidad de conocimientos, que por definición, son centrífugos por parte de los que pretenden universalizar el conocimiento que manejan desde el centro y desde el poder.

De Sousa Santos en su crítica a la razón moderna indolente, arma un argumento parecido al de Scott al atacar el totalitarismo de la metonimia, en donde una parte del conocimiento total, o en este caso *una* forma de conocer, logra imponerse como la totalidad del conocimiento y la *única* forma de conocer.

“La razón metonímica está obcecada por la idea de totalidad bajo la forma de orden. No hay comprensión ni acción que no se refiera a un todo, el cual tiene primacía absoluta sobre cada una de las partes que lo componen. Por esa razón, hay sólo una lógica que

gobierna tanto el comportamiento del todo como el de cada una de sus partes... En verdad, el todo es una de las partes transformada en término de referencia para las demás. Por ello, todas las dicotomías sufragadas por la razón metonímica contienen una jerarquía: cultura científica/cultura literaria; conocimiento científico/conocimiento tradicional; hombre/mujer; cultura/naturaleza; civilizado/primitivo; capital/trabajo; blanco/negro; Norte/Sur; Occidente/Oriente y así sucesivamente” (de Sousa Santos, 2006).

En lo que pertenece a la discusión presente, es el conocimiento científico el que se impone como conocimiento único, en este caso tratamos de la ciencia agraria, aunque la ciencia de la nutrición inevitablemente comete el mismo error al tildar de “superstición” o “brujería” a los conocimientos locales en cuanto a las propiedades alimenticias y medicinales de ciertos alimentos. Kloppenburg critica las bases epistemológicas de la ciencia agraria moderna, acusándola de producir un conocimiento parcial e incompleto que pretende ser único y universal. Privilegiar el conocimiento científico en desmedro de conocimientos locales, prácticos y no-científicos, particularmente los conocimientos de granjeros y campesinos, genera una ciencia tuerta que se cree clarividente (Kloppenbug, 1991).

Las relaciones de poder centro/local son evidentes en la descripción del ascenso de la ciencia agrícola a principios del siglo XX. “... la academización de la agricultura... llevó a la sensación de que el experto sabía más que el agricultor, y que, por ende, la comunicación fluía del experto al practicante” (Bennett citado en Kloppenburg, 1991). Los agricultores se volvieron recipientes del conocimiento y no sus generadores (Kloppenbug, 1991).

Kloppenbug sugiere una deconstrucción de la ciencia agraria aprovechando la teoría feminista y una reconstrucción posterior que logra ser un diálogo entre el conocimiento científico y otros saberes. La dialéctica entre deconstrucción y reconstrucción cumple la misma función que cumplen la *sociología de ausencias* y la *sociología de emergencias* propuestas por de Sousa Santos, en

un intento de identificar y legitimar otros saberes a través de una ecología de saberes, que parte de la premisa de que todo conocimiento es contextualizado.

“De este principio, de la incompletitud de todos los saberes se deduce la posibilidad de diálogo y disputa epistemológica entre los diferentes saberes. Lo que cada saber contribuye a tal diálogo es el modo como orienta una práctica dada en la superación de una *cierta* ignorancia” (de Sousa Santos, 2006) (énfasis propio).

De allí, volvemos a la naturaleza local y a la orientación práctica del conocimiento y la sugerencia de Kloppenburg de que los conocimientos de los agricultores deben ser reconocidos por la ciencia agraria.

“No sólo está claro que agricultores tradicionales han acumulado grandes masas de conocimiento empírico que aplican con destreza e imaginación considerables en sus operaciones agrícolas, también es evidente que con frecuencia están activos en probar cambios en sus tecnologías o en sus prácticas de producción, que están informados por metodologías experimentales sencillas que merecen ser descritas como formas de investigación” (Kloppenbug, 1991).

Se trata en efecto de una descolonización del poder en la ciencia agraria moderna, y la construcción de una ciencia agraria transformadora y superadora, en que la producción del conocimiento incluye a los agricultores, del norte y del sur, y sobre todo, apunta a su beneficio.

## 2. La comida campesina: historia y comentarios

### 2.1 Un breve acercamiento al campesinado paraguayo

En el Paraguay, antes de que salga el sol, buena parte de la población ya se está levantando; las mujeres animan las brasas que quedan en el hogar de la noche anterior; ponen el agua para la mandioca y la pava para el mate. Los mates se toman mezclados con anís y manzanilla o algún otro yuyo arrancado del patio, según el ánimo del día. Se escucha el canto de los gallos y la polca que viene de la radio del vecino. Entre mate y mate, la mujer, o una hija mayor, pela la mandioca para el desayuno; las gallinas bajan de los árboles y deambulan por el patio, escarbando bichos en la tierra roja o picoteando debajo de la ventana de la cocina, donde se tiran los desechos. El hombre, sentado en una silla de madera dura, con una guampa en la mano, espera la plena salida del sol mirando al cielo, sintiendo la brisa, buscando señales de lluvia o pensando en su chacra.

El 41% de la población del Paraguay es rural, y esta escena, con patos más o chanchos menos, un machete colgado en la pared de la casa, se repite con poca variación en la mayoría de los hogares todos los días. Aunque el número está bajando, la escena también es familiar para las miles de personas que han abandonado el campo recién, para habitar un rancho precario cerca de Asunción o Ciudad del Este. Calzan zapatillas; hablan un guaraní salpicado con castellano, el *jopara*; dedican la mayor parte de su tiempo y

su trabajo, a asegurar su alimentación; desayunan, almuerzan y cenan con mandioca en la mesa, y se identifican como campesinas y campesinos.

Las colonias Yerutí y Tierra Prometida, las dos comunidades en las que se centra la presente investigación, son representativas de la mayoría de las comunidades campesinas en la Región Oriental del Paraguay. Son comunidades pobladas exclusivamente por familias campesinas que se dedican a la producción agrícola y a la cría de animales para la subsistencia. Aún hoy, después de sufrir distintos procesos de diferenciación, algunas fincas familiares han girado hacia una producción capitalista y comercial incluyendo la inversión en maquinaria, y otras, dependen más de la *changa*, el trabajo asalariado que los hombres realizan como peones en estancias cercanas, o como jornaleros en los sojales (Palau y Heikel, 1987). A pesar de esto, la mayoría de las familias siguen siendo campesinas en el sentido estructuralmente estricto; esto es, agricultores y agricultoras que cuentan con el control efectivo de sus tierras y producen para la subsistencia y reproducción, antes que para la reinversión en la producción (Wolf, 2003). El dinero ganado con la venta del algodón, sésamo, soja o excedentes en rubros alimenticios, rápidamente se convierten en insumos escolares, ropa nueva, motocicletas, o son invertidos en la edificación de la propiedad, agregando piezas hechas de material a la casa de tablas<sup>4</sup>. Se trata de lo que Barolomé llama “un régimen mercantil simple” en que existe poco o ningún excedente económico después del ciclo productivo (Barolomé, 1974), y éste no es fácilmente diferenciable en términos de renta, ganancia y/o salario (Palau y Heikel, 1987). La finca familiar –de cinco a diez hectáreas en Yerutí y Tierra Prometida– es la unidad productiva básica, así como el espacio de la vida y la reproducción de ella. Rodeado por frutales y árboles que dan sombra, la casa se ubica cerca del camino; detrás están la cocina y el pozo o la llave de agua, un poco más lejos,

---

<sup>4</sup> Hetherington (2009) trata con más detalle la inversión del excedente económico en “la base”, es decir la casa patriarcal, y cómo la mejora material de la base se asocia con el status de la persona, particularmente en términos de influencia política.

la huerta, el chiquero y la letrina, y más al fondo, la chacra y una reserva de bosque. Gallos y gallinas corren sueltos por el patio, y la vaca pasta en su piquete o atada no tan lejos de la casa.

El trabajo familiar directo provee la fuerza de trabajo; los hombres y mujeres trabajan en la chacra, cultivando mandioca, maíz, poroto, maní y habilla, mientras la mujer o una hija mayor ordeña la vaca, alimenta a los chanchos y gallinas y cuida la huerta. El cultivo de rubros de renta es el dominio del hombre e hijos mayores. Las herramientas de la agricultura son la azada, el machete y el arado. Las familias campesinas más prósperas cuentan con una yunta de bueyes que se suma a la fuerza humana para proveer la fuerza de trabajo, así la agricultura en las comunidades se inscribe en lo que Wolf (1966) llama, el ecotipo paleotécnico. Por lo tanto, las superficies cultivadas pocas veces exceden las dos o tres hectáreas que una familia puede quitar del monte y trabajar con sus propias fuerzas; las demás tierras sirven para pastar animales, y los montes como reserva o para la producción de carbón.

A pesar de la posición históricamente marginal del Paraguay en la economía mundial capitalista, la formación del campesinado paraguayo está condicionada por relaciones estructurales con el mercado, en primera instancia con el mercado mercantil colonial y después con el mercado capitalista. Por un lado, el lazo con el mercado se concretó en la producción de alimentos y rubros de renta como el tabaco, el algodón y más recientemente el sésamo y la soja, y por otro lado, en el de consumo de bienes. Estas relaciones económicas se dieron a partir de la inclusión política, por cierto subordinada, del campesinado en la empresa colonial española, y en el proyecto nacional después de la independencia, a diferencia de los pueblos guaraní y otros pueblos indígenas, quienes pudieron vivir al margen de, aunque constantemente asediados por, las relaciones políticas del Estado, sea la Corona, las reducciones jesuíticas, el Estado paraguayo o las empresas extractivas del siglo XIX que operaron como Estados paralelos. En este sentido, aunque en términos de etnicidad, el campesinado es

mejor visualizado como descendiente de los pueblos guaraní<sup>5</sup>, un proceso particular de integración económica y política al proyecto colonial, y la fuerte aculturación<sup>6</sup> que conllevó esta integración, condujeron a la formación de una clase campesina aparte, con una cultura propia, heredera de la cultura guaraní, como es evidente en su lengua y sus saberes, pero antagónica a ella por razones tanto materiales –competencia por territorio en la frontera colonial– como ideológicas –la división entre cristianos y paganos<sup>7</sup>.

Actualmente, el campesinado se encuentra en una posición de extrema marginalización del poder político y económico del país, pero las relaciones entre el campesinado, el Estado y la sociedad paraguaya, han variado sustancialmente en el tiempo, desde la relativa autonomía y el protagonismo económico que gozaba durante los tiempos de la independencia, hasta su exclusión y explotación bajo la Corona y después de la Guerra de 1870<sup>8</sup>. La dictadura stronista revirtió parcialmente la exclusión campesina con la promesa de la reforma agraria, la cooptación partidaria y el prebendarismo, aglutinando así un amplio apoyo en el campo, mientras cualquier discrepancia fue brutalmente reprimida. La transición democrática no ha traído mejoras ni en las condiciones materiales del campesinado ni en su participación en el poder político, mientras el auge de la agroexportación lo ha colocado en

<sup>5</sup> Lehner (2003) señala que numéricamente la población española en la colonia e inmediatamente después, nunca fue significativa comparada con la población mestiza e indígena. Indicativo es que en su memoria histórica, los pueblos Ava Guaraní y Paí Tavyretá reconocen a los paraguayos como descendientes de los mismos ancestros, y por ende, parientes suyos. Al contrario, históricamente, el campesinado paraguayo rechaza este vínculo; el despectivo *ava*, que significa hombre en guaraní, es sinónimo de bárbaro o salvaje en el léxico campesino (Lehner, 2003).

<sup>6</sup> Aculturación que se manifiesta en la agricultura campesina: el uso del arado y la chacra cuadrículada, a diferencia de la chacra “sucias y desordenada” de los guaraní. Ver Glauser (2011) para una descripción del ordenamiento de la chacra en comunidades Paí Tavyretá.

<sup>7</sup> Hasta hoy sobrevive una desconfianza mutua entre el campesinado y los pueblos indígenas, y una segunda colonización de éstos por parte de aquellos, como es evidente en las relaciones entre Tierra Prometida y la comunidad *ava guaraní* colindante, de donde hombres campesinos extraen madera para la venta de carbón vegetal.

<sup>8</sup> Esta guerra, al igual que la Guerra del Chaco (1932-1935) y la Guerra Civil (1947), fue peleada por campesinos, y en el caso de la Guerra del '70, también por mujeres y niños campesinos. Una constante desde la colonia hasta hoy, ha sido la capacidad del Estado de abastecer a sus fuerzas armadas, de la masa campesina.

oposición directa con el modelo económico dominante en el país, lo cual pone en duda su continuación en el campo y su función histórica como clase productora de alimentos.

La frontera agroexportadora, entonces, no sólo refiere al espacio donde un modo de agricultura linda con otro, o donde la soja destinada a continentes lejanos, se planta al lado del maíz y la mandioca que se come en la comunidad. También refiere al espacio en que se materializa la lucha entre la clase empresarial modernizante y el campesinado. La frontera atraviesa Yerutí y Tierra Prometida y cientos de colonias más en el Este paraguayo. Vecinos inmediatos se encuentran en lados opuestos, y no pocas personas tienen que ir haciendo un incómodo equilibrio: los campesinos que changuean como peones en las estancias o en los sojales, las familias que cultivan parte de sus tierras y arriendan la otra a los sojeros, los brasileños, sojeros y no, que comparten las colonias, las escuelas y las iglesias con paraguayos. Las complejidades de la convivencia y las marañas de parentesco y lealtades que se tejen en pequeñas comunidades no permiten posiciones puras sin entrar en contradicciones e incoherencias. Aquí, el término *campesino*, además de describir una categoría sociológica –basada en criterios de tenencia de tierra, uso de tecnología y trabajo familiar, y relaciones con el mercado y el Estado– denota una posición ideológica en que se agrupa todo lo anacrónico, las ideas y creencias, formas y prácticas no modernas, para señalar su subalternidad<sup>9</sup> (Hetherington, 2009) (Chacrabarty, 2002).

En los capítulos siguientes entraremos en más detalle sobre la producción campesina de alimentos, su cocina y sus comidas, pero conviene remarcar aquí que la alimentación campesina –en la que el ser humano, la tierra, el trabajo, la comida, la energía y la naturaleza son elementos indisociables de un sistema localizado en la finca familiar– constituye una práctica, y de allí un sentido común y una cosmovisión, que son fundamentales a su anacronismo y por ende a su subalternidad.

<sup>9</sup> En este sentido, el término no aleja del todo la función que han cumplido términos como “indio”, “negro” o “bárbaro” en otros tiempos y contextos.

## **2.2 La composición histórica del sistema alimentario campesino paraguayo**

La reseña siguiente representa un intento de esbozar los orígenes del sistema alimentario campesino paraguayo y dar cuenta de las principales transformaciones que éste ha ido sufriendo desde su formación, como resultado de cambios en los contextos socioeconómico y político, y el medioambiente en que está inserto. A pesar de las transformaciones, los rasgos definitivos del sistema alimentario campesino son de larga data, y tienen su raíz en la confluencia forzada de las tradiciones guaraníes y españolas a partir de la conquista del territorio a mediados del siglo XVI. Determinante en el desarrollo histórico del sistema alimentario campesino ha sido la extrema marginalidad de Paraguay en el sistema-mundo moderno, en formación durante el periodo colonial y la continuación de su situación periférica, posteriormente. Su existencia como economía satelital, primero del puerto de Buenos Aires, y a partir de mediados del siglo XX de Brasil, limitaba la incidencia de la economía de mercado y favorecía un sistema alimentario localizado. La ausencia de un proceso de industrialización inhibió la urbanización de la población, y así preservó hasta la segunda mitad del siglo pasado, el arraigo rural de la población y con él las formas no industriales de transformar la naturaleza en alimento al nivel local.

En 1536, la expedición conquistadora de los españoles al mando de Don Pedro de Mendoza llegó a orillas del Río de la Plata con hambre; la nave que cargaba el grueso de los víveres se había extraviado (Montalto, 1967). Y fue con hambre que el Adelantado Juan de Salazar y Espinoza salió río arriba con el fin de fundar una ciudad a orillas del río Paraguay, que pudiera servir como punto logístico en el camino hacia los metales preciosos en la cordillera de los Andes al oeste, un “amparo y reparo de la conquista” (Salazar citado en Montalto, 1969). Al llegar al sitio de la futura ciudad de Asunción, resaltó la abundancia de alimentos de que gozaban los habitantes guaraní, quienes una vez derrotados militarmente, fueron convertidos a la fuerza, en participantes de

la empresa conquistadora. El sistema alimentario guaraní fue la base del sustento del destacamento y de las futuras expediciones en busca de oro y plata (Montalto, 1967).

Los guaraní ya habían desarrollado un sistema alimentario sumamente adecuado al ecosistema de la parte norte de la cuenca del Río de la Plata. Ellos vivían en la abundancia, produciendo alimentos en cantidades que superaban fácilmente las necesidades de su población (Meliá, 1988). A la vez era una civilización de ocio, cuya eficiencia en la producción y recolección de alimentos les dejaba suficiente tiempo libre para el desarrollo de actividades físicas, juegos, artes, el goce de la familia, la educación de los niños y jóvenes, y un profundo conocimiento del cuerpo humano y la naturaleza (Bertoni, 2009). Según Bertoni, la dieta guaraní era casi vegetariana; dados sus logros agrícolas, su amplio conocimiento de variadas frutas silvestres, y la abundancia de peces en los ríos y arroyos, no dependían sobremanera de la caza (Bertoni, 2009).

La agricultura guaraní mostraba un buen manejo agroforestal, desparramando su impacto al mudar los cultivos periódicamente, abriendo nuevas chacras con el corte y la quema y dejando que las chacras antiguas se recuperen y se vuelvan bosque. Su producción agrícola era sumamente diversificada; contaban con más de veinticuatro especies de mandioca, veintiún especies de batata y trece de maíz. Estos cultivos base, eran acompañados con numerosas especies de calabaza, legumbres incluyendo porotos diversos, y maní, del cual los guaraní fueron los primeros en dominar (Noelli, 1994).

En la división sexual del trabajo, los hombres cazaban, pescaban, construían los hogares, preparaban las tierras para el cultivo y hacían la guerra. Las mujeres se ocupaban de la agricultura y eran responsables de la preparación de la comida, la confección de ropa, el cuidado de niños menores y la recolección de leña, entre otras tareas (Godoy, 2001). En los primeros años de la colonia, esta división se exacerbó; los hombres fueron reclutados como soldados y guías en las expediciones españolas, y las mu-

jes fueron tomadas por los españoles para el trabajo agrícola y doméstico. “La mujer”, observa Godoy hablando de la estructura familiar guaraní, “es la riqueza por excelencia... es la productora principal”, un hecho que no habrá pasado desapercibido para los españoles (Godoy, 2001).

Aunque Montalto menciona la cría de gallinas entre los guaraní, la introducción de animales domesticados a la región es generalmente considerada una contribución de los españoles. Sin embargo, según el mismo autor, el manejo consciente y cuidadoso de los bosques y campos mantenía el hábitat de las principales presas de caza, el ñandú y el venado, dándoles a estos animales una calidad de cuasi-domesticados. De todas formas, en zonas con acceso a cauces de agua, el pescado representaba su fuente principal de proteínas (Montalto, 1967).

La miel de abejas, recogida de numerosas especies silvestres, figuraba en un lugar prominente en la dieta guaraní. La materia grasa obtenida de la larva del coleóptero servía para la preparación del *mbejú*, un pan chato hecho con almidón de mandioca y cocido en el *tatakuá* u horno de barro. Sales esenciales se obtenían de la carne animal o de las cenizas de ciertas plantas vegetales. Alfarería, huesos, madera, la corteza de árboles, la fibra vegetal y la calabaza, proveyeron la materia prima para los instrumentos de cocina y recipientes para el almacenamiento de semillas y alimentos (Montalto, 1967).

En el contexto de abundancia y relaciones sociales horizontales marcadas por la solidaridad, el trabajo comunitario, la tenencia comunitaria de la tierra y la ayuda mutua que dominaba la *tava*<sup>10</sup> guaraní, la distribución de alimentos fue igualitaria y adecuada para la plena nutrición de todos<sup>11</sup>. “La producción pertenecía al grupo y ella estaba a disposición de la comunidad, quedando para

<sup>10</sup> Asentamiento en el cual se agrupaban varias familias extendidas viviendo en casas distintas u ógas.

<sup>11</sup> Lo contrario de la situación que reinaba entre los conquistadores. “En la expedición hacia el norte del Río de la Plata, el hambre aguda fue la cizaña que más les perseguía. Pero esa hambre aguda no siempre la sufrieron los Jefes y Capitanes, como nos cuenta Francisco Villalta, quien escribió: “los capitanes y allegados a ellos, éstos nunca pasaron necesidad...tengo dicho, lo pasaron muy bien” (Montalto, 1967).

el individuo, lo creado por sus propios manos” (Godoy, 2001). Reservas comunitarias servían para enfrentar tiempos de plagas, sequía o guerra. Un sistema de intercambio y trueque existía entre *tavas*, y podía proveer alimentos necesarios ante la falta ocasional (Montalto, 1967).

En los escritos de los primeros conquistadores y colonizadores, al igual que en relatos posteriores, se evidencia que los guaraní, en el momento de la conquista, habían desarrollado una base alimentaria diversa en armonía con el ecosistema local, y disponían de alimentos abundantes. Disfrutaban de una vida activa, cuerpos fuertes y sanos, una alimentación variada y una notable longevidad<sup>12</sup>. Su medicina se basaba en un destacable conocimiento de remedios naturales, cuyo uso fue cotidiano en el mate y el tereré, de modo que la alimentación y la medicina no fueron conceptualizadas como esferas separadas.

La abundancia de su producción alimentaria definiría su relación con los conquistadores españoles, quienes, al dominar a los guaraní en la zona de Asunción, se apoderaron de un sistema de aprovisionamiento que les permitiría lanzar futuras expediciones hacia el oeste en busca de metales preciosos (Pastore, 2008). El éxito de las empresas conquistadoras y colonizadoras del territorio paraguayo, entonces, dependía de la capacidad de los españoles de apropiarse del excedente que producía el sistema alimentario de los guaraní, aliados en los primeros años, y posteriormente, de apropiarse a la fuerza, de sus tierras y su trabajo a través de la repartición y la encomienda.

Las mujeres, portadoras del conocimiento culinario guaraní, eran las que producían y preparaban los alimentos dentro de los recintos españoles, trabajando en condiciones que oscilaban entre concubina y sierva (Barreiro, 1997). Dominando a las mujeres guaraní, los españoles durante largo tiempo se nutrieron del sistema de producción alimentaria indígena, asegurando la pervivencia y preeminencia de la comida guaraní en la alimentación

<sup>12</sup> Bertoni habla de una porción significativa de la población que superaba los 100 años, y afirma que la vida de algunos de los ancianos guaraní, alcanzaba más de 150 años.

paraguaya emergente. La dominación del español en la esfera del consumo, condicionó el mestizaje de las tradiciones alimentarias, aplicando la imposición de las costumbres españolas en cuanto a la hora de la comida (y la siesta), las maneras de la mesa, y las usanzas de la cocina.

En la encomienda, se apropió del trabajo del indígena de dos formas distintas. Los indígenas, originalmente repartidos y sus descendientes, los yanaconas, trabajaban en condiciones de esclavitud –aunque no fueron objeto de la compra/venta– en la encomienda del español. Los mitayos vivían en pueblos organizados alejados del encomendero y ejercían control sobre su territorio pero debían tributos al mismo, y trabajaron obligatoriamente en la encomienda.

La estructura de la tenencia de la tierra esbozada en las Leyes de Indias, está pensada desde la perspectiva de la producción agraria ibérica. Las peonías y caballerías americanas se crearon a imagen del feudo español, destinando campos para la siembra de trigo y cebada, y dedicando amplias tierras al pastoreo de animales domesticados (Pastore, 2008). Aunque las Leyes de Indias también reconocen la importancia de los cultivos nativos y reservan una cantidad de tierra para el cultivo del maíz, se evidencia una clara intención de fomentar la producción de alimentos típicamente españoles en el nuevo mundo, y muchos indígenas mitayos murieron moliendo el trigo de los encomenderos (Pastore, 2008). Sin embargo, a pesar de los repetidos intentos de establecer el cultivo de trigo en la colonia, nunca logró imponerse sobre los cultivos nativos de maíz y mandioca, y sus derivados. El consumo del trigo se limitaba a extranjeros, el clero, y unos pocos criollos, y frecuentemente tenía que ser importado. La gran mayoría de los habitantes, españoles, mestizos e indígenas, vivían de los cultivos de la agricultura guaraní (Montalto, 1967).

“La administración española produjo una revolución en la producción agrícola guaraní con el empleo del arado y del buey y el uso de herramientas de hierro y semillas seleccionadas, que sustituyeron a la técnica del cultivo en rozas, asegurando al conquistador, al mismo tiempo, la existencia permanente de alimentos, la dependencia de los guaraní y la vigencia de la colonización española” (Pastore, 2008).

Si bien la introducción del arado de hierro y la tracción animal incrementaron la productividad de la agricultura nativa, los yanaconas y los mitayos no participaban en su consumo. Aunque Montalto habla de comida abundante en la nueva colonia, está claro que habla de las condiciones de vida de los españoles y los mestizos americanos asimilados a la clase dominante. Los yanaconas y los mitayos, despojados de sus recursos alimentarios por los españoles y explotados en las chacras de los encomenderos, o murieron en masa o se refugiaron en el monte. Hacia 1578, Juan de Garay estimaba que quedó la cuarta parte de la población indígena original en el territorio ocupado por los españoles (Pastore, 2008). A lo largo del periodo colonial, la corona española dictó ordenanzas a través del gobierno provincial, para limitar los abusos de los encomenderos, pero siempre quedaron en la letra. No fue hasta principios del siglo XIX que se extinguió la institución de la encomienda, y aún así, más por la atrición de la población indígena y la falta de rentabilidad, que por las ordenanzas de la corona.

Los primeros animales domésticos europeos, el puerco, la cabra y la oveja, llegaron en 1549, seguidos por el ganado vacuno en 1555; así las nuevas especies suplantaron al pescado como principal fuente proteica en el sistema alimentario de la colonia incipiente. La expansión de la cría de ganado vacuno durante el siglo XVI servía para mejorar la dieta de los españoles y sus hijos mestizos, y el Cabildo vio necesario subsidiar la creación de carnicerías públicas para abastecer a la población local. Pero esta expansión ocurrió a costa de la agricultura en general, y perjudicaba a las chacras de los indígenas mitayos en particular; además, la destrucción del bosque para crear más pasturas, alejaba a los

pueblos indígenas de fuentes alimenticias silvestres importantes para su sobrevivencia (Montalto, 1967). De todas formas, la estancia ganadera se estableció en el territorio nacional al lado de la chacra agrícola del encomendero, y a través de ella la población colonial logró penetrar al interior del territorio.

Montalto resume así la convergencia de las tradiciones gastronómicas guaraní y españolas:

“La evolución particular [de la colonia]... permitió que se conservasen las características alimentarias de la época del aborigen (a base de maíz, mandioca, batata, maní, carnes, legumbres, hortalizas y frutas), con las modalidades introducidas por el colonizador (la leche, el arroz, el naranjo dulce, la carne de vacuno, la caña dulce, etc. y su estilo de alimentación: el puchero, el guiso, la carbonada, el salpicón, los rosquetes, las roscas, el pastelón, los pasteles, los buñuelos, etc.) más las particularidades que habían impreso la compañera del conquistador y el mancebo de la tierra y su compañera, en su impulso creador, principalmente durante el siglo XVI” (Montalto, 1967).

Durante el siglo XVI la nueva colonia en Asunción creció y cumplió con su función de “Madre de Ciudades” fundando las ciudades de Buenos Aires y Corrientes río abajo, y fundando pueblos hacia el interior. Pero una vez que el camino por tierra hacia Córdoba y Tucumán se estableció como el principal acceso a las minas del Alto Perú desde la Cuenca del Plata, se desvaneció cualquier importancia logística que tenía la ciudad de Asunción en el proyecto extractivo español. La provincia fue relegada a una condición de “estado tapón” para frenar los avances de los *bandeirantes* portugueses, y los ataques de pueblos indígenas hostiles a la colonia. La defensa del territorio, a cargo de y costada por los propios habitantes, minaba la producción alimentaria, al quitar la mano de obra masculina de las chacras por un tiempo de cuatro a seis meses al año, y drenaba las reservas de la población para abastecer las campañas militares (Schvartzman, 1989). Para subsanar las dificultades que representaba el servicio militar obli-

gatorio, además de otras inherentes a las comunidades rurales, los vecinos desarrollaron redes de trabajo comunitario y de solidaridad entre sí.

Su marginalidad al comercio mercantil español reducía a la colonia a una economía extra-satelital del puerto de Buenos Aires. Éste le ponía trabas a la exportación de sus productos (tabaco y yerba mate) y limitaba los elementos y bienes que los colonos podían importar de la metrópolis. Montalto habla reiteradamente del hambre que sufría la colonia a lo largo del siglo XVIII, asfixiada por las prácticas portuarias de los bonaerenses y por el monopolio que ejercían las misiones jesuíticas sobre la exportación de yerba mate, las tierras de pastoreo en el sur de la provincia, y la mano de obra indígena. Se trata principalmente de una escasez de carne entre las clases privilegiadas, ya que el hambre que sufrían los mitayos y los yanaconas, parece haber sido más bien permanente (Montalto, 1967).

Con el mestizaje, entre los descendientes de los encomenderos y los indígenas mitayos y yanaconas, se iba formando un estrato de mestizos arraigados en el campo que sería la base de la clase campesina. El sistema alimentario campesino se adaptó al contexto de la colonia que se iba estableciendo entre los ríos Paraguay y Paraná, en términos ecológicos así como sociopolíticos y económicos. El clima subtropical, las tierras fértiles y las lluvias abundantes de la Región Oriental del Paraguay permitían el cultivo de una gran variedad de alimentos, además de los alimentos básicos como maíz y mandioca, los cuales también proveían forraje para los animales de cría. Los campesinos dependían del monte para la leña y para la construcción de viviendas y muebles, de manera que una reserva de bosque casi siempre se conservaba, o en la parcela familiar o en la comunidad. La conservación de bosques además, garantizaba el acceso a frutas y animales silvestres para complementar la dieta, y a plantas medicinales; todos los productos del bosque fueron entendidos como bienes comunes en la colonia.

Poco dependiente de la tecnificación, la agricultura campesina así como la de sus antepasados guaraní, se apoyaba en el trabajo intensivo aprovechando la mano de obra proporcionada por familias numerosas, y el trabajo comunitario (la minga) en momentos de escasez de mano de obra. La agricultura campesina se desarrolla durante el periodo colonial y ya está bien establecida, cuando Paraguay se independiza de la corona española. Reber ofrece la siguiente descripción:

“La cultura campesina caracterizaba la sociedad paraguaya del siglo XVIII. Hogares dirigidos tanto por mujeres como por hombres producían maíz, mandioca, porotos y otras hortalizas o frutas y carne para subsistencia, y azúcar, tabaco y algodón para vender. Fueron pocos los empleados asalariados en zonas rurales y urbanas” (Reber, 1995).

Si bien la producción campesina era relativamente autónoma, Schwartzman advierte contra los que proclaman la existencia de una fuerte clase de campesinos libres, recordándoles que la explotación de los productores era lo más común en la colonia (Schwartzman, 1989). En vísperas de la independencia, la sociedad aún seguía racialmente estratificada.

“Los españoles, los españoles-americanos y los mestizos asimilados al sector dirigente, formaban la clase dominante de la población y eran propietarios de las mejores y la mayor parte de las tierras. Los mestizos no asimilados, los mitayos y los yanaconas, constituían la población gobernada y encargada de las faenas agrícolas, forestales, ganaderas y domésticas dentro de un régimen de servidumbre prohibido por la ley e ignorado por los funcionarios del Rey. Esa población dominada era propietaria de las tierras que ocupaban y las habitaban y cultivaban libremente, poseyendo, además, derechos sobre las tierras de la clase dominante... Los negros y mulatos eran esclavos y libertos, sin derecho alguno sobre las tierras que ocupaban” (Pastore, 2008).

La ausencia de una economía mercantilista activa reducía el flujo de nuevos inmigrantes europeos, fomentando una gradual confluencia de las distintas etnias y la ascendencia numérica de los mestizos. Sin un comercio boyante ni clase mercantil, tampo-

co se conformó un centro urbano que concentrara las fuerzas productivas y la actividad artesanal. La Provincia del Paraguay tenía la mayor densidad poblacional de todas las provincias del Río de la Plata en el momento de la independencia, pero su población era sumamente rural, y vivía “sembrada en el campo” (Azara, citado en Schvartzman, 1989).

La Cédula Real de 1803 puso fin a la Encomienda y concentró las tierras en manos del Estado. Esta concentración aumentó durante la dictadura de Rodríguez de Francia al sumar a las propiedades del Estado, las tierras confiscadas a los terratenientes españoles después de la independencia, y las tierras de la Iglesia Católica en 1824. Muchas de estas tierras fueron repartidas entre nuevos y antiguos ocupantes, con la condición de cultivarlas o usarlas para la ganadería; otras se convirtieron en las más de 60 Estancias de la Patria que se dedicaron a la producción de cueros para curtiembre y envasado de yerba mate, además de proveer carne para las fuerzas militares y para la población de bajos recursos (Pastore, 2008).

Las bases del sistema alimentario campesino ya estaban bien asentadas cuando se dio la independencia, y se solidificaron con el modelo de desarrollo que promovió el Dr. Francia. Fuertes trabas a la exportación y el monopolio del Estado en el comercio de la yerba mate, tabaco y algodón, fomentaron un crecimiento hacia adentro y el fortalecimiento del pequeño productor y de los mercados locales, ya que aún no se podía hablar de un mercado nacional (García, 1982). El control estatal sobre la exportación también enfriaba el mercado de las tierras, desincentivando la especulación y manteniendo los precios a niveles accesibles.

Más de la mitad de los paraguayos eran pequeños propietarios, incluyendo un buen porcentaje de mujeres; los demás pudieron arrendar tierras del Estado a un bajo costo y pocas veces la falta de pago significaba el desalojo del ocupante, de tal forma que en unos casos era más rentable arrendar tierras que ser propietario (Reber, 1995). Las políticas de Estado que prohibían la

exportación de alimentos, incentivos en precios y limitaciones al mercado, aseguraban al pequeño productor el control de la economía local.

“Entre 1811 y 1865, pequeños productores, los que tenían o arrendaban unas pocas hectáreas de tierra, dominaron la agricultura paraguaya. Usaron herramientas simples y métodos agrícolas intensivos para producir cultivos para su propio consumo y cultivos de renta para la venta en mercados urbanos domésticos o para exportación a Argentina o Brasil... Antes de 1865, el pequeño agricultor paraguayo producía alimentos para las necesidades de la familia incluyendo mandioca, maíz, porotos, zapallo, batatas, naranjas, limones, y criaba unas gallinas y vacas. Una familia típica pastoreaba su ganado en tierras comunes y producía su propia leche” (Reber, 1995).

La destrucción del proyecto paraguayo de desarrollo autónomo con la guerra de la Triple Alianza (1865-70), trajo consigo profundos cambios en la estructura agraria del Paraguay, abriendo paso para que el latifundio se estableciera en el país. Aunque las líneas básicas de la alimentación campesina no cambiaron, ni tampoco las formas de producción, algunos cultivos como el trigo, la cebada y el garbanzo desaparecieron del país tras la guerra (Barreiro, 1997). Con la desaparición de la gran mayoría de la población masculina, la tarea de reconstruir el sistema alimentario recayó en las mujeres, y el ausentismo del hombre campesino se volvió un tema recurrente. La identidad del campesino-soldado forjada durante la colonia, se reafirmó en la Guerra del 70, en la Guerra del Chaco de 1932-1937, y en la Guerra Civil de 1947. Al reclutamiento del campesino para el servicio militar, también se puede agregar el trabajo por enganche, común en los latifundios extractivos de yerba, madera y tanino, que se instalaron con el ingreso del capital extranjero en el país, después de la guerra. Obligados por ley a prestar sus brazos y atrapados por la libreta de deuda del patrón, los hombres campesinos e indígenas trabajaron como esclavos en los yerbales, viviendo y muriendo en la miseria, como fue denunciado por el periodista de la época Rafael Barrett (Barrett, 1978). De la misma forma, el latifundio

ganadero, que llegó a dominar el paisaje en los Departamentos centrales en la posguerra –en manos de la nueva clase dominante que controlaba y se beneficiaba del Estado liberal– explotaba la mano de obra campesino-masculina, y la mujer llevaba una parte desproporcionada de la carga de producción de alimentos y el cuidado de la familia. Las prácticas del trabajo comunitario, la minga y el jopoi, continuaban en el campo para superar esta falta periódica de mano de obra.

La Guerra del Chaco, además de sacar a un gran número de hombres campesinos de sus chacras, trajo consigo la introducción de alimentos procesados en forma de ayuda alimentaria recibida del exterior. Es probable que los soldados en el frente hayan tenido acceso a alimentos procesados y enlatados, muchos, por primera vez en su vida.

“Se intensificó entre la población el consumo del azúcar blanco, de la harina refinada de trigo, los aceites obtenidos en forma industrial, las frituras, el uso de la tortilla con harina blanca, los fideos, el arroz blanco, la línea de panificados y las conservas, inclusive el mate cocido es de difusión reciente en la mesa campesina” (Miró, 2004).

La guerra alteró dramáticamente la dieta de los campesinos que fueron al Chaco durante los años del conflicto, exponiéndolos a nuevas comidas, generando en ellos nuevos gustos, disgustos y antojos, pero no cambió la estructura fundamental de la finca campesina, ni tampoco facilitó el acceso que los campesinos tuvieron a comidas industrializadas una vez que volvieron a sus fincas.

La producción alimentaria en el Paraguay quedó al margen de la economía mundial hasta mediados del siglo XX, y ésta se orientaba sólo al abastecimiento del mercado interno. El campesino minifundista y el campesino medio, operaban en los intersticios entre los grandes latifundios ganaderos en los Departamentos centrales y se articulaba con los mismos abasteciéndolos de alimentos. En los Departamentos de Central, Cordillera, Paraguairí, Guairá y Caazapá, se concentró casi 80% de la población nacio-

nal y entre 60 y 80% de la superficie sembrada con los principales cultivos, conformando así una “zona de reclusión o refugio de la economía rural paraguaya” (García, 1982).

Fue de esta cuna de la cultura campesina que salieron los grupos que colonizaron las tierras abiertas en los Departamentos del Este del país por el programa de colonización y reforma agraria del Instituto de Bienestar Rural (IBR) iniciado en 1963. La persistencia de grandes latifundios en los Departamentos centrales en manos de la clase política dominante, producía una creciente minifundización de la población campesina, de manera que sus lotes familiares fueron continuamente subdivididos. Ocupaciones de latifundios no eran comunes, y para aliviar la presión sobre la tierra, la población campesina desarrolló distintos mecanismos de “oxigenación” –principalmente el trabajo estacional en centros urbanos– y la expulsión de la población campesina con la migración permanente hacia otras zonas rurales o a zonas urbanas en el país o el extranjero (Galeano, 1993). Hacia los años sesenta, la presión aumentaba justo en el momento que se daban condiciones para abrir una nueva frontera agrícola, precipitando así la “marcha hacia el Este”.

Concomitante al proceso de colonización, fueron los primeros pasos hacia la modernización del sector agrícola, y los dos guardan una estrecha relación con la implementación de las políticas de la “Alianza para el Progreso” que apuntaba a calmar tensiones en el ámbito rural de la región. El Plan Nacional del Trigo implementado en 1965, fomentó la producción del grano a través de nuevos créditos y transferencia de tecnología, para eventualmente reducir la dependencia del país de la importación del grano (IBR, 1976). Los procesos de la colonización del Este y la modernización agraria se aceleraron cuando empezaron los trabajos de construcción de la represa hidroeléctrica de Itaipú en el año 1973. Un flujo progresivo de inmigrantes brasileños entra al país con capitales que les permite comprar tierras, invertir en maquinaria y ampliar la agricultura comercial en la zona, justo en un momento que los precios agrícolas alcanzan sus records históricos. Con las

campañas estatales promoviendo la producción de algodón para la exportación, se da una creciente monetarización de la economía campesina. Obras masivas de infraestructura expanden la red vial alrededor de la cual se concentran las nuevas colonias, dándoles a los colonos mayor acceso a productos industrializados, y a la vez, generando una sobre-valorización de tierras que inicia un mercado especulativo, con efectos desestabilizadores para las colonias (García, 1982).

Es entonces recién en las décadas de 1970 y 1980, que el aislamiento histórico del sistema alimentario campesino empieza a desmoronarse, y empiezan a tener efecto los procesos de erosión que están en el centro de la presente investigación.

### **2.3 ¿La cocina campesina como la cocina nacional paraguaya?**

El desarrollo de una cocina es necesariamente un proyecto regional, basado en comidas hechas con ingredientes localmente disponibles. Una cocina se arraiga socialmente en una comunidad de comensales quienes son expertos en esas comidas –compartiendo ideas generales de cómo debe saber tal plato, o cuál es la textura apropiada de otro– justamente por comer y/o preparar esas comidas regularmente. Aún más, una cocina depende de una comunidad donde existe un fuerte interés en el gusto que tiene la comida y en que éste sea sujeto de un diálogo continuo en torno a la comida. Por el carácter local, tanto de cuencas alimentarias como de comunidades comensales, hablar de una cocina nacional implica necesariamente entrar en contradicciones, ya que los límites de los Estados-naciones con frecuencia arbitrariamente, atraviesan y dividen los ecosistemas y pueblos locales (Mintz, 1996). Las cocinas nacionales de las que se suele hablar, son más bien conglomerados de platos representativos de distintas regiones, reunidos forzosamente en Estado-naciones a través de procesos políticos y/o militares. La elaboración de un canon nacional de platos de las distintas regiones suele ser tarea de una élite en

las capitales centrales, quienes tienen poder suficiente para reunir expertos e ingredientes locales necesarios para prepararlos, o pagar cocineros especialistas para capacitarse en la tarea.

La cocina nace de la tierra, es decir, del suelo, de la vegetación, del clima y del conocimiento de los habitantes de una región quienes sostienen un fluido diálogo con el ecosistema y entre sí mismos. Este diálogo, con frecuencia toma forma más bien oral que escrita, por la simple razón de que la regularidad con que las personas que cocinan y comen las comidas representativas, no tienen por qué preservar los detalles del proceso en papel y tinta. En cambio, la “cocina nacional” es necesariamente una simplificación de estos factores y estos diálogos. Crear una cocina nacional es un intento de captar lo esencial de la comida regional o la comida étnica, cristalizarlo, codificarlo y así hacerlo reproducible desde un centro lejano, frecuentemente acomodándolo a gustos y estéticas distintos a los originales. Appadurai pone en claro este proceso, con su descripción de los esfuerzos de una emergente clase media, socialmente en ascenso, geográficamente móvil y angloparlante, para componer un recetario nacional en los centros urbanos de la heterogénea y políglota India poscolonial. El producto no es una coherente cocina nacional, sino un pastiche de platos de distintas regiones o etnias, muchas veces reflejando los prejuicios y el poder relativo de sus ensambladores (Appadurai, 1988).

Siguiendo los criterios de Mintz, la cocina campesina se puede entender como una *cocina*. Aprovecha los ingredientes distintivos de las cuencas de los ríos Paraná y Paraguay, y de técnicas desarrolladas localmente durante largo tiempo y transmitidas oralmente en guaraní. La relativa homogeneidad geofísica y climática del territorio colonizado por los españoles, y la dominación que ejercían los guaraní sobre el territorio antes de la conquista, favorecían el desarrollo de una cocina más o menos uniforme en toda la colonia. Si bien hay diferencias locales en la disponibilidad de ciertos ingredientes –por ejemplo el acceso limitado de los pueblos del interior a los peces grandes del río como el surubí– estas

diferencias representan desvíos ocasionales y no los fundamentos de una cocina aparte e integralmente distinta. La colección que hizo Margarita Miró de 63 recetas distintas para la chipa, da fe de la variedad y creatividad local que existe en la cocina campesina, pero el hecho de que todas estas recetas son fácilmente categorizadas bajo un solo nombre, *chipa*, señala que la cocina campesina existe como unidad coherente (Miró, 2000). Las comunidades siguen preparando y comiendo los platos representativos de la cocina campesina regularmente, aunque ahora quizá con menos frecuencia y más precariamente que antes. La complejidad de esta cocina, la variedad de modos de preparación, de técnicas utilizadas y de alimentos cultivados por sus propiedades gustativas, dan fe que hay un fuerte interés en el gusto de la comida y no sólo sus ramificaciones morales y medicinales.

Con la marcha hacia el Este, portadores de la cocina campesina alcanzaron a habitar buena parte de la Región Oriental del país, región donde actualmente reside 98% de la población nacional. Ante la falta de una población urbana que pudiera divorciarse sustancialmente de la producción alimentaria local para diferenciarse con una tradición culinaria propia, ante la escasez de movimientos inmigratorios de gran envergadura, y ante la supresión en el territorio nacional de los pueblos indígenas –tanto a los guaraní como a otros pueblos y con ellos los conocimientos autóctonos que no fueron subsumidos por la tradición campesina– la cocina campesina se ha hecho la cocina nacional *de facto*, sin perder las características que Mintz atribuye a una cocina local/regional. Dicho de otra forma, las comidas más representativamente paraguayas, coinciden con las comidas preparadas y comidas cotidianamente y en días festivos, en todas partes del territorio nacional.

Publicado en 1930, el libro de Raquel Livieres de Artecona, *La Cocinera Paraguaya*, traza el salto que hizo la cocina campesina, de “cocina regional a cocina nacional”. El recetario contiene casi exclusivamente recetas para alimentos típicos del campo paraguayo que van del “Modo de preparar el aceite de maní” a “Caramelo de miel de abeja” pasando por “Teyú guazú” (Lagar-

to), “Ynambú tatahupá” (Perdiz del monte) e incluyendo varias “predilecciones del Mcal. López”. El libro cuenta con una breve introducción de Manuel Domínguez titulada “Cómo se alimentaban nuestros padres”, y las recetas fueron recolectadas entre mujeres de la aristocracia, ya ancianas, que habían sobrevivido a la Guerra de la Triple Alianza. En su prólogo, Artecona explica:

“No se trata de una creación, sino de una restauración del régimen de alimentos esencialmente nacionalista para todos los hogares, cualquiera fuera su rango de posibilidad. Esta alimentación de gran poder nutritivo y fácil asimilación es la que nos ha proporcionado una generación sana y vigorosa” (Artecona, 2008).

El libro fue distribuido y usado en las escuelas públicas del país, y es dedicado a los niños y niñas paraguayos/as. “Mis anhelos serán colmados si esta ofrenda de mi corazón fuese acogida con júbilo por la niñez y secundada por sus preparadores en beneficio de la Patria” (Artecona, 2008).

Aparte del tono nacionalista muy propio de la década de los treinta, lo interesante es que aún cuando estaba destinado “para todos los hogares” el libro fue publicado en castellano en un país donde la vasta mayoría hablaba guaraní y en que casi la totalidad era analfabeta. Por el hecho de que esta mayoría aún seguía viviendo en el campo, las comunidades creadoras de la cocina campesina habrán sido vivas y fuertes, y por lo tanto el “régimen de alimentos esencialmente nacionalista” aún se estaba constituyendo y no les habría hecho falta una guía práctica para catalogarlo. Y aún si hubiese sido destinado a una pequeña clase media urbana alfabetizada, que por su urbanidad estaba en riesgo de perder los hábitos alimenticios del campo, es curiosa la entrada que describe “cómo preparar el tereré”, costumbre que sin dudas no estaba (ni está) en peligro de perderse. El libro ofrece una valiosa y detallada imagen de las preparaciones conocidas de la época, y de ahí, la relativa disponibilidad de los ingredientes<sup>13</sup> que lista. No está

---

<sup>13</sup> Entre ellos, el polvo para hornear referido por nombre de marca “Royal” y no genéricamente.

claro cuán fielmente refleja la cocina campesina que se practicaba en el momento de su escritura, ni cuánto su autora pretendía incidir en la formación de una cocina nacional ideal.

Lo que muestra la arbitrariedad de la categoría de la cocina nacional, a la vez que refuerza la dimensión regional de ella, es la diáspora extra territorial de la cocina paraguaya. Al igual que en Paraguay, se hace chipa y se come sopa paraguaya en las provincias del noreste argentino –anteriormente parte del territorio paraguayo– y a pesar del desagrado del Congreso paraguayo, algunos brasileños reivindican el tereré como patrimonio suyo (Arce, 2010). La intención por supuesto, no es restar valor a la cocina campesina como forma distintiva de transformar la naturaleza en alimento, sino mostrar que su “nacionalidad” responde más a las cuestiones políticas inherentes en la conformación de los Estados-naciones y en gran medida, a los gustos de los que tenían el poder para llevar adelante tal conformación, que a cuestiones esenciales de dicha comida.

## **2.4 La alta y la baja cocina**

Los recuentos sobre la vida en la colonia, coleccionados por Montalto, ponen en claro la distribución desigual de la comida en esa época. Las clases dominantes no padecían hambre, y mientras contaban con el trabajo forzado de los guaraní, las faltas ocasionales que experimentaron parecen haberse limitado a la carne vacuna. Los indígenas, mientras tanto, vivían con hambre permanentemente, lo cual los motivó en más de una ocasión a escaparse al monte para alejarse de las comunidades de los españoles y de su ganado destructivo. La referencia que hace Pastore de los indígenas que murieron en cantidades moliendo el trigo para la mesa española, muestra que la dieta de que gozaban los conquistadores era a costa de la vida indígena. Es decir, hubo una diferenciación en la dieta que correspondía a la jerarquía de la sociedad colonial estratificada, donde las élites comían por lo menos suficientemente cuando no en abundancia, a costa del hambre indígena. No obs-

tante la estratificación de la dieta, es dudoso que haya surgido una alta cocina en la colonia o posteriormente en la independencia, y mucho menos que haya sobrevivido.

Para Goody, la estratificación de la dieta y de los hábitos alimenticios depende de un sistema intensivo de producción de alimentos y de una sociedad que usa la palabra escrita para diversos propósitos incluyendo usos administrativos, literarios y prácticos; “es en este último campo, el práctico, que encontramos los usos de escritura desarrollados en conexión con la cocina y más específicamente con la dieta” (Goody, 1982). La elaboración de una alta cocina depende también de la formación de un grupo de especialistas dedicados a las tareas de la cocina y la mesa. Si bien las esposas y siervas del conquistador servían la mesa del español, la situación se compara poco con las burocracias culinarias de las cortes de Europa, y mucho menos con las legiones de eunucos que servían a la corte imperial en China. Y aunque la estructura de la encomienda colonial imitaba al feudo europeo, con el encomendero en el centro captando el excedente de la agricultura intensiva a cargo de los indígenas, la segunda condición se cumplía más difícilmente. Lo cierto es que la producción escrita de la colonia es más bien administrativa y misiva, y no se dedica mucho espacio a la descripción de las costumbres de la mesa del encomendero, mucho menos a la prescripción y la codificación de ellas.

El origen heterogéneo pero más humilde de algunos de los conquistadores, sugiere que como nueva clase dominante en el territorio colonial habrán traído poco del refinamiento de las cortes europeas; y dada la escasez de alimentos que sufrieron al llegar, su primer interés habrá sido alimentarse y no diferenciarse. Cualquier diferenciación lograda posteriormente, se hizo en función de las exiguas cargas de alimentos que venían de Europa y de la apropiación desigual de la producción local.

La reducción en el número de encomiendas, debido más a la lenta extinción de los pueblos indígenas que a controles puestos por la corona, significaba que ni siquiera había una masa crítica

de consumidores de élite para desarrollar y deleitarse con una alta cocina, parecida a la “masa considerable de comensales críticos y venturosos” que nombra Freeman como prerrequisito para tener una alta cocina (Freeman, 1977). El aislamiento de la colonia limitaba los ingredientes exóticos con que se podían diferenciar. Por lo tanto, aún considerando la distribución desigual y la dominación que significaba la dieta del conquistador/encomendero, es poco probable que se haya elaborado una cocina propia en torno a su consumo. El poder que éste ejercía, fue suficiente sólo para afectar ciertos cambios en la preparación de los alimentos que ya estaban disponibles, el maíz, la mandioca y los porotos, y para garantizar que una mayor cantidad de esos alimentos llegara a su mesa, particularmente la carne vacuna.

Si con el tiempo y la decadencia de la encomienda hubo, como dice Pastore, una gradual confluencia de las distintas clases y etnias en el territorio a finales del siglo XIX, las diferencias existentes en sus dietas se habrán ido borrando en vez de acentuarse. Al decaer la institución de la encomienda, también se desintegraba la forma de producción intensiva centralizadora que Goody pone como condición necesaria para la formación de una cocina diferenciada. Si las políticas, por lo general democratizadoras del Paraguay independiente, expandieron el acceso a la tierra, y fomentaron la agricultura más o menos autónoma del campesino y su participación en la economía local como dice Reber, el efecto habrá sido una descolonización del acceso a recursos alimentarios. En las cientos de recetas recopiladas de este periodo que contiene el libro de Livieres de Artecona, no se menciona ningún ingrediente difícil de encontrar en la finca campesina típica del siglo XIX descrita por Reber (quizás con la excepción del polvo para hornear Royal), ni ninguna preparación que necesitara más especialización en la cocina, que la que ya tenía la mujer campe-

sina<sup>14</sup>. Cualesquiera fuesen las diferencias en status social de las poblaciones diseminadas en el campo, es poco probable que se expresaran en la forma de una cocina diferenciada.

Para no exagerar el carácter democrático e igualitario de la cocina campesina, hay que reconocer que el ideal de un tipo de clase media campesina, el *mboriahu ryguãtã* o “pobre con la panza llena” sólo podía existir como categoría distinta, si había pobres con la panza vacía, “*mboriahu apĩ*”. Pero las desigualdades que existieron en el acceso a los alimentos no fueron formalizadas ni institucionalizadas en la cocina campesina, de tal forma que se pudiera hablar de una *alta* y una *baja* cocina campesina. En este sentido, la cocina campesina es más bien democrática, basada en formas productivas que enfatizan la igualdad, la reciprocidad y las formas de consumo, como el *karú guazú*, que antepone la solidaridad y la inclusión, a la diferenciación y la exclusión.

---

<sup>14</sup> Llamativa en el libro de Artecona, es la entrada para la preparación del puchero. “Antiguamente se preparaban cuatro clases de puchero: el puchero llamado hervido que era el de los pobres, el puchero de las familias de clase media, el puchero para los enfermos y el puchero español llamado ‘olla podrida’ que consumía la gente rica”. La principal diferencia entre el puchero de los pobres y el puchero español es el contenido de carne; el primero se hace con grasa de vaca, el segundo pide carne vacuna, carne de cerdo, de cabra u oveja, una gallina y “pedazos de tocino, chorizos y morcillas”, subrayando que el acceso a la carne —y no un codificado conjunto de técnicas culinarias diferenciadas— separaba a los ricos de los pobres en la colonia y después.

### **3. El panorama del Este del Paraguay**

#### **3.1 La colonización del Este paraguayo**

Hasta principios del siglo pasado, la región del Este del Paraguay, actualmente conformada por los Departamentos de Alto Paraná, Amambay y Canindeyú, era una zona habitada casi exclusivamente por indígenas de los pueblos *Ache*, *Mbya*, *Ava* y *Paî-Tavyterâ* (Lehner, 2005). Con la venta masiva de tierras estatales durante los primeros gobiernos después de la Guerra de 1864-1870, empresas de capital extranjero accedieron a grandes extensiones en la región y sus densos montes fueron explotados para la extracción de maderas y yerba mate. La empresa anglo-argentina La Industrial Paraguaya, allá por 1911 alcanzaba a controlar más de 2.7 millones de hectáreas en la zona, equivalente al 17% de la superficie de la Región Oriental del país. La actividad extractiva dejó pocos asentamientos permanentes y la actividad agrícola en la zona seguía siendo mínima; hasta la década de 1940, la superficie cultivada en toda la región sólo alcanzaba unas siete mil hectáreas (Nickson, 1981).

En los Departamentos centrales, había aumentado la presión de la población campesina sobre los latifundios ganaderos durante la década de 1950, y la oligarquía terrateniente, representada por la Asociación Rural, daba los primeros pasos hacia la organización de una reforma agraria con fines de preservar su posición (Nickson, *ibíd*). En el contexto de las reformas agrarias promovidas en

la región por los Estados Unidos y la Alianza para el Progreso después de la Revolución Cubana, en 1963 el gobierno autoritario del General Alfredo Stroessner crea el Instituto de Bienestar Rural (IBR), organización que gestionará la colonización de la zona del Este. La redistribución de la propiedad inmobiliaria no estaba dentro de sus facultades; en cambio, el ente incipiente apuntaba a fomentar la redistribución de la población “conforme con las necesidades económicas y sociales del país” (Frutos, citado en Pastore, 2008). El IBR se limitaría casi exclusivamente a la entrega de tierras en el lejano Este del país como parte de la llamada “marcha hacia el Este”, lo cual también cumplía con sus objetivos declarados de expandir la “frontera económica” (IBR citado en Nickson, 1981). Para la dictadura, la medida significaba evitar las consecuencias políticas de la urbanización de los campesinos en los alrededores de Asunción, ciudad que por la ausencia de una política de industrialización, no estaba preparada para recibir un flujo importante de población (Herken, 1975) (Palau T., 1992). A la vez, la colonización representaba un acercamiento demográfico a la frontera brasileña, como parte de una política amplia de alineamiento político y económico con el Brasil, suscitado por la crisis del modelo de inserción sub-dependiente de exportación a través de los puertos de Buenos Aires y Montevideo (Herken, 1975). En este marco, un acuerdo con Brasil del año 1964, estableció los puertos de Santos y Paranaguá como zonas francas para productos paraguayos (Nickson, op.cit.).

El programa del IBR es mejor clasificado como un proyecto de colonización que como una verdadera reforma agraria. En muchos casos, la colonización consistió en poco más que el traslado de campesinos en camiones, desde los Departamentos centrales hasta la zona fronteriza, donde fueron depositados con hachas, machetes y azadas en la mano para quitar del monte las tierras inaccesibles indicadas como suyas en el mapa. Las tierras fueron concedidas a colonos nacionales provisionalmente con un plazo de siete años para efectuar la compra de sus títulos, sin el cual no podían acceder al crédito agrícola del Banco Nacional de Fomento; sin crédito ni

acceso a canales de comercialización, pocas tierras fueron tituladas y la tenencia de las mismas se mantuvo precaria; encuestas del mismo IBR muestran que quince años después del proyecto de colonización, menos de 6% de los colonos tenía título de sus tierras (Nickson, op.cit.). El IBR tampoco suministró servicios básicos de agua, salud y educación, y el aislamiento que sufrían las colonias condujo al eventual fracaso de un alto porcentaje de las mismas. Dado el poco apoyo del IBR a las colonias oficiales, la mayoría de las familias tomaron el asunto en sus propias manos, accediendo a tierras en la región a través de la ocupación espontánea (Nagel, 1999).

**Mapa 1. El Este paraguayo**



Fuente: Elaboración propia.

Mientras ningún cambio se efectuó en la estructura agraria del país, la aproximación a Brasil sí se concretó en una serie de obras de infraestructura: rutas pavimentadas que atravesaron la región, el Puente de la Amistad entre la entonces Ciudad General Stroessner (Ciudad del Este) y Foz de Iguazú, y eventualmente la construcción de la represa binacional Itaipú acordada por un Tratado en 1973. Un efecto derivado de estas obras fue el incremento desmedido del aparato estatal y la generación de una burguesía fraudulenta compuesta por altos funcionarios del Partido Colorado y oficiales de las Fuerzas Armadas ligados al Estado prebendario de Stroessner. Capitales captados a través del Estado, permitieron a esta clase acceder a tierras en la zona fronteriza a precios ínfimos, y así convertirse en una nueva clase latifundista, convirtiéndose ellos en los principales beneficiarios de la “reforma agraria” (Herken, 1975). Se estima que 74% de las tierras adjudicadas por el IBR terminaron en manos de políticos, militares y funcionarios estatales (Gómez, 2009). Posteriormente, serían estas tierras mal habidas las que se venderían a precios inflados al creciente número de inmigrantes brasileños que entraba en la región desde los estados sureños del Brasil donde la frontera agrícola estaba en plena expansión.

Alentada por la llegada de tecnologías de la Revolución Verde, las políticas de la Alianza para el Progreso y el golpe militar de 1964, la modernización de la agricultura brasileña se aceleró durante la década de 1960. A medida que la agricultura se mecanizaba, se cerraba la frontera agrícola y los latifundios agrícolas se consolidaban, desplazando a los campesinos y pequeños productores brasileños hacia el oeste. La valorización repentina de tierras agrícolas en Paraná, Santa Catarina y Río Grande do Sul, precipitó una ola especulativa en la que participó la burguesía industrial paulista. Los altos precios motivaron a muchos productores familiares de estos estados a vender sus terrenos a la clase empresarial y comprar tierras a precios menores en Bolivia y Paraguay (Sales, 1996). Facilitando su llegada a tierras al oeste del río Paraná y en el proceso, supliendo la especulación en la venta de tierras mal

habidas, en 1967 el gobierno paraguayo derogó una ley que prohibía la venta de tierras a extranjeros dentro de 150 kilómetros de la frontera (Nickson, op.cit.).

Los primeros inmigrantes brasileños que llegaron a los Departamentos orientales en los años sesenta, formaban un grupo heterogéneo; campesinos pobres provenientes del noroeste brasileño en gran medida, operaban como un frente pionero abriéndose camino con los pequeños productores tipo *farmer* provenientes del sur de Brasil, típicamente de origen europeo. Los campesinos ocuparon tierras sin título o se asentaron en colonias privadas establecidas por grandes terratenientes brasileños; desmontaron sus terrenos con hacha y fuego, logrando arrasar un máximo de una hectárea por año. Después se dedicaron a cultivos de subsistencia, o se insertaron como empleados rurales en las propiedades más grandes pertenecientes al segundo grupo. Los que habían vendido propiedades en Brasil, llegaron con capital, y pudieron contratar a otros para el desmonte de terrenos de mayor extensión. Con los excedentes pudieron invertir en maquinaria e insumos agrícolas, por lo general dedicándose al cultivo comercial de la soja, la menta y el algodón para la exportación. Como titulares de sus propiedades, pudieron acceder a los créditos blandos del Banco Nacional de Fomento de Paraguay y expandir la producción mecanizada. Desplazados siempre hacia adelante, los campesinos brasileños avanzaron sobre tierras vírgenes inconscientemente, preparando el terreno para la explotación capitalista en expansión. Los productores comerciales se ligaban con el capital financiero y las corporaciones transnacionales de agronegocios, quienes empujaban desde atrás al avance de la frontera agroexportadora (Souchaud, 2005). Sin perder de vista los motivos reales de la clase latifundista paraguaya de promover una “redistribución poblacional” bajo el lema de “bienestar rural”, es quizás mejor conceptualizar la colonización del Este paraguayo como la expansión de la frontera agrícola brasileña sobre las tierras más fértiles del Paraguay, y no como un proyecto dirigido desde Asunción. El expansionismo brasileño es de larga data, pero la ampliación de las tierras cultivables a disposición de la economía

brasileña en este periodo, está ligada al impulso a la agricultura comercial dado por la tecnología de la Revolución Verde, en el contexto del desarrollismo capitalista norteamericano propio de la Guerra Fría.

A mediados de los ochenta, el régimen stronista ya mostraba señales de desgaste y deterioro; aprovechando de las fisuras formadas en el poder político, se fortalecieron las organizaciones campesinas en la Región Oriental, y aumentaron el número de conflictos por la tierra. Movilizando un discurso nacionalista –y no de clase– en contra de los latifundistas extranjeros, grupos campesinos empezaron a ocupar tierras no-productivas en los latifundios. Entre los frecuentes y violentos desalojos y represiones, también hubo experiencias exitosas de ocupación. La caída de la dictadura en 1989 desató una oleada de ocupaciones en todo el país, 75% de las cuales se dieron en la zona fronteriza del Este (Nagel, 1999). Se estima que durante los primeros años de la apertura democrática, más de 19 mil familias habían ocupado unas 360 mil hectáreas en la Región Oriental, tratándose en gran medida de tierras tituladas a nombre de funcionarios y militares estrechamente vinculados con la dictadura (Nagel, 1999). Renovadas represiones y desalojos por parte del Estado a mediados de la década de los noventa, pusieron fin a la expansión de la colonización campesina, pero un gran número de ocupaciones obtuvieron el reconocimiento del IBR, y otras fueron fundadas por este órgano quitando trozos de latifundios mal habidos bajo la dictadura.

#### **a. La colonia Yerutí<sup>15</sup>**

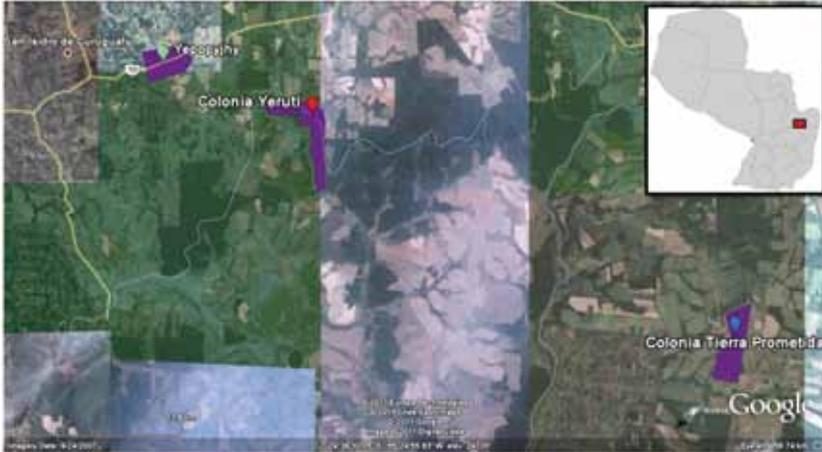
La colonia Yerutí se encuentra ubicada en el Departamento de Canindeyú, 20 kilómetros al sureste de la ciudad de San Isidro de Curuguaty y 10 kilómetros al sur de la ruta nacional N° 10 que conduce a Salto del Guairá, frontera con Brasil. Cuenta con 1.225 hectáreas de superficie, dividida en 93 lotes habilitados, la mayoría

---

<sup>15</sup> Partes de esta descripción aparecieron en Pereira y Doughman (2011).

con una extensión de 10 hectáreas. Las demás tierras, en gran medida, son campo abierto y humedales, y se encuentran reservadas como tierras comunales.

### Mapa 2. Las colonias Yepopyjhy, Yerutí y Tierra Prometida



Fuente: Elaboración propia.

El territorio donde se encuentra actualmente la colonia Yerutí, formaba parte de las tierras apropiadas en la zona por La Industrial Paraguaya S.A., a fines del siglo XIX. Durante el gobierno dictatorial stronista, parte de ese inmenso latifundio fue transferido a empresas de capital extranjero que se dedicaban a la ganadería y a la extracción de maderas, y otra parte fue otorgada también de modo ilegal, a altos funcionarios y mandos militares afines al gobierno.

Las familias fundadoras de la colonia Yerutí provienen de la colonia Yepopyjhy<sup>16</sup>, una colonización privada situada 7 kilómetros al este de Curuguaty, que data de fines de la década de 1960; las familias campesinas que migraron hasta allí, llegaron de Alto Paraná y Paraguarí en busca de tierras. Desde los años ochenta, los hijos e hijas de los colonos en Yepopyjhy quedaron sin tierras para

<sup>16</sup> Para una descripción de la colonia Yepopyjhy ver Anexo 1.

trabajar e ir conformando sus propios hogares. En el contexto de la apertura política, los mismos constituyeron en 1990 la Comisión de Sinttierras de Yepopyjhy.

Luego de un año, las 1.225 hectáreas de tierra fueron adjudicadas para la conformación de la nueva colonia. Esas tierras formaban parte de una propiedad de 3.200 hectáreas que Juan Emilio Rivero devolvió al Estado luego del golpe de 1989. Alto funcionario del Ministerio de Educación durante la dictadura, Rivero había adquirido una extensión de más de 10 mil hectáreas conocida como “Estancia Rivero”. Las tierras devueltas fueron entregadas al Ministerio de Hacienda, éste las transfirió al IBR, y el IBR a los beneficiarios del asentamiento y posterior colonia Yerutí<sup>17</sup>.

Como las tierras cedidas por Rivero correspondían a una parcela en el fondo de su estancia, la colonia ahora se encuentra aislada de la ruta y otras comunidades, y empotrada entre grandes estancias también adjudicadas a altos funcionarios y mandos militares de forma irregular durante la dictadura. Con el correr de los años, estos terrenos fueron vendidos a empresarios de nacionalidad extranjera, principalmente brasileña. Como sugieren sus nombres, la mayoría de estas propiedades se dedicaban originalmente a la explotación ganadera extensiva; sin embargo, en los últimos años se ha experimentado una rápida conversión a la agricultura mecanizada. En el presente, la colonia Yerutí se encuentra rodeada de las siguientes propiedades: al norte, la mayoría de las tierras pertenecen a la “Estancia Kajavé”, de unas 3.600 hectáreas, perteneciente a Oscar Pérez Samaniego, ex-bancario procesado por la defraudación cometida con otros directivos, en el vaciamiento de una entidad financiera<sup>18</sup>. Las otras tierras al norte y al noreste, de entre 200 y 300 hectáreas de extensión, pertenecen a distintos dueños de nacionalidad brasileña y paraguaya. Con unas 7 mil hectáreas, las tierras de la “Estancia Rivero Kue” ocupan el espa-

---

<sup>17</sup> Caso Multibanco, año 2003.

<sup>18</sup> Por lo menos dos de las fincas que constituyen la propiedad de Campos Morombí, o un total de 2.330 hectáreas originalmente destinadas a la reforma agraria, fueron adquiridas ilegalmente por Riquelme a través de prestanombres durante la dictadura stronista (Comisión Verdad y Justicia, 2008).

cio entre la primera y la segunda línea de la colonia y constituyen su límite occidental. Al este de la comunidad se ubican grandes y medianas propiedades explotadas por empresarios brasileños y, al sur, la colonia linda con la “Reserva Natural Campos Morombí”, cuyas 25 mil hectáreas son propiedad privada del empresario y ex-senador del Partido Colorado, Blas N. Riquelme<sup>19</sup>. Declarada oficialmente reserva natural privada, Campos Morombí guarda la única extensión significativa de bosque nativo que sobrevive en la zona, aunque en su interior se encuentren más de 3 mil hectáreas de cultivos mecanizados, además de amplias tierras dedicadas al pastoreo de ganado<sup>20</sup>. Finalmente, la “Estancia Cóndor” de varios miles de hectáreas se encuentra en el extremo sur de la colonia, colindando con el arroyo Kuairû, tributario del río Acaray.

Por las características del territorio adjudicado, fue necesaria la distribución de parcelas en dos líneas que se unen en forma de “L”; la primera línea corre de oeste a este, y la segunda de norte a sur, y unos 12 kilómetros separan las fincas ubicadas en los dos extremos. Existen dos caminos de tierra que comunican la comunidad con la ruta. Poco mantenidos e intransitables durante y después de una lluvia, los dos atraviesan más de diez kilómetros de cultivos mecanizados antes de llegar al pavimento.

Se estima que viven actualmente en la colonia, unas cuatrocientas personas, de las cuales cerca de la mitad son niñas y niños. Por el intenso proceso de expulsión y migración que ha sufrido la comunidad, sobre todo de quienes vivían en la segunda línea, los lotes ocupados por familias no llegarían en el presente a sesenta; de éstos, algunos se encuentran subdivididos o compartidos entre varias familias. El total aproximado de familias residentes en la colonia es de ochenta y seis.

<sup>19</sup> Decreto N° 14.910 del Poder Ejecutivo del año 2001. El empresario ha creado incluso un sitio web sobre la reserva de su propiedad: <http://www.morombi.com.py>

<sup>20</sup> La siembra para la zafra principal de la soja se hace en los meses de octubre y noviembre y la cosecha, en febrero y marzo. La zafriña refiere al cultivo, típicamente soja, maíz o girasol, sembrado inmediatamente después de la cosecha de la zafra de verano en el mes de febrero para ser cosechada en mayo o junio. El riesgo de perder la cosecha es más alto debido a la posibilidad de heladas tempranas en los meses de mayo y junio, pero al sembrar soja en vez de maíz durante la zafriña se extrae más ganancia por hectárea en el año.

**Mapa 3. La colonia Yerutí y sus alrededores**



Fuente: Elaboración propia.

**b. La colonia Tierra Prometida**

La colonia Tierra Prometida se encuentra en el Departamento de Alto Paraná, en el distrito de Itakyry a unos 130 kilómetros al noroeste de Ciudad del Este, la capital departamental. La colonia ocupa una superficie de 1.200 hectáreas de tierra, dividida en 96 lotes familiares de diez hectáreas cada uno y una reserva natural de 82 hectáreas de bosque virgen en el centro de la colonia.

Así como la colonia Yerutí, las tierras donde se encuentra Tierra Prometida antes pertenecían a La Industrial Paraguaya, y eran trabajadas para la extracción de maderas y yerba mate. La fundación de la colonia también data de los primeros tiempos luego de la caída de la dictadura. En esa época, a través del Comité de Iglesias para Ayudas de Emergencia (CIPAE) se juntaron dos grupos de sintierras para acceder a las tierras de la reforma agraria; uno constituido por campesinos de Quayquyhó y Acahay en el Departamento de Paraguari y otro de Santa Rosa, Departamento de Misiones. Los dos lugares de origen se encuentran en zonas de asentamiento campesino tradicional, donde existía una creciente minifundización al lado de los latifundios ganaderos. Entre los años 1989 y 1990 los fundadores accedían a tierras concedidas por

el IBR, y el nombre de la colonia refiere a la promesa de tierras que recibieron del Comité de Iglesias, ya desde antes de la caída de la dictadura stronista, promesa que eventualmente se cumplió. En el momento de su llegada, más de 45 kilómetros separaban la comunidad del camino más cercano, y el terreno entero estaba cubierto por un denso monte; las primeras calles y chacras fueron ganadas al bosque.

Dentro de la comunidad, las familias siguen asentadas en dos agrupaciones según su lugar de origen. La parte sur de la colonia fue originalmente colonizada por el grupo de Santa Rosa, Misiones, mientras el grupo de Quyquyhó y Acahay se asentaron en los lotes de la parte norte. Estos dos barrios están conectados por el camino principal de la colonia que corre de norte a sur y atraviesa la reserva por el medio. Actualmente, miembros de la comunidad siguen refiriéndose a estos dos barrios distintos, por el nombre del lugar de origen de sus fundadores, es decir “Misiones” y “Quyquyhó/Acahay”.

En cada barrio, hay una concentración “urbana” que consiste en sitios residenciales de un cuarto de hectárea cada uno, y donde están ubicadas las dos iglesias y las dos escuelas primarias de la comunidad. Originalmente, los centros urbanos fueron diseñados para concentrar geográficamente a la población y facilitar la llegada de la luz eléctrica, pero con el tiempo, cansadas de las largas caminatas que separaban la casa de la chacra, las familias construyeron sus casas en los lotes agrícolas y abandonaron o vendieron sus sitios urbanos. Aunque los que tienen lotes agrícolas más cercanos a los centros urbanos siguen ocupando sus sitios, en los otros lugares viven familias que han llegado a la colonia en los últimos años y que no tienen otras tierras en la colonia.

La colonia Tierra Prometida también se encuentra alejada de la ruta asfaltada y rodeada por propiedades de gran extensión. Aunque la comunidad pertenece al distrito de Itakyry, la conexión vial con esta ciudad es poco fiable; el camino es de tierra frecuentemente intransitable, y los colonos insisten que se ha vuelto peligroso por la presencia de narcotraficantes en la zona. El acceso principal

a la colonia es pues a través de un camino de 30 kilómetros que parte de la supercarretera que corre entre Ciudad del Este y Salto del Guairá, dos kilómetros al norte de Minga Porâ. Este camino también es de tierra, y se vuelve intransitable en épocas de lluvia. Existe un tercer camino de tierra que sale de la comunidad hacia el norte, pasando por la colonia cercana de Nueva Conquista y eventualmente conectando con la Ruta Nacional N° 10, a unos 45 kilómetros de distancia.

La colonia está rodeada en tres de sus lados, por grandes propiedades dedicadas a la ganadería extensiva y al monocultivo de soja. El límite norte de la colonia linda con la reserva Avá Guarani, *Y Porâ Poty*, donde los indígenas arriendan entre 80 y 100 hectáreas para el cultivo de soja a los productores brasileños de la Cooperativa de Producción Agroindustrial Santa María (COOPASAM). Al este, la comunidad linda con la Estancia San Marcos de más de mil hectáreas y otra estancia menor de unas 80 hectáreas, también perteneciente a un brasileño. Al sureste, la Estancia Chemin, de dueño brasileño, se dedica a la ganadería extensiva y ocupa más de mil hectáreas. Al sur está la propiedad de otro brasileño, Roberto Santini, quien cultiva soja como cultivo principal en casi la totalidad de sus 560 hectáreas. Al oeste, la comunidad colinda con la Estancia Aguas Blancas que produce tanto soja como ganado, en sus más de mil hectáreas.

Alto Paraná ha sido el centro histórico de la producción mecanizada en el país. Con el ingreso de la soja mecanizada en la colonia a mediados de los años noventa, y la soja transgénica unos años después, la colonia en general, pero particularmente la parte de Misiones, sufrió una rápida despoblación, precipitada por la venta de lotes de familias que habían hecho préstamos para cultivar soja y luego no pudieron pagarlos. No obstante, miembros de la comunidad afirman que la colonia ha resistido mejor que otras en la zona, señalando la colonia cercana de Nueva Conquista, donde actualmente, casi no quedan campesinos paraguayos. Actualmente en Tierra Prometida viven un poco más de 100 familias y la población total está entre 500 y 550 personas.



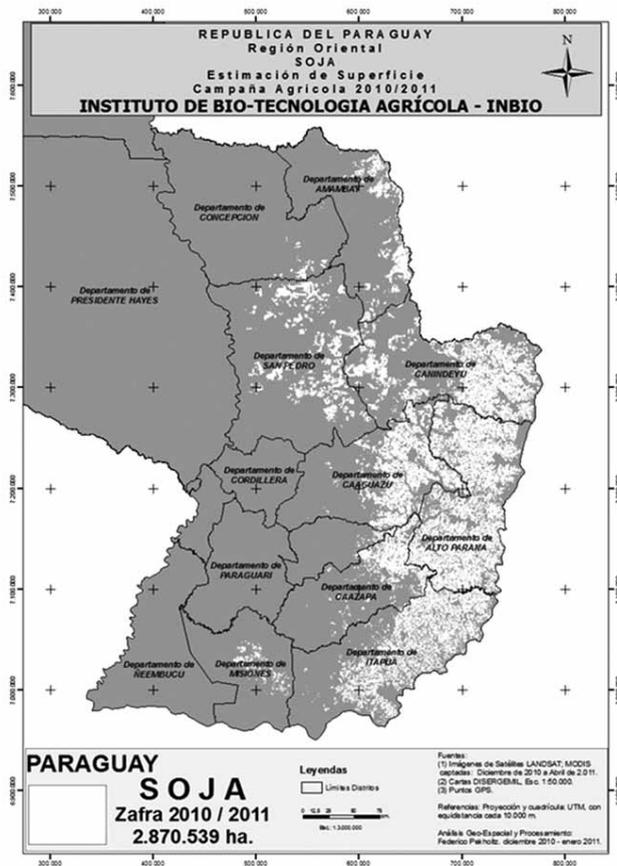
Paraguay, a la producción de soja (Palau, 1992). Localmente, la construcción de la represa de Itaipú que se inició en 1973 abrió la zona a un diluvio inusitado de capitales. La inversión extranjera en la zona aumentó de US\$ 1.3 millones en 1971 a US\$ 28 millones en 1977, 44% de la cual se colocaba en los sectores agrícola y forestal. Sólo en el Este, la superficie sembrada de soja aumentó de 5.400 hectáreas en 1972 a más de 67 mil hectáreas cuatro años después. La colonización brasileña fue la fuerza motriz detrás de esta expansión; entre 1972 y 1979 se estima que llegaron, en promedio, unos 40.000 inmigrantes brasileños por año (Nickson, 1981).

Durante los años ochenta, el colapso de los precios agrícolas en el mercado internacional enfriaba la expansión del cultivo, mientras la terminación de la construcción de la represa hidroeléctrica de Itaipú a mediados de esta década, señaló el fin de la bonanza económica. La superficie sembrada se estabilizó, quedando entre 500 y 800 mil hectáreas, nivel que mantuvo durante los primeros años de los noventa, hasta que estalló el segundo boom de la soja hacia finales de esta década (Palau T., 2009).

Con el golpe de Estado de 1989 y la caída de Stroessner, el nuevo presidente, General Andrés Rodríguez, rápidamente implementó una serie de políticas económicas neoliberales que crearon un ambiente económico propicio para la expansión del modelo agro-exportador. Se liberó la tasa de cambio del guaraní con el dólar, produciendo una depreciación de la moneda nacional, y la apertura comercial erradicó los aranceles existentes aplicados al comercio exterior y la economía se volcó hacia afuera. Con la rápida liberalización del comercio, que continuó durante la presidencia de Juan Carlos Wasmosy (1993-1998), las importaciones crecieron de 14% del PIB en 1985 a 50% del PIB en 1995, mientras las exportaciones aumentaron de 10% a 48% del PIB en el mismo periodo. Leyes para proteger e incentivar la inversión extranjera aprobadas a principios de 1990 y la concomitante desregulación financiera, profundizaron el proceso de apertura económica (Rojas, 2011).

Aunque el comercio de semillas transgénicas estaba prohibido en el país hasta que recibiera autorización del Ministerio de Agricultura y Ganadería en el año 2004, ya por 1999 estas semillas habían empezado a ingresar al país de contrabando (Rojas, 2009), en gran parte provenientes de Argentina donde las semillas estaban en uso desde que el presidente neoliberal Carlos Menem abrió las puertas a las semillas transgénicas en el Cono Sur en 1996 (Teubal, s/f).

**Mapa 5. La superficie sembrada de soja: zafra 2010-2011**



Fuente: Capeco.

**Cuadro 1. La evolución del cultivo de soja: 1997-2010**

<b>Año</b>	<b>Área de Siembra (millones de ha)</b>	<b>Producción (millones de ton)</b>	<b>Exportación (millones de ton)</b>
1997	1.05	2.77	2.15
1998	1.15	2.99	2.29
1999	1.20	2.98	2.30
2000	1.20	2.91	2.03
2001	1.35	3.50	2.51
2002	1.45	3.55	2.39
2003	1.55	4.52	3.17
2004	1.94	3.91	2.66
2005	2.00	4.04	2.88
2006	2.43	3.64	2.38
2007	2.43	5.58	4.14
2008	2.64	5.97	4.44
2009	2.52	3.65	2.28
2010	2.68	(*)7.38	5.65

\*Estimado.

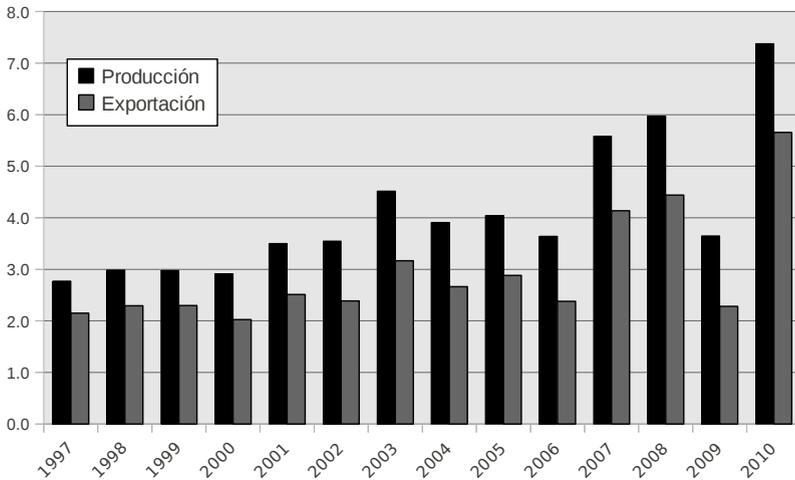
Fuente: Capeco.

Con la rápida incorporación del paquete tecnológico de la semilla transgénica—semillas genéticamente modificadas para resistir herbicidas de amplio espectro (glifosato, glufosinato) y la técnica de siembra directa— se disparó un segundo boom de la soja en todo el Cono Sur. Entre 1997 y 2010, la superficie cultivada en el país aumentó más de 150%, creciendo a un promedio de más de 100 mil hectáreas por año. En el mismo tiempo, la producción nacional aumentó 175%, de 2.7 millones de toneladas a 7.4 millones de toneladas. Para 2011, la superficie sembrada, sin contar la siembra de la zafriña<sup>21</sup>, alcanzó 2.83 millones de hectáreas, equivalente a 7% del territorio nacional (ABC Color, 3 abril 2011), rindiendo una producción de 8.4 millones de toneladas la cual superó ampliamente la cosecha récord de 2010 (La Nación, 13 abril 2011).

<sup>21</sup> La siembra para la zafra principal de la soja se hace en los meses de octubre y noviembre y la cosecha, en febrero y marzo. La zafriña refiere al cultivo, típicamente soja, maíz o girasol, sembrado inmediatamente después de la cosecha de la zafra de verano en el mes de febrero para ser cosechada en mayo o junio. El riesgo de perder la cosecha es más alto debido a la posibilidad de heladas tempranas en los meses de mayo y junio, pero al sembrar soja en vez de maíz durante la zafriña se extrae más ganancia por hectárea en el año.

Con todo, Paraguay ahora ocupa el sexto lugar en la producción mundial de la oleaginosa, y el cuarto lugar en su exportación, datos que impactan más cuando se considera el tamaño de Paraguay frente a los líderes en producción, Brasil, Argentina, China, India, todos ellos entre los países más grandes del mundo en términos de superficie (Soy Stats, 2011).

**Gráfico 2. La producción y exportación de soja (1997-2010)  
millones de toneladas**



Fuente: Elaboración propia en base a datos de Capeco.

### **a. El enclave de la soja transgénica**

Dentro del contexto más amplio de la liberalización económica y la reprimarización de las economías nacionales de la región, tres factores principales incidieron para generar el boom de la soja en el Cono Sur. Primero, la adaptación del paquete tecnológico de las semillas transgénicas acoplado con estrategias de comercialización más agresivas por parte de las empresas multinacionales incluyendo la oferta de términos flexibles para financiación de la compra de semillas. Segundo, vinculado al primero, es la comercialización a través de redes ilegales o irregulares, lo cual explica la amplia difusión de semillas transgénicas en Paraguay antes de su autorización

y su seguido ingreso en el país a través de canales no fiscalizados. El tercer factor se refiere a los sostenidos precios altos pagados en el mercado internacional por *commodities* agrícolas, los cuales han alcanzado niveles récord durante el año 2008 y prometen seguir aumentando (Seoane et al., 2009).

Para entender los impactos negativos producidos por la soja transgénica es necesario entender a la soja no como un mero cultivo sino como un modelo productivo, y más específicamente como un modelo productivo erigido en forma de enclave dentro del marco del desarrollo hacia afuera. Siguiendo a Cardoso y Faletto, un enclave existe “a partir del momento en que el sistema productor local ya no puede crecer independientemente de la incorporación de técnicas y capitales externos o de su subordinación a sistemas internacionales de comercialización [y] el dinamismo de los productores locales comienza a carecer de significancia en el desarrollo de la economía nacional” (Cardoso y Faletto, 1990).

Aún en los casos donde los grandes propietarios son paraguayos, éstos se vinculan de forma directa con capitales extranjeros. La rentabilidad de la producción de soja como monocultivo depende de grandes extensiones de tierra, maquinaria especializada de última generación, uso intensivo de fertilizantes químicos y semillas transgénicas desarrolladas y patentadas por corporaciones transnacionales petroquímicas y farmacéuticas. Los tractores, sembradoras y cosechadoras especializadas reducen los requerimientos de mano de obra agrícola de tal forma que se necesita un solo empleado para cultivar entre 100 y 200 hectáreas, y en el caso del campo paraguayos la mayoría de los puestos están ocupados por brasileños y no paraguayos.

De los factores de producción, Paraguay sólo aporta sus tierras fértiles y sus lluvias. Los brasileños son responsables de más del 80% de la producción nacional (Zibechi, 2008); gran parte de los terratenientes son propietarios absentistas, particularmente los propietarios de tierras de 5.000 hectáreas o más (Fogel, 2008). Los capitales que financian la producción también provienen mayoritariamente de afuera; las exportadoras multinacionales como ADM,

Cargill y Bunge ofrecen créditos a los productores a través de sus silos. También existe una pequeña constelación de financieras privadas nacionales que opera en la financiación canalizando fondos dispuestos por el Banco Interamericano de Desarrollo (Palau et al., 2009). Por su carácter de capital intensivo y por las ganancias extraordinarias que ha producido, la producción sojera ha atraído tanto en Paraguay como en los países vecinos, la creciente participación del sector financiero en prácticas especulativas como la inversión en la tierra y los pools de siembra, tendencia que ha sido exacerbada por la crisis financiera.

El cultivo de soja transgénica se basa en un paquete tecnológico de semillas transgénicas resistentes a desecantes u otros biocidas específicos, por ejemplo, las semillas Roundup Ready y el herbicida de amplio espectro glifosato, comercializado bajo el nombre Roundup forman el paquete de la Monsanto. Los insumos principales de la producción (fertilizantes químicos, semillas y plaguicidas<sup>22</sup>) son producidos por los gigantes de la industria petroquímica y farmacéutica –Bayer, BASF, Monsanto, Dow, Mosaic, Shell Agro y Syngenta– dueños de las patentes de la propiedad intelectual. El agricultor no es dueño de las semillas si no paga por su uso, lo cual además de erosionar la autonomía del productor frente a las multinacionales, significa una transferencia millonaria de capitales en concepto de regalía a las empresas multinacionales (Fogel, 2005b). Según el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad de Vegetal y de Semillas (SENAVE), entre agosto de 2009 y agosto de 2010 ingresaron al país un total de 24.9 millones de kilos y 10.3 millones de litros de plaguicidas químicos, sin contar los que ingresaron irregularmente (ABC Color, 24 agosto 2010). Algunas corporaciones importan los insumos directamente a través de filiales, mientras Monsanto, Pioneer y BASF la realizan a través de

<sup>22</sup> Preferimos el término “plaguicida” –y de forma intercambiable “agrotóxico”– para referir a todo producto químico utilizado en el agro con la finalidad de provocar la intoxicación o la muerte de un ser vivo, sea herbicida, insecticida o fungicida. En este sentido, descartamos el término “producto fitosanitario” utilizado en círculos técnicos, que tiende a ocultar el carácter de tóxico y la intención letal de estas sustancias. El término “agroquímico” se usa como categoría que comprende todo producto químico utilizado en el agro, tanto plaguicidas como fertilizantes químicos.

distribuidoras locales; contando las dos formas de importación, las importaciones de insumos agrícolas en el país alcanzaron un valor de US\$ 327.2 millones en el año 2007, gran parte de los cuales figuran como ingresos para las empresas multinacionales del sector (Rojas 2009).

De la misma forma la maquinaria utilizada en la producción proviene exclusivamente de empresas transnacionales. Concesionarios en las ciudades principales de la zona oriental venden tractores, cosechadoras y sembradoras con precios entre US\$ 200 y US\$ 400 mil. También existe un boyante mercado negro en máquinas robadas o desaparecidas en “golpes de seguro” en Brasil e ingresadas de contrabando, frecuentemente por productores que tienen tierras productivas en los dos países.

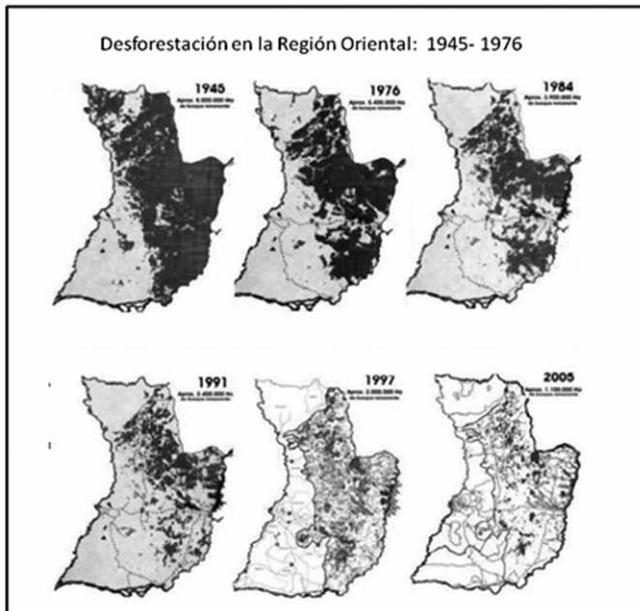
Como ya se señaló, el porcentaje de la soja industrializada en el país no supera el 20% de la producción; lo demás se exporta en forma bruta. Buena parte de esta industrialización se hace por las mismas empresas exportadoras como es el caso de Cargill y próximamente ADM. Con la construcción de un puerto propio en los últimos años, Cargill ha logrado el control casi total de la cadena de la soja en el país, desde la importación de insumos y la financiación de la producción, hasta el acopio, la industrialización y la exportación, dejando únicamente la producción –la operación más conflictiva y económicamente riesgosa– y el transporte interno, a agentes locales. Seis empresas transnacionales exportan casi la totalidad de granos del país; sus ganancias en el año 2007 alcanzaron US\$ 1.353.8 millones (Rojas, 2009), cifra que habrá subido con las cosechas récord de los últimos dos años y el alza de los precios internacionales, resultado de la continuidad de la crisis alimentaria que estas mismas empresas generan al dominar el mercado.

### **b. Desmante y destrucción medioambiental**

El crecimiento de 1,9 millones de hectáreas en la superficie sembrada de soja entre 1991 y 2008 representa casi el 22% del incremento total de 8,7 millones de hectáreas en la superficie explotada por fincas agropecuarias en este periodo (CAN 2008).

Esta cifra no toma en cuenta el impacto indirecto de la soja en la expansión agropecuaria; la reconversión de las tierras de pastura a la producción de soja en la Región Oriental del país, desplazó la producción ganadera hacia el Chaco, en el oeste, donde las estancias son de mayor extensión, ampliando así la superficie total explotada en el país. El avance de la frontera agropecuaria necesariamente se hace a costa del bosque nativo en el país. En el periodo entre 1976 y 2005, periodo que incluye los últimos años del primer boom sojero y la primera parte del boom de la soja transgénica, se desmontó el 80% del Bosque Atlántico del Alto Paraná. Aunque desde el año 2004 existe una ley de deforestación cero en la Región Oriental del país, su cumplimiento está lejos de estar asegurado. Mientras tanto, el desplazamiento de la producción ganadera hacia el Chaco ha redundado en colosales tasas de deforestación que en ciertos periodos han superado las 500 hectáreas desmontadas por día, en un ecosistema sumamente delicado (ABC Color, 3 de julio, 2010).

**Gráfico 3. Deforestación en la Región Oriental: 1945-2005**



Fuente: WWF Paraguay.

La destrucción ambiental no se limita a la pérdida de biodiversidad que implica el desmonte masivo en la región. Sin la cobertura de los bosques, aumenta la erosión del suelo, mientras su uso intensivo –tres cultivos anuales sin descanso– desgasta su fertilidad y genera mayor dependencia de fertilizantes químicos. El uso intensivo de fertilizantes y plaguicidas, más los efectos de la erosión, constituyen las fuentes principales de contaminación de las aguas superficiales y la contaminación potencial del Acuífero Guaraní subyacente (Palau et al., 2009).

### **c. Efectos sobre la salud humana**

El uso intensivo de agrotóxicos resulta en un incremento de casos de intoxicación en las comunidades campesinas e indígenas ubicadas en los alrededores de las tierras con producción sojera. Abortos espontáneos, malformaciones en niños recién nacidos, cánceres y problemas respiratorios entre otras enfermedades, son producto de las intoxicaciones agudas y crónicas que sufren las comunidades rurales. Benítez et al. (2008) muestran una correlación entre exposición a plaguicidas y malformaciones congénitas, en un estudio realizado en Encarnación, Departamento de Itapúa, corroborando la existencia en Paraguay del mismo vínculo entre pesticidas y malformaciones visto en otras regiones del mundo. Ortega (2008) señala la clara relación entre las denuncias de intoxicaciones en comunidades rurales y la expansión del monocultivo de soja, en un registro de denuncias realizadas entre 2003 y 2008. Mientras la muerte de pobladores rurales ha logrado llamar la atención nacional en distintos momentos en los últimos años, todo indica que estos casos no son eventos aislados sino más bien acontecen de forma constante, sin que haya un registro efectivo debido a la presiones sobre miembros de los servicios de salud en suprimir el número de casos de intoxicación reportados.

#### **d. La concentración de tierras y la expulsión de la población rural**

Entre el Censo Nacional Agropecuario de 1991 y el de 2008, la superficie ocupada por fincas agropecuarias aumentó 36.6% alcanzando a ocupar 32.572.075 hectáreas en 2008, es decir, 80% de la superficie total del país. A pesar de este avance inaudito de la frontera agraria, la cantidad total de fincas agropecuarias bajó 5.7%, de 307.221 fincas a 289.666 fincas. En este lapso, la cantidad de fincas grandes con más de 500 hectáreas aumentó 56,9%, de 4.765 fincas en el año 1991 a 7.478 en el año 2008. Como las cifras lo sugieren, hubo incremento en la concentración de tierras en las fincas de gran extensión, y su avance se dio principalmente a costa de los pequeños productores. Productores con fincas de 50 hectáreas o menos pasaron de ocupar 9.8% de la superficie agropecuaria en 1991 a 6.0% de ésta en el año 2008. A la vez, las fincas de 500 hectáreas y más se expandieron, y ahora ocupan más del 85% de la superficie explotada, exacerbando así, la ya grave concentración de tierras en el país (Castillo, 2009).

Aún más notable que la concentración de tierras en general, ha sido la concentración dentro del mismo sector sojero. Mientras la superficie total sembrada con soja creció por un factor de más de cuatro en el periodo intercensal, la cantidad de pequeños productores (menos de 20 hectáreas) bajó 14,7%. Los pequeños productores pasaron de cultivar 20% de la superficie total sembrada de soja en 1991, a menos de 4% de esta superficie en 2008. En cambio las fincas de 100 hectáreas o más incrementaron su participación, pasando de cultivar menos de la mitad de la superficie sembrada de soja en 1991 a cultivar 87% de ésta en 2008 (CAN 2008). La forma en que las fincas de gran extensión se apropiaron del cultivo de soja después de la incorporación del paquete tecnológico de la semilla transgénica, parecería desmentir a los académicos (Paarlberg, 2005), las multinacionales, y los medios de comunicación locales, cuando proclaman a la soja transgénica como una salida de la pobreza para las clases rurales.

El avance de la frontera agrícola ha producido el desplazamiento del régimen minifundista. Entre 1991 y 2008 desaparecieron 22.275 fincas de 50 hectáreas o menos, 7.8% del total en 1991. Los desplazados, sin empleo y sin tierra, para garantizar su subsistencia, migran hacia los cinturones de pobreza que rodean los centros urbanos paraguayos, acelerando la urbanización del país. El Censo Nacional listaba la población rural como 57% de la población en el año 1982; por 1992 esta cifra había bajado a 50% (DGEEC, 1994); en el periodo intercensal 1992-2002 en el cual la producción de soja transgénica entró al país, el porcentaje bajó hasta 43% (DGEEC, 2002) y actualmente la población rural representa 41% de la población (DGEEC, 2009).

#### **e. La extranjerización del territorio**

Si bien la expulsión de los campesinos e indígenas de sus tierras significa una tendencia hacia la despoblación del campo en la zona fronteriza se trata de una despoblación con matices muy específicos; los datos muestran una relación directa entre la tasa de crecimiento poblacional negativo, la superficie de soja sembrada, y el número de personas pertenecientes a hogares portugués-hablantes en varios distritos del Departamento de Canindeyú (Riquelme, 2005). Es decir, en las zonas donde más avanza la siembra de soja, aumenta la población absoluta de brasileños y brasiguayos<sup>23</sup> aunque decrezca la población total del distrito. Si se considera que los expulsados son de habla castellana y guaraní y son portadores de la cultura nacional paraguaya, la expansión del modelo sojero es efectivamente un proyecto de colonización territorial y cultural del Este paraguayo por parte de Brasil. Hay algunas municipalidades en zonas de frontera, donde la población

<sup>23</sup> Sobre las múltiples identidades que puede representar el término a lo largo de la frontera paraguayo-brasileña ver Albuquerque (2007). En el mismo Paraguay, “brasiguayo” puede referirse a los inmigrantes brasileños y sus descendientes que tienen tierras en grandes extensiones y cultivan soja; a la primera generación de descendientes brasileños nacidos en el país, o sólo a los inmigrantes y sus descendientes que han adoptado algo de la cultura paraguaya. En este estudio, optamos por referirnos a todos los portugués-parlantes como “brasileños”, siguiendo el uso común en las comunidades estudiadas; se prioriza lo cultural, sin referencia al poder socio-económico o ciudadanía nacional.

de hablantes de portugués supera el 70%. La facilidad que los colonos brasileños con poder económico tienen para legalizarse y documentarse pagando sobornos, traduce estos números en poder político. En varios municipios de la frontera, los brasiguayos han podido acceder a las intendencias y velar por sus intereses desde una posición de poder legítimo (Riquelme, 2005). Se calcula que por lo menos 7.889.128 hectáreas, el 19.4% del territorio nacional, está en manos de extranjeros. De estas tierras, 4.792.528 hectáreas pertenecen a brasileños (Glauser, 2009).

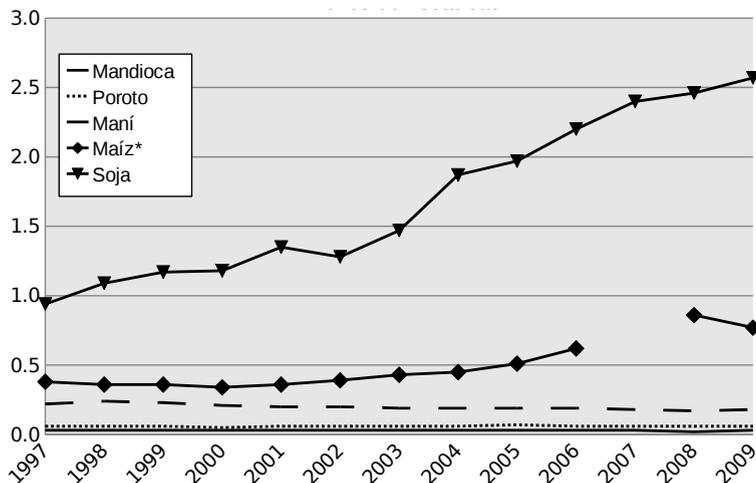
La ausencia histórica del Estado en la zona fronteriza, ha dejado un vacío que las instituciones brasileñas han sabido ocupar. Desde los años setenta, los brasiguayos han construido sus propias escuelas y contratado maestros para enseñar en ellas. La comunidad atiende sus necesidades recurriendo a sus propios recursos en las áreas de seguridad, telecomunicaciones y salud. Si bien existe una cultura transfronteriza en la zona, donde ciudadanos de los dos países aprovechan de servicios disponibles en el otro, en muchos casos no llega a ser una cultura binacional, sino que se impone la “brasileñización económica y cultural de la comunidad paraguaya, consolidándose una integración subordinada entre los dos países, mediante la subyugación paraguaya a las pautas culturales brasileñas” (Sales, 1996). De hecho, los inmigrantes con más poder económico, rechazan asimismo la identidad de brasiguayo, y se confieren status al reconocerse como “brasileños puros” (Albuquerque, 2007).

#### **f. La merma en la producción alimentaria**

De todas las tierras bajo cultivo en el país, el 73% se dedican a la producción de soja (Castillo, 2009). Al mismo tiempo que la producción sojera ha aumentado desenfrenadamente, la producción de alimentos básicos para el consumo interno paraguayo se ha estancado o decrecido, volviendo al país cada vez más dependiente de la importación de alimentos. Mientras los sectores alineados con el agronegocio se jactaron de cosechar más de 12.6 millones de toneladas de granos en 2010 (ABC Color, 2 de diciembre 2010),

las importaciones de cereales aumentaron 35% entre 2008 y 2010, cítricos 360%, frutas 220%, hortalizas 315% y legumbres 320% (SENAVE, 2011). Todos estos productos se encuentran cultivados en la típica finca campesina; fincas de 20 hectáreas o menos son responsables del 85% de los porotos y 82% de la mandioca producidos en el país, y contienen 89% de la superficie cultivada de tomate en el país, 80% de locote (pimiento), 86% de zapallo y 77% de las bananas (CAN 2008). Es decir, el desplazamiento de los campesinos y la apropiación de sus tierras, redundan en la mayor dependencia alimentaria del país.

**Gráfico 4. Superficie: soja y cultivos alimentarios (1997-2009)**  
**millones de hectáreas**

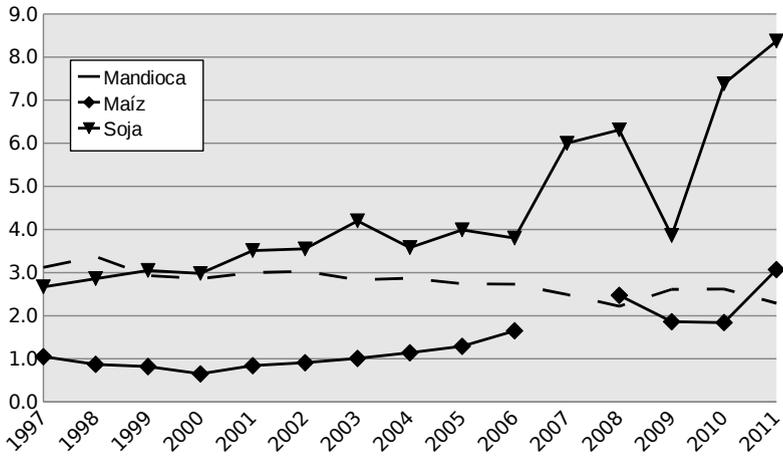


\*Sin datos para el año 2007.

Fuente: Elaboración propia en base a datos del MAG.

Como es de esperar, en la medida en que el monocultivo de soja absorbe las tierras antes dedicadas a estos rubros, y sus productores son expulsados, la producción nacional disminuye. Desde que empezó el boom de la soja transgénica en 1997, tres rubros centrales de la dieta tradicional han experimentado una merma en su producción: la mandioca 16%, el poroto 23% y el maní 25%.

**Gráfico 5. La producción de soja, mandioca y maíz (1997-2011)  
millones de toneladas**



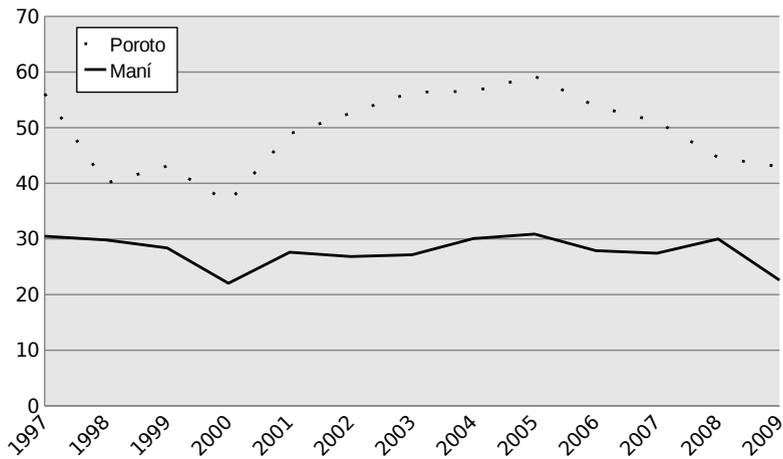
\* Condiciones de sequía provocaron la baja en la producción de soja en el año 2009.

Fuente: Elaboración propia en base a datos del MAG, Capeco.

**Gráfico 6. La producción de porotos y maní (1997-2009)  
miles de toneladas**

Producción de porotos y maní (1997-2009)

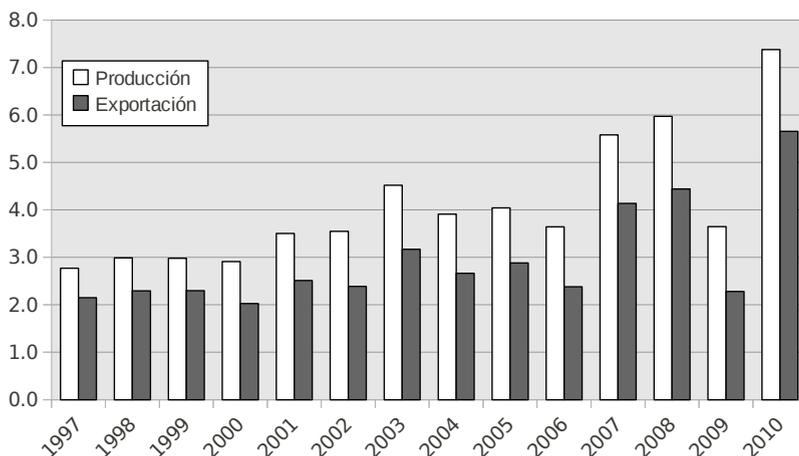
miles de toneladas



Fuente: Elaboración propia en base a datos del MAG.

Mientras la producción de maíz ha aumentado, el incremento en la superficie sembrada se debe a su creciente vinculación con el complejo sojero en la rotación de cultivos. Esta producción no está canalizada hacia el mercado nacional sino hacia el complejo ganadero brasileño; en 2009 se exportó 90% del maíz producido en el país (SENAVE, 2011) (MAG Síntesis Estadística 2009). La gran mayoría de esta producción para exportación, corresponde a la actividad del sector agro empresarial; el 83% del maíz producido en el país –principalmente variedades de semillas mejoradas y ahora transgénicas– es cultivado en fincas mayores de 50 hectáreas (CAN 2008). Pero, si miramos específicamente al maíz chipa, la variedad más utilizada en la cocina campesina, casi 92% de éste está cultivado en fincas de menos de 50 hectáreas. Sin embargo, esta variedad representa tan sólo el 3.4% de la producción total del grano.

**Gráfico 7. La producción y exportación de maíz (1997-2009)**  
millones de toneladas



Fuente: Elaboración propia en base a datos de Capeco.

Indicativo de la creciente dependencia de la importación, es un dato de la Dirección de Comercialización del MAG; según el registro de la Dirección de Abastecimiento de la Municipalidad

de Asunción, de las hortalizas ingresadas entre 2004 y 2008, 49% del tomate era de origen extranjero, así como 70% de la cebolla, 82% del locote, 98% de la papa y 100% del ajo (Pereira, 2011).

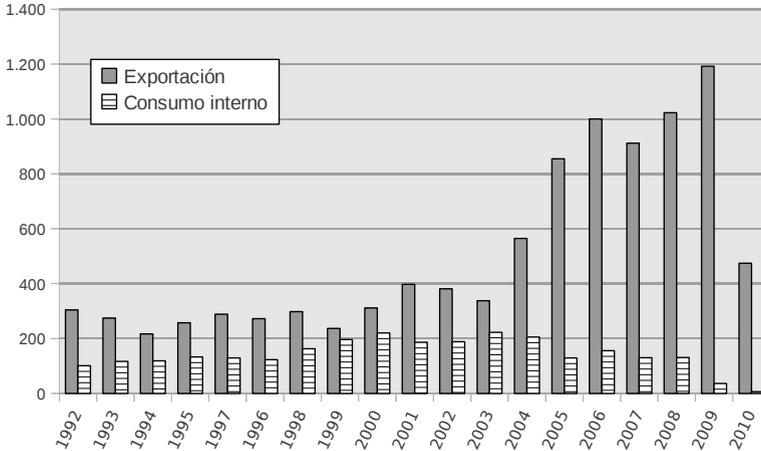
El último censo nutricional se realizó en el país en el año 1976, por lo tanto, no existen datos nacionales fiables en cuanto a los índices de desnutrición. Sin embargo, otros datos oficiales señalan que más de 1.1 millones de personas en el país viven en condiciones de pobreza extrema, condición que por definición implica la falta de ingresos suficientes para costear la canasta básica de alimentos. Mientras el campo es el principal espacio para la acumulación de capital en el país, 49% de la población rural paraguaya se encuentra bajo la línea de pobreza, y 31% vive en condiciones de pobreza extrema (Pereira, 2011).

### **3.3 El sector ganadero y la exportación de carne**

Hasta ahora se ha enfocado el análisis en la expansión del cultivo de soja y la profundización del modelo agro-exportador, pero un breve análisis del actuar del sector ganadero en los últimos años, muestra su plena participación en este proceso. El 54% de la superficie de las fincas agropecuarias en el país se dedica a la pastura, y como hemos señalado, el desplazamiento de la ganadería desde la Región Oriental hacia el Chaco, ha significado una expansión superficial de esta actividad (CAN, 2008). El énfasis puesto en las exportaciones, a partir de la instauración de políticas neoliberales, ha producido un auge en la producción –el crecimiento en la producción cárnica lidera la región– mientras el consumo per cápita de carne por la población paraguaya ha bajado. Las exportaciones se expandieron de un valor de US\$ 42.9 millones en 1995, a unos US\$ 418 millones en 2006, sin embargo, el paraguayo promedio consumió menos de la mitad de la carne (32 kilos) en 2005, que en 1995 (77 kilos) (Pereira M., 2011). En 2009, sólo 36 mil de los más de 1.1 millones de bovinos faenados en los frigoríficos del país se destinaron al consumo interno; es decir, 97 de cada 100 animales producidos en tierras paraguayas, es consumido afuera (SENACSA, 2010), siendo los principales mercados, Chile y la

Unión Europea. Desde un ente del Estado, Rediex, se ha fijado la meta de duplicar los valores actuales de exportaciones en el sector para alcanzar US\$ 850 millones en 2014 (Última Hora, 8 de mayo 2010).

**Gráfico 8. Exportación y consumo interno de bovinos (1992-2002\*) miles de animales faenados**



\*Datos para 2010 representan sólo el primer cuatrimestre.  
Fuente: Senacsa.

### 3.4 El actuar del Estado

En los últimos años la tasa de crecimiento de la superficie de soja en Paraguay es de un 8.5% anual, muy por encima de la tasa mundial de un 3.3%, y casi idéntica tasa de crecimiento en Brasil (Fogel, 2008). La acelerada expansión del cultivo en el territorio paraguayo se debe a las condiciones favorables brindadas por el Estado nacional. La corrupción presente en los órganos estatales responsables del control de las fronteras –sin duda un legado de la dictadura stronista– creó fronteras históricamente permeables, permitiendo así el ingreso de insumos agrícolas y maquinarias, en forma de contrabando y en el caso de la semilla transgénica, de forma totalmente ilegal. Los agricultores evitan el pago del

IVA sobre la compra de factores de producción y pueden cultivar tierras paraguayas sin hacer inversiones permanentes en el país. La estructura fiscal paraguaya ofrece términos leoninos a los agricultores exportadores. En efecto, la carga tributaria de Paraguay es la más baja del Cono Sur; no existe el impuesto a la renta personal y hasta el año 2004, el Estado no imponía ningún gravamen sobre la exportación de soja en forma bruta. Ese año, frente a tractorazos de productores rurales y presión del consulado brasileño en Ciudad del Este, se impuso una retención nominal de 4%, que en términos reales queda reducida a 1%, ya que la retención se aplica a un precio de venta máximo de US\$ 80 por tonelada, cuando la soja cotiza más de US\$ 300 en el mercado internacional (La Nación, 2/10/2004). Los terratenientes pagan un impuesto sobre la actividad agrícola que corresponde a 1.8% del valor fiscal de la propiedad, valor que por lo general se fija bien por debajo del precio de mercado. El impuesto inmobiliario se cobra a niveles risibles, unos Gs. 620 o US\$ 0.16 por hectárea (Glauser, 2009). Las doce principales empresas transnacionales activas en el sector agro-alimentario en el país, combinaron para tener un flujo comercial, entre importaciones y exportaciones, de más de US\$ 1.540 millones en 2007, mientras pagaban un total de sólo US\$ 40 millones en impuestos (Rojas, 2009).

El Estado toma un papel activo en la realización de obras de infraestructura vial y portuaria para agilizar el transporte interno de granos y su exportación, muchas de las cuales se encuentran dentro del marco de la Iniciativa de Integración de la Infraestructura Regional Sudamericana (IIRSA) con financiación de entes multilaterales. Podemos señalar la privatización de puertos nacionales durante los años 1990, los ambiciosos proyectos de pavimentación de caminos nacionales, la construcción de dos puentes internacionales adicionales, la construcción del llamado “ferrocarril de la soja” y proyectos nacionales y binacionales para mejorar la navegabilidad de los ríos Paraná y Paraguay, como los ejemplos más claros de inversiones estatales funcionales a los intereses del agronegocio (Palau, 2009).

Las reparticiones estatales que tienen a su cargo hacer cumplir las normas ambientales –la Secretaría del Ambiente (SEAM) y el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)– no cuentan con poder suficiente para realizar controles efectivos sobre la producción sojera. El desmonte ilícito, el cultivo sin franjas boscosas para proteger cursos de agua, el uso de agrotóxicos prohibidos por ley y la fumigación en zonas pobladas sin establecer las barreras vivas estipuladas por ley, son prácticas más que comunes. Al respecto, un brasileño que trabaja en la producción sojera en Canindeyú resumió la situación sintéticamente, “acá, este es un país libre”.

Finalmente, en los últimos años el Estado ha afinado sus instrumentos represivos para impedir las resistencias organizadas por los movimientos campesinos que se oponen al modelo agroexportador. Los desalojos forzosos de ocupaciones campesinas y asentamientos indígenas, son realizados con la violencia cruda de siempre, mientras, el gobierno supuestamente progresista del Presidente Fernando Lugo, ha avanzado en la criminalización de la lucha social con la elaboración de un marco jurídico que le permite procesar a dirigentes campesinos, más efectivamente, por actos de invasión de inmueble ajeno y asociación criminal. Notable en este proceso ha sido la aprobación de la Ley Antiterrorista y una Ley del Informante (Palau M., 2009). Finalmente, puede agregarse la búsqueda y exterminación por las fuerzas armadas y policiales, de miembros del supuesto grupo guerrillero del EPP, un espectáculo que resultó en la declaración de Estado de Excepción durante el mes de abril 2010, a raíz del conflicto entre productores sojeros y los pobladores campesinos de Kurusú de Hierro afligidos por fumigaciones indiscriminadas (Pereira H. J., 2010).

### 3.5 Las respuestas desde el movimiento campesino

Aunque las diversas organizaciones con influencia a nivel nacional han manifestado reiteradamente su rechazo al modelo de desarrollo basado en la agroexportación, no han logrado frenar el avance de la agricultura mecanizada o la ganadería extensiva en una medida sustantiva. Distintas organizaciones han adoptado diferentes estrategias para enfrentar el poder del agronegocio en el país, desde propuestas de proyectos de ley –un impuesto a la exportación de soja, o protección para las semillas nativas y criollas utilizadas por los campesinos de los riesgos presentados por el creciente (e ilegal) cultivo del maíz transgénico en el país– hasta ocupaciones de latifundios y cortes de rutas, que corren el riesgo permanente de recibir represiones desde las fuerzas de seguridad del Estado, o violencia por parte de los ejércitos privados armados por los propios sojeros y ganaderos.

Aunque en el pasado, en el año 2002, hubo momentos de unidad entre las organizaciones, que permitieron al movimiento campesino, al lado de otros sectores populares, hacer frente a las políticas neoliberales de privatización más agresivas, las instancias de la fragmentación han superado en número los momentos de unidad en los últimos años. Si bien se puede contar el proceso electoral que llevó a Fernando Lugo a la presidencia como otro momento de cooperación entre las organizaciones, las diversas reacciones a los decepcionantes resultados del mandato en el cumplimiento de su programa electoral, incluyendo la reforma agraria, han fisurado el bloque que lo eligió. Algunas organizaciones han retirado su apoyo, otras mantienen un apoyo crítico, mientras otras siguen más apegadas al Ejecutivo (Palau M., 2009). En suma, la seguida fragmentación en el movimiento en torno al alineamiento con el gobierno, la crecida canalización de fuerzas y recursos a procesos electorales –tanto en 2008 como en las elecciones municipales de 2010 en que varios candidatos apoyados por movimientos campesinos fueron derrotados por candidatos del Partido Colorado– y

los incrementos en la represión y la criminalización de sus modos de resistencia, han logrado desmovilizar sustancialmente el movimiento campesino durante los últimos años.

No obstante, varias organizaciones campesinas se reunieron con ONG y otras organizaciones de la sociedad civil, para concordar una propuesta para una reforma agraria integral. La propuesta representa un programa concreto de reforma agraria planteado ampliamente, sumando al reclamo tradicional por tierras, consideraciones para la educación, la salud, la infraestructura, el crédito agrario, la asistencia técnica y reformas tributarias, es decir “un reordenamiento jurídico e institucional destinado a promover el desarrollo agropecuario sustentable, incentivando el mejoramiento de la producción y una mayor equidad en la distribución de la tierra tanto para las mujeres como para los hombres” (Campaña de la Sociedad Civil por la Reforma Agraria)<sup>24</sup>.

El éxito del movimiento campesino en lograr las reformas propuestas, con toda probabilidad dependerá de su capacidad de movilizarse para presionar al gobierno de Lugo (y gobiernos futuros) a avanzar en el cumplimiento de su promesa de campaña de una reforma agraria, frente a la férrea resistencia de un Congreso Nacional que históricamente ha sabido defender los intereses de la clase latifundista y ponerse a disposición de las empresas transnacionales del agronegocio.

El precedente panorama pretende demarcar el contexto en que se desarrolla la investigación, ubicando los distintos actores en el campo paraguayo y trazando a grandes rasgos la historia de la colonización del Este paraguayo. Recalcamos que el modelo del agronegocio a través de la dominación y la destrucción de un espacio construido por los campesinos e indígenas para la reproducción de la vida y la cultura, ha rebajado la diversidad biológica y cultural del territorio. El resultado es un nuevo paisaje en el Este

---

<sup>24</sup> Compuesta por la Asociación de Productores de Alto Paraná (ASAGRAPA); Coordinadora Regional de Agricultores de Itapúa (CRAI); Coordinadora San Pedro Norte (CSPN); Federación Nacional Campesina (FNC); Organización de Lucha por la Tierra (OLT); Organización Campesina del Norte (OCN); BASE Investigaciones Sociales; Coordinadora de Derechos Humanos del Paraguay.

paraguay, sumamente homogéneo, marcado por una baja población rural, una creciente urbanización de los centros poblacionales, la marginalización de las explotaciones minifundistas a humedales y tierras de acceso difícil, y monocultivos de soja que se extienden hasta el horizonte interrumpidos sólo por unos árboles aislados (Souchaud, 2005).

En términos macro, la expansión del modelo sojero agrava la dependencia que ya define la economía paraguaya, y la creciente especialización de la producción para la exportación, aumenta su vulnerabilidad frente a fluctuaciones del mercado internacional. Al ser un monocultivo, su expansión viene en detrimento de otros cultivos que son la base de la dieta tradicional paraguaya. Tierras que ahora se dedican exclusivamente a la producción de soja, antes servían para alimentar a la población rural, con el excedente destinado al mercado interno, siendo de esta forma la economía rural, una fuente de ingreso adicional. Esto causa una creciente dependencia de las importaciones, en gran medida desde Brasil, para garantizar la seguridad alimentaria. El énfasis que pone el modelo en tecnología de productos (maquinaria, semillas y agroquímicos) y no en tecnología de proceso, aumenta la dependencia de importaciones para la producción. Contrastando con otros cultivos que requieren de una mano de obra más intensiva, el monocultivo de soja para la exportación, al no generar empleo, le quita a la economía nacional toda la demanda agregada proveniente de los salarios ganados por los obreros, repercutiendo así sobre otros sectores de la economía. Las ganancias de las transnacionales se van del país mientras las de los productores brasileños se destinan a la expansión de sus tierras en el Paraguay. El sistema tributario regresivo elimina cualquier posibilidad de redistribución de riqueza en la economía local. La efectiva ausencia del Estado paraguayo asegura que el desgaste del suelo, la destrucción de la biodiversidad por el desmonte, y la contaminación de suelos y aguas, no figuren como costos de producción sino como externalidades impuestas a la población rural y la tierra. El enclave también se aísla de los costos sociales que genera; la dislocación de la población local, la agudización de la

pobreza y la desigualdad, la concentración y extranjerización de la tierra y el creciente conflicto social, son subproductos del complejo sojero cuyo impacto acumulativo resulta en la violación sistemática de los derechos humanos de la población rural y en última instancia, amenazan la soberanía nacional paraguaya.

#### **4. De la chacra a la mesa: mapeo del sistema alimentario campesino en las comunidades de Yerutí y Tierra Prometida**

Si bien ya vimos con algún detalle cómo se conformó el sistema alimentario campesino y cuáles fueron las transformaciones principales que sufrió en el curso de la modernización, el recuento histórico trata principalmente de tendencias y generalizaciones. Acá se pretende dar una visión de cómo este sistema se va conformando actualmente en dos comunidades campesinas ubicadas en lo que hemos llamado la frontera agroexportadora, el frente avanzado del sistema alimentario globalizado, dando cuenta de las relaciones concretas que se establecen para alimentar a la familia campesina, incluyendo relaciones con la naturaleza, con el mercado, con otras familias de la comunidad, y entre los propios miembros de la familia, para garantizar su alimentación. Este mapa del sistema alimentario campesino nos servirá después para identificar dónde están los puntos de conflicto, de dependencia y de simbiosis (si existen) entre éste y el sistema alimentario globalizado.

Se organiza la descripción del sistema alimentario campesino, al mismo estilo que Goody (1982) en términos de las actividades principales que lo constituyen, reconociendo cada una de estas actividades como un subsistema. Los cinco subsistemas básicos corresponden a: la producción, el procesamiento, la distribución, el consumo y la eliminación de comida y sus envoltorios (Heavly y Wilkens, s/f). Estos subsistemas no son estancos sino interdependientes; muchas veces comparten recursos y ocupan el mismo

espacio físico. También hay que reconocer que algunas de las actividades descritas no son permanentes, sino surgen en momentos particulares en el ciclo agrícola, y desaparecen en otros.

#### 4.1 La producción

El sistema alimentario campesino en las comunidades de Yerutí y Tierra Prometida se basa principalmente en la producción agrícola manual y la cría de animales. Aunque existen numerosos lazos productivos entre las fincas en la comunidad, la producción sigue siendo parcelaria, como arriba se señaló, y la unidad básica de producción es la finca familiar. Los cultivos fundamentales de la producción campesina son maíz, mandioca, maní y poroto, cada uno con sus respectivas variedades. Zapallo, zapallo *andai*, batata, arroz, entre otros cultivos alimentarios, complementan los cultivos principales.

Poco dependiente de la tecnificación, la agricultura campesina es trabajo intensivo; la azada, el machete, la foiza, la sembradora manual, son las herramientas principales de trabajo. Los comités de productores, tanto en Yerutí como en Tierra Prometida, cuentan con una yunta de bueyes que están a disposición de los socios para arar sus tierras. También algunas familias tienen su propia yunta de bueyes. Estos animales pueden ser prestados o alquilados por un monto fijo por día, por las familias que quieren aprovechar del trabajo animal. Los animales son más utilizados en la chacra durante la siembra. Aunque se ven arados de hierro, lo más común es un arado romano con una punta de hierro y hecho de madera sacada del bosque, llamado surcador o carancho. En Yepopyjhy, la comunidad pariente de Yerutí, hay carpinteros que se especializan en la fabricación de carros y herramientas de arrastre para bueyes, pero en Tierra Prometida, estos elementos son fabricados en la misma comunidad. De todas formas, el arado es más utilizado en el cultivo de mandioca, y en las fincas en las que se planta la caña de azúcar, donde las ramas son puestas a lo largo de los surcos. Para el maíz, los porotos, el feijao, la habilla y el maní, se usa la técnica de siembra directa. La mayoría usa sembradoras manua-

les, pero persiste el uso en algunos casos, del *yvyra akúa*, o palo con punta, una herramienta tradicional de los guaraní. Siguiendo conocimientos provenientes de la agricultura guaraní, el maíz y la mandioca se siembran en luna menguante para facilitar su germinación en el primer cuarto de luna y prevenir daño por plagas. El maní es sembrado en cuarto creciente.

Las semillas provienen casi exclusivamente de la recolección de la cosecha anterior. Cuando se descascaran los porotos o se desgranar las mazorcas de maíz, las mujeres hacen una selección de las semillas, y éstas pueden ser guardadas de diferentes maneras. Persiste la costumbre guaraní de colgar las mazorcas de maíz del techo de la cocina. Allí, las semillas están protegidas del gorgojo, por el humo que sale de la fogata. Las semillas de poroto y de maní se guardan en distintos recipientes; en Tierra Prometida, hay muchas casas que utilizan silos de acero que son fabricados por un miembro de la comunidad llamado Bartolo, quien hizo un curso de capacitación financiada por la Asociación de Agricultores de Alto Paraná (ASAGRAPA), la organización campesina que opera en la comunidad. Otras fincas usan tambores plásticos o hasta reciclan botellas plásticas de gaseosas. La rama de mandioca se junta en atados de cincuenta a cien ramas, y estos atados se paran debajo de los árboles o de un tinglado, durante el invierno.

La mayoría de las semillas elegidas de una cosecha son guardadas para la siguiente siembra en la misma finca, pero también existe un activo intercambio de semillas entre las fincas, siempre con fines de mejorar la calidad de las semillas y la producción. Los productores buscan alimentar este intercambio con semillas traídas de fuera de la comunidad. En este sentido, el hecho de que el comité de productores de Tierra Prometida esté asociado a ASAGRAPA es clave, ya que uno de sus ejes estratégicos es la difusión de semillas nativas. Este grupo, al igual que otras organizaciones campesinas en el país, organiza ferias de semillas que sirven para renovar y mejorar la calidad de éstas, en las comunidades. De todas formas, los campesinos de las dos comunidades han intentado incorporar

nuevas semillas en su producción, tanto a nivel de la finca como a nivel de la comunidad, sin recurrir al mercado ni depender de los grandes productores de semillas.

Los campesinos de las dos comunidades, a su llegada, talaron el bosque nativo para establecer sus chacras. Este trabajo se hizo manualmente con el uso de una motosierra<sup>25</sup>. Este trabajo arduo inicial se hizo aprovechando el trabajo comunitario (el jopói y la minga) para avanzar más rápido frente al bosque. Inicialmente en Tierra Prometida, las chacras también eran comunitarias, abasteciendo a los pioneros –casi todos hombres en los primeros dos años– hasta que pudieron limpiar las parcelas. Una vez establecidas las chacras, el desmonte para la expansión de la agricultura campesina fue mínimo. Los montes sufrieron cuando algunos colonos, de las dos colonias, decidieron mecanizar sus tierras, y también cuando se abocaron a la producción de carbón. En Yerutí esta actividad se restringe a las mismas fincas de quienes emprenden la producción de carbón, mientras que en Tierra Prometida, es organizada a nivel masivo por un grupo de brasileños, y la tala se ha trasladado ya a la comunidad indígena distante unos 12 kilómetros, después del agotamiento de árboles de la zona.

Aunque los miembros de las dos comunidades afirman que el trabajo compartido pervivió unos cuantos años después de la fundación, esta práctica hoy es excepcional y la mayoría de la fuerza de trabajo para la producción agrícola proviene de la misma familia. Los hombres y los hijos varones suelen ser los que trabajan más en la chacra, manteniendo así la división del trabajo que ha prevalecido en la agricultura campesina. Sin embargo, no son pocas las mujeres que trabajan también en la chacra; pero el factor limitante de la participación de la mujer en la producción es en muchos casos, la demanda sobre su tiempo que ejercen las demás tareas domésticas, aspecto que es más que una rigidez férrea en

---

<sup>25</sup> La falta de camino a la comunidad en los primeros años, significaba que cualquier herramienta, incluyendo combustible, se tenía que cargar al hombro los 30 km desde la ruta asfaltada.

la división sexual del trabajo. En todo caso ésta tiende hacia una explotación de las mujeres como fuerza de trabajo, elemento que se tratará luego con mayor detalle.

El periodo de más trabajo en la chacra es durante el verano, de diciembre a febrero, cuando el maíz está para ser cosechado y los cultivos de maní, poroto y mandioca requieren de una carpida constante para controlar las malezas. El sol y el calor subtropical dictan que la mayoría de estos trabajos se realicen durante la mañana o a la tardecita, y al tener la chacra cerca de la casa —menos de 500 metros en casi todos los casos— el horario en que se hace el trabajo fuerte en la chacra puede ser adaptado para evitar las horas de sol intenso. Además de la poca remuneración, la obligación de trabajar durante el calor del día es otra de las objeciones fuertes de los campesinos al trabajo en chacra ajena. Madrigan para aprovechar la frescura de las primeras horas del día, y desayunan en la chacra; no obstante, en periodos de mucha maleza, el trabajo debajo del sol del mediodía es casi inevitable.

El clima y los suelos se adecuan a una producción agrícola abundante y diversa, con dos plantaciones anuales de maíz, maní y algunas variedades de poroto. Las dos comunidades están situadas en los remanentes del bosque atlántico del Alto Paraná, al sureste de la cordillera de San Joaquín, en el borde occidental de la cuenca del río Paraná. Los suelos alternan entre arcillosos y arenosos, y su productividad depende de un manejo cuidadoso y de protección frente a la erosión. Hay precipitaciones durante todo el año, pero las lluvias son frecuentes y más intensas durante el verano, la principal estación de cultivo. Los campesinos, en las dos comunidades, manifiestan que el clima se ha vuelto errático en los últimos años y culpan al desmonte la creciente imprevisibilidad de las lluvias y una merma general de las mismas. Sin sistemas de riego, la agricultura campesina en las comunidades depende de las lluvias; en Tierra Prometida hay preocupación por las fuentes de agua ubicadas dentro de y alrededor de la reserva boscosa, algunas de las cuales se han secado durante periodos extendidos en los últimos años.

En general, la utilización de técnicas para mantener la fertilidad del suelo es limitada a algunas fincas. La erosión en el uso de antiguas prácticas de rotación de cultivos y el control biológico de plagas está asociada con el ingreso fuerte de la agricultura moderna en la década de 1970 (Fogel, 1994). Mientras tanto, el proceso para reintroducir prácticas agroecológicas ha sido lento. En Tierra Prometida, el uso de técnicas agroecológicas en la producción alimentaria con mayor atención al manejo de suelo, está asociado con la presencia de una organización campesina en la comunidad, ASAGRAPA, que ha aportado apoyo técnico a las familias asociadas al comité de productores. En estas fincas, el uso de abono verde y el mejoramiento de suelos con compost, están logrando arraigarse. La rotación de cultivos y el cultivo asociado de cultivares anuales con cultivares permanentes, también sirven para mitigar el desgaste del suelo. Algunos agricultores compensan la pérdida de fertilidad con la compra de fertilizantes químicos, una práctica más común entre los que antes se acostumbraban al uso de químicos como productores de algodón.

El aislamiento de las comunidades y la falta de ingresos, han limitado su dependencia de insumos provenientes de fuera de la finca para la producción agrícola. Machetes y azadas son tanto de industria nacional como importados y son comprados en las ferreterías de las ciudades cercanas. El uso de insumos químicos, fertilizantes, herbicidas y pesticidas, varía de finca en finca; estos productos están disponibles en las agroveterinarias de las ciudades medianas y a través de redes informales muchas veces vinculadas a los productores brasileños de los alrededores. Los brasileños venden y los campesinos usan mezclas de productos químicos a veces con poca atención a las indicaciones para el uso correcto.

Existe un espectro amplio de actitudes acerca del uso de agroquímicos. Aún en las fincas donde los productores expresan desagrado con el uso del “veneno” la práctica está bien instaurada, y la mayoría lo cree necesario para combatir el picudo que afecta al cultivo de porotos. Los campesinos que rechazan su uso, suelen estar orgullosos de tener una chacra donde “todo es natural”.

Productores que usan remedios naturales o venenos caseros son rápidos en compartirlos con otros, y muchas veces, hay una o dos personas que son referentes en el tema en la comunidad. En Tierra Prometida, Bartolo usaba una mezcla de arroz con cáscara de naranja para controlar las hormigas en la huerta, y varios vecinos le habían consultado sobre su efectividad. La orina de vaca mezclada con ruda u otras hierbas, ahuyenta los insectos dañinos. En otros casos, los campesinos recurren al veneno sólo por desesperación y limitan el uso a los cultivos vulnerables; lamentan tener que usarlo, pero son vistos como una medida necesaria. Aparte de reservas por razones quizás mejor descritas como filosóficas, el mismo costo de los productos químicos disuade de su uso. Para otros, el uso de productos químicos es parte de una práctica ya consolidada y no provoca demasiada ansiedad sobre efectos lesivos. En las dos comunidades, usar “mata todo” el glifosato o una imitación para limpiar la chacra de malezas antes de sembrarla, es una práctica que se vuelve más común, de manera que los campesinos van traspasando de una producción históricamente orgánica a una producción más convencional. Finalmente, también se encuentran en las comunidades actitudes teñidas por el discurso dominante que promueve el uso indiscriminado de agroquímicos, afirmando su inocuidad para la salud y asociándolos con el progreso. Frecuentemente estas actitudes pertenecen a los que ya han abandonado la producción manual en la chacra, para apostar a la producción mecanizada de soja. Sus ideas son las mismas que las de algunos brasileños de la zona, que consideran las formas campesinas tradicionales, de atrasadas y califican como “trabajo” sólo a la producción masiva para el mercado.

Aunque a grandes rasgos existe un parecido en términos de selección de cultivos y técnicas utilizadas, de estas semejanzas no se puede deducir una homogeneidad en la producción agrícola dentro de las comunidades de Yerutí y Tierra Prometida. Existen grandes disparidades entre las distintas fincas en cuanto a la calidad, la cantidad y la variedad de alimentos producidos. En las fincas de las familias que se dedican exclusivamente o casi exclusiva-

mente a la producción alimentaria, sigue habiendo una diversidad importante en la producción, tanto en el número de cultivos como en el número de variedades de cada rubro. En estas fincas más exuberantes, se encuentran cuatro o cinco variedades de maíz, cuatro variedades de maní, tres o cuatro variedades de poroto y dos o tres más de feijão, dos o tres variedades de mandioca, además de cultivos menores de batata, arroz, caña dulce, zapallo, zapallo *andai*, sandía (dos variedades), soja cultivada a mano y habilla, sin contar la abundancia de frutas y hortalizas plantadas alrededor de la casa. En contraste, en las chacras de las familias que dedican menos energía y/o tierra a la producción alimentaria, la producción se simplifica radicalmente.

De los cultivos básicos, el maní es el que desaparece primero de la chacra. Consumido en el desayuno, hervido en agua para hacer cocido, o como postre/merienda molido y mezclado con miel de caña y reducido a una barra llamada *ka'i ladrillo*, su uso es más periférico a la dieta que la mandioca o el maíz. Por otro lado, el maní es destinado sólo para el consumo humano mientras que una familia que quiere seguir manteniendo chanchos y gallinas, va a seguir plantando por lo menos una variedad de maíz, el *avati tupi pytâ* usado como forraje, y una mayor superficie de mandioca. Además, el cultivo de maní es particularmente laborioso; el poco espacio que queda entre plantas hace que su carpida sea más tediosa que la de otros cultivos.

Las plantaciones se reducen en términos de superficie, y en el número de variedades plantadas de cada rubro; los cultivos más periféricos, el *kumanda yvyra'i*, la habilla, la piña y el arroz, desaparecen del todo. Una producción esquelética de maíz, mandioca y porotos predomina en las sedes urbanas de la comunidad de Tierra Prometida donde cada lote mide un cuarto de hectárea, y en las familias donde los hombres dedican mucho de su tiempo a otras actividades, como es el caso de los profesores y los carboneros.

La producción de rubros de renta para el mercado es una práctica de larga data en la agricultura campesina. El mismo INDERT exige el cultivo de por lo menos dos rubros de renta para cumplir

con la definición que establece para el “arraigo” de las colonias campesinas. Históricamente el algodón y el tabaco fueron los principales cultivos comerciales de los campesinos. En años recientes, el cultivo de sésamo para exportación ha sido promovido por empresas privadas y programas de ayuda extranjera. Como cultivo que requiere de mucho trabajo y que no se presta a la mecanización ni al uso de productos químicos, ha sido planteado como una salida de la pobreza para el campesino paraguayo. Aunque inicialmente los precios que cotizaba la semilla de sésamo alentaban esta visión, éstos han bajado posteriormente. Además, la inexperiencia en el manejo del sésamo causó rendimientos menores y por ende, ingresos menores a los esperados. Más o menos la mitad de las familias entrevistadas en Yerutí, producen soja para el mercado. En Tierra Prometida, la soja es el único rubro comercial cultivado. Productores en las comunidades, ocasionalmente venden los excedentes de la producción para el autoconsumo. Entre las familias que no venden ningún producto de su chacra fuera de la comunidad y otras que mecanizaron todo, dejando sólo una pequeña chacra para su autoconsumo, existe un rango amplio de estrategias de supervivencia con mayor o menor participación en el mercado, según el caso.

Las hortalizas complementan la producción de la chacra en la alimentación campesina, y casi todas las fincas mantienen una pequeña huerta cerca de la casa. Al igual que en las chacras, hay un amplio abanico en la calidad y cantidad de hortalizas producidas en las distintas fincas de Yerutí y Tierra Prometida. Las huertas más sencillas producen sólo condimentos para las comidas, cebollita, perejil y quizás algo de lechuga, mientras las más abundantes están repletas de tomates, pepinos, *locotes* (morrones), zapallito, zanahoria, repollo, orégano y *kuratú* (cilantro). La huerta es responsabilidad de la mujer y su trabajo allí está asociado a su rol de vigilante de la salud de la familia. La afinidad entre el consumo de hortalizas frescas y la salud, fue mencionada por mujeres campesinas en las distintas comunidades visitadas, y en grupos focales en los cuales se indagó acerca del papel de la mujer en la producción

de alimentos (Duré et al., 2010). Reforzando este vínculo, existe siempre en la huerta o sus alrededores, otra huerta de plantas medicinales para ser utilizadas diariamente con el mate y/o tereré o como remedio para dolencias específicas. El calor intenso de los veranos paraguayos limita las posibilidades de mantener la huerta durante todo el año si no se tiene mediasombra y un sistema de riego básico. La falta de estos recursos en la gran mayoría de las fincas, significa que el cultivo de hortalizas es posible sólo en los meses que van de marzo a noviembre. En las pocas fincas de Tierra Prometida que tienen una producción de hortalizas abundante, las mujeres las venden a familias vecinas o las intercambian por animales u otros alimentos. Sin medios de transporte, la distancia entre la comunidad y las zonas urbanas imposibilita la mayor comercialización de estos productos. Sin embargo, en Yepopyjhy, donde la cercanía a Curuguaty provee un mercado urbano y además existe un flujo constante de taxis económicos sobre la ruta, hay dos o tres familias que producen hortalizas a una escala mayor y las venden de puerta en puerta en la ciudad. Las huertas comerciales tienen una infraestructura mucho más completa, y el hombre suele participar más en su manejo, a veces hasta sin la mujer.

La casa campesina está casi siempre rodeada por una gran variedad de árboles frutales. El clima subtropical permite el cultivo de todos los cítricos y frutas tropicales, además de una producción marginal de frutas más templadas como el durazno, la ciruela y la pera. Se encuentran también frutas nativas en la zona (piña-ananá-, guayaba, chirimoya, mamón, coco, etc.) tanto como las introducidas (banana, naranja, limón, mandarina, durazno, pomelo, mango). El injerto es una práctica común, y es frecuente encontrar múltiples variedades de distintas frutas en una finca. Los bosques cercanos proveen acceso a frutas silvestres, y el conocimiento de su uso persiste, aunque precariamente, en el saber popular heredado de los pueblos guaraní. El uso de frutas silvestres sin embargo parece estar deteriorándose; el coco, que antes formaba parte muy importante de la dieta, ha sido marginalizado y ahora se come poco. La gente hoy considera al coco como comida de

los pobres, aunque anteriormente su uso era común en el invierno cuando se tomaba en infusión con el mate o con leche. Ahora, en muchos casos, sólo se usa para alimentar a las vacas y a los chanchos. Otra fruta silvestre, el pindó, venerado por los guaraní, parece haber desaparecido casi totalmente de la dieta campesina. De todas formas, las frutas representan una fuente importante de micronutrientes, y en las fincas de las familias que más atención prestan a su cultivo, hay frutas maduras durante todo el año garantizando así su disponibilidad.

La mujer cuida de los animales domésticos en la finca con la ayuda ocasional de los hijos menores, aunque los hombres suelen tener a su cargo los animales grandes. Casi todas las casas tienen gallinas y chanchos, y la mayoría tiene una o más vacas lecheras, aunque algunas familias se han visto forzadas a vender sus vacas en años recientes, para pagar los costos de la atención médica o la educación de sus hijos. Patos y guineas también son frecuentes en las fincas y unas pocas casas mantienen asimismo pavos, conejos, cabras u ovejas. Los animales domésticos proveen una buena parte de la carne que consume la familia campesina, además de proveer alimentos importantes para la dieta, como huevos, leche y grasa. Los huevos son ingredientes básicos para la preparación de muchos alimentos tradicionales como la chipa y la sopa paraguaya y son fácilmente agregados a otras comidas típicas como *caldito de carne picada o mandi'o chyryry* (cocinada con distintos ingredientes, además del huevo). De cualquier excedente de leche se hace queso para extender su utilidad, y para vender en la comunidad o a los macateros<sup>26</sup> que vienen buscando mercancía. La grasa de chanco y en menor medida la grasa bovina, también son elementos básicos en la cocina campesina y cuando hay en cantidad suficiente, sirve para reducir la compra de aceites vegetales.

---

<sup>26</sup> El término macatero refiere a los comerciantes ambulantes que entran en las comunidades rurales. Los macateros abastecen a los pequeños almacenes o despensas con alimentos y otros productos básicos, y en algunas ocasiones compran productos campesinos para revenderlos en los centros urbanos cercanos.

Los animales domésticos son el seguro principal de la familia frente a lo inesperado. Ante la falta coyuntural de dinero, los animales domésticos representan un ahorro que puede ser liquidado en poco tiempo. De esta forma, el manejo de los animales de la finca resulta ser también un trabajo administrativo hecho por la mujer, y su venta o su faenamamiento muchas veces depende de las necesidades puntuales del hogar. Los animales domésticos y los subproductos que dan, son los productos campesinos que más fácilmente encuentran mercado. Gallinas caseras se venden a un buen precio en los mercados de Ciudad del Este, incentivando a los macateros a hacer el largo viaje a las comunidades rurales para comprarlas. La carne de cerdo también cotiza bien en el mercado, pero en las dos instancias, buena parte de la ganancia se queda en los intermediarios. Dada la imprevisibilidad de las visitas de los macateros –y su voluntad de comprar– la familia frecuentemente no tiene tiempo para carnear el animal de antemano, y debe venderlo en pie por un valor menor.

Los lechones, las gallinas, y los patos comen sueltos en los alrededores de la casa y en las márgenes del bosque, sirviéndose también de los restos de la cocina y la mesa. Son alimentados además con mandioca y maíz *tupi pytâ*, y les dan pasto camerún (pasto elefante) a los chanchos más grandes en algunas casas. Éstos son albergados en chiqueros hechos de tabla o troncos partidos, o a falta de ello, los animales son atados en el mismo jardín. Los gallineros son poco comunes, y de noche las aves de corral suben a los árboles. Es frecuente la pérdida de huevos o pollitos por los predadores naturales que habitan el monte como los monos, el *teju* (lagarto grande) o el *taguato* (ave rapaz).

El cuidado de las vacas recae en la mujer, quien es la que las ordeña a la mañana, las lleva a pastorear cerca de la finca y a la noche las trae de vuelta. Las vacas están dentro de los cercados pero en los campos abiertos de la misma finca, o atadas en las tierras comunes al lado de los caminos. A veces una familia que no cuenta con un piquete o potrero propio, lleva su animal al terreno de otra

familia para pastar, pagando un monto fijo por mes, en dinero o en especies. También es la mujer la que cuida y vela por el buen estado de las vacas, encargándose de los remedios necesarios.

Mientras la práctica de criar novillos para carnear existe, es la excepción y no la regla; más frecuentemente las familias recurren a los almacenes de la comunidad que venden cortes de carne vacuna provenientes de los grandes frigoríficos nacionales o de productores mayores en la zona. Belarmino, el carnicero de Tierra Prometida, compra animales del brasileño cuya estancia, de unas 200 hectáreas, linda con su propiedad.

La reproducción de animales regularmente involucra a más de una finca, recalcando así la interdependencia entre fincas en las comunidades. El hecho de engendrar animales entre los de las distintas fincas, sirve para fortalecer el linaje de los mismos en la comunidad y los intercambios diversifican la manada de animales domésticos de cada familia. Por ejemplo, un día un vecino trajo su cerda para cruzarla con el cerdo macho de Bartolo y Ángela. Cinco meses después, cuando ya nacieron los chanchitos y al tener éstos un mes, uno de la camada corresponde a los dueños del cerdo macho. Se produce así el mejoramiento de los cerdos del vecino y a la vez Bartolo y Ángela incorporan uno del linaje de la cerda del vecino. De la misma forma, cuando tenían un poco más de un mes los chanchitos de la cerda de Bartolo y Ángela, una vecina vino y cambió dos gallinas por un chanchito. Ella llevó el chanchito para criar, y las dos gallinas quedaron debajo de una jaula hasta que se acostumbren a la nueva casa.

Como producto de esta especie de intercambio, existen varias razas y mezclas de gallos y gallinas en cada finca, y hay una circulación constante de animales y sus descendientes. Para renovar la sangre entre las aves, se suele cambiar el gallo cada dos años, y siempre se busca traer de vecinos diferentes, pero aún durante este periodo, se incorporan nuevos gallos y gallinas constantemente. Unas gallinas ponen más huevos y otras cuidan mejor a sus pollitos; unos gallos pueden ser cambiados o establecerse como el nuevo gallo del corral, y otros estarán destinados a la olla.

Esta red de intercambio que existe entre las fincas de la comunidad también se abre a las comunidades vecinas y muestra su flexibilidad al buscar siempre introducir nuevos animales, sean de los brasileños que vienen a la comunidad, o animales traídos de los centros urbanos más cercanos. La oxigenación constante de la red genética produce una complejidad que resiste la simplificación extrema de la producción avícola industrial, que cría unas cinco razas codiciadas por sus pechugas carnosas, o por poner huevos más grandes. Los campesinos crían razas resistentes, productivas y de carne muy rica por cierto, pero que también son capaces de vivir en el ámbito campesino, donde hay que buscar forraje en el monte, debajo de la mesa y alrededor del molino, donde hay riñas y predadores como el *teju*, comadrejas y monos, que están siempre esperando una oportunidad.

## 4.2 La distribución

La distribución de alimentos dentro de la comunidad campesina toma distintas formas, pero la producción por parcela familiar determina que la mayoría de la distribución se haga dentro de la misma finca. Al igual que las semillas que son apartadas para la siembra siguiente, los porotos, el maíz chipá y el maíz loco, están almacenados en diversos recipientes, silos, tambores o botellas plásticas, según el caso. El maní está guardado dentro de su cáscara en bolsas de arpillera o de malla plástica. Ante la falta de un granero aparte, muchas veces las semillas se guardan en la misma casa, sin embargo hay quienes cuentan con un galpón especial para sus silos y tambores. El almacenamiento de granos no es siempre seguro y la pérdida de semillas por goteras en los techos de los graneros o las visitas de roedores, son comunes. La mandioca y el maíz *tupi pytâ* se guardan en la misma chacra. En ninguna de las dos comunidades se reporta el robo de alimentos (otra forma de distribución), aunque el problema es notorio en las comunidades

campesinas de los Departamentos centrales, donde hay poblaciones urbanas más cercanas y un mayor tránsito de extraños por la comunidad<sup>27</sup>.

Las transacciones alimentarias entre las distintas fincas familiares son variadas; aunque claramente secundarias al reparto intrafamiliar de alimentos en términos de volumen, estas transacciones fortalecen los vínculos entre vecinos y parientes no inmediatos y vuelven disponibles los excedentes de unas fincas a la comunidad mayor. Hay un tráfico constante de alimentos entre casas vecinas, en forma de regalos, intercambios y compras, muchas veces formando redes entre familias cuya producción es complementaria. Significativamente, este intercambio también incluye semillas, esquejes y plantines usados para diseminar cultivares y variedades frutales entre las familias en la comunidad. Es común que parientes de distintas casas converjan en una los domingos, para compartir la comida del mediodía. En estas ocasiones, la familia que convoca provee la mayoría de las comidas, pero los invitados también traen platos menores. De la misma forma, el *Karu Guasu*, literalmente “la gran comida”, con que se celebran los cumpleaños, casamientos, despedidas (incluyendo la muerte de familiares), festividades religiosas y los días de los santos patronos, también representa una forma de repartir la producción de las fincas familiares entre miembros de la comunidad mayor. Hasta hace poco, las familias de la zona de Quyquyhó/Acahay de Tierra Prometida, se juntaban cada mes o cada dos meses para festejar distintas situaciones, con comidas comunitarias. Esta costumbre se va perdiendo de manera que las familias dependen cada vez más del almacén para comprar alimentos.

Aunque ningún mercado de abasto comunal existe formalmente, lo que sobra de la producción de cada familia representa una reserva informal de alimentos que está disponible para las demás familias. Muchas veces se distribuye este excedente dentro de la

<sup>27</sup> No obstante en Tierra Prometida, Bartolo y Ángela contaron que su vaca lechera fue robada de su finca en Año Nuevo, hace unos años. Sospechan de la gente que viene de otras comunidades para trabajar con el carbón, al fondo de la comunidad indígena, y transitan los caminos de la comunidad día y noche.

comunidad a través de trueques y regalos. Este no es un dato menor en una comunidad que cuenta con pocas fuentes de ingreso. En el andar cotidiano, los alimentos son los principales elementos para el trueque e intercambios recíprocos. Ante la falta de dinero, una vecina puede pagar por hortalizas, con los huevos de su finca, o con una bolsa de harina. Regalos sin expectativa de devolución también representan una forma de distribución de alimentos. Cuando una familia mata un animal, normalmente comparte algo de la carne con sus vecinos. En Yerutí, una mujer preocupada por la salud de su vaca preñada, hizo chipa como ofrenda a San Marcos, y la ofreció a todos los vecinos. Aún cuando la transacción toma forma de compra/venta, el precio es casi siempre reducido y a veces simbólico. Esta red informal goza de cierta protección, por la persistencia de los lazos de solidaridad y por la falta de acceso a los mercados que existe en Yerutí. Sin posibilidades para su venta fuera de la comunidad, excepto a través de los poco confiables macateros, los alimentos básicos perdurables como porotos y maíz se suelen acumular en algunas de las fincas, asegurando su disponibilidad para el consumo local. Pero a veces las limitaciones en el espacio para almacenar alimentos y la falta de incentivos para acumularlos (los que no alcanzan a ser consumidos por la familia), genera la dispersión de la producción de las fincas más fructíferas de la comunidad.

La localización del sistema alimentario campesino elimina de la distribución de alimentos, la necesidad de insumos energéticos, inversiones mayores en infraestructura y gastos de flete. Tiende hacia una distribución equitativa y solidaria. Aunque se detectan jerarquías en la distribución intrafamiliar y se generan relaciones de dependencia entre las fincas con menor producción y las de mayor y más diversa producción, existen pocos motivos para la concentración de alimentos en una persona o en una finca, y los desniveles en la distribución de alimentos suelen ser suavizados por un espíritu igualitario general.

La venta de alimentos fuera de la comunidad, suele ser pequeña e irregular y se limita casi exclusivamente a lo que compran los macateros, quienes vienen esporádicamente de afuera para eso. Los macateros no tienen ni el interés ni la capacidad de comprar al por mayor y las familias campesinas también se cuidan para no vender demasiado y arriesgar y/o agotar sus reservas antes de la próxima cosecha. En otros casos, los hombres emprenden viajes para vender sus productos, empaquetándolos en fardos o bolsas y saliendo como pueden de las comunidades, para vender en los centros urbanos. Algunos cuentan haber ido de Tierra Prometida tan lejos como Asunción para vender porotos, aunque lo más común es vender en mercados más cercanos como Hernandarias o Ciudad del Este, o en Curuguaty en el caso de Yerutí. En estos viajes aprovechan los ómnibus de larga distancia que van por los centros urbanos y cobran un mínimo para el flete de los bultos. No obstante, salir de las comunidades con productos de la chacra, siempre representa un desafío y un gasto significativo que puede o no ser recompensado si por cualquier razón no se vende el producto. En Tierra Prometida, si los bultos son demasiado grandes para ser transportados en moto, el campesino tiene que pagar un taxi que le cuesta unos Gs. 100 mil para llegar al asfalto donde pasan los ómnibus. En Yerutí, la situación es parecida, pero los taxistas brasileños que operan sobre la ruta 10 difícilmente se toman la molestia de entrar a la comunidad, y los colonos dependen de un brasileño con camioneta que vive en la comunidad para poder salir.

Los precios que reciben los campesinos por sus productos en los mercados locales y en los centros de acopio, pocas veces justifican el esfuerzo necesario para hacerlos llegar hasta allí. Aunque miembros de las dos comunidades reconocen los beneficios de la comercialización colectiva, en lo concreto han tenido pocas experiencias positivas. En Yerutí, el comité de la Primera Línea antes vendía su cosecha de sésamo en conjunto al centro de acopio, pero la fragmentación que actualmente aflige al comité, ha entorpecido

sus esfuerzos para seguir con la práctica. Actualmente, los productores venden su sésamo individualmente y aceptan la merma en precios que conlleva su reducida capacidad de negociación.

Finalmente, los almacenes sirven de punto de venta de todos los alimentos y productos que provienen de fuera de la comunidad, así como alimentos industrializados, gaseosas, alcohol, cigarrillos, juguetes, golosinas y misceláneos. Los almacenes operan desde la misma casa de sus dueños; reciben la mercadería a través de macateros o comerciantes vinculados con las redes nacionales de distribución. Además de carne y alcohol, los productos más vendidos son azúcar, sal, harina de trigo, jabón, fideos y aceite. Algunos almacenes también dispensan nafta para las motos, haciéndolos un polo atractivo aún para los que compran pocos alimentos. Casi todas las transacciones se hacen en moneda; si no, por intercambio o a crédito según el producto y la familiaridad que tiene el cliente con el almacenero.

En Tierra Prometida, cuatro macateros abastecen los almacenes de la comunidad; tres vienen de Minga Porâ, distante unos 45 km, y el otro de Itakyry a 30 km. En total son siete almacenes en la comunidad, dos de los cuales pertenecen a brasileños. El barrio "Misiones" cuenta con cuatro almacenes; la mayor concentración aquí puede deberse a que la ruta de acceso principal pasa por allí, pero también a que sus pobladores arriendan más tierra, producen menos y dependen más de la compra de alimentos.

Los macateros que aprovisionan los almacenes vienen una vez a la semana; los productos que traen varían poco en términos de marca y procedencia. La harina y los fideos vienen de procesadores en Hernandarias y Ciudad del Este vinculados a la producción nacional del trigo, que es el cultivo más sembrado durante el invierno en la agricultura mecanizada. La galleta, un pan blanco denso y masticable de consumo popular, viene de un panadero de Minga Porâ que la trae una vez a la semana. El aceite vegetal utilizado en el sistema alimentario de los campesinos de las comunidades, viene importado de Argentina y Brasil frecuentemente de contrabando. El más disponible, económico y por ende el más utilizado, es el

aceite de soja<sup>28</sup>. Las cervezas brasileñas y las gaseosas también hacen un largo recorrido antes de llegar al almacén. Las gaseosas son de las marcas nacionales más económicas, por ejemplo Niko, que se fabrica en San Lorenzo (Gran Asunción) y Piri en Piribebuy, Departamento de Cordillera. La línea Coca-Cola, fabricada en Asunción, también está presente pero se vende menos por su precio elevado. La venta de gaseosas, tanto como el vino y la cerveza, crece considerablemente los fines de semana, aunque los almaceneros aseguran que la caña<sup>29</sup> es el producto que más se vende y se vende todos los días.

Hay dos almacenes en el centro urbano de Quiquyhó/Acahay, que no cuentan con tierras cultivables suficientes para que los dueños puedan independizarse del almacén. Los almaceneros hacen esfuerzos entonces para convertir su despensa en una atracción social. En la despensa de Eugenia, armaron una cancha de vóley, y los domingos juegan los hombres, mientras los espectadores –también principalmente hombres– toman cerveza o una mezcla de vino y gaseosa. En estos eventos, Eugenia vende sopa paraguaya y chipa guazú caseras además de las golosinas y gaseosas que compran los grupos de niños y mujeres presentes.

De la misma forma, aunque quizás menos inocente, Adolfinho el dueño brasileño de otro de los almacenes y patrón del negocio de carbón, tiene dos mesas de billar. Juegan ahí los camioneros tomando cerveza brasileña, mientras los campesinos cargan los camiones con bolsas de carbón. Además de cerveza y caña, su almacén cuenta con alimentos básicos como harina, aceite, galleta y fiambre, para abastecer a los que trabajan en la producción de carbón. Ofrece mercaderías a crédito a los carboneros, y resta lo consumido, de su producción de carbón a fin de mes.

<sup>28</sup> El hecho de que el cuarto país exportador de soja importe grandes cantidades de aceite de soja para el consumo interno, refleja el grado en que la producción sojera opera como un enclave, desvinculado de la economía nacional e indica dónde figura Paraguay en las cadenas internacionales de valor. Se estima que en el año 2010 se industrializó poco más del 20% de los granos producidos en el país mientras que se exportó casi el 77% de la producción. (Capeco, 2011).

<sup>29</sup> Bebida alcohólica destilada de la caña de azúcar.

En Yerutí funcionan cinco almacenes, uno en cada entrada de la Primera Línea y dos más hacia el interior. La despoblada Segunda Línea cuenta con un solo almacén. Los productos ofertados son parecidos a los de Tierra Prometida, pero hay una presencia mayor de productos brasileños que ingresan por la frontera en Salto del Guairá. Aquí los proveedores vienen de Curuguaty. El pan y la galleta se traen de esta ciudad. Uno de los almacenes tiene un dueño brasileño, y el almacén de la Segunda Línea recibe su mercadería del supermercado brasileño ubicado sobre la Ruta 10, cuyo dueño es un terrateniente y sojero mediano de la zona. El dueño del almacén en la entrada de la Primera Línea es el ex-capataz de Rivero Kué, quien también se ha posicionado como el patrón del comercio de carbón en la comunidad. Sin embargo, la poca estabilidad del precio, y la oferta de carbón en Yerutí, no se presta a un sistema de crédito tan elaborado como el de Adolphinho en Tierra Prometida. En Yerutí el almacén tampoco se ha establecido como un espacio social.

### 4.3 El procesamiento

El procesamiento de los alimentos consumidos por los campesinos tiene el mismo cariz de autosuficiencia que la producción, y se realiza con un mínimo de insumos provenientes de fuera de la comunidad y con un consumo energético exiguo. Los comités de productores, en las dos comunidades, cuentan en forma asociativa con trilladoras, molinos y trapiches mecánicos con motores eléctricos o a gasoil. Mientras estas máquinas son aprovechadas por los que viven cerca, la distancia entre las casas y las instalaciones de los comités, inhibe su uso por más personas en la comunidad. En el caso de usar la trilladora a motor, los hombres son los que operan la máquina, pero lo más común es que las mujeres se encarguen de la tarea de trillar el maíz a mano, tanto las variedades que están destinadas a la mesa, como las que se destinan a los animales. Las mujeres muelen el maíz y lo transforman en harina para los platos típicos como la sopa paraguaya, el *roro* y la chipa, con molinos de acero a manivela, especiales para uso doméstico, que ahora están

disponibles en los comercios, y han reemplazado casi totalmente al *angu'a* o mortero gigante de madera que antes usaban las mujeres guaraní y campesinas. El uso de éste sobrevive en las casas que producen arroz, y lo utilizan para separar los granos de sus cáscaras. En las casas que tienen acceso a molinos eléctricos, éstos sirven para moler la mandioca y el coco con los que se hace afrecho, que después se mezcla con el maíz *tupi pytâ* molido, y así preparan un forraje mezclado con el que se alimenta a los chanchos.

La extracción del almidón de la mandioca para la chipa y el *mbeju*, también es un proceso que utiliza una tecnología básica. La mandioca es pelada y rallada con un rallador metálico de donde se obtiene el afrecho de mandioca o *typyraty* que se deja en remojo en un recipiente, y ahí es donde se separa la harina de la fibra. El agua de arriba se derrama dejando el almidón sedimentado; se utiliza una bolsa de lienzo fino para sacar el agua restante, y el almidón se seca al sol. El proceso puede llevar un día entero o más de trabajo y por ende ha sido dejado de lado por las mujeres, en la medida que surgen cada vez más demandas sobre su tiempo. Ha aumentado la cantidad de fábricas industriales de almidón en los últimos dos años, incluyendo una en Curuguaty. Aunque principalmente orientada hacia la exportación al Brasil, la producción industrial de almidón en la zona ha hecho que este producto sea más disponible en las comunidades. Ya son pocas las casas que conservan la costumbre de fabricar su propio almidón.

El “queso paraguay” también ocupa un lugar importante en la mesa familiar, y en su preparación se utilizan insumos localmente disponibles; el agente coagulante es el cuajo, obtenido del estómago bovino, que es empapado en jugo de limón y después usado para separar el queso del suero. El acceso a cuajo químico en los últimos años ha disminuido esta práctica típica, y hay mujeres en las comunidades, que comentan que a causa del clima, hoy en día es más difícil mantener el cuajo natural, el cual tiene que ser guardado en un lugar fresco y aireado entre los usos. Dicen que por la cantidad de moscas, es muy difícil guardarlo en el lugar de costumbre, a la sombra debajo del alero del techo.

Faenar animales es un trabajo que puede ser compartido entre todos los familiares, aunque cuando se trata de patos y gallinas, es la mujer la que mata y despluma. La faena de chanchos, y menos frecuentemente de vacas, significa un día entero de trabajo o más si la familia también se dedica a hacer embutidos. La llegada de las heladeras en la mayoría de las casas, ha minimizado unas tareas antes muy necesarias para asegurar la conservación de la carne. En varias casas aún se encuentran los alambres debajo del techo de la cocina donde se colgaba la carne para hacer cecina. Aún se seca la carne al sol en las casas que no cuentan con refrigerador, y en otras pocas, la gente seca al sol largas tiras de piel para utilizarlas para aperos, ataduras y los catres tradicionales de cuero trenzado.

La mujer prepara y cocina los alimentos de la familia; la madre es la protagonista, pero las hijas mayores también contribuyen en el desempeño de tareas menores. La mujer o la hija mayor se levantan primero en la mañana para hacer el fuego, pelar la mandioca y ponerla a hervir, y después preparar el desayuno. El fuego se mantiene todo el día encendido, ya que al terminar con los platos de una comida, se acerca pronto la hora de empezar con la preparación de la siguiente. Las mujeres de ambas comunidades estiman que pasan entre una y tres horas preparando cada comida para la familia, aunque raras veces está parada en la cocina durante todo este tiempo pues además debe ocuparse de la limpieza de la casa y del cuidado de los animales. El hombre participa muy poco en la preparación de las comidas, pero a él le están reservadas unas tareas específicas. En las pocas ocasiones que se utiliza, el hombre se ocupa de prender y cuidar el fuego dentro del *tatakúa* (horno de barro tradicional usado para preparar la chipa, la sopa paraguaya y varios platos de carne), mientras la mujer prepara la comida a ser horneada. Por su asociación con el mundo masculino del obraje, el reviro, una mezcla seca de harina y aceite o grasa cocida a fuego lento, es un plato que el hombre prepara en algunos casos.

La cocción de alimentos se hace casi exclusivamente a leña, recolectada de las reservas forestales que las familias suelen mantener en sus lotes, y su recolección es responsabilidad de las mujeres

e hijos menores. Como las reservas generalmente quedan cerca de la casa y las dos comunidades se ubican en zonas boscosas, buscar leña no es una tarea tan ardua, como puede ser en otras comunidades que sufrieron un grado mayor de desmonte. Mientras hierve la mandioca, las mujeres salen con hacha para partir los troncos y preparar la leña.

Comidas típicas como el locro y el *vori vori*, igual que el menos tradicional guiso de fideos, se preparan en una sola olla, mientras se usa otra olla para hervir la mandioca. Donde antes se usaban ollas de hierro fundido como recipientes, ahora, por su bajo costo, predomina el aluminio. Aunque las comidas cotidianas se preparan sobre el fogón, cada casa también cuenta con un *tatakúa*. Por la cantidad de leña que lleva para calentarse, el uso del *tatakúa* es reservado para comidas especiales en días especiales. La infraestructura para la cocción de las comidas varía de casa en casa, desde una olla suspendida sobre una fogata hecha en el suelo, hasta fogones de ladrillos con revoque de barro y una plancha de hierro de diferentes tamaños, arriba; en algunas casas, al fogón se le agrega un horno a leña. La cocina de hierro se ha adoptado en ciertas familias, lo cual también permite hornear comidas sin prender el *tatakúa*. Debido al costo del gas doméstico y por los inconvenientes que implica conseguir la recarga de la garrafa, la cocina a gas sólo aparece en las casas de los relativamente prósperos, y se usa nada más que en momentos de apuro. Se vio un horno microondas en una sola vivienda, la de un paraguayo en Tierra Prometida que tiene mayores ingresos por arrendar sus cuatro lotes a los brasileños para el cultivo de soja.

Miró (2004) identifica un número de distintas técnicas de cocción en la cocina paraguaya que incluye, hervir, hornear, tostar, asar, fritar y cocinar entre las brasas<sup>30</sup>. Cocinar hirviendo la comida en la olla es lo más común, mientras que las tortillas y *mandi'ochyryry* son comidas fritas con aceite o grasa; batatas y cebollas aún se preparan cocinándolas a las brasas. El *tatakúa* y el horno,

<sup>30</sup> Mimói (pupu), ka'ẽ, maimbe, hesy, chyryry, y mbichy, respectivamente. Mbichy puede también referirse a la carne asada, so' o mbichy (Guasch y Meliá, 2005).

son usados para la preparación de varias comidas. El asar carne, un trabajo que corresponde al hombre en la cultura campesina, es menos frecuente y se asocia más que nada con las fiestas grandes como la Navidad. El término para asar, *hesy*, también se puede aplicar a algunas formas del procesamiento de la yerba mate, en la que se cuelga bien arriba de un fuego lento para secar la hoja.

La cocina puede ser totalmente abierta, de dos o tres paredes o cerrada, y en muchos casos está separada de la vivienda principal. La separación funciona para alejar el calor y el humo de los dormitorios durante el verano caluroso y limitar daños a la vivienda en el caso de un incendio, una consideración significativa cuando las tablas de madera siguen siendo el principal material de construcción. Reforzando este punto, se ve la inclusión de la cocina bajo el techo principal, sólo en las pocas viviendas construidas de ladrillo y cemento en la comunidad.

#### 4.4 El consumo

A grandes rasgos, hay poca diferencia entre una casa y otra en los alimentos consumidos por las familias campesinas. Se puede hablar de un “léxico básico” de unas cuantas comidas que se preparan y del cual ninguna casa se distancia mucho; las variaciones, en gran medida, reflejan las diferencias en la producción de chacra a chacra. Las influencias exóticas son limitadas principalmente a las pautas alimentarias introducidas por los numerosos brasileños que viven o trabajan en las comunidades; la manifestación más visible es la costumbre de cocinar y servir el feijão (un tipo de poroto) y el arroz por separado. Basta decir que nadie en las comunidades prepara hamburguesas o *chop suey*. No obstante, hay casas que por razones que remiten primordialmente a la diversidad de su producción alimentaria, pueden variar su consumo de alimentos mucho más dentro de este léxico básico. Para poner un ejemplo, se puede decir que en todas las casas, en las dos comunidades, se come tortilla para el desayuno. Ahora bien, hay casas que comen tortilla todos los días para el desayuno, y para la cena también. En las familias con dieta más variada, la tortilla aparece en la mesa

cada tanto, pero no diariamente, y quizás ya no es sólo una tortilla de harina, huevo y agua, sino una tortilla hecha de una mezcla de harina de trigo y harina de maíz, con leche, queso, cilantro y cebolla de verdeo. En las dos casas se come tortilla, pero difícilmente se puede decir que las dos casas comen igual. De la misma forma, la adhesión de las familias a la cocina tradicional varía notablemente. No es lo mismo comer el *vori vori*<sup>31</sup> de gallina una vez a la semana, que prepararlo una vez al año para la Navidad.

Miró, en su sistematización de la cocina paraguaya, destaca la creciente sustitución de las comidas tradicionales como harina de maíz y loco en la alimentación campesina, por arroz, fideos y alimentos procesados. La autora vincula este cambio, a la penetración de la agricultura moderna en el país en los años setenta, lo cual significó el lento desmantelamiento del sistema productivo tradicional. Atribuye la mudanza hacia comidas procesadas, a una subvaloración de la comida paraguaya, a una falta de auto-estima por las comidas típicas, y nota las consecuencias de esta transición nutricional en la salud de la población paraguaya, rural y urbana (Miró, 2004). La tendencia a comer cada vez más productos industrializados, es evidente, tanto en los relatos de los campesinos en Tierra Prometida y en Yerutí, como en sus alacenas. Carlos reconoce que antes casi toda la comida del campesino era “natural”. Tomaban miel de caña en vez de azúcar; usaban aceite de coco en vez de comprar aceite de soja, y molían harina de maíz antes de comprar la harina de trigo. Actualmente, sigue habiendo casas que mantienen un sistema de producción tradicional, y por ser tradicional, tienen un fuerte grado de independencia del almacén. La casa de Rodolfo y Cándida en Yerutí es un ejemplo. Ellos secan su propia carne y hacen embutidos, curan su propia yerba, producen el maíz loco para el *jopara*<sup>32</sup> y casi no compran del almacén. Por el otro

<sup>31</sup> Caldo de gallina o de carne vacuna con bolitas o cubitos de harina de maíz (queso, opcional), comprimidos a mano.

<sup>32</sup> Caldo de poroto (distintas variedades) y maíz loco (avati morotí) preparado con carne, queso, cecina o pata de animales (Miró, 2004). El *jopara* se come tradicionalmente el 1º de octubre para espantar al *karai* octubre, un hombre mítico que vive en el monte, “medio petisón es el hombre y su ancho sombrero lo achata aún más. Lleva puestas unas ropas roñosas y, como ya dijimos, hace sonar su rebenque antes de entrar a espiar

lado, hay casas que dependen casi exclusivamente de la compra de alimentos. Hugo y Ambrosia de Tierra Prometida, antes producían para el autoconsumo, pero ahora compran casi todo y han arrendado su tierra a un brasileño (Mauricio) para pastar sus animales. Hugo es profesor de una escuela en Misiones. Aunque compra todos sus alimentos, muchos de éstos provienen de fuentes locales. Compran porotos y hortalizas de sus vecinos y leche y carne de Mauricio, pero la mayoría de las compras las hacen en San Alberto, a unos 60 kilómetros de la comunidad. Dicen que se compra más barato allí que en las despensas. Para ellos, un desayuno típico sería café con leche y pan, y cuando cenan, lo hacen con tortilla de harina de trigo. Si bien Hugo y Ambrosia han abandonado la chacra, su sueldo público les permite cierta flexibilidad en el momento de elegir comidas. En las casas de los carboneros, donde los ingresos son menores, pagar un taxi para ir de compras está fuera de sus posibilidades, y sus dietas se limitan a los alimentos que los almacenes de la comunidad y sus vecinos pueden poner a su disposición: harina de trigo, arroz, fideos, fiambres, aceite, sal, yerba y azúcar.

Teniendo en cuenta que la dieta cotidiana de las familias se encuentra dentro de un amplio espectro, entre variada y monótona, “tradicional” y dependiente del almacén, volvemos a la tarea de describir a grandes rasgos, el consumo de alimentos en las comunidades campesinas de la frontera agrícola.

Tres comidas principales estructuran el consumo en las familias campesinas; desayuno, almuerzo y cena. Dada la actividad física que demanda el trabajo cotidiano tanto del hombre como de la mujer, no debe sorprender que las tres comidas sean sustanciosas, pero la principal es la comida del mediodía. La cena suele ser un poco más liviana que las otros dos, particularmente cuando hay menos trabajo en la chacra; en esos momentos, la cena puede reducirse a frutas, tortilla, o mandioca con leche. Existe cierta paridad entre las comidas para el desayuno y las comidas para la cena, ya que muchas familias nombraron tortillas, *mandi’o chyryry* y *rora*

---

en las cocinas y en las ollas. Karai octubre es la pobreza, la miseria, las penurias. Se le ahuyenta solamente con una olla repleta de comida” (MEC, 2009).

como comidas que comían tanto a la mañana como a la noche<sup>33</sup>. La constante es que nunca falta un plato de mandioca hervida en el centro de la mesa, ya sea desayuno, almuerzo o cena, y muchos se refieren a ésta con orgullo, como el “pan del Paraguay”. El único alimento sólido ingerido entre las comidas suelen ser las frutas silvestres y las cultivadas, que se encuentran desparramadas por la finca.

El desayuno se toma ya entrada la mañana; a esta hora los hombres habrán hecho bastante trabajo en la chacra antes de desayunar, y las mujeres muchas tareas, como alimentar y cuidar los animales, ordenar la casa, además de preparar la comida. Un desayuno típico podría consistir en cocido de maní con tortilla, o cocido de yerba mate con leche y *rora kyra* o *mandi’o chyryry* o el picadito de carne de chanco o vacuna con verduras y condimentos. En las casas con una menor producción alimentaria, la tortilla, o en ciertos casos la galleta, es la comida básica de la mañana. El cocido de maní con leche y azúcar tiene mucho aporte calórico, pero a falta de éste, el cocido de yerba mate también con leche y azúcar es lo más común. El cocido, en algunos casos, parece cumplir la función que Mintz (1985) le atribuye al té azucarado tomado por las clases obreras en la Inglaterra industrial de principios del siglo veinte, es decir, una mezcla de un estimulante con azúcar que provee calorías puras para el trabajo, aunque sin valor nutritivo, y que suprime el apetito. Por lo general, las familias consumen bastante azúcar, siendo ésta agregada al cocido y a jugos de frutas. En algunas casas de menores recursos, donde por la alimentación deficiente las mujeres no producen leche suficiente para dar de mamar a sus niños, el azúcar se agrega a la leche de vaca –muchas veces comprada y diluida con agua– y se establece en la niñez un antojo por dulces que persiste en la vida adulta (Rozin, 1997). Familias con su propia producción de caña y acceso a los trapiches de los

---

<sup>33</sup> Rora kyra: una mezcla seca de grasa y harina de maíz muchas veces servida con leche. Mandi’o chyryry: mandioca frita en aceite con cebolla, huevo, cilantro y carne de chanco si hay.

comités de productores, endulzan con melaza o miel de caña, pero la mayoría recurre al almacén para comprar azúcar refinada, hasta hace poco, a un precio no prohibitivo<sup>34</sup>.

El almuerzo se toma a mediodía y a veces un poco antes. Los almuerzos más nombrados y observados fueron, porotos o feijão servido con fideos o arroz y a veces con carne. El condicional “si hay carne...” era el preámbulo que precedía a muchas de las descripciones de los almuerzos típicos que escuchamos, indicando que el consumo de carne muchas veces existe más como un antojo que como una realidad. El guiso de fideos o tallarín y el guiso de arroz, los dos preparados con carne, figuraban en esta lista, mientras en otras casas mencionaron el *vori vori* y el loco. Porotos con arroz o con fideos, aparecen en la mesa al mediodía, varias veces durante la semana.

Se cena generalmente cuando se pone el sol, y en algunas casas no se come hasta las nueve o diez de la noche. Como ya se mencionó, es la más liviana de las comidas, y hay familias en las que directamente no se come. Quizá por ser la comida menos importante del día, hay menor presión para prepararla, y la mujer tiene más libertad en el momento de elegir qué preparar para la cena, una elección ciertamente influida por el cansancio que ella siente al final del día. En este sentido, se vio una mayor variedad en cuanto a cenas preparadas: desde la chipa, que puede ser preparada una o dos veces a la semana, *rora kyra*, *chipa apu'a*, de harina de maíz cocinada en sartén y acompañada con leche o cocido negro, hasta la tortilla, el reviro o alguna fruta de estación, incluso se pueden preparar comidas con carne o hacer una tortilla con los restos de la comida del mediodía.

---

<sup>34</sup> El precio del azúcar sufrió una fuerte alza en la segunda mitad del año 2010, continuando una tendencia alcista que ha visto subir el precio hasta casi 250% en los últimos seis años (ABC Color, 16 febrero 2011). Entre los años 2001 y 2010 las exportaciones de azúcar aumentaron 127% (Banco Central del Paraguay, 2010) y en uno de estos años el volumen superó las 100 mil toneladas; sin embargo, hay indicios de escasez en el país, y los almacenes en las comunidades visitadas, venden exclusivamente azúcar importado de Brasil y Argentina. Por el gran volumen que utilizan, los productores de gaseosas, principalmente Coca Cola, también inciden en la escasez y la elevación de precios internos (ABC Color, 3 febrero 2011).

Los mates de la mañana temprano y las rondas de tereré a media mañana y a la tarde, dan forma a la rutina campesina y ocupan los espacios entre comidas. El mate se toma con yuyos, a primera hora del día, donde los hombres y mujeres planifican su día y su trabajo. La hora del tereré sirve como un descanso para el hombre que trabaja en la chacra; antes se llevaba un cántaro de cerámica para tomar agua y tereré, ahora algunos ya usan termos. Otra forma es que alguien de la casa, normalmente un hijo o hija menor, lleve una jarra con agua o si no está tan lejos, el hombre vuelve de la chacra para tomar en la casa el tereré acompañado de la mujer, quien se encarga de preparar y cebar, pero al no salir del espacio del trabajo doméstico, ni alejarse de los niños de la familia, ésta no puede descansar. El rito de tomar tereré se repite y se extiende a la tardecita. La llegada de congeladoras y heladeras al campo en las últimas dos décadas, significó que el tereré se tome con hielo, lo cual ha sido una actualización de la tradición guaraní. La tarea de hacer hielo, llenando bolsitas de plástico, se hace a la noche para el próximo día y recae sobre los menores de la casa.

En muchos sentidos, el juntarse alrededor de la jarra y la guampa (vaso hecho indistintamente de madera, metal, u otro material para servir el tereré), son más sociales que las propias comidas, las cuales aunque lejos de ser solemnes, tienden a ser desprovistas de un carácter ceremonial. Es en estos momentos cuando los vecinos pasan para visitar, y en la casa campesina a cualquier visitante se le da la bienvenida sacando las sillas para crear un espacio para sentarse y tomar tereré. Existe una amplia literatura sobre las tradiciones del mate y el tereré, tanto en Argentina como en Paraguay, y sobresale la obra de Benítez (1997), que dedica un volumen entero al tereré; pero lo que más interesa ver es cómo éste se inserta en la cotidianidad de los y las campesinas, y cómo en torno a él se socializa el conocimiento.

La charla casual sobre cotidianidades, unas más triviales que otras mientras se toma tereré, hace que éste frecuentemente se convierta en un espacio importante para el intercambio de saberes. El clima, como en todo el mundo, es un tema recurrente, pero en una

comunidad que se dedica a la producción agrícola, conversaciones sobre los pormenores del clima llevan una carga mayor, y muchas veces los comentarios conllevan a los participantes a compartir y discutir estrategias para la siembra de ciertos cultivos. De la misma forma, noticias, incluyendo noticias sobre compradores y los precios que ofrecen, viajan rápidamente por medio de estas interacciones. Al entender cómo el tereré sirve como un espacio de intercambio social y cultural que facilita el traspaso de conocimientos entre los sujetos, podemos entender cómo van disminuyendo y se van empobreciendo estos espacios, con la despoblación prevalente en las dos comunidades.

Si la comida del mediodía es la más importante del día, la comida de mediodía del domingo es la más importante de la semana. Aunque no es raro ver personas trabajando un día domingo, en general se observa como un día de descanso, y el almuerzo es una oportunidad para verse con parientes que viven a distancias que no facilitan las visitas entre semana, particularmente las mujeres, que por su recarga de trabajo, poseen menos oportunidades para salir del hogar. Ellas no se liberan del trabajo de preparar la comida, pero el trabajo se comparte con otras mujeres que ayudan en la preparación o traen comidas ya preparadas. Al igual que con el tereré, es importante reivindicar la cocina de los domingos como un espacio donde recetas, técnicas y conocimientos son compartidos (o no compartidos) e hijas menores observan y aprenden de sus mayores. El encuentro de los domingos cobra justamente mayor importancia para las mujeres, que al no verse durante la semana, y por no contar con muchos otros espacios de encuentro —al tener agua corriente en las casas, o en todo caso en el pozo, las tareas que tradicionalmente reunían a las mujeres, como la búsqueda del agua o el lavado de ropa en el arroyo— ya no funcionan como espacios sociales.

Mientras las mujeres preparan la comida, los hombres se sientan afuera a tomar tereré o alguna otra bebida. El consumo de alcohol en las comunidades se concentra los fines de semana, aunque tomar vino con jugo de alguna fruta entre la pareja y los hijos mayores

un día de semana, no es insólito. El consumo de caña entre los más apegados sigue sin mucha variación durante la semana. Si bien la producción de alcohol existe por fermentación de la miel de caña y en menor medida de jugos frutales, los licores caseros representan una parte ínfima del consumo, y los almacenes son los responsables de proveer las cajas de vino nacional y cervezas brasileñas en lata, ya que casi no existen botellas de vidrio en las comunidades.

La familia después se reúne para compartir la mesa en un ambiente salpicado de chistes, cuentos y burlas amenas. De la misma forma que la comida industrializada ha invadido lentamente la mesa cotidiana, también ha avanzado en las mesas más celebratorias, normalmente con remanentes de las comidas tradicionales. Miró hace notar el aumento en el uso del tallarín, en los *karu guasu*, por la facilidad de su preparación y por lo económico que es (Miró, 2004). Por supuesto, el bajo costo del tallarín tiene peso sólo si su preparación no incluye carne, cuyo precio también ha escalado notablemente durante el transcurso de esta investigación. En algunas familias, el tallarín servido con conserva de tomates tiene un significado mayor al de siempre, al habérselo asociado anteriormente con fiestas de cumpleaños. El haber constituido una comida de festividades, brinda al tallarín una carga simbólica fuerte, lo que facilitó su “ritualización” en la dieta cotidiana, de manera que los fideos se volvieron más disponibles y más económicos. Mintz (1985) utiliza la palabra ritualización definida como “la incorporación y resignificación simbólica de materiales nuevos” para describir el proceso por el cual nuevos alimentos son incorporados en la dieta cotidiana y a la vez apropiados simbólicamente por sus nuevos consumidores.

Las comidas típicas que siguen en la mesa los domingos y días de fiesta, son el chipa guazú durante la cosecha del maíz choclo, la sopa paraguaya, el *kure ka'ẽ* o chancho al horno, el *vori vori* y el *so' o apu'a*, o albóndigas paraguayas. La Navidad, el Año Nuevo y la Semana Santa son las fiestas principales del año. Las fiestas de celebración de santos patronos se festejan según las familias y los barrios, aunque el día de San Juan, el 24 de junio, es festejado

a nivel nacional y se asocia particularmente con la preparación de comidas típicas como *chipa asador*, *chicharrón trenzado*, *payagua mascada*, *pastel mandi'ó*, *mbeju* y otras, muchas veces en fiestas públicas en las escuelas y clubes. En Yerutí había una concentración de fiestas a principios del mes de octubre, empezando con el 1º, cuando unas familias comieron el jopará para espantar el hambre durante todo ese mes. El 4 de octubre es el día de San Francisco, y una familia mató su chanco para celebrar la fiesta del santo patrono de los animales. Después, el 7 del mismo mes es el día de San Marcos y en la Segunda Línea mataron un novillo en honor del santo, y otras familias rezaron sobre ofrendas de chipa para la salud de sus vacas.

En Navidad se prepara sin falta chipa guazú, o si la cosecha de maíz aún no está lista, preparan la sopa paraguaya y muchas familias gozan de un excepcional asado de carne o chanco al horno para la ocasión. El clericó, que es una ensalada de frutas con vino, es infaltable en esta época del año y alegra las fiestas de Navidad y Año Nuevo. La celebración del Año Nuevo difiere poco de la Navidad en términos de comidas en la mesa y comensales a su alrededor. En pleno verano, las dos fiestas son beneficiarias de la abundancia de la cosecha en un año normal. Sin embargo, este año, algunas familias no lograron sembrar su maíz a tiempo por temor a las fuertes heladas que caían en la primavera. Estas familias se vieron forzadas a comprar de sus vecinos el maíz choclo para el chipa guazú o comprar la harina de maíz para la sopa. Dado que las dos comunidades han sufrido una emigración fuerte de sus pobladores a las ciudades y a países extranjeros, las fiestas son un tiempo de reunión en el campo. El retorno de los hijos e hijas de los colegios y universidades, y de los hermanos y hermanas que trabajan en las ciudades muchas veces lejanas, brinda a esta época un sentido de festejar la abundancia de la tierra y la comida del campo, comida a la cual los residentes urbanos tienen poco acceso durante el año.

De igual manera, la familia se reúne para pasar la Semana Santa en las comunidades. Durante esta semana, se revive el rito de la preparación de la chipa el miércoles santo, para comerla y compartirla con los vecinos durante toda esa semana. Hay un ir y venir de chipas de casa en casa, así los familiares de una casa tienen la oportunidad de probar la producción culinaria de las demás familias. Miró, en una obra que contiene una recopilación de 63 recetas para la chipa, relata el papel de esta comida como pan sagrado en la religiosidad paraguaya (Miró, 2000), hecho que se constata en las distintas ofrendas que se hacen de la chipa esta semana y durante el año. El jueves santo es el día de la comida principal de la semana, y como en Navidad y Año Nuevo, hay abundancia en el consumo de una variedad y cantidad de comidas: carne asada, chanco al horno, gallina al horno, sopa paraguaya y diversas ensaladas ocupan la mesa. El viernes santo es significativo, es el único día de ayuno en el año y no se enciende el fuego para cocinar, aunque muchos en las comunidades ya no lo observan rigurosamente y otros se someten a una dieta sólo de frutas durante del día. Si se come un plato fuerte a medio día, es pescado, ya que como es costumbre en las tradiciones católicas, se evita el consumo de carne roja durante todos los viernes de la cuaresma y con más razón el viernes santo.

Por lo general un espíritu igualitario marca el reparto de los alimentos en la familia, y las porciones suelen ser generosas y de tamaño similar para todos y todas. Generalmente, la familia entera come sentada al mismo tiempo, con la excepción ocasional de los más pequeños quienes a veces son servidos antes. Los caldos generalmente sirven para economizar los alimentos en tiempos de hambre, y permiten que la familia comparta la escasez. No existe un trato diferencial por sexo entre los hijos y las hijas en cuanto a la cantidad de comida que reciben, pero no es raro ver que el papá recibe la presa de pollo de su predilección o la mejor porción de carne. Cuando falta carne o comida, es la mujer la que se sacrifica en la calidad o cantidad de su porción, y lo hace con el espíritu de abnegación celebrado por la tradición patriarcal que persiste en la cultura campesina. Dentro de la misma lógica, el hombre por

lo general también goza del privilegio de ser el primer servido en la mesa, y si falta lugar en ella, es la mujer la que come en la cocina. El pensamiento que da prioridad al hombre, generalmente se justifica en la práctica, por el hecho de que es él el que hace el trabajo duro de la chacra, mientras la mujer se dedica a las tareas domésticas que son menos valorizadas.

Esta jerarquía por sexo que subyace en la distribución de alimentos es más pronunciada en algunas mesas familiares y desaparece totalmente en otras. En tiempos normales, el tener comida suficiente significa que cualquier distribución desigual no afecta sustancialmente la cantidad de comida a la que los familiares tienen acceso –aún cuando no haya más que tortilla frita, la cantidad preparada basta, aunque falte en densidad nutricional o en variedad– pero sí refuerza simbólicamente la subordinación de la mujer al hombre, y señala cómo podría ser el reparto en una situación de escasez extrema. De todas maneras, por encima de esta jerarquía por sexo, prima una preocupación general por los niños y niñas, y no es raro que los más jóvenes sean los primeros en comer. Además, algunas familias aguantan durezas económicas substanciales para conseguir leche para los más jóvenes, y la abnegación se comparte entre los hijos mayores y los padres. En todo caso, son pocas las veces que la satisfacción del hombre se da a costa de los niños de la familia.

Si bien la dieta familiar difiere de casa en casa, las diferencias en calidad y cantidad de alimentos consumidos, no corresponden a una rígida estratificación social o política. Las colonias no cuentan con una estructura política centralizada dentro de la comunidad; como colonias del INDERT, el ordenamiento del territorio es responsabilidad del ente público. Las dos comunidades se ubican dentro de municipalidades mayores, pero por la distancia, su poco peso poblacional y la negligencia histórica de las municipalidades, las comunidades están básicamente aisladas de estos centros administrativos. Históricamente, los campesinos/as encuentran barreras para acceder a cargos políticos. Si bien los que ocupan empleos públicos como los profesores y promotores de salud, gozan de

cierto prestigio social, éste no los coloca apreciablemente encima de los demás, y no se traduce necesariamente en una alimentación diferenciada. Cualquier diferencia en sus pautas de consumo se debe a que cuentan con un ingreso en efectivo que les permite comprar más comida del almacén y a la vez, menos tiempo para dedicar a la producción para el autoconsumo. De todas formas, hay profesores que compran casi el total de sus alimentos, y otros que en sus horas libres y con el trabajo de las mujeres en la casa, logran producir alimentos suficientes para el autoconsumo y aún hasta vender algún excedente. Estas familias tampoco expresan actitudes hacia su alimentación, que varía de forma desmedida de las otras familias en las comunidades.

Difícilmente se puede hablar de una cocina diferenciada entre las familias más pudientes de la comunidad, o por así decirlo, una alta y una baja cocina campesina. Como sugerían las prácticas tradicionales del trabajo comunitario, el trueque, y el compartir el excedente, hay una tendencia en las comunidades campesinas hacia la reciprocidad, la generosidad y las relaciones horizontales entre vecinos. Los desniveles reales que existen entre las distintas casas en cuanto a la calidad de su dieta, son atribuibles a diversos y complejos factores, pero no pueden leerse estas diferencias fácilmente en clave de una estratificación dentro de la comunidad.

Reconocer la horizontalidad en las pautas alimentarias dentro de la comunidad no quiere decir que los campesinos no tengan el concepto de cómo las diferencias de clase social se expresan a través de la alimentación. Al respecto, se escucharon comentarios que mostraban una clara conciencia de cómo los ricos se dan todos los gustos y ellos, los pobres, están condenados a comer lo que hay. Guillermo, de Yerutí dice: “...los ricos comen asado, comen tallarines. Pasan bien la vida, tienen plata, comen lo que quieren... El pobre [come] lo que consigue”. Matilde dice que antes quería comer mucha carne, pero “éramos demasiado pobres, comíamos *mbokaja* (coco) y *mbaipy* (polenta)”. Marcelino, de Tierra Prometida, dice: “no tengo vaca, soy pobre... como porotos todos los días”. Y Natalia, de Yerutí, dice que “los pobres casi no tienen cumpleaños. Los

ricos comen comida linda, los pobres lo que pueden producir”. En otra entrevista, Francisco, de Tierra Prometida, también refiere al coco como comida de los pobres, y riéndose dice “los vecinos van a hablar de nosotros si nos escuchan acá rompiendo cocos, van a decir que no tenemos qué comer”.

Los comentarios muestran una clara diferenciación entre ricos y pobres, y casi siempre una identificación con el ser pobre. Entre las comidas de los ricos, lo más nombrado es la carne, particularmente el asado, lo cual como vimos, con suerte, los campesinos acceden a comerlo unas dos o tres veces al año, en las fiestas. También están los tallarines y el más amorfo “lo que quieran”. Entre las comidas de los pobres figuran el coco, el poroto y la polenta.

#### **4.5 La eliminación de desechos**

El sistema alimentario campesino se muestra eficiente en reciclar no sólo lo que sobra de la mesa, sino también lo que se puede considerar como desecho producido en cada actividad relacionada con la alimentación. El contraste con el sistema alimentario globalizado en este sentido, es flagrante. En el sistema alimentario campesino la comida no se echa a perder, y la producción y distribución de alimentos produce un mínimo de desechos. El modo de la alimentación campesina establece una relación armoniosa, no depredadora, con la naturaleza y produce alimentos suficientes con un mínimo de energía y con un mínimo de externalidades negativas.

Al depender poco de insumos externos para la producción agrícola y hortícola, el gasto energético en transporte para traerlos a la comunidad y las correspondientes emisiones de dióxido de carbono producidas, se mantienen a niveles mínimos. Sin comprar grandes cantidades de semillas, plaguicidas o fertilizantes químicos, la contaminación por los envases descartados es casi nula. En cambio, los productores sojeros de la Estancia Cóndor, colindante a Yerutí, fueron multados por las condiciones aberrantes en que se encontraron envases vacíos de plaguicidas. Un cierto número de productores, en las dos comunidades, emplean plaguicidas en sus cultivos, muchas veces estimulados por una percibida necesidad de

competir con los grandes productores, es decir la necesidad de frenar el avance de insectos que huyen de los monocultivos y atacan a sus chacras. Esta transición hacia una producción más dependiente de químicos y por ende más contaminante, pone en peligro la salud de las familias, los suelos y los cursos de agua que atraviesan por las comunidades. Si bien la tendencia es preocupante, la escala de producción campesina y el limitado número de productores que utilizan agroquímicos, ayuda a minimizar esta contaminación, y las campañas para la producción agroecológica promovidas por ASAGRAPA en Tierra Prometida, sirven como un freno potencial en esa comunidad.

La producción de animales tampoco genera desechos de forma masiva. Aún los campesinos que tienen más recursos, pocas veces llegan a tener más de cinco cabezas de ganado bovino, y aún este número supera la cantidad de animales que tiene la mayoría de las familias, que tienen una o dos vacas lecheras con cría. Los desechos son biodegradables y se quedan en el campo, cuando no están reincorporados como fertilizantes en la producción agrícola. Los excrementos de cerdo se sacan del chiquero y se dejan en el bosque para que se descompongan *in situ* para ser eventualmente reincorporados al suelo. Pasa lo mismo con las heces de gallinas.

En cuanto a la distribución de alimentos, el tiempo entre la chacra y la mesa es mínimo, reduciendo la cantidad de materiales y energía utilizados para el embalaje y la conservación de alimentos. Los papeles y los plásticos que sobran después de la compra de alimentos del almacén, son quemados en las casas de sus usuarios finales, ya que no hay recolección de basuras ni un basural comunitario. Se trata de un mínimo de residuos en las casas que conservan una fuerte producción para el autoconsumo, y estos residuos son producto del sistema alimentario globalizado al cual los campesinos se arriman ante la erosión de su sistema sustentable. Igualmente, algunas familias demuestran una capacidad creativa enorme para utilizar sus propios desechos y hasta los de otras familias. Rita,

de Tierra Prometida, cuenta que sus hijos coleccionan botellas plásticas volviendo a casa después de la escuela, ya que la familia no consume gaseosas; las botellas son utilizadas como semilleros.

El procesamiento de alimentos tampoco genera desechos considerables, aunque la producción de almidón sí produce un líquido tóxico. Las fibras sólidas que sobran de la producción, el *typyraty*, figura en varias recetas y cuando no está incorporado en la alimentación humana, sirve como forraje para los animales (Miró, 2004). De la misma forma las cáscaras de granos y las pieles de tubérculos, frutas y hortalizas que no son consumidos, se les da a los animales, y lo que resta vuelve al suelo.

La comida que sobra puede ser utilizada de distintas formas. Por ejemplo, si hay comida que queda en la olla después del mediodía, ésta puede formar parte de la cena. El consumo de sobras de una comida anterior ha sido facilitado por el uso de la heladera en el hogar. Antes, esto era más restringido, particularmente en el verano, aunque sí existía la práctica de integrar las sobras en la masa de la tortilla, fritarla y guardarla para la cena. Lo que sobra de la mesa se vuelve alimentación para los animales. Los perros, que no disfrutaban de ninguna alimentación especializada, disputaban por los huesos y los trozos de mandioca; a esto tampoco los chanchos están ajenos. Y las aves aprovechan lo que queda después.

Hay una conciencia muy extendida entre los mayores de las dos comunidades, que ahora las cosas son más difíciles que antes. Guillermo, de Yerutí, expresa este sentimiento. “Antes se vivía bien (*Jaiko porâve*), ahora no es tan fácil... todo es más apretado”. Otro señor de Yerutí es más literario diciendo que “antes teníamos que trotar” para sobrevivir, “ahora tenemos que correr”. Como no ha de sorprender, la decadencia de la calidad de vida en las comunidades campesinas se manifiesta en su dieta. María Rosa, en Tierra Prometida, es una madre soltera cuyos hijos ya son todos grandes. Ella mantiene a su familia vendiendo dulce de maní y chipa en la comunidad. Dos de sus hijos trabajan en una estancia brasileña a unos 80 kilómetros, pero tienen que pagar a vecinos para trabajar en su chacra para producir maní y otros alimentos. Ella dice que

ahora “no hay tanta mandioca; la tierra no está tan linda, no produce bien, ahora la gente produce mucho menos para comer, hay menos plata que antes”. Catalina, de la Segunda Línea de Yerutí, dice que a veces la comida falta, al igual que Librada de la Primera Línea. Este año, Lina perdió casi toda su cosecha de batata por el picudo, una plaga que ella dice viene de las tierras de Samaniego cuando fumigan la soja. Al final pudo vender algo de su batata a un vecino que las compró para alimentar a su vaca.

Este esbozo del sistema alimentario campesino se aproxima a un sistema alimentario típico, elaborado en base a la observación de campo y a las respuestas que han dado familias campesinas en numerosas entrevistas. Las decisiones individuales o familiares en cuanto a superficie cultivada, la plantación de cultivos de renta, el arriendo de la tierra y la selección de cultivos, representan desvíos de estas líneas generales más o menos significativas según el caso. Sin embargo, a pesar de las diversas estrategias elaboradas por las familias en las distintas comunidades, existe una semejanza destacable en puntos claves, como los cultivos producidos, la forma de habitar el ambiente natural, las fuentes de energía y el trabajo disponible en cada familia, los conocimientos y las técnicas utilizadas, el acceso a capital y tecnología y significativamente, las comidas que cada familia consume. Todo esto nos permite hablar con propiedad de un sistema alimentario campesino tipo, que constituye la matriz sobre la cual las familias de Yerutí y Tierra Prometida basan sus propias estrategias de alimentación, cada una con sus matices diferentes.



## **5. Presiones sobre el sistema alimentario campesino en Yerutí y Tierra Prometida**

Seguidamente se identifican los factores que contribuyen a la debilitación del sistema alimentario campesino al presentarse como obstáculos a su pleno funcionamiento. Varios de los factores identificados se derivan directamente del avance del monocultivo de la soja sobre las comunidades investigadas; otros son más bien efectos secundarios producidos por el modelo de desarrollo agroexportador promovido por los actores del sistema alimentario capitalista global y apoyado por las políticas del Estado. Para cumplir con el propósito de una exposición ordenada, los factores están listados por separado, pero recalcamos que los factores son interrelacionados, interdependientes y acumulativos en los impactos que tienen sobre el sistema alimentario campesino.

### **5.1 La pérdida del territorio**

La tierra es el principal medio de producción en el sistema alimentario campesino, pero además, dada la fuerte localización de éste, la tierra de la comunidad es el espacio físico donde se desarrollan casi la totalidad de las actividades integrales al sistema: la producción, el procesamiento, la distribución y el consumo de alimentos. En una cultura en que los sujetos históricamente han dedicado una buena parte de sus vidas a la tarea de convertir el suelo en alimento, las actividades centrales a la alimentación no se reducen a meras fases en una cadena productiva, sino son

experiencias vividas que constituyen la cotidianidad de los campesinos y representan elementos fundamentales a su identidad. El espacio en que toman lugar cobra sentido más allá de su condición de medio productivo. Glauser (2009) observa que las tierras que las familias dejan atrás cuando se van de las comunidades no son tierras sin más, sino “territorios campesinos, territorios apropiados, marcados, vividos y recreados”. Justamente, son las actividades de la cotidianidad las que “marcan” estas tierras y que les dan sentido como territorio: el ir y venir diario que desgasta el sendero al mandiocal, las carpidas y limpiezas que delimitan la chacra, el piquete de la vaca que frena el avance del bosque. Cualquier pérdida de territorio provoca distorsiones y presiones en el sistema alimentario al erosionar las bases del sustento de la comunidad, pero también atenta contra la cohesión de la comunidad causando sensaciones de aislamiento y abandono que vuelven a estimular el éxodo del campo (Palau et al., 2009).

El sistema alimentario campesino pierde territorio de dos maneras. La primera se da cuando las familias de la comunidad abandonan sus lotes, o como pasa con más frecuencia, los venden a productores brasileños. Tanto el abandono como la venta de un lote significa la ida de una familia de la comunidad, y forzosamente la cuestión de pérdida de territorio está estrechamente vinculada al despoblamiento de las comunidades campesinas. La segunda manera en que el sistema alimentario pierde territorio es cuando la producción mecanizada para el mercado avanza sobre las chacras y pasturas antes dedicadas a la producción alimentaria dentro de la misma finca. Los cultivos comerciales que más se plantan en las comunidades son el sésamo y la soja, pero mientras los campesinos mismos plantan y cuidan el sésamo en su tierra, el manejo de la soja, con pocas excepciones, es tarea de los brasileños. Como señalan Palau et al. (2009), el arriendo de tierras en muchos casos es un paso intermedio en el camino hacia la venta de la tierra, y casi siempre es resultado de un endeudamiento previo incurrido para la producción de soja. La venta de lotes y la producción mecanizada para el mercado resultan en una menor cantidad de

alimentos disponibles en la comunidad al restar tierras de la producción alimentaria, y conducir hacia una producción alimentaria simplificada en las tierras que aún se cultivan, que redunde en una dieta menos variada.

### **a. La pérdida por venta de lotes**

Glauser (2009) identifica dos mecanismos que impulsan la venta de lotes y el abandono de las comunidades campesinas; uno principalmente económico y el segundo más bien por razones ambientales y de salud a raíz de las fumigaciones indiscriminadas cada vez más permanente en las comunidades. Los dos están interrelacionados, ya que cuando se venden lotes a los productores sojeros, se degeneran las condiciones de vida en las colonias y se produce una fragmentación del tejido comunitario. El Estado ha hecho muy poco para frenar la venta de tierras en las comunidades y en muchos casos, sus funcionarios han sido cómplices y beneficiarios del negocio inmobiliario<sup>35</sup>.

Durante muchos años el Instituto Nacional de Desarrollo Rural y de la Tierra (INDERT) avaló y promovió a través de sus funcionarios corruptos, la transferencia de tierras a manos de extranjeros a pesar de que éstos no pueden ser beneficiados con lotes de la reforma agraria, y sin importar de que por ley las derechas tampoco pueden ser vendidas a un tercero (Glauser, 2009).

Los mecanismos económicos que actúan para promover la venta de tierras en la comunidad están asociados con cambios fundamentales en la estructura económica en la frontera agrícola provocados por el avance del monocultivo de la soja. La especulación con la tierra ha producido un alza en los precios de tierras agrícolas, y los sojeros brasileños –y menos frecuentemente los paraguayos– pueden ofrecer sumas que resultan irresistibles para los campesinos, quienes viven en gran medida privados de ingresos

<sup>35</sup> Hetherington (2009) tiene una vívida descripción etnográfica del conflicto por la tierra en Caaguazú además de un detallado análisis de cómo modificaciones de corte neoliberal introducidas en el Estatuto Agrario y el Código Civil han erosionado los preceptos de propiedad privada establecidos bajo el Estatuto Agrario de 1956 en desmedro de la tenencia campesina de tierras y a favor de la propiedad privada empresarial.

económicos. La deuda contraída cuando los campesinos mismos experimentaban con la producción sojera, resulta ser otro motivo para la venta de tierras. Frecuentemente, el crédito fácil para la preparación de las tierras o la compra de insumos, mete al campesino en un ciclo de deuda del cual la única salida es la venta o en ciertos casos, el arrendamiento de sus tierras. Aquí, la descripción hecha por un dirigente de otra comunidad en Alto Paraná, describe de forma concisa el proceso del que muchos de los habitantes de Tierra Prometida fueron testigos.

“Los pequeños productores caen en la política de la producción agroexportadora. Entonces plantan soja, solicitan el crédito, la empresa les da el crédito, todos los insumos, la semilla y plantan. No les sale bien la soja y quedan con una deuda muy alta. Ahora no pueden pagar su deuda porque no les sale bien la producción, entonces viene la gente del silo y les dice vamos a refinanciar la deuda de ustedes y nosotros los propietarios del silo vamos a ser la garantía. Luego, si los productores no van a poder pagar, los silos les pagan las deudas y les quitan tierras a los pequeños productores. O sea, todos aquellos que están con esa política, corren el riesgo de perder su tierra” (dirigente de Alto Paraná citado en Palau et al., 2007).

Con la incursión de la producción sojera en las comunidades, rápidamente se deteriora la calidad de vida. La presencia de extranjeros en la comunidad genera desconfianza, y aumenta el número de conflictos con los brasileños sojeros, quienes difícilmente escuchan las protestas por las fumigaciones en las cercanías de sus casas. Rita, de Tierra Prometida, describe al productor que cultiva frente a su casa como un “brasileño llorón” que le grita cuando encuentra los chanchos de ella en su sojal, pero no le hace caso cuando ella protesta por las fumigaciones realizadas a metros de su casa, ni siembra una barrera viva a pesar de prometerlo. El deterioro ambiental también es palpable, ya que en las dos comunidades las dolencias provocadas por las fumigaciones dentro y alrededor de las comunidades se han vuelto cotidianas; dolores de cabeza, diarrea, males del estómago, son síntomas que los y las campesinas pasan

con regularidad. Habría que sumar a estos factores, los efectos psíquicos de presenciar la lenta transformación de colonias una vez percibidas como refugios idílicos —el nombre Tierra Prometida es bastante evidente— en espacios desnudos de árboles, contaminados y despoblados.

En Tierra Prometida, la venta de lotes empezó en los años noventa y sus consecuencias se encuentran en el endeudamiento en que los campesinos entraron al apostar al cultivo de la soja. El cultivo ingresó plenamente como parte del programa de Administración de Recursos Naturales gestionado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería financiado por el Banco Mundial. Este programa formaba parte de un convenio de préstamo entre el Estado y el ente internacional por U\$S 50 millones, aprobado en 1995 por el Congreso paraguayo (Amarilla et al., 2007). Bajo el plan, productores de la comunidad comenzaban a preparar sus tierras para la mecanización. Muchos accedieron a préstamos para contratar los servicios de un topador que desmontaba y nivelaba sus tierras por un monto de U\$S 50 por hora. Según Bartolo, un dirigente en Tierra Prometida, muchos de los productores lograron pagar estas deudas con las primeras dos cosechas que salieron bien, y buscaron expandir los cultivos. Ya la tercera cosecha fue víctima de la sequía que afectó todo Alto Paraná. Al no cumplir con los contratos de compra, los productores entraron en deuda con el silo de la Cooperativa Santa María (COOPASAM), conformado por grandes y medianos productores brasileños. De allí, muchas familias se vieron forzadas a buscar nuevas fuentes de ingreso, o bien a través de la expansión de la superficie mecanizada o por la migración de familiares en búsqueda de trabajo asalariado. La agricultura mecanizada genera una perpetua necesidad de capital que hunde a la familia en una deuda hasta que tiene que desarticular el modo de producción tradicional y la propia estructura familiar, para poder salir de ella, o como a menudo pasa, vender sus tierras y abandonar la comunidad. Las financieras privadas han sido las grandes ganadoras en este proceso, además de los silos y los productores más grandes que acumulan tierras (Palau et al., 2009).

Estas condiciones produjeron una lenta expulsión de las familias campesinas en Tierra Prometida, a medida que sus terrenos fueron comprados por ganaderos y sojeros brasileños.

Un indicador de cuán rápido los campesinos pueden entrar en una lógica especulativa es el caso de algunas familias que vendieron sus terrenos en Tierra Prometida para ocupar tierras en Chino Kue, una comunidad campesina que se originó como ocupación exitosa de un latifundio. Al poco tiempo los ocupantes vendieron sus lotes en Chino Kue también. Algunas de estas familias han regresado a Tierra Prometida; habiendo gastado el dinero proveniente de la venta de sus tierras, e incapaces de comprar lotes mayores, ahora ocupan los sitios urbanos<sup>36</sup> de Quyquyhó/Acahay, cultivando los alimentos que puedan en un espacio reducido. Sin embargo, otras familias resisten la tentación de vender, aun cuando reciben ofertas elevadas. En el extremo sureste de la comunidad, el dueño brasileño de la Estancia Chemín ha logrado comprar doce lotes, apoderándose de casi 120 hectáreas continuas de la comunidad. A la familia de Mateo, cuyo lote es el último que queda en manos campesinas en ese bloque, se le ha ofrecido comprar sus tierras por varias instancias, incluso pagando un precio alto, pero Mateo afirma que le van a tener que pagar unos Gs. 160 millones por sus 10 hectáreas –más o menos el triple del valor de mercado– para que se mude de allí.

No obstante, la situación actual en Tierra Prometida no presenta un panorama alentador para el futuro. Muchos de los habitantes actuales siguen con cuentas elevadas con distintos entes financieros, desde el Crédito Agrícola de Habilitación, la entidad crediticia del Estado, a COOPASAM y las financieras privadas de Minga Porã e Itakyry. Existe conciencia entre los campesinos, de que ya no hay más tierras nuevas disponibles; la mayoría de las tierras

---

<sup>36</sup> Con fines de facilitar la llegada de la luz eléctrica y evitar el esparcimiento prevalente en las colonias del IBR, la planificación original estableció un sitio urbano para cada familia con lotes de 50 m por 50 m. La idea era que cada familia viviera en su sitio y cultivara su lote de 10 hectáreas aparte, pero a pocas familias le gustó la idea de alejarse tanto de sus chacras. Al final casi todos construyeron sus casas en los lotes donde tienen sus cultivos. De a poco, las familias que no usaban sus sitios urbanos los vendieron a las nuevas familias que han ingresado en la comunidad en los últimos años.

en Alto Paraná ya ha sido devorada por la producción sojera, y el clima político actual no admite pensar en una reforma agraria inminente. Vender las tierras que actualmente ocupan, significaría necesariamente dejar el campo. Concomitante con la concentración de tierras campesinas en manos de ganaderos y sojeros es la lenta brasileñización de la comunidad. Por lo menos 250 hectáreas de tierra en la colonia tienen dueños brasileños. Al detentar la mayor parte de los recursos económicos en la comunidad, los colonos brasileños también logran instalarse en posiciones de mayor influencia social y política; no es un dato menor que las posiciones de dirigencia tanto en la escuela como en la iglesia, en el barrio Misiones, ya están ocupadas por brasileños.

El boom sojero llegó a Canindeyú unos años después de pasar por Alto Paraná, y la venta de lotes en Yerutí no empezó plenamente hasta el año 2005. Alfonso, el presidente de la comisión de sin tierras que fundó la colonia, asegura que desde los inicios de la colonia había una minoría de personas que buscaban especular con la tierra y no tenían intenciones de establecerse en la comunidad de forma permanente. En los primeros años, varios de estos colonos lograron vender las derecheras de sus lotes, y muchos de ellos volvieron a vivir en Yepopyjhy<sup>37</sup>. Después de esta oleada inicial de ventas, la comunidad entró en un periodo de estabilidad relativa.

La terminación del asfaltado de la ruta 10 en el año 2003 conectó con pavimento Curuguaty con la ciudad brasileña de Guaíra en la frontera, suplantando así el vínculo vial tradicional entre Curuguaty y la ciudad de Coronel Oviedo en el Departamento de Caaguazú. Además de catalizar la producción para la exportación y facilitar el ingreso de bienes e insumos agrícolas de Brasil,

<sup>37</sup> Las ventas de lotes son casi siempre irregulares. Como establece el Estatuto Agrario, cada colono recibe una derecha estableciendo su derecho de ocupar la tierra que le ha cedido el Estado a través del Instituto Nacional de Desarrollo Rural y de la Tierra (INDERT, anteriormente Instituto de Bienestar Rural (IBR)). El proceso de titulación implica el pago de un monto –ahora alrededor de Gs. 300.000– por hectárea titulada al INDERT. Una vez titulado, no se permite la venta de esas tierras por un periodo de diez años, justamente para minimizar la especulación sobre las tierras en las comunidades de la reforma agraria. Entonces, típicamente, cuando se habla de la venta de un lote, se trata no de la venta del título de las tierras sino de la derecha, transacción hecha irregularmente a través de un escribano privado y que no cuenta con la sanción del INDERT ni ningún respaldo legal.

el nuevo acceso a la frontera fue el disparador del crecimiento poblacional y la urbanización en el distrito. Se creó una nueva vía para la exportación de granos y la ruta facilitó la llegada de brasileños y descendientes de brasileños desde la zona fronteriza de Salto de Guairá (Souchaud y Vázquez, 2009), muchos de ellos con capitales que les permitirían acumular tierras de distintas extensiones y explotarlas. Los dueños de las grandes estancias en la zona, aprovecharon del pico en precios y empezaron a vender sus tierras a brasileños de mayor porte económico, muchos de ellos terratenientes absentistas<sup>38</sup>.

Con la llegada de los brasileños, se inició la rápida reconversión en la zona, de producción ganadera a producción mecanizada sojera. Ya contando con maquinaria y queriendo maximizar su inversión, los sojeros buscaban nuevas tierras para cultivar, tanto dentro de las estancias –provocando el desmonte violento en la zona– como dentro de las colonias campesinas. La demanda insaciable por tierra cultivable y la llegada de actores capaces de pagar precios más altos, produjeron una súbita valorización de las tierras en la colonia. Al mismo tiempo, cerca de la ciudad de Curuguaty y sobre la nueva ruta, se abrieron dos nuevas colonias campesinas capaces de absorber a los colonos que salieron de Yerutí: la de San Isidro y la de Puesto Hû. Aprovechándose de los precios elevados y de la apertura de las nuevas colonias ya más cerca a la ciudad y con mejor acceso a servicios, muchos colonos de Yerutí abandonaron la colonia optando por lo que ellos vieron como una vivencia más factible. De un día para el otro se despobló buena parte de la Segunda Línea.

---

<sup>38</sup> Albuquerque (2007) y Souchaud (2005) describen la heterogeneidad de la inmigración brasileña en la zona fronteriza; este último lo hace en el contexto del creciente cultivo de la soja. Souchaud (2007) ofrece un recuento histórico y comprensivo de la inmigración brasileña en la Región Oriental de Paraguay.

Pablo vivía al fondo de la Segunda Línea y cuenta que la vida allí era demasiado difícil y demasiado aislada, sentimientos que tienen su eco en los relatos de los pobladores actuales. Pablo consiguió vender su lote en Yerutí, y compró cinco hectáreas sobre la ruta en San Isidro. Su lote fue comprado por la familia de Helena, paraguayos que vinieron de Ype Jhu en la frontera con Brasil en búsqueda de un lugar más tranquilo. Este caso es un poco excepcional ya que eran paraguayos los que finalmente compraron el lote, pero la familia de Helena contaba con parientes que vivían en la comunidad desde sus inicios, y pudo pagar el lote con la ayuda de una hija que trabaja en España. No obstante, la experiencia de Pablo es característica del éxodo de Yerutí en los últimos años.

Por lo menos 20 lotes de la Segunda Línea han pasado de ocupantes paraguayos a brasileños en los últimos 6 años. Esta cifra incluye las tierras de Werner, un brasileño de la Segunda Línea quien viene acumulando lotes en los once años que vive en Yerutí, y actualmente tiene cuarenta hectáreas de tierra. Otro brasileño logró comprar los seis lotes alrededor de la escuela de la Segunda Línea, los cuales utiliza para la cría de ganado. Contando dos lotes más que están en barbecho<sup>39</sup>, sólo en la Segunda Línea, alrededor de 220 hectáreas ya no están disponibles para la producción de alimentos para la comunidad.

Los mapas siguientes muestran los lotes (en color anaranjado) en las dos comunidades que han pasado a dueños brasileños. El lote bordeado en color naranja, denota un lote arrendado a un brasileño para la pastura de animales.

---

<sup>39</sup> Uno de estos lotes fue abandonado por su dueño. El dueño del otro vive en Asunción y está pidiendo Gs. 90 millones por su lote, un precio poco realista aún con la especulación. Otros miembros de la comunidad afirman que los precios por un lote de diez hectáreas empiezan en Gs. 50 millones. Sin ningún acceso a crédito, estos precios están muy por encima de lo que pueden pagar aún las familias campesinas más prósperas, considerando que aún bajo condiciones generosas el ingreso bruto anual que recaude con dos hectáreas de sésamo, el rubro más rentable cultivado en la colonia, no superaría Gs. 6 millones.

### Mapas 6 y 7. Tierras con dueños brasileños en colonias Yerutí (izquierda) y Tierra Prometida (derecha)



Fuente: Elaboración propia.

#### **b. La pérdida por la mecanización de la finca campesina**

La mecanización de las tierras campesinas se da de dos formas; por arrendamiento, donde el dueño alquila su tierra a un productor para el cultivo mecanizado por un tiempo determinado o por “mano propia”, donde el dueño de la tierra mantiene un nominativo control decisorio sobre qué se planta, y cuándo y cómo se vende el producto, pero en la práctica depende inevitablemente de la venta de servicios a un productor mayor operando en la zona, típicamente un brasileño. En muchos casos, la decisión de arrendar las tierras se toma cuando un intento por cultivar por mano propia fracasa, y la familia queda endeudada.

Los contratos de arrendamiento generalmente se hacen por un año, y los sojeros pagan entre Gs. 500 mil y Gs. 1 millón por hectárea alquilada. Sin embargo, en las últimas dos campañas agrícolas han surgido contratos de arriendo a largo plazo, en donde productores ofrecen hasta Gs. 6 millones por hectárea por el uso de la tierra durante un plazo de cinco años. Otros contratos pagan

con un porcentaje –de 25 a 28%– de la venta de la cosecha de la soja. En unos pocos casos se paga un 8% de la venta de la cosecha del maíz zafrita. La venta de los cultivos de cobertura de invierno, como la avena o el trigo, directamente no entran en el contrato a pesar de que los productores comercialicen sus frutos. En unos pocos casos, parte del pago se realiza en especies, típicamente en forma de alimentos o combustible. En Tierra Prometida, la práctica de arrendar tierras a los brasileños está bien instaurada, y no son pocas las familias que arriendan para pagar sus deudas con los silos; buena parte de la producción sojera en la comunidad proviene de tierras arrendadas. En cambio, en Yerutí, la práctica casi no existía hasta este año (2011), ya que la tendencia ha sido que las familias venden sus lotes y dejan la comunidad; pero cerca, en la colonia Yepopyjhy, unos vecinos han arrendado sus tierras en un bloque de más de 30 hectáreas a un brasileño, y en los últimos meses se ha formado una comisión en la Primera Línea de Yerutí que se propone hacer lo mismo.

En muy pocos casos, una familia decide arrendar la totalidad de su tierra; normalmente la superficie arrendada va de cinco a ocho hectáreas. Aún cuando teóricamente el arrendamiento de una parte de la finca libraría más mano de obra para trabajar en la producción de alimentos en las tierras restantes, la producción alimentaria en las casas que arrienda, suele ser menor y menos diversa que en las casas que no arriendan sus tierras. La explicación está en que generalmente el arrendamiento se da después de que otros factores ya han minado la producción alimentaria. En muchos casos, es porque los jóvenes ya no trabajan en la finca –sea porque buscaron trabajo para pagar las deudas de la familia o porque salieron de la comunidad para seguir con su educación– y los familiares que quedan son de edad más avanzada. Sin ayuda, simplemente no pueden más con las faenas de la chacra, y deciden arrendar la tierra para asegurarse algún ingreso. En este sentido, el arrendamiento de tierras a los sojeros es síntoma del envejecimiento de la comunidad, producido por la expulsión de los jóvenes.

Isaías y Otilia de Tierra Prometida han vivido 20 años en la comunidad en un lote de 10 hectáreas en el barrio Misiones. De sus 10 hijos sólo quedan tres en la casa; las dos hijas van a la escuela en Nueva Conquista; el hijo es discapacitado y no puede ayudar con todo el trabajo en la chacra. Después de un intento inicial para producir soja, la familia se quedó endeudada con el silo de COOPASAM; hace ocho años que le arriendan cinco hectáreas a un brasileño. Todo el ingreso de arrendar sus tierras va para pagar sus deudas con el silo, y ellos viven de las remesas que les envían sus hijos, pero la ida de sus hijos significa que Isaías quedó solo para trabajar en la chacra. En la cocina y en la mesa practican una alimentación bastante tradicional, desayunan con *rora*, el almuerzo es poroto o loco. Otilia hace *mbaipy kure*<sup>40</sup> y pan de maíz, pero admite que compran casi todos sus alimentos. Hacen pedidos a través de un macatero de Itakyry antes de comprar en el almacén, porque es más económico. Producen arroz, mandioca, maíz, *andai*, poroto y maní, pero los químicos de las fumigaciones afectan a las hojas de la mandioca y el maíz más cercano al sojal directamente no sale. Los tomates de la huerta tampoco salen; sus naranjos están picados y el mango no tuvo frutas este año. Sus gallinas mueren al comer los gusanos que picotean entre la soja. Otilia sufre de problemas respiratorios y frecuentes dolores de cabeza por las fumigaciones. A pesar de todo, no quieren irse de la comunidad, y dicen que arrendando sus tierras tres años más, van a poder pagar su deuda y recuperar sus tierras.

La decisión de arrendar las tierras para la producción de soja, no solo se reduce a una reasignación de recursos; implica una profunda transformación en la estrategia de vida de los campesinos que la toman, con consecuencias para su alimentación, su salud y la salud de su tierra. No hay que olvidar que el cultivo intensivo sin descanso y con fuertes dosis de fertilizantes y plaguicidas desgasta la tierra quitándole su fertilidad. Aun cuando las familias logren recuperar el uso de sus tierras para cultivos alimentarios,

---

<sup>40</sup> Polenta de harina de maíz con carne de chanco.

la regeneración de la fertilidad de los suelos con el uso de abonos verdes llevará varios años de trabajo, y los beneficios no serán disfrutados de inmediato.

El número de campesinos que producen soja por “mano propia” en las comunidades, es mínimo. Entre los paraguayos de Yerutí, sólo Gregorio y su yerno Abelardo producen soja, pero con los ingresos del cultivo y del negocio de Abelardo como fletero para los grandes productores, ellos han logrado comprar dos lotes más<sup>41</sup>. Al no tener un tractor propio dependen de los productores brasileños para la compra de insumos, el uso de maquinaria y hasta la venta de su cosecha al silo. En Tierra Prometida los paraguayos que cultivan soja en sus fincas son pocos, y todos contratan los servicios a través de los brasileños miembros de COOPASAM. Como en el caso de Isaías y Otilia, el extendido arrendamiento de tierras en Tierra Prometida ha resultado de una experiencia previa donde las familias campesinas probaron su suerte con la producción mecanizada de soja.

Ahora bien, la producción para el mercado es una tendencia de larga data en la economía campesina. Rubros como el algodón y, más antiguamente, el tabaco han coexistido –y competido– con la mandioca, el maíz y el poroto en la chacra desde la época colonial, de manera que la alimentación campesina se constituyó en un entorno en el que los rubros de renta estuvieron siempre presentes. Como la agricultura campesina depende del trabajo manual –éste siendo suplementado por el trabajo animal en las tareas más pesadas en las chacras de las familias que tienen bueyes– la decisión de

---

<sup>41</sup> Entre los dos, Gregorio y Abelardo cultivan alrededor de 40 hectáreas en la comunidad. Ninguna de sus plantaciones cuenta con las barreras vivas entre el cultivo y los caminos vecinales como establece la ley, ni tampoco respetan la restricción de no plantar dentro de cien metros de otras viviendas. Fueron denunciados por sus vecinos en 2008, pero el fiscal, después de comprobar que la ley no se cumplía, decidió no imputar. En la fiscalía, la carpeta fiscal con la denuncia actualmente se encuentra perdida. Después de la muerte de un joven en la comunidad por intoxicación este año 2011, y seguida por la presión de miembros de la comunidad, el SENAVE suspendió las actividades de Gregorio y Abelardo por no contar con la documentación necesaria para la aplicación de plaguicidas y por no cumplir las leyes requiriendo la barrera viva. Es bastante común que los fiscales no imputen a los sojeros en los casos de denuncias, y los campesinos pocas veces cuentan con los recursos económicos para mantener la seguida presión sobre los fiscales para hacerlos accionar. Y, como aseguran los campesinos, en el trato entre sojeros y los fiscales, “siempre hay plata por el medio”.

complementar o de suplantar rubros de autoconsumo con rubros de renta en la chacra, además de significar una reasignación de la tierra, también necesariamente implica una reasignación de la fuerza de trabajo. La producción para el mercado y la producción para el autoconsumo coexisten en una aparente relación de competencia. Un campesino que destina sus mejores tierras para la producción de algodón, podría sufrir un menor rendimiento en su cultivo de maíz debido a la menor fertilidad de la tierra, o paralelamente, la atención que demanda el cultivo de sésamo podría significar una carpida menor en la plantación de maní y, por ende, una cosecha menor.

No obstante, esta competencia superficial enmascara la manera en que la producción para el mercado depende de la producción para el autoconsumo, ya que es la producción de alimentos la que permite reproducir la fuerza de trabajo necesaria para plantar el algodón o el sésamo. En la economía campesina, el proceso de la reproducción de la fuerza de trabajo reside preponderantemente dentro de la finca familiar, o en todo caso dentro de la comunidad campesina. Aunque la producción para el autoconsumo puede verse achicada, marginada y/o simplificada en términos de la diversidad de alimentos para poder acomodar una expansión de la producción para la renta, difícilmente será totalmente arrasada. En Yerutí, por ejemplo, en ninguna finca visitada, la superficie cultivada del sésamo superó a la superficie de alimentos. Los mandiocales y maizales que garantizan la vida de la familia campesina, y las pasturas de que se alimentan los animales de carga, son precondiciones necesarias para la producción para la renta; se vuelve inviable cualquier pretensión desmedida de expandir los rubros de renta a su costo.

La mecanización quita las trabas que pone el trabajo manual a la expansión de la superficie cultivada. Con azada y machete, pocas familias logran cultivar más de tres hectáreas, y nadie cultiva más de cinco. Con el tractor, ya no hay límites al área que una persona o una familia puede cultivar efectivamente. Al contrario, la necesidad de capital para financiar el cultivo, incentiva su expansión

superficial. Señalar que la agricultura mecanizada se presta más a la producción de escala no es nada nuevo, pero aparte de superar las limitaciones puestas por depender del trabajo humano, también se eliminan los límites impuestos anteriormente por la necesidad de reproducir la mano de obra en la propia finca, es decir, la necesidad de contar con una producción alimentaria suficiente para nutrir a los hombres y mujeres que trabajan en la chacra. Como la producción mecanizada es capital y no trabajo intensivo, se genera una creciente monetarización de la economía campesina, evidenciada en las deudas incurridas, la búsqueda de trabajo fuera de la chacra, y la migración de jóvenes en busca de trabajo y salarios (Palau et al., 2009). La cuestión ya no es tanto plantar una cantidad de mandioca suficiente para poder alimentar a la familia que trabaja en la chacra, sino que la familia intenta asegurarse un ingreso suficiente para cubrir el costo de los insumos agrícolas necesarios para el cultivo comercial y contar con un excedente suficiente para comprar alimentos necesarios. La reproducción de la fuerza de trabajo ya no responde a procesos biológicos domiciliados dentro de la finca familiar, sino ahora depende de procesos industriales externos que después se vinculan a la producción a través de relaciones del mercado.

La mecanización de las tierras agrícolas es un ejemplo de lo que Goodman y Redclift identifican como el *apropiacionismo*, clave para la acumulación capitalista en la agricultura. Recordemos que a través del apropiacionismo el capital “busca crear sitios de acumulación al reducir la importancia de la naturaleza en la producción rural” (Goodman y Redclift, 1994). “Elementos antes integrales al proceso de la producción agrícola son extraídos y transformados en actividades industriales y después reincorporados en la agricultura como insumos” (Whatmore 2002).

Concretamente en el caso de la producción mecanizada en la comunidad campesina, el buey y el trabajo manual son reemplazados por el tractor y los plaguicidas. Esta apropiación particular por parte de un grupo reducido de empresas multinacionales dedicadas

a la producción de maquinaria, petróleo y petroquímicos, reduce la importancia de la familia campesina –históricamente estructurada para llevar a cabo las faenas de la chacra– en la producción rural. Si la familia ya no es clave para la producción, su alimentación adecuada también se vuelve más marginal. No obstante, la producción de alimentos para el autoconsumo no deja de figurar en las estrategias familiares de los que mecanizan sus tierras. Aún los más aferrados a la producción mecanizada mantienen una producción de alimentos, pero con frecuencia, ésta se reduce a unas pocas hileras de maíz, mandioca y porotos. En el caso de Gregorio y Abelardo, su producción alimentaria sufre porque administrar sus cultivos de soja lleva tiempo, ya que están dispersos en distintos lotes de Yerutí, y ellos tienen que arreglar con los brasileños para asegurar la llegada de servicios contratados. El ingreso en efectivo que proviene de la soja, facilita la compra de alimentos del almacén. Y en no pocos casos, se evidencia el desprecio que muestran los productores de soja por el “atraso” y el trabajo manual que deben realizar pobladores de la comunidad para su sustento, y con todo se nota la pobreza de sus chacras. Gregorio mantiene una producción para el autoconsumo modesta pero tampoco despreciable. No obstante, él y su yerno guardan poca esperanza para el futuro del campesino que produce su propio alimento. Abelardo explica que “la mejor cosa que se podría hacer para que avance la gente acá es venir con una topadora y mecanizar los lotes. Así la gente va a ganar plata”. Asegura que “no hay precio [suficientemente alto] para el poroto o para el maíz”. “La gente que se opone a la soja lo hace porque no sabe”.

Los siguientes mapas muestran el avance del monocultivo de la soja dentro de las comunidades. La mecanización de tierras y posteriormente su arrendamiento se encuentra en un estado mucho más avanzado en la colonia Tierra Prometida, y particularmente en el barrio Misiones. Los productos de estas tierras no están destinados a la alimentación de la comunidad.

### Mapas 8 y 9. Plantaciones de soja en las colonias Yerutí (izquierda) y Tierra Prometida (derecha)



El color verde más fuerte marca cultivos en tierras de brasileños.  
El bordeado en color anaranjado indica tierras arrendadas.  
Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a otros cultivos comerciales, ninguno ha avanzado sobre el territorio campesino de la misma manera que la soja. En Tierra Prometida, el único cultivo diferente producido comercialmente es el *ka'a he'e*<sup>42</sup>; una plantación grande en la comunidad podría llegar a un cuarto hectárea, ya con un precio al productor de Gs. 5.000 por kilo de la hoja seca, por eso el ingreso de este cultivo nunca va a ser más que suplementario. Algunos productores están apostando a la producción de animales para la venta, lo que los lleva a aumentar la superficie dedicada a pasturas en sus fincas. Varias familias en la comunidad producían algodón cuando llegaron, pero el precio nunca se recuperó después del colapso de mediados de los ochenta, y de a poco la calidad de las semillas se fue deteriorando hasta que el cultivo de algodón se volvió inviable para mediados de los años noventa. Una de las familias en el

<sup>42</sup> *Stevia rebaudiana*, producida para procesamiento como endulzante no calórico.

barrio Misiones lamentaba la pérdida del algodón, ya que aparte del ingreso, daba trabajo a toda la familia y mantenía lazos más fuertes entre familias, quienes trabajaban juntas. Con el declive de este rubro también se desvanecieron muchas de las instancias remanentes del trabajo compartido, como la minga.

En Yerutí, la lejanía de la comunidad, la falta de un camino asfaltado, y el boyante comercio del contrabando de productos alimenticios brasileños en Curuguaty, limitan seriamente las posibilidades de los campesinos de recibir un ingreso por los productos de sus chacras. De las treinta familias censadas en la comunidad, catorce producen algún cultivo específicamente para la venta; trece de ellas cultivan sésamo y ninguna dedica más de dos hectáreas a la producción para el mercado. En cambio, con tres silos en un radio de 12 kilómetros de la comunidad, la soja tiene un mercado accesible y garantizado, y aún los cultivos más pequeños superan cinco hectáreas de extensión.

Además de avanzar sobre territorios campesinos ocupando tierras anteriormente dedicadas a la producción alimentaria, el modelo agroexportador circunscribe toda posibilidad de reproducción y expansión del sistema alimentario campesino. Como ya se dijo, las tierras en la región sufrieron una valorización repentina después de la incursión de los brasileños sojeros en los últimos años. Apretadas entre grandes propiedades, no hay posibilidades para que las comunidades se expandan. Los lotes que se venden dentro de la comunidad llevan precios –de Gs. 50 a 80 millones– muy por fuera del alcance de los jóvenes de la comunidad que quieren quedarse. La costumbre campesina de legar la propiedad a sus hijos muy tarde en la vida, significa que los jóvenes o tienen que amontonarse en las fincas de sus padres o salir de la comunidad para buscar trabajo y tierras en otros lugares.

En la Primera Línea de Yerutí, tres parejas y un total de quince personas viven en el lote de Delmira. En frente, tres familias nucleares con más de veinte personas habitan una parcela pantanosa de ocho hectáreas. Norberto, 35, quien vive allí, dice que el problema principal de la comunidad es la concentración de la tierra en

las grandes propiedades; haría falta una redistribución de tierras. Él volvió a la comunidad después de haber trabajado en el Chaco durante años, y ahora encontró trabajo manejando un tractor en los sojales de Rivero Kue. Le gustaría quedarse pero le preocupa no poder encontrar tierra para su familia. La tierra que ocupan ni siquiera figura como un lote, sino que es parte de la reserva comunal en los planos de la comunidad. Las familias se mudaron allí para prevenir que esas tierras fuesen usurpadas por Chapi, el ex capataz de la estancia Rivero y dueño de unas 25 hectáreas colindantes a la comunidad. Hace años viene alambrando las tierras comunales de Yerutí para pastar sus animales. La mayoría de las familias se ríen cuando uno pregunta sobre las posibilidades de comprar tierras dentro de la comunidad.

En Tierra Prometida, la falta de tierras se expresa en una creciente urbanización de la comunidad. Ahora, familias compuestas de entre siete y nueve personas, ocupan y cultivan los sitios de un cuarto de hectárea. En los mejores casos, logran disminuir el costo de comprar alimentos del almacén con una mínima producción alimentaria, pero los hombres pasan más tiempo atendiendo hornos de carbón o haciendo changas en las estancias, que cultivando sus pequeñas chacras.

### **c. Los resultados de la pérdida de territorio**

De los 93 lotes de la comunidad de Yerutí, por lo menos 26 están en manos de brasileños. Contando estas tierras, más las tierras abandonadas y las tierras de bajo cultivo mecanizado, son 330 hectáreas de tierra que ya no aportan nada a la producción alimentaria para la comunidad. Más de la cuarta parte del total de las tierras de la colonia ya no contribuye a la alimentación cotidiana de las familias campesinas, ni como tierras agrícolas, ni tierras de pastura, ni para la caza de animales y ni siquiera como fuente de leña para el hogar.

En Tierra Prometida, estos números son aún más altos. De los 91 lotes, por lo menos 28 tienen dueños brasileños. Haciendo una estimación conservadora de la superficie de cultivos mecanizados,

más otras tierras arrendadas a brasileños para el pastoreo de ganado, el total llega a unas 380 hectáreas de tierra que ya no aporta nada a la producción de alimentos para los campesinos.

**Mapas 10 y 11. Tierras extranjerizadas y/o bajo cultivo mecanizado en las colonias Yerutí (izquierda) y Tierra Prometida (derecha)**



Fuente: Elaboración propia.

Aun cuando la producción es parcelaria y no comunitaria, y la tenencia de la tierra es individual o familiar, la alimentación de la comunidad sufre cuando las parcelas, dentro de la comunidad, son extranjerizadas y consecuentemente sacadas de la producción campesina. Lógicamente, la venta de un lote y la consecuente salida de una familia de la comunidad no deberían provocar un desequilibrio en el sistema alimentario; si bien hay menos tierra disponible para la producción, también hay una familia menos que depende de esa tierra para su alimentación. Sin embargo, por más parcelaria que sea la producción dentro de la comunidad, persisten lazos de interdependencia, a veces muy fuertes, entre las fincas familiares. Estos lazos pueden coincidir con líneas de parentesco o resultar de la proximidad física. Los intercambios que pasan a través de estos lazos pueden tomar distintas formas, sean relaciones comerciales,

de trueque, de regalo o de solidaridad. Cuando una familia vende su terreno, e inevitablemente abandona la comunidad, estos lazos se descomponen, lo cual significa no sólo una ruptura en la relación interpersonal, sino también en el lazo que vincula a la familia que queda en la comunidad, con la tierra que se vendió.

Si bien hay familias cuya producción alimentaria les permite una mayor autonomía, ninguna finca alcanza la autosuficiencia. Como los almacenes en la comunidad no venden alimentos frescos, estos productos necesariamente provienen de la misma comunidad. Cuando la propia producción de una finca no da abasto, la familia recorre a sus parientes y sus vecinos para proveerse de productos básicos. Como vimos, hay un intercambio constante de alimentos que pasan de finca a finca. Por ejemplo, cuando se acabó el maíz *Tupi Pytâ* para los animales en la casa de Carlos y Carolina, compraban de Rodrigo y Marieta, y cuando corrió la voz que Jorge de la Primera Línea había cosechado su feijao, un día después vino un vecino buscando comprar. También, cuando hay demasiada presión sobre las tierras de pastura de una finca, es normal que los animales pasen tiempo pastando en otra. Así, dos vacas lecheras y su cría, que pertenecen a Rodrigo y Marieta, pastaban durante una parte del verano en las tierras de Carlos y Carolina, entonces estos últimos se quedaban con la leche que producían.

Cuando la tierra es retirada de la producción alimentaria campesina, ya sea por la venta o por la mecanización, disminuye la cantidad y la variedad de alimentos presentes en la comunidad. La producción global de alimentos en las comunidades afecta la alimentación de cada familia, ya que de ella depende la cantidad y la variedad de alimentos a que una familia puede recurrir cuando su propia producción no alcanza, o cuando las mujeres buscan diversificar la dieta de su familia.

Además, los conflictos que ha generado el cultivo de soja en las dos comunidades minan los vínculos sociales entre vecinos a través de los cuales pasan las transacciones alimentarias. Existen divisiones marcadas entre los que cultivan soja y los que no, estos últimos acusando a los primeros de envenenar a la comunidad,

mientras los primeros acusan a los otros de retardar el progreso de la comunidad. Así se van profundizando estos conflictos, y los sojeros y sus cultivos alimentarios quedan más aislados de sus vecinos y de la comunidad.

Finalmente, aunque la extranjerización del territorio campesino y su conversión a la pastura y al sojal es un proceso que opera principalmente a través de mecanismos económicos, la intimidación y la violencia no están ausentes. Lejos de aceptar la invasión de los brasileños y el monocultivo de soja pasivamente, en las dos comunidades los campesinos han organizado resistencias de distintas formas, pero la correlación de fuerzas brinda pocas posibilidades reales de recuperar o salvaguardar sus tierras. Hace dos años, varios vecinos de la Primera Línea en Yerutí se juntaron para denunciar ante el fiscal la fumigación del sojal cultivado dentro de la comunidad, pero la denuncia terminó en nada y la fiscalía perdió la carpeta donde se encontraba la denuncia del caso. En 2005, cuando unos vecinos de la Segunda Línea empezaron a hablar de retomar los seis lotes que Fabricio, un ganadero brasileño, había ocupado alrededor de la escuela, ellos recibieron amenazas. Algunos han vuelto a recibir amenazas por hablar en contra del cultivo de soja<sup>43</sup>.

En Tierra Prometida, cuando un grupo de jóvenes de la comunidad se reunió para hablar de las posibilidades de ocupar las tierras que habían sido compradas por la Estancia Chemin, la reacción fue más violenta. Al enterarse de la reunión, el dueño de la estancia mandó dos camionetas llenas de hombres armados quienes ocuparon las tierras y dispararon al aire frente a los campesinos. Hasta hoy, la estancia mantiene un puestero armado para guardar la línea de la propiedad. Con pocas expectativas de frenar el avance de la soja por vía legal, y frente a la violencia, la intimidación e impu-

---

<sup>43</sup> Las amenazas no son siempre vanas. En el mismo distrito de Curuguaty, en diciembre de 2010, fue asesinado el dirigente campesino Mariano Jara, quien se había opuesto a la venta de una derecha en su comunidad. Dos días después, ante la presión de los productores sojeros de la zona, la justicia liberó al brasileño que los testigos habían identificado como el asesino. (ABC, 2 de diciembre, 2010). <http://www.abc.com.py/nota/piden-el-procesamiento-de-fiscal/>

nidad de los terratenientes brasileños, las opciones que tienen los campesinos para efectivamente defender su territorio, se reducen dramáticamente.

## **5.2 El despoblamiento de la comunidad**

La extranjerización de la tierra y el despoblamiento de la comunidad son dos caras de la misma moneda. Transitar el camino de la Segunda Línea de Yerutí basta para darse cuenta del despoblamiento. Los lotes vacíos, las casas abandonadas y las chacras cultivadas hasta la calle con soja, son testigos de la lenta atrofia de la comunidad. La escuela de la Segunda Línea lucha constantemente para mantener la cantidad necesaria de alumnos para contar con un rubro del Estado. De la misma forma, las pasturas y los cultivos de soja que atraviesan ininterrumpidamente lo que antes eran lotes familiares, evidencian la pérdida poblacional en Tierra Prometida.

Múltiples factores contribuyen a la emigración de la población: la deuda; el aislamiento por falta de transporte público; la inaccesibilidad a mercados comerciales; la lejanía de servicios médicos adecuados; la ausencia de ingresos suficientes para cubrir gastos mínimos (ropa, alimentos, arreglos a la vivienda) resultado de los exiguos precios que cotizan los productos agrícolas en el mercado y la falta de fuentes de empleo en general; la falta de colegio en las dos comunidades; el deterioro ambiental y la sensación de abandono generado por el mismo despoblamiento. Estos factores operan en conjunto para crear un ambiente cada vez más invivible en las comunidades rurales. A estas preocupaciones se puede agregar una creciente preocupación por la salud, resultado de estar expuestos constantemente a las fumigaciones de agrotóxicos. La intoxicación por plaguicidas de más de 20 personas en Yerutí en enero de 2011, que costó la vida a un joven de la comunidad, no ayudó a aliviar esta inquietud. Palau et al. (2009), categorizan la salida masiva de familias del campo, como emigración forzosa y relacionan la misma con la falta de políticas de Estado efectivas

para arraigar a las comunidades rurales frente al avance del modelo agroexportador. En efecto, la vida campesina se vuelve inviable en las tierras conquistadas por la soja y sus alrededores.

Como un factor sobresaliente, miembros de las comunidades mencionan la distancia que tienen que viajar –y por ende el elevado costo que pagan– para acceder a servicios básicos. Las familias de la Segunda Línea de Yerutí afectadas por la intoxicación, tuvieron que viajar 45 kilómetros para llegar al hospital por caminos de tierra llenos de barro e intransitables en la lluvia. Recurrieron a un vecino brasileño con camioneta a quien le pagaron Gs. 100 mil para salir, ya que ninguna familia cuenta con un vehículo adecuado para transportar un enfermo. La situación en Tierra Prometida es similar; separada de la ruta asfaltada por unos 30 kilómetros de caminos de tierra, el taxi para salir cuesta Gs. 100 mil hasta la ruta, y Gs. 120 mil hasta el hospital en Hernandarias. No hay servicio de ambulancia en ninguna de las comunidades, y es normal que las mujeres embarazadas se instalen en casas de familiares en las ciudades, semanas antes del parto.

Pablo, quien dejó Yerutí para volver a Yepopyjhy, citó el deseo de educar a sus hijos y el mejor acceso a hospitales en su decisión de acercarse a la ciudad. Otra habitante de la Segunda Línea expresó sus ganas de irse, diciendo que no quería “quitarle” a un hijo más la posibilidad de estudiar, habiendo ya mandado tres a casa ajena para seguir con sus estudios. El colegio más cercano a Yerutí está a 25 kilómetros en Yepopyjhy; otros jóvenes estudian en Curuguaty u otras ciudades donde las familias tienen parientes. En todos los casos, estudiar en el colegio significa abandonar a la familia y vivir en casa ajena.

Las familias en Tierra Prometida que tienen moto, mandan a sus hijos e hijas a estudiar en el colegio de Nueva Conquista a unos 15 kilómetros. Sólo en concepto de combustible gastan Gs. 350 mil mensuales para que los jóvenes asistan a clase. Otros jóvenes van a vivir a ciudades más lejanas, mientras muchos otros directamente se quedan a vivir en las casas de sus familias sin poder acceder a la educación secundaria.

Muchas de las familias en las comunidades viven en condiciones de pobreza extrema. Aun en las casas que producen alimentos diversos y suficientes, tener qué comer no satisface todas las necesidades de la familia. Sin un ingreso mínimo en efectivo para pagar por ropa, zapatos, medicamentos y útiles escolares, se vuelve imposible. La agricultura comercial de las comunidades tiene poca salida al mercado, en gran parte por los costos del flete, pero también por las prácticas oligopólicas en los centros de acopio que reducen los precios pagados al productor. La migración temporaria o permanente con frecuencia nace de la necesidad de buscar empleos con mejor remuneración que la miseria que pagan las changas en el campo. Celso y Clara, por ejemplo, vivieron en Tierra Prometida y siempre tuvieron una finca con una producción abundante de alimentos. Fueron reconocidos por la calidad de su maíz chipa, y vendían la harina a sus vecinos. Sus hijas adultas siguen viviendo en el lote y cultivan lo que pueden, pero los padres se fueron de repente este verano a Asunción, donde Celso empezó a trabajar de albañil para solventar los gastos de la familia.

La emigración produce un profundo desgarramiento en las familias y en la comunidad. Los jóvenes se separan de sus familias con 12 o 13 años, y no vuelven a casa hasta los 18 o 19, si es que vuelven. Una madre en Tierra Prometida contó que después de mandar a su hijo de 13 años a una casa ajena para estudiar, ella se enteró que el chico se escondía en la ducha todos los días durante un año para llorar. Otros jóvenes se ausentan de la escuela por uno o dos años antes de empezar la secundaria, pues no quieren dejar sus casas. Cuando se va una familia de la comunidad, es raro que los vecinos vuelvan a saber de ella. No hay correo ni teléfono fijo en las comunidades, y por su costo, el teléfono celular tiene uso limitado. El aislamiento de las comunidades y la poca movilidad de las familias reducen el flujo de noticias que vienen de afuera; hay mujeres que pasan un año entero sin salir. Después de que se vaya una familia, a menudo sólo corren rumores y especulaciones

acerca de su estado actual; de esta forma, las familias que se quedan pierden el rastro de personas que han sido vecinos y compañeros por más de veinte años.

Más allá del abandono que sienten los que son testigos de la desintegración de sus comunidades, el despoblamiento repercute materialmente en sus dietas. Para ver cómo esto afecta al sistema alimentario, conviene distinguir entre dos formas distintas de despoblamiento: la primera, la expulsión de los jóvenes de la comunidad; y la segunda, la venta o abandono de lotes que resulta de la salida de la familia entera de la comunidad. En cuanto a la primera, se fija en los efectos directos e indirectos que resultan de la ausencia de jóvenes en la comunidad, sobre la producción de alimentos y la preparación de comidas. El segundo requiere de una inspección de los lazos que vinculan distintas familias entre sí para ver cómo se materializan en la práctica y ver cómo el conjunto de estos lazos constituye lo que Kloppenberg et al. definen como una “comunidad comensal”: una comunidad conformada por “relaciones sostenibles entre las personas (los que comen juntos) y entre las personas y la tierra” (Kloppenber et al., 1996).

Los jóvenes salen de las comunidades para seguir su educación o para buscar trabajo, ya que la agricultura mecanizada y la ganadería ofrecen pocas oportunidades laborales. Cada joven que se va de la casa resta de la chacra y de la cocina un par de manos que podría ayudar en la ampliación y diversificación de la producción alimentaria o en la mayor elaboración de los productos de la chacra. La falta de mano de obra en la chacra se vuelve un factor limitante. En base al trabajo manual, con sembradora, azada y machete, la producción campesina históricamente se desarrolló en un entorno con relativa abundancia de mano de obra familiar en cada finca; momentos de escasez de ésta fueron superados a través de la *minga* y el *jopoi*, las dos formas tradicionales de trabajo compartido. Está ampliamente reconocido por los campesinos que el trabajo compartido ya casi no existe como una práctica regular, y aunque las familias campesinas siguen siendo numerosas —la mayoría de las familias entrevistadas tenían más de cuatro hijos y familias de

siete o más hijos no son excepcionales— nuevas demandas sobre los jóvenes alientan su salida de la comunidad. Por otro lado, la falta de tierras disponibles y la insuficiencia de ingresos provenientes de la venta de cultivos, ofrecen pocos incentivos a los jóvenes para quedarse.

Verónica y Félix de la Segunda Línea en Yerutí tienen seis hijos; los tres en edad escolar viven en Curuguaty, mientras Verónica cuida a los más pequeños en su casa. Federica, también de la Segunda Línea, pasa una situación parecida. Ella tiene siete hijos de nueve a veintiún años; los tres menores viven en la casa, mientras los cuatro mayores ya viven en otro lado. Para ir al colegio (secundario), los chicos se van cuando tienen más o menos trece años, una edad que de otra manera, les permitiría ayudar con el trabajo de la chacra o la cocina, o mínimamente ayudar a cuidar a sus hermanos y hermanas menores. En la casa campesina es normal que los jóvenes varones de esta edad empiecen a trabajar con sus padres en la chacra. Siguiendo la división sexual de trabajo en la economía campesina, las jóvenes suelen ayudar más con la cría de los animales, la preparación de comidas, el trabajo en la huerta, las tareas domésticas y el cuidado de los niños pequeños.

En lo relacionado específicamente a la alimentación, es típico que la hija mayor de la familia empiece las tareas menores de la cocina, como buscar leña, buscar la mandioca de la chacra y pelarla, lavar platos y servir la comida, mientras la madre se ocupa de la preparación del plato fuerte. En la casa de Carlos y Carolina, por ejemplo, Emilia, una joven de quince años, heredó de su hermana mayor el trabajo de levantarse primera para hacer el fuego y poner la mandioca a cocinar cuando esta última salió para estudiar en Curuguaty. David, su hermano menor de doce años, también salió de la casa este año para estudiar en la escuela agrícola en Curuguaty. La mayor sigue alejada de la casa mientras está estudiando en la facultad en Curuguaty. Ahora Emilia, quien está esperando su primer hijo, se queda en la casa de sus padres con su hermana de cinco años y su hermano de dos, quienes siguen necesitando la atención constante de un mayor. Si bien Mariano, el hijo de 19 años

se recibió en la escuela agrícola y volvió a vivir con la familia, él trabaja más en chacras ajenas que en la chacra de la familia y está buscando empleo en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, lo cual podría alejarlo de su familia de nuevo. Y aunque él, de cuando en cuando ayuda a Carlos en la chacra, es mucho menos probable que ayude a Carolina en la cocina o con las demás tareas domésticas. La ida de los jóvenes en edad escolar es doblemente perjudicial a la alimentación de la familia; no sólo no están disponibles para ayudar con el trabajo de la chacra y la cocina, sino también, las casas quedan con un mayor número de chicos menores, cuyo cuidado suma tareas a las mujeres campesinas.

La sobrecarga de trabajo impuesta a la mujer, muchas veces la induce a dejar de lado la elaboración de alimentos que llevan más trabajo o tiempo. La producción propia de almidón –esencial para el *mbeju* y la chipa– cae en esta categoría. En muy pocas casas se conserva la práctica de hacer almidón. El proceso de preparación lleva un día entero y hasta dos días incluyendo la secada, y no se incorpora fácilmente en la jornada de las mujeres campesinas ya muy estiradas por sus trabajos. Por otro lado, producir almidón requiere contar con una cantidad de mandioca que supera ampliamente la que se necesita diariamente para la mesa y para la alimentación de los chanchos. Poder plantar esta cantidad de “rama” significa tener brazos suficientes para mantenerla limpia en la chacra. Son condiciones que cada vez menos familias reúnen. Y, aún teniendo la mandioca y el tiempo para procesarla, es posible que la familia decida venderla, por la necesidad de un ingreso, antes que convertirla en almidón. Comidas típicas como el loco y en menor medida el *vorí vorí* sufren un destino parecido al del almidón. Los dos requieren de más tiempo para su cocción y su preparación; el arroz blanco y fideos se presentan como sustitutos fáciles y rápidos cuando la mujer no cuenta con manos suficientes para completar la batería de tareas que se presentan diariamente.

Como contrapartida al fenómeno descrito arriba, las casas que tienen un número mayor de jóvenes que residen allí, por lo general cultivan una mayor superficie de alimentos que en las otras fincas

y cuentan con una producción más diversa. En las casas donde los hijos y las hijas no salen de la comunidad para ir al secundario o vuelven para trabajar después de terminar, es aún común ver una mujer sentada con sus hijas desgranando maíz, y ver a los hijos ayudando al padre en la chacra o en el manejo de animales. Las prácticas culinarias se mantienen de forma particularmente fuerte en la casa de Rodrigo y Marieta, donde residen sus hijos de 25, 22 y 17 años<sup>44</sup>. Ellos ayudan a Rodrigo en la chacra mientras Marieta supervisa el fogón. La familia goza de una producción variada y abundante, de tal modo que frecuentemente comparten los excedentes con sus vecinos. Marieta pasa alrededor de dos horas preparando la comida principal del día. Celebran las fiestas religiosas con comidas grandes invitando a otras familias de la comunidad; faenaron un chanco el día de San Francisco, y días después una vaca para el día de San Marcos. De éstos hacen embutidos y algo de cecina para guardar, ya que no tienen heladera. La familia también cura su propia yerba para el mate y el tereré. Tener a los jóvenes en casa permite a la familia producir una cierta cantidad de alimentos y preparar comidas elaboradas que para una pareja sola o con niños pequeños, serían difíciles de hacer.

La segunda forma de despoblamiento es el abandono de la comunidad por la familia entera, que atenta contra el sistema alimentario indirectamente de la misma manera que la extranjerización de la tierra. Además de perder la producción de una finca, la comunidad también pierde hombres y mujeres que son portadores de conocimientos locales y productores potenciales de nuevos conocimientos autóctonos. Son integrantes de una comunidad comensal cuyo éxodo deja un vacío no sólo en la cantidad de alimentos que contribuían al sistema, sino también en términos de su participación en la producción y el intercambio del conocimiento práctico ganado cotidianamente en la producción, preparación y consumo de alimentos.

---

<sup>44</sup> Cabe mencionar que Cayetano, el joven de 17 años, seguía en un estado delicado de salud más de cinco meses después de sufrir síntomas de intoxicación con plaguicidas en enero de 2011. Ha dejado la casa de su familia en Yeruti para residir en casa de parientes en el conurbano de Asunción, para poder recibir mejor atención médica.

Siguiendo los conceptos del conocimiento local y el conocimiento práctico esbozados en el marco teórico, resistimos la tentación de calificar estas formas de conocimiento como “tradicionales”. En cambio, recalamos su carácter flexible y dinámico. El conocimiento del agricultor y de la cocinera ordena el sistema alimentario campesino; guía la acción en todas las fases de transformación de la naturaleza en alimento, pero no como un conocimiento cerrado y acabado, sino como uno que evoluciona de manera que miles de familias en el campo lo ponen a prueba en la práctica cotidiana. Se reivindica frente a los intentos de ingenieros agrónomos y nutricionistas de descalificar todo el conocimiento popular como brujería. “La ciencia, la modernidad, y el desarrollo han estructurado el discurso dominante con tanto éxito que todas las otras formas de conocimiento son consideradas como atrasadas, tradiciones estáticas, cuentos de viejas o superstición” (Scott, 1998). Pero, como muy bien observa Scott, la integridad y la utilidad del conocimiento práctico dependen de tener muchos practicantes en el campo observando y probando nuevas soluciones. De allí el impacto del despoblamiento, cuando estos dejan de formar parte de las comunidades donde sus conocimientos tienen aplicación.

El conocimiento local de los campesinos en Yerutí se está revisando, generándose y regenerándose constantemente en la práctica cotidiana; los espacios de intercambio sirven para comparar y difundir los conocimientos de sus participantes dentro de la comunidad. Una tarde, cuando estábamos tomando tereré frente a una casa de la Segunda Línea, se inició una charla entre varios vecinos sobre la importancia de plantar el maíz en la luna menguante y la importancia de adherir a los ciclos lunares para prevenir malezas. Hablábamos con Antonella, la dueña de casa, sobre las costumbres de la siembra, cuando vino su yerno Vicente con una bolsa de mandioca en la mano; él se sentó al otro lado del patio con Carlos, un vecino que vino con nosotros. América y José, quienes habían pasado por otra casa, también se sentaron a hablar, y paralelamente a nuestra conversación, empezó un debate prolongado de las costumbres de la siembra. Se quedaron media

hora contando los pormenores de sus experiencias con distintas semillas plantadas en distintos ciclos lunares. Científicamente, ninguno de los campesinos en Yerutí cuenta con los recursos o la formación necesaria para comprobar sus conocimientos. Cuentan con un conocimiento íntimo de sus tierras y la acumulación de años y años de observación minuciosa de la naturaleza, cuyo producto es pasado de generación en generación por la tradición oral.

La agricultura campesina, de una forma es un experimento duradero, pero a diferencia de un experimento científico cuyo éxito sólo se garantiza al expulsar del experimento la compleja interacción de variables que ocurre en la naturaleza, la agricultura campesina busca operar en concordancia con la naturaleza, incorporando sus complejidades plenamente. Esto no quiere decir que no hay orden o que se abandona todo método, sino que no se recurre al absolutismo del pensamiento científico moderno para imponerlos. Estos conocimientos basados en la práctica además gozan de cierta ventaja epistemológica sobre los conocimientos científicos; mientras el ingeniero cobra su sueldo, aunque fracase el cultivo que administra, la vida de la familia campesina se pone en riesgo si su semilla de maíz no germina o si una plaga destruye su mandioca. Con tanto en juego, existe un fuerte incentivo para apostar a técnicas comprobadas y apoyarse en lo consabido, pero de ninguna forma se debería confundir esta tendencia hacia el conservadurismo en las técnicas agrícolas como estatismo o inflexibilidad en el conocimiento campesino.

“Para mí, todo agricultor es un agrónomo”, dice Carlos, “si no sabe nada, nunca va a comer su familia”. Carlos tiene en su lote una chacra que está en las tierras bajas a orillas de un arroyo. La tierra es negra y fértil, pero no drena fácilmente después de las lluvias. El año pasado él plantó una parte de su cultivo de maíz en esta chacra, pero se marchitaron las raíces de algunas plantas antes de madurar debido a la humedad. Este año, sembró maní en la chacra; aunque parece que va a perder algunas plantas de las primeras tres hileras donde el agua no drena —el menor porte de las plantas ya es visible— Carlos espera que el buen rendimiento de los

otras hileras compensará estas pérdidas. Así, de a poco y a lo largo de varios años, Carlos va conociendo sus tierras y sus capacidades; se adaptan los cultivos y las técnicas, a las capacidades de la tierra, en vez de trastornarla para acomodarla a las necesidades de una planta desarrollada en laboratorio y en la parcela experimental.

Bartolo, en Tierra Prometida, es aún más agresivo con la incorporación de nuevos conocimientos en sus prácticas y muestra que no existe ninguna incompatibilidad entre el conocimiento científico apropiado y la agricultura campesina. Él dedica tiempo a la lectura sobre técnicas agrícolas y son familiares para él las técnicas de análisis de suelos hechas en laboratorios. Su producción está entre las más sanas y más diversas de las fincas visitadas. Hace años que él y su esposa Ángela se dedican a la producción agroecológica, y constantemente buscan nuevas especies, nuevas variedades y nuevas técnicas para enriquecerla. Su criterio para juzgar nuevas técnicas frente a antiguas prácticas, responde a su utilidad para la familia, y primordialmente, a las líneas matrices de la agroecológica, es decir, una producción que fomenta la biodiversidad y aprovecha la fertilidad natural sin utilizar monocultivos o agroquímicos. La permanencia de Bartolo y otros agricultores experimentados, fortalece el conocimiento local que circula en la comunidad, y conjuntamente los agricultores campesinos conforman un depósito vivo de conocimiento local disponible en la comunidad.

Además de las informales sesiones de tereré donde las condiciones de la chacra y del clima son inevitables temas de conversación, las reuniones formales como el *Karu Guazú* sirven como instancias donde los conocimientos se comparten y los vínculos entre familias y fincas se fortalecen dentro de una comunidad comensal. El *Karu Guazú*, literalmente “comida grande”, es una fiesta que reúne a miembros de la familia o de la comunidad en torno a una fecha particular, sea un cumpleaños o una fiesta religiosa o popular. Representa una oportunidad para verse entre familias, particularmente para las mujeres, que tienen menos acceso a motos y están más atadas a sus casas por el cuidado de los niños meno-

res<sup>45</sup>. La importancia de compartir la mesa para cimentar relaciones sociales es un tema clásico de la antropología, pero aquí también cabe reconocer al *Karu Guazú* como un espacio de socialización de conocimiento y de aprendizaje.

El día de San Marcos, 7 de octubre, Rodrigo y Marieta, en una tradición de todos los años, carnearon una de sus reses en honor del santo, quien es asociado con el cuidado de las vacas. Invitaron a sus vecinos de la Segunda Línea a comer el asado. Carolina salió temprano de su casa con toda la familia y su palangana más grande, para ayudar con la preparación de la sopa paraguaya. Con la ayuda de las vecinas y las hijas mayores trabajando alrededor de una mesa, hicieron más de catorce kilos de sopa paraguaya para los presentes. Los ingredientes para hacerla provenían de cada una de las casas, cada familia traía lo que tenía, para compartir. En este caso, la mesa es un espacio donde confluyen mujeres y sus hijas, que normalmente trabajan en la relativa soledad de sus cocinas. Diferencias en la calidad de distintas harinas o en el color de la yema de los huevos no pasan desapercibidos. Se habla de las condiciones de la huerta, la preparación del maíz para la molida o la alimentación de las gallinas. La misma receta de la sopa, condicionada por supuesto por los ingredientes a mano, vino a ser un consenso en el que participaba la experiencia de cada mujer, aunque quizás no siempre con el mismo peso.

En otro momento, las mujeres de la comunidad expresaron interés en la cocina de las otras casas y el tipo de comida que otras mujeres preparan. No está ausente cierto espíritu competitivo en esta curiosidad. Williams, en su estudio sobre el pollo frito en la cultura afro-norteamericana, muestra las formas en que las mujeres se expresan y se identifican a través de la cocina en una cultura con

---

<sup>45</sup> La ubicación de las casas en las comunidades, frecuentemente sobre largas calles lineales, no facilita la interacción entre familias, y el despoblamiento de la comunidad sólo sirve para distanciar a los vecinos. El caso extremo es la Segunda Línea de Yerutí, donde sólo ocho familias habitan los últimos 4 kilómetros del camino. Los sitios urbanos planificados en Tierra Prometida intentaron resolver esta situación, pero las familias tampoco querían alejarse tanto de sus chacras. Sería interesante investigar en qué medida el ordenamiento espacial de las colonias del IBR han limitado las posibilidades de una efectiva consolidación de las comunidades.

pocas esferas donde las mujeres pueden mostrar su creatividad y destreza públicamente (Williams, 2006). Pero con la competencia también hay aprendizaje, y muchas veces el interés de las mujeres en cocinas ajenas responde más bien a un deseo de saber cómo otras mujeres preparan ciertas comidas. La disposición de aprender y adoptar nuevas técnicas, muestra otra vez la flexibilidad del conocimiento práctico relacionado a la comida.

Después del asado en la casa de Rodrigo y Marieta, se repartían trozos de carne cruda a las familias presentes, ya que la casa no cuenta con heladera. Las familias también llevaron a sus casas una buena porción de sopa paraguaya que sobró. El vecino de Ruperto y Marieta, un señor ya mayor que vive solo, sí tiene congeladora y durante la faenada, los hijos de Rodrigo y Marieta llevaban corte tras corte de la carne a la casa de este señor para guardarla durante el verano.

El mismo día y también en la Segunda Línea, Natalia hizo chipa como ofrenda a San Marcos. Le rezó al santo para que cuide de su vaca lechera que estaba preñada, pero enferma. Hizo varios kilos de chipa, y a la tarde, su hija salió a repartirla entre sus vecinos y parientes. Confirmamos más tarde que la vaca parió bien y vivió la cría.

Se incluyen estos dos ejemplos para mostrar los diversos vínculos que se crean alrededor de la comida, y para dar una pequeña visión de cómo es el funcionamiento de la comunidad comensal en Yerutí. En estas relaciones, priman los valores de generosidad, de reciprocidad y de equidad, mientras las relaciones del mercado están subordinadas. Son ejemplos de vínculos que se manifiestan en el intercambio material de alimentos o recursos alimentarios, pero también es el intercambio oral de conocimientos y técnicas arriba mencionadas que robustecen a la comunidad comensal y así al sistema alimentario campesino.

Kloppenberget al., matizan su definición de la comunidad comensal con un elemento normativo que estipula que las relaciones sean sostenibles, tanto entre las personas, como entre las personas y la tierra. Las relaciones del mercado están subsumidas

y condicionadas por una economía moral, donde también prima una sensibilidad ecológica. "En términos humanos, construyendo la comunidad comensal significa establecer o recuperar vínculos sociales más allá de las relaciones del mercado a través de la producción, el intercambio, el procesamiento y el consumo de alimentos" (Kloppenberget al., 1996). Visto a través de esta lente, las fiestas y ritos de San Marcos –sumado al sinfín de otras interacciones que toman lugar en torno a la comida, las fiestas religiosas, los almuerzos del día domingo, y el tráfico cotidiano de semillas, herramientas y alimentos de casa en casa– forman el tejido de la comunidad comensal en la cultura campesina. El despoblamiento significa un deterioro de esta comunidad al quitarle sus participantes, y subsecuentemente, el conocimiento integral del sistema alimentario del que son portadores.

Que las familias de Tierra Prometida se juntan cada vez menos para comer, evidencia la degradación de la comunidad comensal. En los primeros años de la colonia y hasta hace poco, las familias de Quyquyhó/Acahay se juntaban en el patio de la escuela, de la iglesia, varias veces al año para comer, aportando alimentos para el *Karu Guazú*. Además de las fiestas religiosas, las comidas comunitarias se daban también en las novenas después del fallecimiento de alguna persona. Ahora, muchos de los integrantes de los *Karu Guazú* de antes, se han ido. La disminuida producción en las chacras significa que una mayor porción de ingredientes para la comida en estos eventos, se tiene que comprar. El costo puede exceder Gs. 1 millón, plata que los campesinos no pueden juntar fácilmente. Hacia marzo de 2011, miembros de la comunidad recordaban que la última vez que se habían juntado para comer fue en el mes de junio del año anterior celebrando el día de la santa patrona, Nuestra Señora del Perpetuo Socorro. También recordaron que en los años iniciales de la colonia, se juntaban cada mes o dos para comer.

### 5.3 La dominación directa del sistema alimentario industrial

Hasta ahora se han mencionado dos formas indirectas en que el avance del modelo agroexportador vinculado al sistema alimentario globalizado, erosiona al sistema alimentario de las y los campesinos, pero frecuentemente, la colonización del sistema alimentario campesino se da en forma directa. La fumigación de la soja dentro y alrededor de las comunidades, además de atentar contra la salud de los campesinos, daña sus cultivos y provoca la muerte de sus animales. De esta forma, una actividad fundamental para la producción agroalimentaria capitalista, como es la fumigación con potentes cócteles de agroquímicos, atenta directamente contra la integridad de los recursos alimentarios más básicos de los campesinos, y así perjudica sus posibilidades de seguir viviendo en la comunidad. En el fondo, al igual que la pérdida de tierra para el sistema alimentario campesino, se trata de una cuestión eminentemente territorial. Cuando los efectos nocivos de la producción sojera se proyectan más allá de la frontera de la agricultura industrial, se convierte a éste en un frente colonizador que avanza a costa del territorio campesino.

Ante la intransigencia de los sojeros de erigir barreras adecuadas para contener los efectos de los agrotóxicos en su propia finca, el campesino se ve forzado a tomar medidas para proteger a su familia, sus cultivos y sus animales; o se aleja de sus cultivos, erige su propia barrera a costa de la superficie de su chacra o sufre las consecuencias. En Tierra Prometida, los herbicidas aplicados en las grandes estancias, conocidos como “Tordon” y “2,4-D”<sup>46</sup> también son responsables de daños a los árboles frutales en la comunidad, y muchos de los campesinos afirman que hasta hacen más daño que los sojeros.

<sup>46</sup> Los dos son herbicidas sistemáticos utilizados en el control de malezas. Tordon es el nombre de marca de la línea de herbicidas de Dow AgroSciences con el herbicida picloram como principal ingrediente activo (Dow AgroSciences, 2011). 2,4-D es el nombre común del herbicida en el cual el ácido 2,4-dichlorofenoxiacético es el principal agente activo (Industry Task Force II on 2,4-D, 2011). La combinación de los dos herbicidas constituye el defoliante conocido como “Agente Blanco”, el segundo herbicida más utilizado en la guerra de Vietnam por las fuerzas armadas norteamericanas después del “Agente Naranja” (Stellman et al., 2002).

Pobladores de la mayoría de las casas en las dos comunidades, contaron de los daños ocasionados por las fumigaciones de la soja. Las familias que vivían más alejadas de los cultivos de soja, observaron daños ocasionados a los árboles frutales, diciendo que las frutas se secaron en los árboles antes de madurar. “Los cítricos se secan; las naranjas se caen”, “los mamones se secan, y las hojas se ponen amarillas” eran comentarios característicos. Los que tienen los sojales más cerca dicen que la deriva de las fumigaciones hace daño a sus cultivos. Natalia dice que la mandioca le sale dura, y que el maíz y el poroto también están afectados. “Antes, [cuando había bosque y las estancias se dedicaban a la producción ganadera] no era así”. Como vimos en la casa de Isaías y Otilia, los campesinos que arriendan sus tierras no tienen la posibilidad de alejar sus chacras del alcance de las fumigaciones y el maíz plantado cerca de la soja no sale.

La finca de Lina linda con la estancia de Samaniego en Yerutí. Sus batatas salieron todas picadas y ella perdió buena parte de su cosecha este año. Jorge, que vive cerca, dice que él tiene que usar cada vez más veneno –y gastar cada vez más plata– en sus porotos y se secan igual. Dice que “cuando pasan el veneno en el sojal, los bichos salen de la soja y vienen para su chacra”. Jorge ha adaptado una estrategia propia para evitar los efectos del picudo, una plaga que sale del sojal. Él planta su feijao temprano para que tenga tiempo de madurar antes de que empiecen en noviembre las fumigaciones en el sojal de al lado, así sus plantas resisten más. Después de cosechar, él espera hasta tarde en el verano para sembrar de nuevo, intentando evitar que las plantas de poroto tengan fruto cuando más están fumigando la soja. Las dos siembras corren el riesgo de que caiga una helada tarde en la primavera o temprano en el otoño, pero es un riesgo calculado que el agricultor está dispuesto a tomar antes que perder su feijao con la fumigación. De todos modos, Jorge sigue perdiendo una porción de sus porotos y su feijao debido a los daños ocasionados por las fumigaciones. Esta acomodación es significativa; por un lado muestra la flexibilidad de la producción agrícola campesina frente a condiciones cambiantes.

Por el otro, muestra los niveles de impotencia que los campesinos sienten frente a los sojeros. Jorge trata las fumigaciones como si fuesen eventos climáticos o actos naturales, previsibles pero más allá de su control. El agricultor puede prepararse para las fumigaciones al igual que se prepararía para sembrar después de las primeras lluvias de la primavera, pero al igual que la lluvia, a las fumigaciones no se las puede programar, ni mucho menos prevenir.

**Imagen 1. Plantación de soja sin barrera viva al costado de un camino**



Fuente: Del autor.

**Imagen 2. Porotos colorados cultivada al lado de la plantación de soja sin barrera viva**



Fuente: Del autor.

Los animales de cría son víctimas frecuentes de intoxicaciones, sea por ser directamente expuestos a fumigaciones, por consumir agua contaminada, o por comer granos o insectos contaminados en los sojales. Al extremo sur de la Segunda Línea de Yerutí, Natalia perdió 13 patos el año pasado; ella explica que las aves se enfermaron todas al mismo tiempo y murieron en el espacio de unos días<sup>47</sup>. Al otro extremo de la Segunda Línea, Ticio, quien vive con dos grandes extensiones de soja a unos 700 m de su casa, perdió casi todos sus chanchos el año pasado. “Los niños se esconden en las piezas cuando fumigan” y la familia sufre dolores de cabeza y episodios frecuentes de gripe. Los chanchos, expuestos a los mismos tóxicos, se enfermaron y murieron.

---

<sup>47</sup> Los animales murieron en noviembre de 2010, dos meses antes de la intoxicación masiva que afectó a las familias en esta parte de la comunidad, incluyendo al hermano de Natalia, quien murió.

Fidel y Fátima viven al lado de un sojal en Tierra Prometida; de todas sus aves sólo sobrevivieron un gallo y una gallina el año pasado. Regina, quien vive enfrente, perdió casi todas sus gallinas en enero pasado, cuando las fumigaciones eran más frecuentes. “La muerte [de las gallinas] aumenta nuestra pobreza, casi todas se me murieron y son nuestra fuente de ingreso”. Ella tiene el sojal a unos 30 metros de su casa, y como no tienen corral, los animales van al sojal a comer. El caso de Regina es llamativo en particular, porque su familia ha adaptado su producción, para acomodar las condiciones impuestas en ella por los grandes productores en la zona. Antes, cuando los brasileños alquilaban la tierra de los indígenas para pasturar ganado, sembraron el pasto por avioneta, y las semillas frecuentemente caían entre los cultivos de la familia. El pasto ahogaba a la chacra de la familia, quien no podía carpir lo suficiente para salvar sus cultivos. La familia reconvirtió su producción para enfocarse en pequeños animales que pudieran aprovechar el pasto sembrado que caía en su terreno para pastorear vacas. Hace dos años, los brasileños cambiaron su producción a soja, y la familia ha vuelto a sufrir los efectos de esto por medio de la intoxicación de sus animales.

En la colonia Yepopyjhy, el complejo sojero provoca la muerte de animales de cría de forma indirecta. El paso de los camiones que van y vienen de los silos, deja granos desparramados en el borde del camino. Vecinos cuentan que al acercarse a la ruta para picotearlos, los chanchos y aves de corral mueren atropellados por los vehículos que pasan a más de 100 kilómetros por hora. Muchas familias no tienen recursos suficientes para construir cercas y encerrar sus animales, y en las comunidades campesinas hasta hace poco, los animales sueltos no corrían mayores peligros.

Los animales sueltos también pueden ser origen de conflicto entre los campesinos y los productores de soja. En Tierra Prometida, Rita ha tenido reiterados choques con João, el brasileño que cultiva soja enfrente de su casa. Él le grita cada vez que va y encuentra el chanco comiendo en el sojal. “Es un brasileño llorón; dice que tiene cuentas [deudas] muy altas y cómo las va a pagar si el chanco

come toda su soja”. Muy cerca de la casa de Rita, un paraguayo que arrienda sus tierras mató al chanco de sus vecinos con una escopeta, cuando lo encontró comiendo en su sojal.

La muerte de un animal doméstico, como expresó Regina, representa una pérdida económica significativa. Además de ser la principal fuente de carne para las familias que tienen poco acceso a su consumo, los animales domésticos también son sus ahorros. En caso de emergencia, el chanco puede ser vendido rápidamente para sacar a la familia de aprietos. En Tierra Prometida, donde los cultivos de renta, aparte de la soja casi no existen, las gallinas constituyen uno de los pocos productos que pueden venderse a buen precio, a veces hasta Gs. 30 mil cada una.

Finalmente, varias familias contaron que los brasileños a menudo fumigan al mediodía, la hora del almuerzo. En la casa de Josefina en Tierra Prometida, varias veces ha pasado que la familia estaba por comer cuando pasó el tractor fumigando en el lote de enfrente. Tuvieron que tapar toda la comida e irse a comer dentro de la casa en pleno verano. Por experiencias parecidas con la deriva de plaguicidas de los sojales colindantes, numerosas familias desconfían de la inocuidad de los alimentos que están consumiendo, aún cuando provienen de sus propias chacras. De la misma forma, las que no cuentan con agua corriente, y sacan agua del pozo, expresan dudas sobre la seguridad de tomar de la misma. En Yerutí, exámenes posteriores realizados por el SENAVE revelaron residuos de los plaguicidas aldrín, endosulfán y lindano<sup>48</sup> en el agua del pozo de la casa de Rubén Cáceres Portillo, quien murió intoxicado en enero de 2011.

En algunos casos los campesinos enfrentan a los sojeros acerca de la instalación de barreras vivas, o los instan a respetar ciertos horarios o ciertas distancias de su chacra. Algunos han logrado un entendimiento con los tractoristas, pero en la mayoría de los casos, los sojeros no hacen caso. Ninguno de los cultivos en las dos comunidades cuenta con barreras vivas para proteger los caminos

<sup>48</sup> Los tres insecticidas han sido prohibidos para uso agrícola en el Paraguay debido a su alta toxicidad en humanos, aldrín y lindano hace años y endosulfán recién en 2010.

vecinales como estipula la ley, ni tampoco respetan la distancia mínima de 100 metros que se tiene que dejar entre los cultivos e instalaciones humanas. Rita dice que ella ha intentado varias veces convencer a João que ponga una barrera. “Él siempre dice que la va a poner pero después no pasa nada”. La negación de los productores de soja para cumplir la ley tiene su explicación por el poco margen de ganancia que tienen los que cultivan soja en las comunidades. Generalmente son pequeños o medianos productores que cultivan en varios lotes distintos de 10 a 20 hectáreas cada uno. La compra de insumos está financiada por el silo dentro del contrato de compra. En muchos casos, el poder cumplir con los términos de sus contratos depende de sembrar cada metro cuadrado del lote cultivado. Dejar sin sembrar los márgenes que fija la ley, pondría en cuestión la misma rentabilidad del cultivo, y por ende la solvencia del productor.

La ausencia de los entes reguladores del Estado (SENAVE y SEAM cuando se trata de las restricciones en el uso de agrotóxicos), y la negativa de los fiscales a siquiera imputar a los sojeros en casos de denuncias, hace que los campesinos o armen sus propias defensas o se traguen su bronca junto con el veneno. Otro agricultor de Tierra Prometida achicó su propio cultivo para sembrar una hilera de pinos entre su chacra y el sojal de los brasileños al lado. Sin embargo, dice que igual se secaron los mismos pinos, y sus cultivos sufrieron daños. En otros casos se genera una carrera de armas agroquímicas entre los campesinos y los sojeros. Los campesinos utilizan cada vez más veneno para proteger sus chacras de las plagas expulsadas de los sojales, como es el caso de Jorge. Ellos se ven forzados a gastar cada vez más plata y exponerse a más riesgo de intoxicación para poder seguir cultivando las partes de sus tierras afectadas por las derivas de las fumigaciones.

Como señalamos antes, hay un abanico de visiones encontradas en cuanto al uso de plaguicidas. Los que cultivan soja en la comunidad mantienen un discurso que alaba a los brasileños por su buen manejo de los plaguicidas potencialmente peligrosos, o directamente niegan los daños que estos pueden provocar. Comen-

tarios de una mujer de Misiones, Tierra Prometida, que produce soja en su tierra reflejan estas actitudes. Su hija, quien trabaja en COOPASAM está a cargo del cultivo, y es de la cooperativa que ofrece un crédito para producir, sacan los insumos y contratan los servicios para cultivar. La soja llega a unos cinco metros de la casa familiar, y un senderito estrecho liga la casa con la calle pasando por el medio de la plantación. Ella dice:

“Los tractoristas cuidan cuando ponen veneno, no lo ponen con viento porque es perjudicial a la gente y porque está muy cerca la gente... Nosotros nunca nos sentimos mal. El veneno no nos afecta, ni tampoco a los cultivos... Hasta la fruta sale más sana porque no la pican los bichos”.

Otros sugieren que “si los químicos realmente hicieran mal, todos los brasileños estarían muertos porque ellos siembran hasta su casa y viven allí en el medio”.

Por el otro lado, la mayoría de las personas expresaron su preocupación por la cantidad de plaguicidas usados en asociación con los cultivos de soja en la comunidad y sus alrededores. Frecuentes son las quejas de males de salud sufridos en tiempos de fumigación. La destrucción de los árboles frutales, los cultivos y los animales, restan recursos alimentarios básicos a las familias campesinas y la comunidad mayor, afectando negativamente la diversidad de alimentos disponibles en el sistema alimentario campesino, y en el caso de la pérdida de animales, causando daños económicos graves para familias con pocas fuentes de ingreso.

#### **5.4 La destrucción del medioambiente**

El sistema alimentario campesino, como todo sistema alimentario, depende de servicios del ecosistema<sup>49</sup> para su funcionamiento, y por lo tanto puede ser vulnerado por cambios en el ecosistema en el cual está inserto. La vulnerabilidad de un sistema alimentario al cambio climático depende de cuán expuesto

<sup>49</sup> Ericksen define “servicios de ecosistema” como aquellos de los que las personas dependen para su producción alimentaria y su salud, tanto como los servicios que exige el ecosistema para sostenerse (Ericksen, 2008).

está a éste, y a los factores sociales –incluyendo el actuar de instituciones– que afectan la adaptabilidad de un sistema alimentario (Eriksen, 2008). El sistema alimentario campesino mantiene cierta resistencia, por la diversidad de fuentes alimentarias de que depende, por la complejidad de las relaciones sociales que lo componen y por la flexibilidad que le confiere la capacidad de la agricultura campesina a adaptarse a condiciones cambiantes. No obstante, la grave inequidad entre actores en el ámbito rural y la falta de apoyo institucional para los campesinos, significa que frecuentemente son los más expuestos a los estreses ambientales y a la vez los últimos en recibir ayuda para sobrellevarlos.

Entender los efectos potenciales de la destrucción ambiental depende de entender el ecosistema como un producto social y cultural, tanto como natural. El sistema alimentario es un sistema socio-ecológico que implica una compleja interacción y una dependencia mutua entre la sociedad y la naturaleza. Es en este marco que Fogel analiza los efectos de la destrucción ambiental generada por el monocultivo de la soja.

En términos más generales, se trata del deterioro, y con frecuencia de la destrucción de ecosistemas y, en esa medida, de la biodiversidad, al ignorarse las leyes de la naturaleza –que están más allá del mercado– que presta servicios ambientales esenciales a las poblaciones locales, que dependen de ellos; se trata en gran medida de la naturaleza construida por colectividades campesinas e indígenas que determinan los paisajes rurales que son componentes básicos de la producción y de la vida campesina. Los servicios ambientales en cuestión, degradados por el monocultivo extensivo, constituyen bienes públicos, cuya calidad y provisión se ven severamente afectados (Fogel, 2005a).

Los principales efectos ambientales del cultivo de la soja son, la contaminación química de los suelos, las napas y cursos de agua y el desmonte de la cobertura boscosa con sus efectos derivados, como la pérdida de biodiversidad, el cambio en el régimen de lluvias y la erosión de los suelos.

Los brasileños que producen soja en las comunidades, cargan los tanques de las fumigadoras en los arroyos sin tomar ninguna precaución para evitar la contaminación de los mismos. Al no respetar las normas para conservar una franja boscosa<sup>50</sup> entre los cultivos de soja y los cursos de agua, ni adherirse a las prohibiciones en las fumigaciones cuando hay viento, los arroyos están expuestos a la contaminación por el rocío de plaguicidas aplicados. La eliminación sistemática de los humedales en la colonia Yerutí, ya sea por el corte de canales de drenaje (Estancia Rivero Kue) o por la plantación de más de 200 hectáreas de monocultivo de eucalipto (Estancia Cóndor) ha eliminado los filtros naturales que protegían los dos arroyos que atraviesan la comunidad. Los pequeños productores de soja raras veces tienen interés en construir curvas de nivel en las cuestas que cultivan, ni el capital necesario para hacerlo; con cada lluvia, la escorrentía lleva los tóxicos hacia los arroyos, además de eliminar cualquier beneficio en términos de la prevención de erosión que traiga la siembra directa. En un estudio hecho en la zona de Curuguay, en los alrededores de comunidades que por estar rodeadas de cultivos mecanizados se encuentran en condiciones equiparables a las de las comunidades de este estudio, los análisis mostraron evidencia de aguas contaminadas saliendo de los sojales y entrando directamente en los arroyos utilizados por comunidades rurales (Annett et al., 2011).

Helena, quien vive justo debajo de la confluencia del arroyo Yerutí y el arroyo Kúairü, dice que ha encontrado peces muertos en la orilla del arroyo donde ella suele pescar, y donde sus animales toman agua. La pesca no figura como una fuente principal de alimentos en el sistema alimentario campesino pero sí representa una fuente alternativa de proteína animal, en una dieta en la que suele faltar carne. A la vez, la pesca no deja de ser una actividad recreativa para los adultos y niñas y niños campesinos, y representa un aporte que estos segundos pueden hacer a la alimentación de su familia. Alejandro, de la Primera Línea de Yerutí, vive

<sup>50</sup> Regulaciones de la SEAM exigen que se conserve un margen de 100 metros alrededor de los cursos de agua.

cerca de donde pasa el arroyo Yerutí, que nace en los sojales de Rivero Kue. Dice que a veces van a pescar allí, pero no hay tantos peces como antes. Enfrente, Norberto habla de usar agua del arroyo para un tajamar que está haciendo para criar peces, pero expresa su preocupación de que el agua esté contaminada.

Las consecuencias de la contaminación, la compactación y la erosión de suelos por el cultivo de soja es difícil de medir. Las más afectadas son las familias que han alquilado sus tierras a productores de soja durante varios años. En Tierra Prometida, hay varias familias que recién han logrado recuperar el uso de sus tierras —o esperan hacerlo pronto— después de arrendarlas durante años; la degradación del suelo que provoca, campaña tras campaña el cultivo intensivo, quita del suelo su fertilidad natural, volviéndolo dependiente de fertilizantes químicos y estorbando su rápida reintegración al policultivo campesino poco capitalizado. Aunque existe en la comunidad el uso de abonos verdes como el *kumanda yvyra'i* o la mucuna para recuperar la fertilidad del suelo, el proceso implica una inversión significativa en tiempo y trabajo por parte de los campesinos, y los beneficios solo se ven después de años de trabajo.

El desmonte masivo alrededor de las colonias se ha intensificado con la conversión de las estancias ganaderas en la zona, al monocultivo de soja. Los vecinos estiman que en Rivero Kue, el nuevo dueño brasileño ha desmontado alrededor de 2.000 hectáreas de bosque nativo desde que compró la propiedad hace tres años. En Tierra Prometida, la reserva boscosa de la comunidad de 90 hectáreas y las reservas menores en los lotes de los campesinos, son las únicas islas remanentes del bosque atlántico del Alto Paraná en los alrededores. Entrando en la comunidad desde Minga Porá, se atraviesan unos 40 kilómetros de monocultivos sin pasar más que un grupo aislado de árboles. La extensa deforestación en la zona ha concentrado la actividad de producción de carbón en la reserva indígena vecina de la comunidad, y más de una vez traficantes de rollos han intentado sacar árboles de la reserva de

Tierra Prometida. En Yerutí, la producción de carbón es menor, pero se trata sólo de algunas familias que han desmontado hasta dos hectáreas de su propiedad para contar con algún ingreso.

La deforestación atenta contra el sistema alimentario campesino de distintas maneras. Aunque tanto la caza como la pesca producen sólo una fracción del consumo alimentario de la familia campesina, un tatú (armadillo) cazado en el bosque puede proveer carne para uno o más almuerzos familiares y hasta ser una ocasional fuente de ingreso si se consigue comprador. Los hombres y jóvenes de Yerutí cazan en la colindante Reserva Natural de Morumbí, o en las reservas aisladas que quedan en las otras estancias. Más importante para la preparación cotidiana de comidas, es el bosque como fuente de leña. Todas las casas dependen de las reservas que mantienen en sus lotes, pero en los lotes mecanizados, las reservas boscosas pocas veces superan una hectárea, y las mujeres en estos lotes frecuentemente tienen que atravesar el sojal para recolectar. El desmonte amenaza el continuo uso sustentable del bosque por los campesinos para elementos básicos de infraestructura de las fincas familiares, incluyendo postes, galpones, viviendas, muebles y herramientas. A la vez, la extrema pobreza y la falta de ingresos en las familias, incentivan el uso depredador del bosque para la venta de rollos o carbón, socavando los usos sostenibles.

Por el desmonte general en la zona, el agua ya es más escasa que antes en Tierra Prometida. Los arroyos no se recargan tan pronto, y varios miembros de la comunidad afirman que el clima es más seco que antes. Fidel dice que “hay mucha diferencia, 70% con lo de antes, en términos de lluvia y clima. Encima ahora vienen tormentas más fuertes. Antes llovía más seguido, pero ahora no hay más montes y la tierra se erosiona”.

Los niveles de deforestación en los alrededores han incrementado la presión sobre la reserva de Tierra Prometida, así también amenazando las nacientes de agua adentro y la principal área de recarga del arroyo de la comunidad. Gente de la comunidad ha

tenido que bajar con escopetas para sacar a extraños que entraron con motosierras para cortar rollos, también trajeron a la policía de Itakyry más de una vez para intervenir.

El clima se vuelve más imprevisible para los campesinos; los indicadores de antes como el florecer del lapacho y la maduración de la fruta del güembé –señales cuya identificación es producto de siglos de observación detallada e interesada de la naturaleza por los pueblos indígenas y campesinos que señalaban el tiempo para sembrar– ya no sirven para proteger los cultivos de la caída de una helada errática. Por la falta de recursos económicos, los campesinos tampoco están posicionados para hacer las inversiones necesarias para paliar los efectos del cambio climático, y en el Paraguay no existe ningún seguro agrícola para pequeños productores en el caso de pérdida de una cosecha. En muchas casas, los recursos no alcanzan para la compra de mediasombra para proteger la huerta del sol en el verano y así mantener el cultivo de hortalizas durante el año. Mientras la Estancia Cóndor cerca de Yerutí cuenta con un sistema de riego que saca agua del arroyo Kūairū, hay familias en las dos comunidades que ni siquiera tienen agua corriente. Tampoco hay reserva suficiente de alimentos básicos para enfrentar los efectos de una mala cosecha, y ni siquiera habría dónde almacenarlos si existieran.

La pérdida de biodiversidad en la región, y la imposición de la homogeneidad genética del monocultivo, eliminan del ecosistema los subsistemas complejos integrados por diversas especies que sirven para controlar plagas. Para muchos de los y las campesinas, ya habitan un ecosistema en desequilibrio, y afirman que la proliferación de insectos dañinos, la menor producción de frutas, y la pérdida de fertilidad en general, tienen su raíz en la expansión del monocultivo. Fidel sostiene que “ahora hay más plagas también... El clima no es bueno, y allí comienza todo. Si el clima anda mal, el ambiente y nosotros también”.

## 5.5 La contaminación genética por cultivos transgénicos

Mientras la soja transgénica no presenta ningún riesgo inmediato a la integridad genética de los cultivos campesinos, la creciente práctica de cultivar maíz transgénico durante el verano-otoño (zafrita) presenta una amenaza a las variedades nativas y criollas de maíz que cultivan los campesinos. Ellos guardan semillas de la cosecha anterior para la próxima siembra, y las variedades que cultivan son productos de más de nueve milenios de mejoramiento genético por parte de los pueblos indígenas y los campesinos (Sánchez, 2010). Aunque, por cierto, la diversidad de las especies que se cultivan ha disminuido en los últimos años como resultado del debilitamiento de la agricultura campesina en general, aún hay comunidades en el país que cuentan con trece variedades de maíz bajo cultivo, y es normal encontrar cuatro o cinco variedades cultivadas en la misma chacra.

El peligro para las razas nativas y criollas es la contaminación genética a través de la polinización cruzada entre los maíces locales y las variedades transgénicas, lo cual potencialmente modificaría las propiedades beneficiosas de los maíces locales y reduciría la diversidad genética del maíz en las comunidades. La polinización del maíz se realiza por vía aérea o por insectos, y el maíz puede desparramar su polen en un radio de hasta 800 metros. A medida que se expanden los monocultivos de maíz transgénico y se acercan a los cultivos campesinos, se vuelve imposible prevenir la polinización cruzada (Alter Vida, 2010). Con la presencia de una sola plantación de maíz transgénico en un lote en la comunidad o en sus cercanías, varios campesinos podrían ver sus cultivos y sus semillas afectadas. Algunas semillas transgénicas contienen tecnologías “Terminator” y “Transcontenedor”, las cuales esterilizan semillas futuras para que el granjero no pueda volver a plantar las de cosechas anteriores y tenga que comprar de la empresa (Kloppenber, 2008).

La proliferación del Maíz Bt<sup>51</sup>, también implica una creciente contaminación del suelo por la presencia de toxinas en la planta, lo cual afectaría negativamente a las familias que arriendan sus tierras. Estos efectos figuran entre varios otros más especulativos de daños potenciales al medioambiente y a la salud humana que conlleva el cultivo del maíz transgénico (Sánchez, 2010), incluyendo la posible introducción forzada del campesino, a la maraña de leyes protegiendo la propiedad intelectual de las empresas multinacionales de semillas<sup>52</sup>. La consecuente reducción en la biodiversidad que conlleva el monocultivo del transgénico, promete exacerbar el desequilibrio ecológico que ya afecta a la comunidad y potencialmente conlleva a reducir la resistencia de las variedades de maíz cultivadas por los campesinos.

Aunque el cultivo del maíz transgénico actualmente está prohibido en el Paraguay, pendiente de un ensayo experimental, han entrado semillas de contrabando, y el SENAVE estima que hay unas 100.000 hectáreas del cultivar en el país (Torres, 2011). Hasta el momento, la institución carece de la fuerza política necesaria para hacer cumplir la ley; intentos de destruir los cultivos ilegales encontrados en Itapúa y Alto Paraná (Colmán, 12 agosto 2010) fueron rotundamente rechazados por el sector agroempresarial y sus voceros en los medios de comunicación, y el Ministerio de Agricultura se apuró en aprobar el inicio de ensayos experimentales, aun cuando éstos no contaban con la aprobación de la Secretaría

<sup>51</sup> Bt (*Bacillus thuringiensis*) es una bacteria cuya implantación en el código genético del maíz hace que la planta produzca proteínas Cry, microtoxinas que matan al barrenador del tallo (*Diatraea saccharalis*), un insecto lepidóptero cuya larva es dañina a la hoja y al tallo del maíz (Consejo Argentino para la Información y el Desarrollo de Biotecnología, s/f).

<sup>52</sup> El fortalecimiento de las leyes de protección de los derechos de propiedad intelectual figura como prioridad en la agenda de la Embajada norteamericana en el país. Los dos países firmaron un memorando de entendimiento sobre derechos de propiedad intelectual en el año 2004 que incluye un conjunto de directrices orientadas a endurecer las leyes y mejorar la aplicación de las mismas. Este acuerdo, se extendió en el año 2008, mismo año en que se modificó el código penal en el país para estipular sentencias carcelarias mínimas para violaciones de dichas leyes. (Memorandum of Understanding on Intellectual Property Rights between the Government of the United States of America and the Government of the Republic of Paraguay, 2004) (Office of the U. S. Trade Representative, 2009). Dentro del Programa Umbral de la Corporación Desafío del Milenio, pactado entre los dos países en 2006 y otra vez en 2009, por US\$ 34.6 y US\$ 30.3 millones respectivamente, se destinaron fondos al fortalecimiento de la Unidad Especializada en Protección de Propiedad Intelectual (Millenium Challenge Corporation, 2009).

del Ambiente. Los campesinos de Tierra Prometida estiman que algunos de los productores en la comunidad y sus alrededores, ya utilizan las semillas transgénicas ilegales, y por la popularidad del maíz zafrita entre los productores de Canindeyú, es probable que ellos también siembren maíz transgénico.

## **5.6 El impacto de políticas públicas en el sistema alimentario**

Tanto por su presencia como por su ausencia, las políticas del Estado condicionan el funcionamiento del sistema alimentario campesino. Ante la falta de políticas favorables a la comercialización campesina y la ausencia de regulaciones para controlar los abusos de los acopiadores, comercializar los productos de sus chacras significa someterse a condiciones de explotación, con precios que poco remuneran el trabajo que los campesinos y campesinas realizan. La decisión de construir un sistema de infraestructura de transporte, hidrovías, puertos, rutas y ferrocarriles sobre ejes transcontinentales, favorece la extracción de materia prima, antes que la integración de las comunidades campesinas en la economía nacional (Palau, 2009). Con la negligencia histórica del IBR y el INDERT en las colonias campesinas, y el desprecio que muestran sus funcionarios hacia las comunidades cuando facilitan la venta de lotes campesinos, el aparato del Estado nominativamente dedicado a fomentar el arraigo campesino, se convierte en un negocio inmobiliario para vender lotes a productores brasileños. En efecto éstas son políticas del Estado que transforman el contexto en que el sistema alimentario campesino opera. Pero el Estado también ha tenido una mano más directa en la actividad productiva de los campesinos.

Las dos comunidades recibieron proyectos del Estado gestionados por el Ministerio de Agricultura (MAG) como parte del programa Inversiones Rurales Comunitarias (IRC). IRC fue el componente orientado hacia comunidades rurales necesitadas, encomendado en 1996 a un programa mayor estructurado por el Convenio de Préstamo entre el Banco Mundial y el Estado, para la administración de recursos naturales.

El Convenio de Préstamo BIRF N° 3708-PA, suscrito el 08 de junio de 1994, entre la República del Paraguay y el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF), fue aprobado por Ley N° 540 del 21 de abril de 1995, por un monto total de U\$S 50.000.000 (cincuenta millones de dólares), con el objeto de financiar el “Proyecto Administración de Recursos Naturales”, orientado a la reestructuración de la producción agrícola y conservación de los recursos naturales en el área de microcuencas hidrográficas de los Departamentos de Alto Paraná e Itapúa Norte, en la búsqueda de promover el mejoramiento de las condiciones de vida de las Comunidades Indígenas priorizadas y de las Áreas Silvestres Protegidas. A este monto se agrega, como contrapartida del Gobierno y aporte de los beneficiarios, las cantidades de U\$S 21.900.000 (veintiún millones novecientos mil dólares) y 7.200.000 (siete millones doscientos mil dólares) respectivamente (Amarilla et al., 2007).

Con IRC, se agrega un sexto componente (F) dirigido hacia comunidades campesinas con componentes ya existentes, los cuales eran: A. Desarrollo Agrícola, B. Comunidades Indígenas, C. Desarrollo de Infraestructura, D. Desarrollo Institucional, E. Crédito Agrícola (Amarilla et al., 2007). Por su ubicación geográfica, Tierra Prometida fue una de las primeras comunidades en recibir el proyecto. Más tarde, en 2005, el proyecto llegó a Yerutí.

Dentro del marco de este proyecto figuraba que los colonos de Tierra Prometida se organizaran en comités de productores para recibir el desembolso de fondos para la inversión productiva. Se organizaron siete comités distintos en la comunidad, cada uno con entre diez y doce familias. Un dirigente de la comunidad cuenta, que como parte del proyecto, algunos miembros de los comités recibieron créditos para preparar sus tierras para monocultivos, incluyendo servicios de topadora para el desmonte y nivelación de tierras, a un costo de U\$S 50 por hora. A pesar de los pedidos adelantados por algunos comités del barrio Misiones, de que los fondos fuesen destinados para la compra de un tractor con implementos, el proyecto estipulaba que toda maquinaria comprada

tenía que ser para la producción no mecanizada. Cada comité recibió una yunta de bueyes y varios implementos para el cultivo con tracción animal; además recibieron trilladoras, molinos y trapiches para el procesamiento pos cosecha de sus cultivos.

El debate sobre el cultivo de la soja dentro de la comunidad empezó con este proyecto, y muchos miembros de la comunidad vieron a la soja como el cultivo del futuro, ya que por esa época la soja se estaba consolidando en las tierras alrededor de la comunidad, al igual que en todo el Departamento de Alto Paraná. Fueron varios los que quisieron utilizar el proyecto para hacer el salto a la producción mecanizada. El comité de Tierra Prometida, del barrio Quyquyhó/Acahay, se fragmentó como resultado, y varios de sus miembros dejaron el comité para sumarse a otros que estaban apostando a la mecanización.

El proyecto apuntaba a un intermedio insostenible entre la producción mecanizada y la producción campesina. Por un lado, promovía la producción comercial de monocultivos, por otro, la maquinaria e implementos que proveía no permitía una producción capaz de competir con la agricultura fuertemente capitalizada de los grandes terratenientes brasileños en la zona, que estaba a punto de despegar con la introducción de la soja transgénica a finales de los años noventa. Lo que en efecto el proyecto logró fue una preparación de las tierras para su posterior mecanización y una reorientación de la producción campesina –recordemos que fue a mediados de los años 90 que el algodón se había vuelto inviable como cultivo comercial campesino– hacia la producción comercial de soja, lo cual conllevaría un debilitamiento de los agricultores individuales a través del endeudamiento. El proyecto logró convertir a agricultores de la comunidad en vehículos de un frente avanzado de la expansión de la producción mecanizada capitalista en la zona, literalmente allanando las tierras y expulsando a las comunidades; este tema como tal, ameritaría una investigación más profunda en el futuro. La reorganización social de los campesinos en comités de productores también tendría que ser examinada, como factor en este proceso, indagando en qué

medida se reemplazaron formas anteriores de organización en la comunidad y cómo las actuales influyen en el alto grado de desarticulación actual de estos comités, como evidencia de su fracaso.

A nivel nacional, la corrupción, el prebendarismo y la mala gestión en general, plagaron la administración del IRC por el MAG. En muchos casos, los proyectos comunitarios fueron encargados a funcionarios y a amigos de funcionarios sin idoneidad en cuestiones rurales. Sin embargo, no vacilaron en cambiar los proyectos propuestos por los campesinos, para acomodarlos a sus intereses o preferencias. La contratación de servicios de consultoría y materiales de construcción, funcionó para desviar fondos del proyecto de producción agrícola campesina, hacia el lucro personal. Las conclusiones del largo informe elaborado por la Contraloría General sobre las fallas, los abusos y las irregularidades del proyecto, constituyen una condena rotunda del IRC (Amarilla et al., 2007).

En Yerutí, el proyecto llegó recién en 2005, y se formaron dos comités, uno en cada línea, para recibir inversiones destinadas a la producción de granos. Los dirigentes de la comunidad eventualmente denunciaron varias irregularidades en la gestión del proyecto por el MAG. Los materiales para la construcción de galpones eran deficientes, y aunque una empresa constructora recibía plata para el proyecto, los mismos campesinos tuvieron que construir el galpón de la Segunda Línea. La maquinaria que recibieron no era adecuada al proyecto que ellos habían propuesto –en vez de un molino a gasoil, se había encargado un molino eléctrico incompatible con la irregularidad de la corriente eléctrica monofásica que llega a la comunidad– y los comités no recibieron ningún apoyo técnico para la producción después del segundo desembolso.

Al igual que en Tierra Prometida, los comités de productores en Yerutí ahora se encuentran gravemente debilitados. El galpón del comité de la Segunda Línea se queda cerrado con candado, los implementos que están adentro no se utilizan. Los pronósticos optimistas del MAG para la producción de granos e ingresos

mejorados nunca se materializaron. El comité de la Primera Línea se fraccionó cuando unos miembros denunciaron a los otros por fumigar con tractor sus plantaciones de soja en la comunidad. El lote que pertenecía al comité hace tres años, se vendió para pagar las deudas en que habían incurrido algunos miembros. Donde anteriormente el comité plantaba caña dulce para usar como forraje para los animales, ahora crece la soja de Gerardo y su yerno Abelardo, los nombrados en la denuncia de 2008.

Otros proyectos han llegado a las comunidades con menor o mayor incidencia. Dentro del Proyecto de Fortalecimiento del Sector Agrícola o PG-P14 financiado por el Japan Bank for Development y administrado por el MAG, los ejes principales eran Fincas Escuelas, Mejoramiento de Caminos Rurales, Suministro de Agua Potable, Crédito Agrícola de Habilitación y Fondo de Desarrollo Campesino. Algunas familias de Yerutí, lograron comprar vacas lecheras con créditos del PG-P14, pero los montos fueron insuficientes y los plazos demasiado cortos para hacer las inversiones en infraestructura necesarias para mejorar la producción a largo plazo. Según los dirigentes de la comunidad, este proyecto también comprendía el empedrado de los caminos y el camino que la conecta con la ruta. El mejoramiento de caminos nunca se realizó, pero según lo que el representante del Consejo Nacional de la Vivienda (CONAVI) comunicó a los dirigentes, en los documentos, el camino figura como empedrado. Sí se logró la instalación de un tanque de agua potable y una bomba de agua pequeña, aunque la red de agua tratada no ha llegado a todas las casas (Pereira y Doughman, 2011).

En Tierra Prometida cada ciclo electoral trae promesas de políticos locales de nuevos proyectos para comprar vacas o alentar la producción agrícola. Instan a la formación de nuevos comités de productores, o comités de mujeres. Por lo general, los campesinos reciben las promesas con una fuerte dosis de escepticismo, pero se inscriben igual por las dudas.

En gran medida, los proyectos que recibieron las comunidades fracasaron en sus objetivos nominativos –observar el paisaje de Alto Paraná evidencia la desaparición de los bosques y la contaminación de los arroyos que el proyecto IRC proponía “administrar”–. Escobar llama la atención sobre los “efectos instrumentales” que tienen las intervenciones de las instituciones en los proyectos de desarrollo, es decir, los impactos derivados que ahondan la presencia del Estado en las relaciones sociales y culturales en las comunidades rurales. Siempre desde una posición de poder central, las instituciones ordenan la realidad conforme a las necesidades de control burocrático y en el caso del desarrollo rural, conforme con las necesidades del capital. La imposición de tecnologías incompatibles con los deseos y necesidades definidas por los campesinos, y la delimitación de su actividad vital en términos economicistas, identificándolos como “productores”, homogeneizan las prácticas tradicionales a través de la normalización, dándoles una marcada capitalización económica y simbólica (Escobar, 1995). El desfase entre las categorías establecidas por los proyectos y las realidades sociales y culturales en las comunidades, se evidencia en la descomposición actual de los comités en las dos comunidades y el desuso y estado decadente de la maquinaria del proyecto.

En Tierra Prometida, las políticas del Estado y del Banco Mundial facilitaron la modificación del territorio campesino a la producción mecanizada capitalista, y en las dos comunidades las sensaciones de fracaso que generó el proyecto IRC, han tenido un efecto duradero. Mostrando un folleto de casi diez centímetros de ancho lleno de documentos, Carlos, de Yerutí, contó que durante un periodo en 2005, él se levantaba a las dos de la madrugada, dos veces a la semana, para caminar los 40 kilómetros hasta Curuguaty para hacer gestiones para el proyecto IRC. Ahora, unos seis años después, el galpón que él mismo construyó sólo sirve para almacenar maquinaria obsoleta.

Los intentos del Estado para modernizar aspectos de la producción agrícola campesina dejaron vestigios en el sistema alimentario de las comunidades. Los bueyes de los comités de productores siguen siendo utilizados por los socios. Las familias que viven más cercanas a las instalaciones de las máquinas, las utilizan para trillar granos y para moler su maíz. Los conflictos generados en la implementación de los proyectos e indirectamente por el ingreso del cultivo de soja en las comunidades, aceleraron la fragmentación de la comunidad. Comités que antes funcionaban para comercializar sus productos colectivamente ya no sirven para tal fin, y los campesinos que siguen produciendo para el mercado, comercializan por su propia cuenta con un poder de negociación reducido. Los comités que experimentaron con la soja, se quedaron ahogados en deuda, y hasta hoy no han logrado salir, perjudicando así sus posibilidades futuras de recibir créditos para la inversión. Las instancias de trabajo compartido han desaparecido, y las instancias de comidas comunitarias son escasas o no existen. En Tierra Prometida, los efectos de la sojización que siguió al ingreso del proyecto IRC en la comunidad, están a la vista y en los relatos de los campesinos. Fomentar la producción comercial en algunos casos, erosionaba la producción de alimentos para el consumo familiar, y eventualmente, facilitaba la extranjerización y/o mecanización de lotes enteros.

En las casas con servicio de agua potable, los beneficios han sido apreciables. Antes, las familias tenían que cavar sus pozos cada vez más profundos para contar con agua durante el año, y en Yerutí, la contaminación del agua del pozo en la casa de Rubén Portillo, aparece como una posible causa de su intoxicación y muerte.

## **5.7 La monetarización de la economía campesina y el trabajo fuera de la chacra**

La incorporación del territorio alrededor de las comunidades campesinas en la economía capitalista global, y la penetración de relaciones de mercado en las comunidades, ha generado una creciente monetarización en las economías locales. Por un lado, la finca campesina fue incorporada como unidad productiva para cultivos comerciales para la exportación: primero el algodón, después la soja y más recientemente el sésamo. Por otro lado, hay más bienes de consumo que nunca disponibles para la compra. La motocicleta, ahora de producción nacional y superabundante tanto en las ciudades como en el campo, ha dado a las familias campesinas, aunque principalmente a los hombres, un grado de movilidad que antes desconocía. A la vez, la moto junto con los teléfonos celulares, heladeras y otros electrodomésticos, televisores e incluso alimentos industrializados, han generado una creciente demanda de dinero en las comunidades rurales. Las fuentes de ingreso para las familias son limitadas. Los mercados para los productos campesinos o no existen, o son inaccesibles, o están dominados por intermediarios quienes pagan precios exigüos al productor. Debido a la creciente monetarización y probablemente a cierta influencia de la televisión, cuyas transmisiones presentan un sinfín de imágenes de estilos de vida urbanos que valorizan el consumo, el trabajo agrícola queda desprestigiado frente al trabajo remunerado. Como dice un campesino, “los chicos quieren su plata para los fines de semana”. Dentro de la misma lógica, hay gente que desvaloriza la producción de alimentos para el consumo familiar frente a la producción agrícola comercial. Al respecto, ya vimos los comentarios de Abelardo, el productor de soja en Yerutí.

El arrendamiento de tierras y la emigración de jóvenes de la comunidad hacia los centros urbanos o países extranjeros, están estrechamente vinculados a esta transformación, pero aquí nos concentramos en el trabajo fuera de la chacra por parte de los hombres que viven en las comunidades. El trabajo extrapredial resta al sistema alimentario la mano de obra necesaria para mantener

una producción agrícola diversa y abundante. En las familias que dependen de sobremanera de este trabajo para poner comida en la mesa, se producen trastornos importantes en la alimentación, de manera que los hombres desatienden o abandonan la producción agrícola para buscar trabajo asalariado. Normalmente, la búsqueda de trabajo afuera, nace de la falta de ingresos en las casas, ésto, producto de las fuertes limitaciones que enfrentan los campesinos para vender los productos de sus fincas. La deuda, los costos de educación de los jóvenes, o los gastos ocasionados por la enfermedad de un miembro de la familia, pueden producir una urgencia que motiva al hombre a buscar changas o trabajar en el carbón en vez de cultivar su tierra.

Como señalamos en el marco teórico, la ausencia del hombre campesino de la chacra es un dato histórico, sea por la conscripción en la guerra o por la empresa extractiva, pero la escasez puntual de mano de obra se superó con ajustes en el trabajo familiar y con prácticas de trabajo comunitario. Pero este trabajo fuera de la chacra nunca significó un abandono de la producción de alimentos para el autoconsumo en la finca, ya que en el pasado, no existían fuentes de alimentos externos a la comunidad para compensar una merma en la producción local. Sin embargo, en el presente contexto, la familia campesina ya está distendida y desgarrada, y las formas de trabajo comunitario están en desaparición. Mientras tanto, el mayor acceso a comidas industrializadas en las comunidades, algunas a bajo costo, por primera vez permite suplantar comida de la chacra con productos comprados, aunque sea de forma inadecuada.

En las comunidades aisladas de los centros urbanos, las posibilidades para trabajar fuera de la chacra son cada vez más limitadas. El paquete tecnológico de la producción sojera está diseñado explícitamente para reducir la mano de obra necesaria para la producción agrícola. Se estima que dos personas pueden mantener un cultivo de soja de 1.000 hectáreas (Giarraca y Teubal citado en Palau et al., 2009), aunque en momentos clave en el ciclo productivo como la siembra y la cosecha, puede haber más demanda de trabajo. La reconversión de las estancias ganaderas alrededor de las comuni-

dades a la producción sojera casi ha eliminado el trabajo que éstas anteriormente ofrecían a los campesinos en la forma de changas: arreglo de alambrado, construcción de corrales, rodeo de animales, etc. La changa nunca ofreció trabajo constante, ni condiciones que no constituyeran la explotación del campesino, pero permitía a los hombres rellenar los huecos en la economía familiar o salir de aprietos sin abandonar la comunidad. Con el avance de la soja, los que siguen trabajando en las estancias frecuentemente tienen que viajar más lejos, significando ausencias prolongadas de la casa. En el caso de María Rosa de Tierra Prometida, sus dos hijos trabajan en una estancia a 90 km de la comunidad y sólo vuelven los fines de semanas; ella contrata hombres de la comunidad para mantener sus cultivos de autoconsumo<sup>53</sup>.

Indicativo de los cambios en el mercado laboral son las palabras de Jeremías (55) de Tierra Prometida, quien trabajó toda su vida en estancias del distrito de Itakyry antes de mudarse con su familia a la colonia, y sigue realizando changas cada tanto arreglando alambrados. “Es un mundo difícil y va a quedarse así. No hay trabajo; hay que poner una empresa para sobrevivir [refiriéndose al crecimiento comercial en la ciudad de Itakyry]”. La sensación es que sólo en las ciudades se encuentra trabajo. En Yepopyjhy, en las cercanías de Curuguaty, la tendencia a trabajar fuera de la chacra es más marcada. Muchos jóvenes ocupan puestos en negocios de la ciudad, mientras las jóvenes que no encuentran empleo en locales comerciales, trabajan como empleadas domésticas con retiro en casas de la ciudad.

En Yerutí, pocas personas encuentran trabajo en el complejo sojero, y muchos de ellos trabajan en condiciones muy precarias. Si bien algunos, como Norberto, gozan de más estabilidad por ser tractorista, los demás trabajan sólo estacionalmente. Salvador, un joven de la Primera Línea, cuenta los peligros de su trabajo en la

---

<sup>53</sup> Algunos hombres realizan trabajos ocasionales en las chacras de vecinos o parientes en la comunidad. Aun cuando la remuneración es monetaria, las condiciones de trabajo son conformes con los valores y ritmos de la vida campesina. Se toman descansos con tereré, el almuerzo se sirve al trabajador, o éste vuelve a su casa para comer, volviendo bien a la tarde para evitar el calor del día. El trabajo quizás dura dos o tres días y después termina.

estancia Rivero Kue. Él trabaja durante la siembra abasteciendo la maquinaria con semillas; tiene que quedarse debajo de la pala mecánica mientras se cargan las bolsas de semillas de mil kilos. Los trabajadores tienen contacto constante con agrotóxicos (usados para proteger las semillas y condicionarlas para la siembra) sin un adecuado equipo de protección; trabajan jornadas de 12 horas continuas, y no hay seguridad social ni seguro médico en caso de accidentes. Durante la siembra en Hermanos Galhera, quienes trabajan en la estancia operan sus tractores las 24 horas, dividiendo la jornada en turnos diurnos y nocturnos. La jerarquía en la operación está bastante clara, el administrador y cinco de los siete tractoristas son brasileños, mientras los seis cargueros son paraguayos; sólo se habla portugués en el trabajo. La jornada se paga Gs. 60 mil, monto relativamente alto comparado con otros trabajos, e incluye comida: siempre feijao con arroz al estilo brasileño. A veces, Salvador también trabaja en uno de los tres silos que queda cerca de la comunidad, donde los que cargan los camiones están constantemente expuestos al polvillo de soja, contaminado con los residuos de plaguicidas de la plantación y los fungicidas que se aplican al grano para su almacenamiento. El único trabajo distinto que pueden realizar los campesinos en el sojal es “limpiar palitos”, es decir, quitar el rastrojo de las plantaciones cosechadas, trabajo que se paga entre Gs. 10 y 30 mil la jornada.

El trabajo más común en Tierra Prometida es la producción de carbón vegetal para la venta en Brasil<sup>54</sup>. Aunque la práctica también existe en Yerutí, hay diferencias importantes entre las dos comunidades. En Yerutí, la actividad se limita más bien a los tiempos magros de setiembre a noviembre antes que empiece la cosecha; las familias talan árboles o usan troncos caídos en sus propias fincas, y frecuentemente trabajan en conjunto y venden el carbón a través del comité de productores. En Tierra Prometida, el trabajo es más o menos constante siempre y cuando se mantiene un precio suficientemente alto; Asilo, un patrón brasileño

<sup>54</sup> Para más detalles sobre el comercio de carbón en el Paraguay, ver: BASE-IS/Repórter Brasil 2010, DT N° 132.

que vive en la comunidad, organiza y financia la producción y a la vez monopoliza el acopio. Para pagar los gastos del colegio y la universidad de sus hijos, Dámaso vendió su vaca lechera y sus chanchos. Después entró a trabajar varios años en carbón para obtener dinero. Cuenta que cada hombre hace su propio horno, a veces con financiación del patrón, se van al fondo de las tierras de los indígenas a unos 12 km, cada hombre está a cargo de sus propias herramientas (moto, sierra, pala). Como está lejos, los que no tienen moto y los que vienen de Chino Kue y otras comunidades cercanas, arman campamento en el monte de lunes a sábado; llevan consigo sus víveres y elementos para hacer su carpa. En el campamento suelen comer reviro o tortilla a la mañana, tortilla a mediodía o galleta con mortadela. La cena es igual, y los jornaleros siempre apuntan a reducir el tiempo y el trabajo de cocción. Comen harina, aceite y mortadela y toman mucha caña “Fortín”. Ante el deterioro en la dieta, el consumo de alcohol aumenta. Se toma mucho en el bosque, dice Dámaso, “salen todos los vicios en el monte y hay muchas peleas entre borrachos”.

El alcohol, además de desatar los vicios de los que trabajan, también es vehículo del endeudamiento de los carboneros. Asilo, quien compra las bolsas de carbón y carga los camiones para la venta, también es el dueño del almacén donde los carboneros compran sus víveres. Los carboneros compran su comida y alcohol a crédito y pagan a fin de mes, cuando cuentan con la plata que reciben de la venta de sus bolsas. En este contexto, el endeudamiento por la comida constituye un instrumento de dominación; al mantener al trabajador entre el hambre y la obligación de trabajar, el patrón se asegura una fuerza de trabajo barata. Cuanto más trabajan en el carbón, menos atención ponen los campesinos a la producción de alimentos y pasan a depender del patrón para su alimentación y para la de su familia, dándole al patrón mayor poder para fijar las reglas de juego. Él también pone el precio del carbón que normalmente oscila entre Gs. 4.000 y 5.000 por bolsa de 15 kilogramos, pero puede llegar hasta Gs. 6.000 en momentos de mucha demanda o caer hasta Gs. 3.000 cuando hay sobreproducción. En otros mo-

mentos el precio de mercado baja tanto que Asilo ya no compra más; la producción para, y los campesinos no tienen de otra que volver a sus casas y aguantar hasta que se recupere el precio.

La miseria que ganan con el carbón limita la compra de alimentos a lo que más se puede estirar. Los carboneros que vuelven diariamente regresan a sus casas, todos negros cubiertos de hollín, y llevan galleta y mortadela del almacén para comer. Por lo general, las familias comen un poco mejor que los hombres en el campamento. Dámaso dice que al principio comía un poco mejor mientras podía llevar algo de la mandioca de su chacra al campamento; más tarde, dejó de producir alimentos y pasaba a depender totalmente del almacén. Si la familia tiene una huerta, o si sobra un poco de plata para comprar, la familia logra incorporar unas verduras en su dieta; si no, el consumo se reduce a yerba y azúcar, tortilla (harina y aceite) y pan, arroz, fideos, mortadela y quizás una gaseosa o golosina cada tanto. El caso de Dámaso es, por cierto, extremo, pero muestra las consecuencias para las familias campesinas cuando dejan de cultivar sus tierras para ofrecer su trabajo en los mercados laborales explotadores que los rodean.

Algunas casas abandonan por completo la producción de alimentos; otras la reducen a unas hileras de mandioca y maíz. Simplifican radicalmente sus dietas, que ya guardan poca semejanza con la dieta campesina histórica. Su base, en productos pre elaborados y comprados del almacén, deja fuera las prácticas y conocimientos propios de la alimentación campesina y reduce los márgenes para la creatividad en la cocina. Las comidas se vuelven monótonas y las deficiencias nutricionales de la dieta redundan en la salud de la familia. La ausencia del padre e hijos mayores en la mesa, sea por la jornada, o durante la semana entera en el caso de los carboneros, desarticula la mesa como un espacio de socialización dentro de la familia, y la debilita como espacio de aprendizaje para los niños quienes miran a los mayores y toman sus pautas de comportamiento mientras comen.

Las transformaciones en la dieta campesina arriba descritas –creciente dependencia del mercado, consumo de comidas procesadas, y deterioro de prácticas culinarias– coinciden en alguna medida, con las que resultan del arrendamiento de tierras para la producción de soja. En los dos casos, se trata de suplantar relaciones con la tierra, con relaciones con el mercado, como base de la alimentación familiar. No ha de sorprender entonces que los cambios coincidan con los que afectaron a las clases campesinas europeas de manera que fueron proletarizados y entraron al trabajo fabril, incluyendo el creciente consumo de alcohol barato para compensar la comida insuficiente, monótona o poco sabrosa (Teuterberg, 1975). Pero a diferencia de la Europa industrial, cuyo alcance imperial aseguraba un lento mejoramiento en la dieta de las clases obreras, en el campo paraguayo las oportunidades de trabajo son cada vez menores, y la urbanización promete poco para mejorar la dieta de las y los campesinos expulsados.

Se ha hablado hasta ahora exclusivamente de los hombres. En el marco de una rígida división sexual del trabajo, donde el hombre no se hace responsable de las tareas domésticas, el trabajo de la mujer fuera del hogar, muchas veces perjudica la calidad de la alimentación de la familia. Debido a la lejanía de las comunidades de las ciudades, ninguna de las mujeres que vive en Tierra Prometida o Yerutí trabaja fuera de su casa. En las comunidades más cercanas a mercados y/o ciudades, es común que las mujeres sean las que comercializan productos de la chacra, o que ellas trabajen en el sector de servicios en los centros urbanos. En estas comunidades, el trabajo de la mujer fuera del hogar significa necesariamente una doble jornada para la mujer, donde las tareas domésticas se suman a las que ella realiza fuera del hogar. La doble jornada significa mayor presión sobre el tiempo de la mujer, y frecuentemente la obliga a simplificar el procesamiento de alimentos y la preparación de comidas, a menudo favoreciendo la elección de comidas de conveniencia, como los fideos o el arroz (Duré et al., 2010).

## 5.8 La falta de recursos económicos y el sistema alimentario

No existe la autosuficiencia alimentaria ni a nivel de las fincas particulares ni mucho menos a nivel de las comunidades. Las familias tampoco expresan interés en alcanzar la autosuficiencia. Aun las familias cuya producción les exime de la necesidad de comprar más que un mínimo de alimentos, no plantean la autosuficiencia como un ideal; “no somos fundamentalistas”, aclaró un campesino. Pero tampoco ignoran la conveniencia económica de producir sus propios alimentos antes de depender del almacén. Dámaso volvió a sembrar su chacra este año, en parte para mejorar la alimentación de su familia, pero también para reducir los gastos en la comida. Tener aunque sea unas pocas hileras de mandioca como mínimo, permite ahorrar algo de los pocos ingresos que entran. Las mujeres campesinas tienen la relación muy clara. Cuanto más maíz hay en la chacra, menos harina de trigo compran (y menos tortilla se come). Cuanto más chanchos la familia tiene, más grasa hay y menos se gasta en aceite para cocinar. La cuestión de mantener comidas “tradicionales” en algunos casos, tiene más que ver con una simple ecuación económica que una férrea adhesión a la dieta de antes.

Las comunidades ya hace años están intrincadas en las relaciones del mercado mundial, y el volver a una economía sin moneda no está en el horizonte. Cultivar y comer como antes, en algún sentido significa esquivar parcialmente, por lo menos en lo alimentario, las relaciones de mercado que han logrado instaurarse en las comunidades y que mantiene a las familias campesinas en una permanente posición de dependencia y desventaja en sus continuadas negociaciones con el sistema mundial capitalista. Las estrategias que elaboran para aguantar la pobreza y esgrimir los reiterados golpes que las circunstancias propinan a la economía familiar determinan –dentro de los estrechos límites de su poder– cómo y en qué medida van a participar en el mercado, y a la vez cuántos y qué recursos se destinan a la alimentación y/o a la producción alimentaria.

Ya examinamos la participación campesina en los mercados laborales que existen fuera de sus chacras, ahora miraremos brevemente las posibilidades que tienen para generar ingresos dentro de sus chacras.

En Yepopyjhy, y más tarde en Yerutí y en Tierra Prometida, las familias producían algodón para el mercado. Según los campesinos, ya por el año 1995 el cultivo se volvió inviable. El precio del algodón paraguayo aguantaba de alguna manera el colapso de los precios mundiales en los años ochenta gracias a su alta calidad, pero posteriormente, debido a la degradación genética de las semillas provistas por el Estado, la fibra producida bajó su calidad, y ya no conseguía un buen precio en el mercado. Subieron los costos de la producción, mucho debido a gastos en plaguicidas, y los campesinos dejaron de producir. Nadie en las comunidades siembra algodón hoy en día. Con el algodón se fue una fuente de ingreso más o menos estable que al depender del trabajo de la familia, también incentivaba una amplia producción alimentaria. Como una última instancia del trabajo compartido, el algodón resguardaba vínculos en las comunidades que no respondían a la lógica mercantil y a través de esos vínculos se pasaban alimentos de finca en finca y de familia en familia sin entrar en el mercado.

El cultivo intensivo de soja ha brindado beneficios para muy pocas de las familias que entraron en su producción. En Tierra Prometida, sólo dos o tres familias de las docenas que intentaron, siguen cultivando soja por su propia cuenta. Enredados en deudas, los demás han cedido el control de sus tierras mecanizadas a los brasileños. Aún para los propios cuentistas menores, la bicicleta de la deuda hace muy fina la línea entre ganancia y quiebra, aunque algunos productores estimaron sus ganancias entre Gs. 3.5 y 4 millones por hectárea. Esta cifra resulta ser bastante optimista si tenemos en cuenta que los pequeños productores reciben precios menores por su producto, por tener que venderlo mediante productores más grandes. Al no ser dueños de su propia maquinaria y al depender del silo para la compra de sus insumos, sus costos de producción suelen ser más altos, y no pueden aprovechar de la

economía de escala para reducir el costo por hectárea de la producción. Una ganancia de alrededor de Gs. 2 millones por hectárea sería más realista<sup>55</sup>. Aun cultivando nueve de sus diez hectáreas –dejando una sola para su casa, su producción alimentaria, y un poco de reserva forestal– el productor de soja sólo alcanza a un ingreso bruto anual de unos Gs. 18,5 millones con el cultivo más rentable en el campo paraguayo, una suma más o menos igual al sueldo mínimo vigente en el país.

Los que arriendan ganan alrededor de Gs. 1 millón por hectárea si el contrato es por monto fijo o 28% de la cosecha si es flotante<sup>56</sup>, lo cual significa un ingreso bruto anual para estas familias de Gs. 5 a 8 millones considerando las variaciones en superficies arrendadas.

Para el sésamo, el cultivo campesino más rentable en Yerutí, estimaciones generosas arrojan un ingreso bruto de unos Gs. 6 millones por un cultivo de dos hectáreas, la superficie máxima cultivada entre los entrevistados. El cultivo de sésamo es relativamente nuevo en el país y el trabajo es delicado. Las semillas que caen durante el secado pos-cosecha se pierden, y los jóvenes por lo general no pueden ayudar con el trabajo. Este ingreso apenas basta para cubrir el costo de alimentos comprados y otros gastos ocasionales. Un entrevistado confesó que la plata ganada en la cosecha “a veces [no dura] ni un mes porque se presentan necesidades, y [por] el pago de cuotas de electrodomésticos” (Pereira y Doughman, 2011).

Otros ingresos provienen de la venta ocasional de animales de cría o excedentes de la producción alimentaria a macateros. Las ventas son tan esporádicas que no se las puede considerar como un ingreso regular que aliente una planificación económica familiar.

<sup>55</sup> Se estima un rendimiento de 2.6 toneladas por hectárea [estimado del MAG para 2009/2010, y un número representativo de las últimas zafras (MAG, 2010)], un precio por tonelada de U\$S 320 pagado por la soja en la finca [unas fuentes ponen el precio a U\$S 340 (ABC, 6 de abril, 2011), otras a U\$S 310 (TeleSUR 3 de diciembre 2010) ] y un costo de producción de U\$S 375 por hectárea [por debajo del sobreestimado de U\$S 400 de la técnica de CAPECO (ABC, 6 de abril, 2011)]. Se toma como conversión U\$S 1 = Gs. 4.500, también por encima de la tasación actual. Calculamos un ingreso bruto de U\$S 832 por hectárea, y una ganancia neta de U\$S 457 o Gs. 2.056.500 por hectárea.

<sup>56</sup> Gs. 1.048.320 basado en las cifras de arriba.

Más bien la venta de animales se ve como algo de platita extra en los mejores casos y como una desesperada salida de aprietos en los peores.

El control oligopólico de los silos y los centros de acopio, les brinda a estos comerciantes un poder desmesurado frente a los productores, permitiéndoles imponer los bajos precios pagados en la finca. El aislamiento de las comunidades, la falta de transporte público y el costo del flete, representan obstáculos importantes a la comercialización propia de productos por parte de los campesinos. Fracciones en los comités de productores y en la comunidad en general, han minado previos intentos de comercializar los productos colectivamente. Sin medidas para garantizar acceso a los mercados y precios justos para sus productos, el campesino siempre los vende por debajo de su valor, generando así las ganancias del intermediario a la vez que desvaloriza su propio trabajo.

Durante el último año y medio, algunas familias seleccionadas en las dos comunidades han recibido un ingreso del Programa Tekoporá de la Secretaría de Acción Social (SAS), un programa de transferencia directa para familias en condiciones de pobreza extrema con la contraprestación de la vacunación de niños y asistencia escolar. En Yerutí, casi todas las familias están inscritas; en Tierra Prometida, la mitad de las familias se benefician. Los ingresos dependen de la familia, y oscilan entre Gs. 200 y 300 mil mensuales cobrados cada dos o cuatro meses. Aunque hay discusiones en las dos comunidades en cuanto a quiénes deberían recibirlo y quiénes no, el ingreso adicional es bienvenido por todos los beneficiarios, aunque cubre sólo un mínimo de los gastos familiares. Algunas familias de Yerutí, por ejemplo, estiman que sus gastos mensuales en alimentos superan los montos recibidos, dejando poco o nada de plata para cubrir otras necesidades urgentes (Pereira y Doughman, 2011).

La pobreza que resulta de la falta de ingresos prohíbe la inversión en la producción de alimentos. Mejoramientos en la infraestructura básica de producción –gallineros para proteger las aves de corral, alambrados para cercar a las vacas y hasta el

tejido de mediasombra para poder cultivar hortalizas durante el verano— se vuelven difíciles de comprar. Para muchas familias, las necesidades urgentes del presente eliminan toda posibilidad de apostarle a una producción alimentaria mejorada en el futuro. Un proyecto elaborado por ASAGRAPA que hubiese sido destinado a algunas de las familias en Tierra Prometida, proponía créditos de Gs. 40 millones por finca, a ser invertidos en la producción de ganado y animales de cría, dos rubros donde hay mercado. Actualmente la comunidad ya tiene algo de éxito en comercialización, pero el proyecto no salió. Aun para hacer inversiones mucho más modestas, las familias tienen que recurrir al crédito a corto plazo. Las condiciones que ofrece el Estado con el Crédito Agrícola de Habilitación son más favorables que las del sector privado, pero su acceso requiere poseer un título de propiedad, lo que menos del 25% de las familias en las comunidades posee. Las financieras privadas ofrecen términos plenamente predatorios, pidiendo hasta 40% de interés sobre préstamos de seis meses según miembros de la comunidad.

Para las familias más pobres, las urgencias puntuales también pueden reducir la cantidad y calidad de su alimentación al forzarlos a cambiar sus estrategias de sobrevivencia. Es frecuente que una familia tenga que vender su chanco antes de que engorde para poder solventar gastos que surgen repentinamente. Antes de Navidad, Carlos y Carolina tuvieron que vender su chanco para pagar por los arreglos de la moto de Carlos, sin la cual él no puede llegar a la estancia distante 45 km, para cobrar su sueldo mensual y coleccionar los víveres que recibe por cuidar la línea de la Reserva Morumbí. De la misma forma, es frecuente que una familia mate su chanco prematuramente porque se acabó la grasa y no hay plata para comprar aceite o porque simplemente ya no hay suficiente comida para seguir alimentando al chanco y a la familia.

En términos estrictamente económicos, el campesino que liquida sus animales apresuradamente nunca recibe un retorno completo por su inversión. Tiene que buscar un comprador y aceptar el precio que ofrezca; si el animal aún no está bien engordado, hay menos

carne para la venta o para el consumo. En términos nutricionales, una de las pocas fuentes de proteína disponibles para las familias, la carne de chanco, se convierte en efectivo, lo cual después se gasta en alimentos procesados nutricionalmente menos densos. Finalmente, y más difícil de medir, es la experiencia de criar un chanco durante meses con la expectativa de comerlo, sólo para venderlo a último momento y apurado, como en el caso de Carlos y Carolina, cuando la venta significa no comer *kure ka'ẽ* para Navidad.

Ya mencionamos que la vaca lechera es el primer recurso a ser liquidado cuando los costos de la educación de los jóvenes o la enfermedad de un pariente superan la capacidad de pagarlos. Lo mismo pasa con las gallinas. En Tierra Prometida, los macateros pagan un buen precio por la gallina casera, y las familias de recursos escasos aprovechan para convertir los animales en efectivo. Aun en fincas que tienen una buena producción alimentaria, las familias están constantemente rebajando la calidad de sus dietas para cubrir otras necesidades. La ironía es que los campesinos terminan comiendo harina de trigo y fideos, mientras familias urbanas, con mayores ingresos, disfrutan de las gallinas caseras, un manjar que frente a los pollos parrilleros producidos por los criaderos industriales tiene un mayor valor agregado, el cual es apropiado por el macatero.

Para sobrevivir, las familias viven parchando agujeros en la economía familiar a medida que surgen, pero nunca alcanzan una estabilidad que les permita planificar para el futuro. Muchas veces estos parches provisorios son tomados prestados de los recursos destinados para alimentar a la familia, la dieta sufre en términos de variedad y calidad nutricional de manera que comidas compradas reemplazan a comidas producidas en la finca.

## 5.9 La sustitución de alimentos industrializados

Ante reducciones en la producción de la chacra y con cada vez menos vecinos a quien comprar, la familia recurre necesariamente a la despensa para satisfacer sus requerimientos alimentarios. De esta forma, la harina de trigo y el aceite de soja reemplazan a la harina de maíz, al almidón, y la grasa de chanco y la tortilla frita se vuelve la comida típica de las mañanas y noches, en vez del *mbeju* y el *rora*. En la olla del mediodía, en vez de loco o *vori vori* se echa arroz o fideo<sup>57</sup>. Golosinas y gaseosas cargadas con azúcar reemplazan a las frutas de la finca y sus jugos. Las consecuencias de estas transformaciones en la dieta campesina son múltiples. Además de manifestar la creciente mercantilización y monetarización del sistema alimentario, y de allí una lenta pero constante salida del circulante de la comunidad, la sustitución de productos de la finca por alimentos industrializados trae consecuencias nutricionales negativas; la simplificación y homogeneización de la dieta campesina significan una reducción en el consumo de hortalizas y granos enteros y un consumo mayor de azúcares y harina refinados, de bajo valor nutritivo.

La creciente prevalencia de alimentos industrializados en la mesa campesina significa un cambio en el entorno básico en que los jóvenes y niños aprenden a comer y vivir. Se apropian de alimentos nuevos, generando novedades significadas a las comidas introducidas del sistema alimentario industrial, mientras algunas de las comidas de la chacra se vuelven extrañas y hasta despreciadas. Sin embargo, estos cambios no se limitan a la ecología del comer; se extienden a todos aspectos de la vida, ya que las comidas industriales no sólo reemplazan a otros alimentos, sino también desplazan los procesos y actividades de la cocina y de la chacra que son fundamentales a

<sup>57</sup> Unas cuantas familias cultivan arroz secano o lo han cultivado en los últimos años. Rita usa el angu<sup>7</sup>a para separar el grano de la cáscara. El cultivo histórico de arroz también está descrito por Miró en Karu Reko. De esta forma, la sustitución ocurre no en términos del contenido mismo de la comida, sino en la forma de obtenerla, una sustitución que no deja de ser significativa ni en términos materiales ni simbólicos.

la forma de vida campesina. Dando un paso más, en algunos casos, directamente cambian el paisaje en que vive la familia, eliminando la chacra parcialmente o por completo.

Los factores que inciden en la decisión de las familias de sustituir alimentos industrializados por alimentos localmente producidos, son múltiples e interrelacionados. De cierta forma son los mismos que erosionan las bases productivas, degradan los mecanismos de distribución, y limitan el procesamiento de alimentos que ya hemos visto. Lo principal entre ellos es la merma en la producción para el autoconsumo, que a la vez está relacionada a la extranjerización y mecanización de las tierras, la emigración y la decisión de dedicar más tiempo al trabajo asalariado que a la producción agrícola. Efectivamente, hay menos alimentos que antes estaban disponibles en la finca y en la comunidad. Los alimentos faltantes tienen que ser reemplazados con algo; el “con qué” responde a cuestiones básicas de tiempo, disponibilidad y accesibilidad, tanto económica como física.

Como vimos, la emigración de los jóvenes, al quitar de la finca los brazos necesarios para ayudar con las tareas domésticas y el procesamiento de alimentos, pone una mayor demanda sobre el tiempo de la mujer. Vale anotar que muchos jóvenes y parientes mandan remesas a sus familias en las comunidades, como en la casa de Isaías y Otilia, quienes viven en gran parte de esas remesas. Aunque sus hijos no ayuden con la producción de alimentos, siguen aportando a la alimentación de la familia, pero su contribución se traduce en comidas industrializadas más fácilmente, que en alimentos de autoconsumo.

La sobrecarga laboral que lleva la mujer, y la correspondiente sensación de tener menos tiempo y más cansancio, influye en la elección de comidas de cocción rápida. La cocción rápida también significa una menor cantidad de combustible. Como la recolección de leña es otra tarea que realiza la mujer, reducir combustible también reduce el tiempo y el esfuerzo necesario para coleccionar leña y partirla. La cuestión de la leña cobra más importancia, de manera

que incrementa el desmonte en las comunidades, y las mujeres tienen que alejarse cada vez más lejos en busca de troncos. Las condiciones incentivan comidas de rápida cocción<sup>58</sup>.

Está bien documentado el poder de los medios de comunicación masivos en promover cambios en las pautas de alimentación de los consumidores (Connor y Armitage, 2002). Aunque menos de la mitad de las familias visitadas tienen televisor en Yerutí, casi dos tercios de las familias en Tierra Prometida tenían, y los jóvenes de casas sin televisor frecuentemente visitan a sus vecinos a la tardecita para ver la televisión<sup>59</sup>. Es decir, no se pueden desconocer los efectos de las propagandas en generar un deseo por las gaseosas y los alimentos de conveniencia que se ven en las publicidades. Más veces que menos, estos deseos están mitigados por las limitaciones económicas de la familia, pero las comidas industrializadas vistas por la televisión se hacen presentes en el imaginario de los campesinos.

Llama la atención que varias personas se refirieron a los tallarines como “*tembi’u porá*”, es decir, comida buena, comida linda, o comida rica, y más de uno se refirió al tallarín como “lo que comen los ricos”. En la escuela de Yerutí, los chicos de ocho a diez años declararon unánimemente que la comida más rica era el tallarín. Si la formación de gustos depende en parte de la familiaridad que uno tiene con el alimento y de una valorización positiva del alimento en el entorno social (Rozin, 1997), es fácil entender por qué los tallarines, consumidos con frecuencia y a menudo servidos con un poco de carne—la comida más codiciada en las comunidades—caen tan bien a los chicos y chicas campesinos/as. O como dice más

<sup>58</sup> En Heikel (1991) se encuentra un análisis más detallado de cómo la disponibilidad de combustible incide en la elección de alimentos a preparar. Ofrece una observación interesante que señala el tipo de cambios dietarios que esperan a las familias campesinas forzadas a emigrar a las zona periurbanas del país, de manera que las familias “modernizan” sus formas de cocinar, transitando del uso de leña al de carbón y eventualmente al gas líquido, se disminuye la cantidad de alimentos preparados “tradicionalmente” hervidos en una olla (Heikel, 1991).

<sup>59</sup> La mayoría recibe la transmisión por aire, aunque algunas casas tienen un receptor satelital. Frecuentemente, las transmisiones que mejor se reciben son las de canales brasileños transmitiendo en portugués. Los programas más populares son las telenovelas, todas las cuales muestran imágenes que glorifican la clase urbana de consumo opulento.

pragmáticamente Yvette, de Tierra Prometida, “los chicos comen lo que se les ponga delante”, y lo que más se les pone delante hoy en día es el tallarín.

La creciente disponibilidad de productos del mercado en las comunidades, figura fuertemente en la sustitución de los alimentos tradicionales por los alimentos industrializados. No está claro en qué medida la expansión de las despensas en las comunidades se debe a un incremento en la demanda, y en qué medida los almacenes han podido fomentar esa demanda al facilitar la compra de alimentos procesados en la comunidad. Se puede constatar que siempre hubo una demanda por estos productos. Bartolo cuenta que desde el principio, en Tierra Prometida, intentaron establecer una cooperativa de consumidores en el comité, pero el abuso de crédito del depósito y la dependencia del almacén que generaba condenaron al proyecto. Con el pasar de los años, se han abierto varias despensas nuevas a pesar de pérdidas netas en la población de la comunidad, y hay más visitas semanales de macateros que antes. Los campesinos de las comunidades jamás han tenido a mano tantos alimentos procesados como ahora.

Aún dada la abundancia relativa de alimentos industrializados en los almacenes, los bajos ingresos de las familias limitan fuertemente el acceso a los productos. Se suelen elegir productos más básicos—harina, aceite, azúcar, arroz y fideos— que rinden más que otros productos más procesados, pero la compra de golosinas y gaseosas para darse el gusto o dárselo a sus hijos, también es común. Y en este sentido, la disponibilidad de un alimento—y a veces su posicionamiento en un lugar muy visible— facilita su compra e incentiva su incorporación en la cotidianidad.

Para describir cómo el consumo de alimentos introducidos o foráneos se extiende en una sociedad, Mintz utiliza el concepto de la “ritualización”, que vimos anteriormente. Esta incorporación y resignificación de nuevos alimentos tiene dos aspectos, la “extensificación” y la “intensificación”; los dos inciden en el progresivo uso de comida industrializada en las comunidades campesinas. El primer aspecto remite a la creciente disponibilidad de un nuevo

alimento y la gradual familiaridad que los nuevos consumidores tienen con él, como resultado de su accesibilidad incrementada. En la extensificación, la familiaridad permite la adscripción de nuevos significados a los alimentos en el contexto del uso cotidiano. Hablando de la extensificación del azúcar en la clase obrera inglesa, Mintz señala:

“De manera que el azúcar fue más conocido, más “hogareño”, fue dotado con significados rituales<sup>60</sup> por los que lo consumían, significados específicos a la posición social y cultural de los usuarios. Ésta es parte de la misma extensificación: una refundición de significados, ahora desvinculados del pasado, y de los significados otorgados por otros grupos sociales” (Mintz, 1985).

Asimismo, la apariencia de los fideos en la olla, día tras día, les permite cobrar sentido entre los campesinos, cosa que antes era improbable cuando su uso se limitaba a ocasiones especiales, o directamente no existía. Para hacer eco a Yvette, la gente distingue “lo que se les ponga delante”, y el creciente influjo de fideos, arroz, gaseosas y golosinas en la comunidad, los habilita para recibir nuevos “significados de adentro” condicionados por el mundo inmediato en que viven los campesinos.

El segundo aspecto de la ritualización, la intensificación, en cambio “tiene que ver más con la continuidad de usos pasados, más fidelidad hacia significados más antiguos, más... emulación”. La intensificación entonces, describe cómo usos anteriores de un alimento, frecuentemente ceremoniales y asociados con una élite, persisten y se filtran hacia abajo en una sociedad, conservando sus significados pero a menudo cambiando su contenido (Mintz, 1985). La intensificación puede referirse a usos festivos de alimentos, el azúcar o el champagne por ejemplo, de manera que pasaron de la aristocracia europea a los grandes y pequeños burgueses y eventualmente hasta la clase obrera. Aunque las tortas de casamiento o los vinos de los trabajadores nunca van a compararse con los de las élites en términos de calidad o contenido, su uso para señalar

<sup>60</sup> Ritual, aclara el autor, “tiene que ver con regularidad y con un sentido de ser adecuado, correcto y válido; su significado aquí no se confina al llamado comportamiento religioso” (Mintz, 1985).

momentos celebratorios, emula las costumbres de sus “superiores”. Para volver a usar el ejemplo de los fideos, la intensificación se describe como un alimento de la clase media urbana, quizás asociado a días particulares (el jueves)<sup>61</sup> o con ocasiones especiales, se volvió un alimento que marca el festejo de los cumpleaños, y aún entre los campesinos, retiene cierto prestigio por ser la comida de los ricos.

Al volverse parte de la cotidianidad campesina, los nuevos alimentos industrializados aumentan su capacidad de cargar nuevos significados simbólicos en el mundo campesino. Los alimentos introducidos reemplazan a los alimentos tradicionales como marcadores y como la moneda principal de la comunicación simbólica que ocurre alrededor de la comida. En ningún lado es esto más explícito que en la incorporación de fideos y tallarines en el *Karu Guazú*, y la asociación de éste con eventos tan significativos como cumpleaños, casamientos, fiestas religiosas, y velorios (Miró, 2004). Los múltiples significados que cobran los alimentos industrializados en el imaginario simbólico de los campesinos varían de familia en familia y de persona a persona, pero la penetración de comidas industriales en el mundo simbólico campesino presupone una descomposición material de su sistema alimentario, proceso que el avance del sistema agroalimentario capitalista ha impulsado y del cual ha sido el principal beneficiario.

Una tendencia notable en los cambios dietarios de la alimentación campesina es la manera en que la harina de trigo está reemplazando a la harina de maíz y al almidón como la fuente principal de hidratos de carbono en la dieta, al lado de la mandioca. El creciente consumo de trigo por poblaciones que antes lo desconocían es una tendencia mundial después de la Segunda Guerra Mundial, y responde principalmente a la forma en que los EEUU se deshacía de su excedente histórico del grano como parte de su política desarrollista implementada en el Tercer Mundo (Friedmann,

---

<sup>61</sup> Varios entrevistados de la ciudad recordaron de su niñez que el día jueves se asociaba con el consumo de pastas. Aún hoy en los copetines y comedores de Asunción, el menú de los días jueves destaca pastas caseras, sean fideos, ñoquis o lasaña.

1982). La ayuda alimentaria nunca ocupó una parte importante en el apoyo norteamericano a la dictadura de Stroessner, ni en el posterior periodo democrático; el país tampoco ha recibido una cantidad importante de trigo del norte (USAID, s/f). La transición al trigo responde más a la creciente producción nacional del grano gracias a su asociación con el complejo sojero<sup>62</sup>. Datos históricos muestran una ampliación en la superficie sembrada de trigo de 200.700 hectáreas en 1997/8 a 508.000 hectáreas en 2008/09. La producción nacional varía anualmente debido a fluctuaciones en el rendimiento, pero aumentó de 229.173 toneladas a 1.066.800 toneladas en el mismo periodo. (MAG, 2010b). Aunque hay un correspondiente incremento en la exportación del grano en el mismo periodo, la cantidad de trigo inicialmente disponible en el país se ha incrementado por un factor de cinco, desde el ingreso fuerte del cultivo de la soja transgénica en el año 1997.

Representando casi el 40% de la producción nacional en el 2008-2009 (MAG, 2010b), Alto Paraná es por lejos el Departamento que más trigo produce en el país, y en Ciudad del Este y Hernandarias se han establecido varios molinos que producen harina y plantas para la producción de fideos. Casi todas las marcas que se encuentran en los almacenes en Tierra Prometida provienen de estos centros industrializadores, y hasta se puede hablar de la posibilidad de que el mismo trigo que contienen los paquetes de fideos comprados en los almacenes, proviene de una de las plantaciones que rodean la comunidad y la inunda con agrotóxicos. Es decir, que cada vez que los campesinos compran del almacén, están aportando plata no sólo a los intermediarios que lucran del comercio de los alimentos, sino también, al mismo complejo sojero. O, visto al revés, el complejo sojero, y el complejo agroalimentario industrial en general, son los principales beneficiarios de la erosión del sistema alimentario campesino: directamente porque la descampesinización del campo

---

<sup>62</sup> El trigo está presente en las dos sucesiones de cultivos más comunes en las tierras mecanizadas. O Soja/Trigo en un año, o Soja/Trigo, Soja/Maíz Zafrita, y Soja/Girasol en una sucesión de tres años.

es prerequisite para su expansión, e indirectamente, porque cada campesino que no cultiva más sus propios alimentos se convierte en un nuevo cliente para la industria alimentaria.

Dada la concentración del sistema agroalimentario industrial en Paraguay, las ambivalentes relaciones entre productores y consumidores pueden volverse bastante personales. En Yerutí, por ejemplo, el ex senador Blas N. Riquelme es el dueño de Campos Morumbí, una propiedad de más de 25.000 hectáreas que a pesar de su etiqueta como reserva natural, contiene miles de hectáreas de soja y tierras de pastura. Riquelme, además de ser dueño de una de las cadenas más grandes de supermercados en el país, “Supermercado Real”, es propietario de Niko Cola, la marca líder de gaseosas comercializadas en las dos comunidades y presente en todos los partidos de vóley y fútbol cuando los campesinos se juntan los domingos. Cabe mencionar que el Grupo Riquelme también es dueño de la marca Federal de fideos, de gran peso en el mercado nacional aunque no en las comunidades visitadas.

Finalmente, la dependencia del mercado expone a miembros de la comunidad a la volatilidad en los precios para la compra de alimentos. Entre diciembre 2009 y fines de 2010, los precios de alimentos (excluyendo frutas y verduras) aumentaron 16.7% (Banco Central del Paraguay, 2010), tendencia que siguió en el primer mes de 2011 (ABC Color, 2 febrero 2011). Si bien el cultivo de una chacra mínima y una pequeña huerta, permite a una familia tener más flexibilidad en la compra de alimentos, comparado con la población urbana, la producción agrícola en una finca promedio de las comunidades visitadas, no resguarda totalmente a la familia de los efectos de precios mercuriales.

### **5.10 Barreras a la transmisión intergeneracional del conocimiento**

La chacra y la cocina son espacios de trabajo pero también de aprendizaje, donde las artes de cultivar y cocinar y sus respectivas técnicas, son enseñadas a las generaciones más jóvenes. Las habilidades fundamentales del sistema alimentario campesino

se aprenden en la práctica; por lo tanto, la expulsión de los y las jóvenes de las comunidades campesinas en la frontera agrícola, al reducir la participación de éstos en dichos espacios y alejarlos de los adultos portadores del conocimiento local/tradicional, obstaculizan el traspaso de este conocimiento. La salida de los jóvenes para ir al colegio y su emigración en búsqueda de trabajo, entonces, son las principales barreras, pero el trabajo fuera de la chacra y el ingreso del televisor en la casa campesina, también hacen su parte.

Para las familias de las dos comunidades, mandar a sus hijos al colegio casi siempre significa enviarlos a vivir en una casa ajena, frecuentemente en la ciudad. Durante estos años, no sólo se corta el aprendizaje adquirido en el día a día de la participación en la producción y preparación de sus propios alimentos en la finca, sino que a veces los jóvenes son arrojados a un mundo urbano antagónico al mundo campesino, y hostil en sus formas. Inmediatamente, los jóvenes están obligados a hablar en castellano o encarar los estigmas que vienen por el hecho de hablar sólo el guaraní. Empiezan a experimentar un mundo ajeno que desprecia abiertamente al campesino y a la campesina, tratándolos de haraganes e ignorantes y rebajando sus conocimientos.

Las carreras que eligen los jóvenes reflejan el poder atractivo del discurso modernizador tan presente en los medios masivos y en las universidades. Una joven de Tierra Prometida, relató que el derecho, la administración y la ingeniería agronómica atraen más adherentes que cualquier otra carrera en el colegio donde ella asiste en Encarnación. Pocos salen de la comunidad para educarse y después apostarle a un futuro como campesino. Aun los chicos que estudian agronomía son formados en la ciencia agrícola “altamoderna” de que habla Scott (1995), que valoriza el conocimiento científico y la eficiencia tecnológica, y tilda el conocimiento local y las técnicas tradicionales de atrasadas. Se forman como técnicos para trabajar en operaciones mecanizadas, y se instruyen en el uso de fertilizantes y plaguicidas químicos.

La hija mayor de Carlos y Carolina tiene 21 años, pero no vive en Yerutí desde que tenía 12. Como muchas de las jóvenes entrevistadas, ella estudia administración de empresas. Aunque vive con sus tíos en una finca en Yepopyjhy, cuando no estudia, trabaja como empleada doméstica con retiro. Si bien está aprendiendo a cocinar, lo hace no en una cocina campesina, aprendiendo de su madre, sino en una cocina a gas, e intentando satisfacer los gustos de una familia urbana en Curuguaty.

Mientras estudian o trabajan en las ciudades, los y las jóvenes comen comidas rápidas. Las comidas disponibles en la calle o en los locales de la ciudad –empanadas, milanesas y marinera– se insertan en sus dietas de manera que conforman un nuevo ritmo marcado por el horario escolar o laboral, que incentiva el consumo rápido y conveniente. No es casual entonces que unos chicos vuelvan a las comunidades ya habituados a la comida de la ciudad, que casi siempre incluye carne, aunque sea de baja calidad, y un alto contenido de grasa por la fritura. En una entrevista, una niña de 12 años elogiaba la ciudad porque allí se comía milanesa. No obstante, éste no es siempre el caso; Carolina comenta que cuando su hija vuelve a casa, “no para de comer. Es como si no comiera nada en la ciudad”. Es de esperar que los jóvenes extrañen los gustos y las texturas conocidas de la comida de sus casas. La nostalgia por comidas familiares en poblaciones de migrantes y los esfuerzos que se hacen para recrear esas comidas en nuevos contextos gustativos, están bien documentados. “Desplazamiento social y espacial, inevitablemente plantea un conflicto potencial entre una realidad gastronómica alterada y la permanencia de hábitos alimentarios aprendidos” (Oyangen, 2009). No obstante, los y las jóvenes urbanizados tienen que resolver estos conflictos como puedan dentro de las restricciones impuestas por sus pocos ingresos, lo cual significa dar prioridad a comidas que rindan y no a las más sabrosas. Varios entrevistados hicieron mención de lo caro que es comer cuando uno tiene que comprar toda la comida. Así lo resumió una mujer de Yerutí, “la ciudad no es lugar para los

pobres, solamente para los ricos... en la ciudad, compran todito, hasta la mandioca compran... acá no tenemos que comprar ni mandioca, ni maíz, ni gallina”.

Por otro lado, la salida de la comunidad también puede tener impactos positivos para la cocina campesina; las mujeres campesinas se exponen a nuevas formas de preparación de alimentos, aunque siempre hay que tener en cuenta que estos aprendizajes, con frecuencia, ocurren en el marco de relaciones de dominación. Ángela trabajó unos años como empleada doméstica en Buenos Aires, en la casa de una familia vegetariana, y así aprendió incorporar más verduras y hortalizas en su cocina. Ahora, ella se esmera para mantener una huerta abundante y una olla que rebosa de verduras frescas. Aún cocinando platos típicos logra darles un toque distinto. Bartolo, su marido, se alegra con el cambio, y dice que es algo que quieren promover en la organización campesina (ASAGRAPA) con clases de nutrición y hasta clases de cocina para los comités de mujeres. Desde su perspectiva, se apunta a una renovación y a un mejoramiento de la cocina campesina, sin comprometer valores fundamentales: comida natural producida con esmero y amor por la tierra, y platos típicos que aprovechan la abundancia de la tierra con creatividad y amor, por el cuerpo y por la familia.

Pero los cambios en los gustos de los y las jóvenes también provocan frustración entre algunos adultos mayores de las comunidades. Según ellos, los jóvenes ya no quieren comer las comidas tradicionales, y los padres ya no enseñan a los niños a comer bien. Cuentan que los abuelos comían mucho mejor que lo que la gente come ahora. Una mujer dijo que sus hijos ya no quieren comer loco o el *vori vori*. Otra señaló que se han perdido las comidas de los abuelos como el maní y la *chipa apu'a* que los jóvenes ya no quieren comer. Para algunos, la televisión es la responsable. Dicen que por la televisión los chicos se vuelven vagos, y no quieren trabajar. Después de una fiesta familiar, en que las mujeres prepararon una variedad de comidas para un cumpleaños, la señora de la casa expresó su desagrado hacia su nuera, quién ayudó poco con la comida y pasó una buena parte de la mañana viendo televisión

en la sala con su hermana. Sin hablar de las influencias urbanizantes que entran en la cotidianidad a través de la tele, para algunos miembros mayores de la comunidad, el televisor hace más difícil llamar la atención de los jóvenes sobre la importancia de participar en las tareas cotidianas en que los saberes son traspasados de una generación a otra.

## **6. Representaciones, resistencias, acomodaciones y adaptaciones**

De todas las personas visitadas en más de sesenta fincas, sólo dos dijeron que comían soja. Muchas, directamente negaron que la soja fuese alimento, algunas dijeron que ni siquiera se la darían a sus animales, teniendo en cuenta su carácter de transgénica, lo cual aparentemente la vuelve incomedible. Otras admitían que no sabían adónde iba la soja, o quién la comía. Unas pocas sabían que la soja se exportaba, que iba a Brasil y a China y que se utilizaba como forraje para animales y aves. Irónicamente, los únicos aceites vegetales en venta en los almacenes de las dos colonias, contienen aceite de soja de forma pura o mezclada, y hasta las familias más autónomas en términos alimentarios, compran el aceite de soja del almacén. En unas cocinas se guarda cerca del fuego para que esté siempre al alcance; sin embargo, no todas las mujeres sabían que el aceite que usaban era de soja.

El objetivo no es señalar el desconocimiento de las y los campesinos al respecto. Con todos los logros de la industria alimentaria para disfrazar los ingredientes que utiliza, es poco probable que la clase media urbana conozca mejor cuáles productos de consumo cotidiano contienen soja; aún los más diestros lectores de la lista de ingredientes que contienen los productos que compran, pocas veces saben lo que realmente contiene la comida que ingieren. Son dos puntos entonces a destacar aquí. Primero, la ignorancia acerca de dónde viene nuestra comida es producto del

distanciamiento físico y social entre el consumidor y la fuente de su comida en el sistema alimentario industrial. El distanciamiento permite a los grandes industrializadores de alimentos flexibilizar su aprovisionamiento para aprovecharse de desniveles regionales e internacionales en los costos de producción y así maximizar ganancias, pero también les permite enmascarar los orígenes de los ingredientes y procesos o condiciones de producción potencialmente desagradables –no menos crucial para la ganancia– de alimentos científicamente formulados para apetecer al consumidor.

Segundo, y relacionado con la misma disyuntiva entre la producción y el consumo, es que los campesinos no sienten que la colonización de sus tierras, la destrucción de sus cultivos y las enfermedades de sus familiares, forman parte de la dominación del sistema alimentario capitalista globalizado, sistema capaz de destruir los sustentos más básicos de su vida por un lado y por el otro, relacionar que este sistema consiga vender los alimentos baratos. Desde el terreno en las comunidades, la dominación cotidiana no es leída como producto de abstracciones como el agronegocio, las prácticas oligopólicas o la recolonización neoliberal. Frecuentemente, ni siquiera son directamente vinculadas a los intereses de empresas transnacionales específicas como Syngenta, Cargill y Bayer, cuyos letreros marcan los silos y las plantaciones, y cuya propaganda ocupa los carteles al costado de las rutas del Este paraguayo<sup>63</sup>. En cambio, la dominación se siente como producto de acciones determinadas y concretas de personas específicas: sus vecinos, a veces parientes, “los brasileños” o “los *rapais*”, personas con nombres y caras conocidas. Respecto a la experiencia cotidiana de la dominación en la clase obrera Piven y Cloward la describen así:

---

<sup>63</sup> Al respecto, es interesante el relativo bajo perfil que la empresa Monsanto mantiene en el país. A pesar de ser la principal proveedora de semillas de soja en el país y entre las primeras del maíz, la empresa no cuenta con una sucursal propia. La comercialización de sus productos se hace a través de importadores como Dekalpar y Agrofertil.

Primero, las personas experimentan la privación y la opresión dentro de un escenario concreto, no como el producto final de grandes procesos abstractos, es la experiencia concreta la que moldea su malestar en quejas hacia blancos específicos. Los trabajadores experimentan en la fábrica el ritmo acelerado de la línea de montaje, el capataz, la guardia, el dueño y el sueldo en la mano. *No experimentan capitalismo monopólico* (Piven y Cloward citado en Scott, 1985) (énfasis de Scott).

Cuando Rita llama a João “un brasileño llorón”, no está atacando al modelo agro-exportador, está difamando al brasileño que habitualmente fumiga a metros de su casa y de su familia.

Los y las campesinos/as de las comunidades forman sus representaciones de la soja, basados en sus experiencias concretas con el cultivo: el paso del tractor, el “olor feo”, la tos de una hija, la ansiedad que genera la deuda, la plata proveniente del arriendo, la muerte de una gallina o la desaparición del bosque. Inevitablemente, estos hechos son teñidos por las relaciones que tienen con los que cultivan la soja, no sólo como productor sojero, sino también como vecino o pariente, correligionario, compañero de la escuela, miembro de la iglesia y/o extranjero. Según la experiencia, la soja puede ser el progreso y la esperanza, la deuda o la salida de la deuda, una “trampa” o “el abandono de la tierra”, comida o veneno, el futuro o la muerte. No ha de sorprender que haya posiciones salpicadas con contradicciones e incoherencias en las representaciones de la soja además de unas interpretaciones muy elocuentes.

En la casa de Auxiliadora, cuya hija trabaja en COOPASAM y produce soja en el lote de su mamá, hacen tortilla de la harina de soja y toman leche de soja<sup>64</sup>. Con orgullo otro campesino señaló el desarrollo físico de su hija de doce años, diciendo que “ella se crió comiendo soja”. Antes de vender su lote, la familia cultivaba soja convencional<sup>65</sup> y tomaba leche de soja; ahora han vuelto a la

<sup>64</sup> Esto es común en las cooperativas de productores que ofrecen cursos para fomentar el consumo de soja, elogiando su valor nutritivo. Distribuyen recetas con sugerencias para su incorporación en la dieta, incluso para la preparación de platos tradicionales con la soja como ingrediente. A veces cuentan con maquinaria para hacer el procesamiento en el local.

<sup>65</sup> Es decir, no transgénica. Él manifestó su desacuerdo con la soja transgénica.

comunidad y ocupan un sitio urbano sin tierra para cultivar. Las demás personas dijeron que nunca habían consumido soja (excluyendo el uso del aceite) y no la ven como alimento, a veces ni siquiera para sus animales.

Los que producen soja activamente promueven su cultivo. Plantean la mecanización como un avance frente al cultivo manual campesino, y sus argumentos se centran en lo económico. Abelardo describe la soja como el futuro de la colonia, lo que todos “deberían” cultivar en sus tierras. Al parecer, él y su suegro se han beneficiado del cultivo, acumulando por lo menos cuatro lotes en Yerutí entre ellos dos. Él habla de cuán responsables son los brasileños y otros extranjeros, habla de la necesidad de quitar las trabas a la exportación de soja y permitir el funcionamiento del mercado libre y dejar a la gente “trabajar”. Para él, la soja significa dejar de cultivar manualmente, dejar de raspar la tierra todo el día como un pobre y empezar a “progresar”, dice que los que se oponen a la soja “lo hacen porque no saben”. Seguramente sus propios intereses sesgan su visión del futuro de la colonia, ya que él estaría bien posicionado para beneficiarse si sus vecinos decidieran arrendar sus tierras, y el cultivo se ampliara en la comunidad. Pero aún el discurso de Abelardo no es impermeable a sentimientos mixtos; él se queja del poder de los grandes sojeros que hacen lo que quieren y que han destruido el bosque. Como pequeño productor de soja, él depende de los grandes productores brasileños de la zona y de los silos, su experiencia con ellos no estará libre de injusticias, reales y percibidas. Y por más ignorantes que los considere, Abelardo tampoco estará insensible a la animosidad de sus vecinos, quienes lo han denunciado ante el fiscal, quizás sintiendo algo de incomodidad por haberse puesto la camiseta del sojero sin sacarse por completo la de campesino.

Al centrarse en lo económico, los sojeros sacan del debate los potenciales efectos nocivos sobre la salud. Y cuando surgen cuestionamientos, descalifican las quejas de los vecinos, citando su ignorancia. Enfatizan en la inocuidad de los químicos aplicados a sus plantaciones, y destacan el cuidado que tienen los productores

en general para no fumigar cuando hay viento, y para no acercarse demasiado a los cultivos campesinos. Y, ante la duda, señalan los brasileños, explicando que si los químicos realmente hicieran daño, serían ellos los más afectados. “Viven en medio de la soja, y no les pasa nada”.

Otros campesinos en la comunidad cuestionan principalmente los beneficios económicos de la soja, o por experiencia propia cultivándola, o por ver a sus comunidades carcomidas por la deuda y la subsecuente venta de tierras. Gaetano cultivó soja durante varios años, pero dejó de cultivar después de que entró en deuda con los financistas. “[La soja] dejaba poca ganancia... sólo grandes *rapais* pueden producir soja”. Ahora él planta barreras para proteger sus cultivos de los sojales de al lado. Mateo, un joven de diecinueve años hace eco a Gaetano. “La soja es una lotería, no es para los pobres”. Francisco cuenta que en el proyecto del Banco Mundial, “nos decían que sólo así [plantando soja] habría progreso, pero no caímos en esa trampa”. Aunque los tres también reconocieron otros problemas provocados por el cultivo, como el desmonte y los impactos en la salud, formularon sus argumentos más fuertes en términos más bien económicos.

Artemides cuenta que cuando él cultivaba soja en Tierra Prometida en los años 90 “daba más pérdida que ganancia”. Él también se preocupa por los impactos de las fumigaciones, “viene el olor fuerte” cuando están fumigando, y él sufre “dolor de cabeza y mareo”, “los cultivos que no están protegidos tienen problemas”, y muestra el bosque alrededor de su casa y el arroyo que atraviesa su propiedad, diciendo que lo protegen un poco de las fumigaciones. Sin embargo, su hijo que vive al lado, arrienda dos hectáreas a un productor brasileño y Artemides es el dueño de las diez hectáreas frente a la casa de Rita donde João cultiva y fumi-ga. No tienen problemas tampoco en comprar balanceado del silo COOPASAM para alimentar a sus chanchos. Aquí también pesa lo económico más allá de los potenciales efectos negativos para la salud o el ambiente. Mientras los impactos no le toquen directamente, prefiere seguir recibiendo los beneficios del cultivo.

No obstante, hay instancias donde las personas podrían cultivar y lucrar, pero no lo hacen por solidarizarse con la comunidad. Werner tiene cinco lotes en la Segunda Línea de Yerutí, y sus vecinos le dicen “el brasileño bueno”. Él saca a los vecinos en su camioneta cuando hay enfermos, y alquila su camión cuando grupos grandes quieren salir. Dice que nunca va a sembrar soja en su tierra porque sabe que perjudica a los vecinos. En cambio, siembra dos hectáreas de mandioca para vender en la fábrica de almidón, y así da trabajo a sus vecinos. Sin impugnar su bondad, la decisión de Werner de no sembrar soja puede responder a otros intereses. Siendo extranjero en una colonia nacional, le conviene no entrar en problemas legales con sus vecinos y así evitar investigaciones demasiado cercanas, de sus títulos de propiedad. En Tierra Prometida, Gaetano cuenta que el lote frente a su casa pertenece a un peón que antes trabajaba en la estancia San Marcos. Cuando vivía en la estancia, cultivaba soja en su lote pero después de mudarse a la comunidad con su familia, decidió dejar de cultivar. Para él su mayor integración a la comunidad dependía de no cultivar más soja.

Los que arriendan sus tierras a los brasileños muestran cierta ambivalencia hacia el cultivo. Marcelino no deja de elogiar su decisión de arrendar ocho hectáreas de su lote en Tierra Prometida. Su hermano era uno de los principales promotores de la soja en la comunidad, y cuando el comité de Quyquyhó/Acahay se opuso al cultivo, el hermano lo abandonó para juntarse al de Misiones, diciendo que no quería “quedarse en el atraso”. Pero Marcelino tampoco oculta cuán pobre está su familia, haciendo notar que ahora reciben parte del pago del arriendo de su lote en forma de alimentos, ya que su chacra no da abasto para la familia. La soja también ha generado conflictos para Marcelino, alejándolo de sus vecinos; cuando encontró el chanco de un vecino comiendo en su sojal, él sacó su escopeta y lo mató, un acto mal visto por otros miembros de la comunidad.

Severino e Isabel tienen alrededor de setenta años y cuidan a su nieta de ocho. Los dos están mal de salud. Su hijo, que vive al lado, les ayuda con cultivos alimentarios, aunque Isabel aún trabaja para mantener una huerta. Para ellos, las dos hectáreas que arriendan para la soja funciona como una jubilación, ya que no reciben ningún ingreso del Estado<sup>66</sup>. Severino arrienda la tierra por un millón de guaraníes anuales y elige recibir el pago en combustible, lo que después él revende en la comunidad para uso en motos y motosierras.

Otros arrendatarios sufren la soja como una condena. Isaías y Otilia sacaron las cuentas, y calculan que tendrán que arrendar su tierra tres o cuatro años más para poder pagar todas sus deudas. Mientras tanto, la salud de Otilia sigue frágil y la familia depende mucho de las remesas que mandan sus hijos mayores para poder comprar alimentos. A poca distancia, Yvette cuenta con alegría que después de este año habrá saldado su deuda y no tendrá que arrendar más. Ella atribuye su mala salud, al haberse expuesto a agrotóxicos cuando se cultivaba algodón en la colonia, los primeros años. Dice que ahora tiene que entrar a su casa cuando están fumigando la soja en su finca: “no puedo ni oler el veneno, me revienta la cabeza”.

Hay miembros de las comunidades que expresan indiferencia hacia el cultivo. Mientras no les afecte, es una decisión que otros toman para seguir adelante. No les interesa cultivarla, pero tampoco se oponen. La señora América describe la sojización de la zona de Yerutí en términos más impersonales que otros. Dice que las fumigaciones no la afectan ni a ella ni a sus cultivos. Antes no había soja, había más árboles y más gente en la comunidad. Estima que la soja apareció hace unos 15 años. “Hay muchísima soja ahora”. Ella no sabe quién la planta, aparte de los brasileños que siembran al lado. No sabe adónde va, o por qué plantan tanto.

---

<sup>66</sup> Isabel se enfadó con la mención del Programa de Transferencia Monetaria de la Secretaría de Acción Social, Teko Porã. A ella le pasaron la encuesta, pero aparentemente no calificó para recibir la pensión a pesar de tener pocos ingresos y tener que cuidar a su nieta. Cuenta que, en cambio, sí reciben beneficios el profesor y la promotora de salud, quienes tienen sueldo del Estado. Dice que la distribución del programa fue muy politizada.

América describe el avance, con un fatalismo que refleja la impotencia que sienten algunos campesinos diciendo que “la soja agarra todo ya”. Desvinculado de los actores que la siembran, se describe la soja como si fuese un agente propio que avanza sin parar, un ente con vida propia. Recordamos a Jorge, quien siembra sus porotos temprano para cosechar antes de que aumenten las fumigaciones. Al igual que el clima, la soja y los disturbios que genera a su alrededor, responden a fuerzas que están más allá del control de los campesinos.

La experiencia de Jorge muestra, en buena medida, la impotencia que algunos sienten. Lejos de ser indiferente, Jorge y cuatro compañeros de la Primera Línea denunciaron a Gerardo y a Abelardo cuando empezaron a cultivar soja en la comunidad en el 2008. Su preocupación principal era que el veneno derivaba hacia la calle, sin barreras para proteger a los chicos que iban y venían por el camino a la escuela. El fiscal vino para confirmar que los sojales no cumplían con las leyes, pero nunca imputó a los denunciados; el legajo actualmente no se encuentra en ningún lado de la fiscalía. Los denunciantes acusan al fiscal de corrupción, y perciben que la justicia, amañada en su contra, no sirve como herramienta para frenar a la soja. Esta experiencia es bastante común; en Tierra Prometida, las familias no se toman la molestia de ir hasta Itakyry para denunciar, sabiendo que los fiscales no tienen ningún interés en enfrentarse a los sojeros.

Jorge también experimentó la desintegración del Comité de Productores de la Primera Línea y la venta del lote que le pertenecía después de la denuncia, ya que tanto denunciantes como denunciados formaron parte del comité. “La soja divide la comunidad... ellos [los que plantan soja] no respetan a sus vecinos”. Su indignación brota en parte porque los sojeros son de la misma comunidad, y presumiblemente son campesinos, igual que él. Esto podría explicar por qué nunca hubo denuncias antes del 2008 a pesar de que había brasileños cultivando soja en la comunidad ya por ese entonces, y las estancias que rodean a la comunidad habían iniciado también el cultivo de soja. Para Jorge la cuestión es

ética, “¿cómo puede alguien envenenar a sus vecinos?” pregunta, y después, enfrentado con la futilidad de su denuncia concluye, “entonces, no hay justicia”. A medida que habla, se borra la distinción entre la justicia del Estado y la Justicia como concepto mayor, y escuchándolo, la cuestión asume tintes metafísicos. Jorge habla de la vida, de la energía y la vitalidad que la naturaleza le da a uno. Mantiene una reserva de seis hectáreas de bosque virgen en su terreno, una isla rodeada por soja. Trabajar bien, vivir bien, sentirse bien y hasta el atractivo sexual del ser, está vinculado con la alimentación y la forma como uno vive con la naturaleza y con la comunidad. A Jorge, el cultivo de la soja le es incomprensible.

Aún antes de ver a dos de sus hijos internados, intoxicados por plaguicidas, Rodrigo también formulaba su oposición a la soja en términos mas bien éticos, “la soja hace daño a la comunidad... no hay que plantar soja en la comunidad... la soja es el abandono de la tierra”.

Otras personas que al principio se oponían al cultivo, tienen ahora una posición contraria, desgastados quizás por situaciones concretas y relaciones personales que la moderan. Ernesto era el Presidente del Comité de Productores de la Primera Línea y firmó con su nombre, al lado del de Jorge, la denuncia de 2008 contra Abelardo y Gerardo. Dos años después, estaba contemplando cultivar soja en su propio lote con la ayuda del brasileño de enfrente, quien además es el marido de su prima. Mostró las miles de hectáreas de soja cultivadas en Rivero Kué, a unos 500 metros de su casa. Dijo que tener veneno en su chacra no le va a afectar más ahora que lo que ya le afectó el veneno que viene de Rivero Kue, “es más de lo mismo”. Se queja de la injusticia de la SEAM que viene a multar a un campesino por talar una hectárea de bosque, pero no hace nada cuando los sojeros tumban 3 mil hectáreas. “Rivero Kue era un gran monte virgen y desmontaron todo, ‘lo derrumbaron todo’. Había tatú, animales, *guazú* (*venado*)”. Insiste que “primero hay que atajar a los grandes para poder parar el cultivo, no siempre agarrar a los pequeños... los sojeros hacen lo que quieren. Todos [los políticos] transan con los grandes y no se

cumple la ley”. Sin embargo, Ernesto también dice que “la soja es una posibilidad para tener plata; trabajando con azada uno no alcanza a hacer nada”. Finalmente, en vez de arrendar sus tierras, Ernesto directamente las vendió al brasileño de enfrente, y se va de la comunidad con su familia.

Alfonso, otro firmante de la denuncia y dirigente de la comunidad desde sus comienzos, también ha ablandado su posición contra la soja desde que su yerno empezó a cultivarla en su lote el año pasado. Los vecinos que siguen resistiendo a la expansión del cultivo en la comunidad ya no cuentan con él como aliado.

Natalia, cuyo hermano falleció como resultado de una intoxicación por agrotóxicos en enero de 2011, dirige su enojo principalmente contra el Estado, que nunca apareció para controlar los cultivos hasta que alguien murió. Aún así, mide sus palabras, aclarando, “no estoy en contra de la soja, sólo estoy en contra del veneno”.

De alguna manera, los discursos que hombres y mujeres de las colonias elaboran del cultivo de la soja, y las representaciones que tienen de ella, son algunos de los posibles “significados de adentro” de la sojización de las comunidades. Nacen de las experiencias vividas, mientras el avance del monocultivo transforma profundamente el entorno cercano en que viven los campesinos, condicionando factores tan fundamentales como los sentidos, los paisajes y las personas encontradas en el curso del día. El poder estructural no es sólo el poder de controlar a las personas, sino de estructurar el mundo que habitan, delimitando así el universo de experiencias posibles.

Estas representaciones importan porque las personas y las familias arman sus estrategias de sobrevivencia desde su lectura del mundo inmediato y sus apreciaciones de lo posible y lo imposible, incluyendo formas de resistencia, acomodación y adaptación. Interpretar la pervivencia de costumbres alimentarias campesinas en las comunidades, como resistencia, o leer acciones y discursos como acomodaciones o adaptaciones a un entorno cada vez más

penetrado por la soja, requiere que partamos de las percepciones que los mismos campesinos tienen de la sojización y los cambios profundos que provoca en sus comunidades.

Habiendo ya identificado los puntos donde el sistema alimentario está siendo presionado y erosionado, buscamos comportamientos de acomodación, de adaptación y de resistencia en las respuestas que las familias de las comunidades dan a estas presiones. Dada la complejidad de las relaciones que sostiene el sistema alimentario campesino, estos comportamientos no se limitan a cambios dietarios, sino que incluyen además, las diversas estrategias empleadas por las familias campesinas para seguir comiendo en un entorno que atenta contra las formas en que históricamente han puesto comida en la mesa.

Alrededor de la transformación de la naturaleza en alimento, se cristalizan los aspectos más fundamentales de la vida campesina: las relaciones con la tierra, entre familiares, y con la comunidad. Defender la forma distintiva en que los campesinos logran esta transformación en sus comunidades, en esencia, es defender la forma de vida campesina. Si bien nos enfocamos ahora en resistencias y flexibilidades en el sistema alimentario campesino frente al avance del modelo agroexportador, todos los aspectos son parte integral de la lucha mayor para mantener su tenue control sobre las tierras que ocupan, y para poder seguir existiendo en el ámbito rural paraguayo.

Útil a nuestra conceptualización de estos comportamientos, particularmente en la identificación de resistencias, es la teorización de Scott de que la resistencia campesina se encuentra no sólo, ni mayoritariamente, en los grandes levantamientos y manifestaciones de las masas campesinas, sino en actos cotidianos de desafío, actos frecuentemente descoordinados y a veces espontáneos.

“Donde la resistencia cotidiana se desvía más marcadamente de otras formas de resistencia, es en su negación implícita de objetivos públicos y simbólicos. Donde la política institucionalizada es formal, abierta y preocupada con cambio *de jure*, la resistencia

cotidiana es informal, muchas veces encubierta y preocupada principalmente por logros inmediatos y *de facto*... Para la mayoría de las clases subordinadas, las cuales, como una cuestión de pura historia, han tenido pocas perspectivas de cambiar su estatus, esta forma de resistencia ha sido la única opción” (Scott, 1985).

Desde esta perspectiva, no hemos de esperar ostentosas ocupaciones de tierras de los brasileños en la comunidad, acto que sin duda sería rápido y violentamente reprimido ya sea por la fuerza pública o por los hombres armados de los propios sojeros y ganaderos. La ausencia de ocupaciones no responde tanto a una aceptación pasiva de la extranjerización de las tierras y del ingreso de la soja en sus comunidades, como a una lectura bastante atinada de la correlación de fuerzas actualmente existente en la comunidad, una lectura informada por la violencia experimentada en el pasado y la amenaza de violencia futura<sup>67</sup>.

En este contexto, y ante un Estado estructurado para proteger los intereses de los sojeros, las familias campesinas tienen poco espacio para negociar su existencia en las colonias. Sus resistencias tienden a limitarse a formas menos conspicuas y menos arriesgadas. Eligen sus batallas y la protección de su forma de vivir, que muchas veces se da a través de acomodaciones y adaptaciones antes que de confrontaciones directas.

Para definir los conceptos de acomodación y adaptación, recurrimos a la distinción hecha por Ericksen:

“La capacidad de acomodarse es mejor entendida en relación a la capacidad de manejar estreses actuales y frecuentemente es reactiva, mientras que la capacidad de adaptarse es proactiva y refiere al potencial de adaptarse a cambios futuros inciertos sin aumentar la vulnerabilidad” (Ericksen, 2007h).

---

<sup>67</sup> La acción de Marcelino, que mató al chanco de su vecino porque estaba comiendo su soja, no es aislada. Belarmino contó que él, cansado de que la vaca de João comiera sus cultivos, finalmente llevó la vaca a la casa de João para quejarse. João, sin más, sacó un arma y mató a su propia vaca. Si bien el daño material lo sufrió João, el mensaje fue claro: hay una sola solución para invasores que dañan cultivos ajenos. La historia de lo acontecido corrió rápido, efecto que convenía a João en una comunidad donde él cultiva soja en varios lotes.

Como señalamos arriba, en el conflicto territorial los campesinos se encuentran claramente a la defensiva frente al avance del cultivo de la soja y la ganadería extensiva sobre las tierras de las comunidades. La despoblación de las comunidades producida por la migración de las familias es la contracara de este proceso. En Tierra Prometida, las deudas han sido el principal factor para separar a las familias de sus tierras, mientras que en Yerutí, el aislamiento que sufre la comunidad, y más recientemente, el deterioro del medioambiente y las condiciones de salud de la población han sido las principales causas de expulsión. Aunque el tema del despoblamiento está siendo debatido entre grupos de vecinos preocupados de ambas comunidades, son pocas las medidas coordinadas que se han tomado para contrarrestar este despoblamiento y la pérdida territorial.

Por lo general, las acciones se reducen a apelaciones aisladas ante instituciones estatales competentes, como ser denuncias ante la fiscalía o el INDERT, o acercamientos tentativos a figuras políticas locales a quienes se percibe como aliados potenciales, como es el caso de algunos vecinos de Yerutí que han estrechado relaciones con el intendente de Curuguaty. Por cierto, los logros obtenidos por estas tentativas son mínimos. No obstante, la continua producción de alimentos para el autoconsumo ha servido como mecanismo de arraigo territorial en las comunidades; paralelamente, la operación de redes de distribución de alimentos no regidas por la lógica del mercado, ha protegido a las familias participantes, en alguna medida, de las fuerzas que han desintegrado la comunidad alrededor. No es casual que las fincas donde se producen alimentos diversos y mantienen la casa como el *locus* de las actividades de procesamiento y elaboración de alimentos, sean menos susceptibles a perder el control de sus tierras. En Tierra Prometida, la mayoría de las fincas que intentaron cultivar soja por su propia cuenta como un cultivo comercial, contrajeron deudas que no pudieron pagar, y actualmente arriendan parte de sus tierras a los brasileños. Al evitar la trampa financiera asociada con la producción mecanizada, las familias que se dedican más al

cultivo de alimentos, tampoco se ven presionadas a buscar ingresos adicionales a través de la migración de familiares o el trabajo fuera de la chacra. El vínculo entre la tierra y los alimentos que consume la familia es directo y no mediado por las relaciones monetarizadas del mercado, como es el caso de las familias que arriendan, changuean o trabajan en el carbón. Valorizada por el trabajo familiar e inseparable de la actividad económica y la actividad vital de la familia, la tierra no deja de ser integral a su estrategia de sobrevivencia, y la tentación de venderla resulta menor.

El continuo cultivo de alimentos para el autoconsumo, mantiene a la familia y sus tierras dentro del entramado de relaciones entre las distintas familias y fincas, a través de las cuales circulan alimentos y otros recursos alimentarios como semillas, injertos y animales para reproducción. Buena parte de esta red informal actúa fuera de las relaciones del mercado, y en las transacciones de compra/venta que sí existen, la búsqueda de lucro está subordinada a la economía moral. Las redes de intercambio brindan una complejidad fortificante al sistema alimentario campesino, al diversificar las fuentes alimentarias disponibles a cada familia participante y al diversificar las fuentes de la materia genética que constituye la base del sistema; pero además, estas redes forman el tejido mismo de la comunidad comensal en las colonias. Al igual que los *Karu Guazú* de los días festivos, trueques, regalos y actos cotidianos de solidaridad entre las familias cohesionan las comunidades, y así frenan en alguna medida la oleada migratoria, aunque no sean fácilmente identificables como actos de resistencia.

Coherentemente con lo antedicho sobre la naturaleza de resistencias cotidianas campesinas, la incursión de miembros de las comunidades en tierras ajenas son aisladas, encubiertas y apuntan hacia avances inmediatos y concretos, antes que a una afirmación simbólica. Cuando los residentes de la Segunda Línea de Yerutí salen a cazar en la reserva de Campos Morombí, están ampliando, aunque sea temporalmente, el territorio y los recursos alimentarios a su disposición. Los *tatú* allí cazados, representan una o dos comidas con carne que de otra forma la familia no disfrutaría, y si

se encuentra un comprador, la presa puede ser un adelanto económico. Cuando Rita deja que su chanco coma soja ajena, no sólo gana un poco de forraje gratis, también recibe algo de satisfacción por ofensas sufridas en el pasado. Un cazador solitario corre poco riesgo de ser descubierto; un chanco suelto puede ser disimulado como un lapso de atención sin intencionalidad. Las conquistas son minúsculas, pero los riesgos también lo son; estas extensiones pequeñas y provisionarias del territorio campesino rinden mayores resultados concretos a corto plazo y, al ser repetibles, son más sustentables en el tiempo, que lo que sería un asalto frontal a los lotes de los brasileños, donde por cierto, los peligros a los que se exponen son mayores.

En términos de territorio, las resistencias son pocas y más bien defensivas e indirectas; en cambio han prevalecido las acomodaciones, particularmente en el arrendamiento de tierras. En algunos casos, las familias logran mantener una producción alimentaria suficiente al lado del cultivo mecanizado, aunque siguen sintiendo los efectos de las fumigaciones en sus chacras y en la salud. Utilizado para pagar deudas o para la educación de sus hijos, el ingreso del arrendamiento permite a las familias mantener por lo menos la propiedad de sus tierras mientras atraviesan aprietos económicos. Aunque muchas familias guardan la esperanza de recuperar el control de sus tierras eventualmente, es común que el arrendamiento de tierras resulte ser el paso intermedio hacia la venta del lote y/o la salida de la comunidad.

Las familias campesinas enfrentan las formas más directas de dominación, con respuestas variadas. La presión sobre las autoridades por parte de familias de Yerutí, en forma de denuncias, y la presentación de un amparo contra entes responsables del Estado, lograron que la SEAM suspendiera el cultivo de soja en las fincas dentro de la comunidad, durante la cosecha 2010-2011; en Rivero Kue y Cóndor, a pesar de restricciones parecidas, las actividades productivas siguieron en marcha, incluyendo la fumigación aérea en Rivero Kue, durante el mes de febrero. Vale señalar que estos

pequeños avances se lograron sólo después de la muerte de un campesino y la hospitalización de veinte personas más de la comunidad.

La inacción por parte de los fiscales para procesar las violaciones de leyes ambientales, y el desprecio en general que demuestran ante las denuncias de los campesinos, desincentivan el uso de la vía legal como canal efectivo para frenar las afrentas más aparentes. Algunos intentan negociar directamente con los productores y los tractoristas. En muy pocos casos logran la instalación de una barrera viva y el cumplimiento de la ley, pero en otros, llegan por lo menos a un acuerdo de no fumigar durante las horas de la comida o de prestar más atención al viento cuando están fumigando los cultivos más cercanos a las casas y chacras campesinas. Ante la actitud negativa de los brasileños, algunos han adaptado sus cultivos a las circunstancias; Jorge siembra su *feijão* temprano en la primavera y tarde en el otoño, para evitar daños mayores, y Gaetano sembró una barrera propia con árboles de pino en su propiedad, para proteger sus cultivos de la deriva de los agrotóxicos. No obstante, la mayoría de las familias siguen desprotegidas de las fumigaciones de los sojales y de las pasturas sembradas por las estancias ganaderas; su única defensa es la de refugiarse en sus casas hasta que pase el olor del veneno, resguardándose ellos pero dejando a sus cultivos y animales desprotegidos.

De la misma forma, las respuestas desarticuladas a la destrucción del medioambiente, no han podido frenar más que puntualmente la tala masiva de montes, la eliminación de humedales y la contaminación de aguas por parte de sojeros y ganaderos. En más de una ocasión en Tierra Prometida, la protección de la reserva forestal de la comunidad ha significado sacar rolleros furtivos a punta de escopeta o con asistencia policial. Pero más allá de estos actos defensivos, hay pocas resistencias notables. Al no mecanizar sus tierras y al no depredar sus bosques para la producción de carbón, las familias que se sostienen con su producción alimentaria conservan los bosques en sus lotes y los servicios ecológi-

cos que brindan al sistema alimentario campesino como fuente de leña, yerba mate, hábitat para animales silvestres y frutas, y zonas de recolección para los manantiales.

Pero sin un cambio en el ámbito de las políticas públicas para controlar las actividades del agronegocio y sin medidas concretas para hacer cumplir las leyes actuales, hay poco lugar para el optimismo al respecto. Los efectos más graves de esta destrucción –arroyos y nacientes contaminados, sequías prolongadas, tormentas cada vez más violentas– caerán sobre los campesinos, quienes tienen menos recursos económicos y/o políticos para adaptarse adecuadamente. En Tierra Prometida, la preocupación por los bajos niveles de agua en la comunidad obligó a algunas familias a instalar una pequeña noria debajo de una naciente en la reserva, con sus propios recursos y con la ayuda de ASAGRAPA. Actualmente, la pobreza y la desprotección por efectos del agronegocio, han vuelto al campesino participante de esa destrucción. El acceso a agroquímicos en las comunidades ha sido facilitado por la llegada de la soja, mientras la pérdida de fertilidad natural del suelo y la percibida necesidad de competir con los sojeros en la erradicación o desplazamiento de plagas ha incentivado su creciente uso, haciendo a algunos campesinos cómplices en la contaminación de los suelos y de los cursos de agua. Sea de los propios lotes de los campesinos en Yerutí o de las tierras de los indígenas bajo organización brasileña en Tierra Prometida, la producción de carbón significa la extracción y venta desesperada de uno de los pocos recursos que quedan a disposición de estos pueblos. Al depredar el bosque para aplazar los efectos de la pobreza hoy, perjudican la continuidad de su vivencia y la de sus hijos en las comunidades.

Las estrategias empleadas por las familias para paliar la crónica falta de recursos económicos en las comunidades, tienden hacia la acomodación o adaptación que actúan en detrimento del sistema alimentario campesino. El endeudamiento con financieras privadas, el trabajo fuera de la chacra y la emigración tem-

poraria o permanente, son los ejemplos más claros de acciones tomadas por las familias, en ausencia de respuestas adecuadas por parte del Estado.

La organización en sí y la vinculación con otras organizaciones campesinas regionales y nacionales, ha dado resultados mixtos en las comunidades. En Yerutí, dirigentes de la comunidad como Carlos y Alfonso, citan malas experiencias con las prácticas paternalistas de una organización nacional en el pasado, y ahora expresan reticencia a sumarse a una organización campesina nacional. En Tierra Prometida, las familias asociadas a la Asociación de Productores de Tierra Prometida, por su parte vinculadas a ASAGRAPA, se han beneficiado de la asistencia técnica en la producción agroecológica y de la adquisición de infraestructura: maquinaria para el procesamiento de alimentos, silos metálicos para el almacenamiento de granos para el consumo y semillas para la replantación, también de la rueda de agua y de las cañerías mencionadas arriba. La organización busca activamente nuevas fuentes de financiamiento para captar recursos para sus asociaciones constituyentes; participa en la feria de productores en Hermandarias (distante a 120 km de la comunidad), donde los asociados pueden comercializar sus productos, y les provee de semillas nativas y criollas mejoradas a través de las ferias de semillas en que participa como organización. Sin embargo, la experiencia de las familias asociadas son variadas, y algunas han podido aprovechar más que otras los recursos que ofrece la organización. En la comunidad mayor, algunos miembros sospechan de la organización por su posicionamiento político frente al Estado, percibido por ser demasiado radical o “comunista”, otros alegan que su compromiso con la producción agroecológica es más bien una condena al atraso que una estrategia viable para seguir cultivando y viviendo en la comunidad.

Cabe decir que en las dos comunidades, las lealtades corporativistas a los partidos políticos tradicionales y las divisiones que generan, han sido un obstáculo para la consolidación de una resistencia organizada a nivel comunitario. Los políticos locales

también han utilizado promesas de proyectos productivos para ganar votos; éstos, en los raros casos en que se concretan, son administrados exclusivamente a través de líneas partidarias. Como señala Isabel cuando describe la “mala organización de la comunidad” en Tierra Prometida, “...el problema es la política, antes se juntaban a hacer cosas [como construir la iglesia y la escuela], ahora se dividen. Hay que acabar con el fanatismo del color, el trapo no significa nada”.

Reconocemos como ‘resistencias’, la conservación y la comunicación de prácticas antiguas, además del desarrollo de nuevos conocimientos y la adaptación de nuevas técnicas conformes a los valores campesinos. En lo productivo, la defensa del sistema alimentario empieza con la defensa de las semillas nativas y criollas, estos productos de miles de años de selección y mejoramiento por los guaraní y por los campesinos. Algunos campesinos explican que sus semillas “están cansadas” y ya no producen bien; con toda probabilidad puede ser síntoma y producto de la decadencia de la agricultura campesina en los últimos años. La disminución en el número de productores y la merma en la diversidad de los cultivos, significan una menor cantidad de semillas producidas, con un número reducido de técnicas y menor cantidad de ojos experimentados haciendo la selección. No obstante, la apertura de las redes de intercambio de semillas entre campesinos y campesinas más allá de las comunidades –ferias de semillas regionales organizadas en los centros urbanos, coordinadas por organizaciones campesinas a nivel nacional– y la introducción de nueva materia genética, prometen contrarrestar la seguida degradación de las semillas. A su vez, de la recuperación, protección y mejoramiento de las semillas nativas y criollas, depende la independencia del agricultor y/o agricultora frente a los avances de las empresas de semillas, en su comercialización de semillas híbridas y semillas protegidas como propiedad intelectual, particularmente en el cultivo de maíz.

Al igual que las semillas nativas, cuya pervivencia y propagación dependen de una comunidad de agricultores que las siembran, los conocimientos tradicionales y –recordando el carácter flexible del conocimiento práctico o *mētis*– los conocimientos nuevamente adquiridos, dependen de una comunidad de practicantes que los apliquen y los transmitan. En Tierra Prometida, algunas familias hacen esfuerzos extraordinarios para educar a sus hijos e hijas sin que se vayan de la casa, posibilidad que directamente no existe en Yerutí. En las dos comunidades, también existen familias que deciden no mandar a sus hijos e hijas al colegio, ya sea porque no tienen parientes en otras partes que puedan alojarlos, porque priorizan la producción de la finca y la educación recibida allí, o simplemente porque no hay posibilidades económicas de hacerlo. En otros casos, las familias se someten a penurias tremendas para costear la educación secundaria o universitaria de los jóvenes –vendiendo la vaca lechera, arrendando sus tierras, abandonando la chacra para trabajar en el carbón– frecuentemente desarticulando la producción alimentaria y sacrificando la nutrición de la familia en el proceso. En los dos casos, se trata de una apuesta arriesgada hacia un futuro poco seguro; la calidad de la educación que los jóvenes reciben en las universidades privadas poco reguladas, es por lo menos cuestionable (Ortiz, 2009) y es dudoso que una gran cantidad de profesionales –formados en derecho, administración de negocios, contabilidad– sean fácilmente absorbidos por el mercado laboral en un país cuya economía rural más bien expulsa mano de obra, y cuya economía urbana está dominada por el sector informal. Para los que se quedan en las comunidades, sin educación, el futuro no es más cierto; los que cuentan con posibilidades de heredar tierra, también adquieren los conocimientos y las técnicas para hacerla producir, pero los hijos son muchos y los lotes pocos. La acelerada despoblación de las colonias pone en cuestión la misma existencia futura de las comunidades.

Conscientemente o no, la estrategia que una familia elige para educar a sus hijos e hijas, formalmente o no, revela su visión de cómo ha de ser el futuro, y cuáles son las habilidades que los jó-

venes necesitarán para sobrevivir. En los dos casos, lo que sobresale es la magnitud de la apuesta y el poco poder de las familias campesinas de influir en los resultados. Lo seguro es que mientras los y las jóvenes sigan en sus casas y se dediquen principalmente a la agricultura de subsistencia, su trabajo beneficiará tanto a la producción alimentaria de la finca como a la dieta familiar, las cuales mejoran en términos de cantidad, calidad y diversidad. Al conservar la integridad del hogar, sigue en pie la transmisión del conocimiento a través de la continuada socialización de los jóvenes en los procesos de producción y preparación de alimentos.

La incorporación y la búsqueda activa de nuevos conocimientos, nuevos cultivos y nuevas técnicas, también figuran como formas de resistencia, en la medida que estos conocimientos contribuyen a la consolidación de una producción alimentaria autónoma y una alimentación variada regida por valores campesinos. Desde el principio y cuando es posible, se ha evitado usar la palabra ‘tradicional’ por las connotaciones de rigidez y estatismo que implica. El ejemplo más claro es el empleo de las técnicas agroecológicas y la conservación de suelos en las chacras y las huertas de los productores y productoras asociados a ASAGRAPA en Tierra Prometida. También podemos destacar la adopción de nuevas especies de poroto (feijão) y nuevas razas de gallinas traídas por los brasileños. Éstas se han incorporado a la producción y alimentación campesina sin provocar deformaciones en las mismas, y se han ido adaptando a los fines y objetivos de las familias campesinas. El deseo expresado por algunas mujeres en las comunidades, de acceder a conocimientos en nutrición y aprender nuevas técnicas en la cocina, seguiría esta misma línea, siempre y cuando responda a propósitos originados dentro de la comunidad campesina.

Con la transmisión intergeneracional de conocimientos y la socialización de las prácticas campesinas de la agricultura y la cocina, también continúa la socialización de los sabores asociados con los alimentos tradicionales. Figuran distintos actores y factores en la lucha por el paladar de los jóvenes; inciden tanto el

contenido de los alimentos servidos, como la ecología de comer, incluyendo la presencia o no de un televisor en el momento de la comida, la experiencia comensal en la familia, y las actitudes de los padres en torno a qué constituye buena comida y cuáles son los alimentos más nutritivos. La preparación muy continuada de comidas típicas con productos provenientes de la chacra y la cocina campesina, representa una valorización de esta cultura en el ámbito alimentario, pero también en lo concreto sirve para transmitir el *gusto* de comer estas comidas –como placer visceral– a generaciones futuras.

Como se nota a lo largo de los resultados, la sustitución de los productos de la chacra por alimentos procesados responde al abanico de factores acumulativos, que erosiona las condiciones de la chacra y reduce la mano de obra disponible para la producción y preparación de alimentos. La preparación de fideos o arroz en vez de *vori vori* puede ser una acomodación ante la falta puntual de harina de maíz, o puede ser una adaptación ante una falta crónica de este alimento producida por un cambio en la estrategia a largo plazo, que la familia articula para obtener ingresos. En el marco de la presente discusión, y considerando las dos comunidades en términos muy generales, los cambios en el uso de la tierra y en la asignación de la fuerza de trabajo, y con el incremento resultante en la sustitución de alimentos industrializados, representan una adaptación por parte de las familias campesinas a las crecientes dificultades que enfrentan para producir, procesar y consumir sus propios alimentos en el entorno de las comunidades rurales afectadas por el avance del agronegocio. La sustitución de alimentos tradicionales por alimentos industrializados, entonces, responde más bien a condiciones impuestas en las comunidades por fuerzas más allá del control inmediato de los campesinos, y con pocas excepciones, ha redundado en el deterioro de la calidad de la alimentación campesina.

## **7. El poder y el comer. Interpretaciones y conclusiones**

Hasta ahora, la revisión de los factores materiales que limitan las posibilidades de las y los campesinos de producir y procesar sus propios alimentos ha dominado el análisis, y la interpretación ha escaseado. Al centrarnos en las consecuencias materiales del monocultivo de soja y la ganadería extensiva para el sistema alimentario campesino, pudimos detallar el entorno en el que los campesinos viven y comen día tras día, lo que sería no sólo la ecología del comer campesino, sino también la ecología de producir y procesar alimentos, dada la fuerte localización del sistema alimentario. Así, en el momento de preocuparnos acerca de qué significa la comida campesina, estamos al tanto de cómo la comida se inserta en la cotidianidad y cuáles son los factores que condicionan su producción y su consumo, y por lo tanto, también los significados que la comida puede cobrar para los que comen. Sería una interpretación de los “significados de adentro” que los campesinos adscriben a la comida en sus encuentros diarios con ella. Después, estos significados tendrán que ser completados con los “significados de afuera”, los que provienen de ubicar estos actos significativos del comer dentro del contexto mayor de la situación nacional, y eventualmente de la economía alimentaria global.

## 7.1 ¿Qué comemos cuando comemos mandioca? Significado de la comida en la frontera agroexportadora

Los diferentes significados que puede tener un plato de *vorí vorí* son tan diversos como las personas que lo comen y las situaciones en que es servido. El *chipa guazú* preparado para la navidad, no es lo mismo para una familia que vive de arroz y fideos todo el año, que para la familia que cuenta con *maíz chipa* a lo largo de la cosecha (dos cosechas en el año). No pretendemos dar cuenta de todos los significados que puede tener la comida campesina, sino intentar explorar algunos. De todas las experiencias que tuvieron lugar alrededor de la comida durante el trabajo de campo, elegimos dos, que si bien no son necesariamente representativas, son ilustrativas de lo que puede significar la comida a la luz de las transformaciones profundas y violentas que afectan a las comunidades rurales que se encuentran estorbando la sojización. No son representativas porque sus protagonistas son excepcionales, sino únicos en su comunidad. Los dos relatos provienen de Tierra Prometida y de personas que se encuentran en posiciones muy distintas, por no decir opuestas, respecto a la soja. Las dos familias gozan de una relativa abundancia de alimentos, lo cual de por sí las distingue de las otras familias de la comunidad<sup>68</sup>. La inclusión de datos y detalles al parecer periféricos al acto comensal, apunta a esbozar en lo posible las visiones que sus protagonistas tienen de la comunidad y de su lugar en ella.

### a. La casa de Nidia, Eliana y Anatolio en Tierra Prometida<sup>69</sup>

A esta casa se llegó entre las 10:30 y 11 de la mañana, sin saber quién vivía allí. Nos recibió Gastón, un niño de 11 años, quien rápidamente cruzó el patio para buscar a Nidia, su mamá. La casa más cercana a la calle era de ladrillos sin pintar, afuera se

<sup>68</sup> El hecho que estos dos relatos transcurrieron más en castellano que en guaraní también puede haber condicionado su selección.

<sup>69</sup> Las visitas realizadas a familias de la comunidad fueron hechas por el investigador, conjuntamente con una compañera, también extranjera. El hecho que los dos sean extranjeros no es un dato menor, y podría explicar en alguna medida la generosa recepción que recibieron.

veía la antena parabólica y desde adentro de la casa se escuchaba el ruido del televisor. Separando esta casa de la casa principal más al fondo, había un patio amplio, lleno de frutales y muy limpio; los árboles se cerraban arriba para dar sombra aún bajo el sol de mediodía.

Nidia estaba con sus padres tomando tereré detrás de la casa de madera donde viven los padres. Larga, con techos irregulares y tablas de distintas épocas, la casa parece haber sufrido varias ampliaciones a lo largo de los años.

De poco más de treinta años, Nidia nos recibió con mucha calidez, y en seguida nos invitó a sentarnos a la sombra, al igual que en todas las casas que visitamos. En poco tiempo estábamos tomando tereré debajo de los árboles, y explicando nuestro interés en las costumbres alimentarias de la comunidad.

Preguntamos sobre los cultivos de la familia, y Nidia explicó que en la casa se comía de todo “feijão, arroz, fideos con carne, pollo y chorizo”. Tenían todos los cultivos típicos: mandioca, maíz, feijão y porotos, además de cultivar arroz y mantener una huerta visiblemente importante. La familia también arrendaba siete de sus diez hectáreas a brasileños para el cultivo de soja. Nidia contó que la familia cultivaba dos variedades de maíz, uno para el consumo familiar y otro para los animales, pero no sabía los nombres de las variedades. Nosotros preguntamos por el maní apilado en una bolsa de semillas desplegada en el suelo cerca de la casa, y nos dijo que la familia también cultivaba maní.

Nidia aclaró que además de la soja, ella y sus tres hijos recibían un ingreso del programa Teko Porá, aunque el pago se había atrasado en los últimos meses. Se instituyó el programa en Itakyry, porque, según ella, es uno de los distritos más pobres del país. Contó que sus chicos iban a la escuela en la comunidad, y en seguida criticó la educación que allí reciben. Dijo que los chicos no aprenden a leer ni a escribir en la escuela y que las cosas tendrían que ser distintas; “con Itaipú, la hidroeléctrica más grande del mundo, cada alumno debería tener una *notebook*, como en Chile”. Ella había visto un programa en la televisión que muestra-

ba lo avanzadas que eran las escuelas públicas chilenas. Dijo que cada niño debería contar con un sueldo mensual, con toda la plata que provenía de Itaipú. Remarcó que en Tierra Prometida, ni hay internet, ni la posibilidad de usar una computadora.

Después de un rato, fue ella la que empezó a hacernos preguntas. Nos contó que esperaba ir pronto a España para trabajar, y preguntó por los requisitos para entrar en ese país como turista. Conocía a varias personas a las que les fue negada la entrada por ser morenas, aunque tenían todos los requisitos para entrar, pasaporte, tarjeta de crédito, etc. Ella hablaba de parientes suyos que habían sido discriminados por el color de su piel.

Mandó a su hijo adentro para buscar su pasaporte, y en poco tiempo nos lo estaba mostrando, decía que no entendía bien la cuestión de la visa, y quería confirmar que todo estaba en orden. Preguntó si importaba que su abuelo no hubiera sido paraguayo sino francés. Recalcó que su familia no era de Itakyry, sino de San Estanislao, donde su abuelo había ido a vivir cuando vino de Francia. Explicó también que por su abuelo ella no era tan morena. Efectivamente, ella tenía la piel un poco más blanca; su pelo era largo, liso y teñido de rubio. Las uñas de sus manos y pies estaban pintadas con flores de varios colores. A la vista, la piel de sus manos era limpia, lisa y suave.

En ese momento, se nos acercó Eliana, la madre de Nidia, una mujer de unos sesenta años con el pelo de color gris y ojos claros, y en su frente brillaban unas gotas de sudor. Nidia contó que ella había estado en la chacra toda la mañana. Aprovechamos su llegada para guiar la conversación otra vez hacia el tema alimentario. Nidia aclaró que Eliana cocinaba todo y dijo que antes de irnos tendríamos que pasar para ver su cocina.

Eliana y su marido realizan la mayoría del trabajo en la chacra aunque cuentan con la ayuda de sus hijos varones. Eliana explicaba que pasa mucho tiempo al lado del fogón y que el humo le daña los ojos; “pero así es la vida de los pobres”. Según ella, su marido también trabajaba mucho haciendo carbón para tener un ingreso, aunque ahora ya había dejado de trabajar en carbón.

En algún momento, Eliana corrigió lo que había dicho Nidia de la pila de maní en el suelo. Resulta que la familia no cultiva maní, y que un vecino lo había traído ese día a la mañana.

Hablamos un poco de las costumbres paraguayas. Ella, tanto como Nidia, ansiaba saber qué pensaban un par de extranjeros de los paraguayos. Dijimos que el tereré como costumbre social nos había impresionado, porque permite un acercamiento a las personas de forma cordial; eso nos pareció lindo, ella contestó que le parecía “demasiado corrial”<sup>70</sup>, “y que uno va de casa en casa, y siempre te ofrecen tereré, tereré. Al final uno termina con la panza toda hinchada y no ha comido nada. Hay que ofrecerles comida a la gente que viene, el tereré es demasiado corrial”.

Fiel a sus palabras, después de hablar un tiempo más, nos invitaron a comer con la familia y pasamos al fondo del patio grande, donde estaban sentados los demás miembros de la familia. En el camino, Eliana contó que ella madruga, se levanta a las 4:30 para barrer el patio de hojas. “Uno puede ser pobre, pero es más fácil aguantar cuando uno es limpio”. Eliana contó más tarde que queman las botellas plásticas que sobran en el fuego y que “se queman muy limpio”.

Mientras preparaban la mesa, nos sentamos con Anatolio, el marido de Eliana y padre de Nidia, y nos presentaron a tres hombres más que estaban allí sentados. Dos de ellos habrán sido hijos de Anatolio y Eliana, y el otro dijeron que era un hombre que trabajaba con la familia. En poco tiempo se levantaron y se sentaron al lado de la casa para esperar la comida. Don Anatolio nos preguntó por nuestros países respectivos, y hablaba de lo lindo que es Paraguay, “lindo porque todo era verde y desde arriba uno veía todo verde, lleno de bosque y de soja”. A Anatolio no le parecía lindo tener mar, como en Colombia, porque él no sabía nadar y de nada le serviría un mar. También contó que él tiene cuatro lotes en la comunidad y arrienda entre 30 y 40 hectáreas a un brasileño para cultivar soja, maíz y trigo.

<sup>70</sup> El término “corrial”, refiere a la propiedad diurética del tereré.

Un poco después, nos llamó Eliana y nos sentamos con Nidia y sus dos hijos en la mesa donde estaba la comida. Las mujeres, Eliana y una señora que trabaja con la familia, venían para llenar los platos de los hombres sentados en otra mesa situada debajo del amplio techo de la casa. Cada vez que se acercó, Eliana insistió en que nos sirviéramos más comida.

En una olla de hierro grande había *feijoada*<sup>71</sup> con trozos de carne de cerdo, y al lado en otra de aluminio, había arroz blanco; además había una olla con fideos verdes de espinaca salteados con aceite y cebolla, y otra de hierro también, con un guiso de arroz con salsa de tomate y trozos de carne vacuna. Había pan y mandioca hervida en la mesa para acompañar las comidas. Entre las ollas había una caja con servilletas.

Eliana y Nidia se enorgullecieron por la cantidad y la variedad de comida en la mesa. “Siempre comemos muchas comidas a la vez”, decía Eliana, “en ese sentido no somos tan paraguayos. El paraguayo siempre hace toda la comida en una sola olla”. Después decía que “en unas cosas comemos más como los brasileños”. A la olla de hierro, ella le decía “panela” como en el Brasil, contando que “ya no se consiguen más estas panelas”. Explicó que esas se habían traído de Brasil. Cuando yo mencioné que hacían ollas de hierro parecidas en San Lorenzo, cerca de Asunción, ella respondió que no le gustaban tanto las que se hacen en Paraguay.

Mientras comíamos hablamos de la comida paraguaya. A Nidia le gusta la sopa paraguaya y el chipa guazú. Eliana expresó su pena por no haber podido preparar un chipa guazú, por no saber que iríamos. A la vez Nidia contó que el locro le resulta intragable, y que a sus hijos tampoco les gusta. “Cuando mamá prepara locro, nadie lo come”. Mientras hablábamos, Nidia intentaba convencer a sus hijos que comieran los fideos, que por ser verdes, parecía no les gustaban demasiado.

---

<sup>71</sup> Plato brasileño tradicional hecho de porotos negros, tiras de carne, generalmente de cerdo, y verduras.

Al final, ellos sólo comieron guiso de arroz y *feijoada*. Toda la comunicación entre madre e hijo se hizo en castellano, aún cuando entre los chicos se expresaban en guaraní. Nidia contó que siempre habla en castellano con ellos porque les ayuda después en la escuela. Dice que el guaraní les estorba a los chicos cuando tienen que aprender a leer y escribir en español. No obstante, le parecía muy bien que el guaraní sea un idioma oficial en el país, y dijo que no hay música que le afecte tanto como la música paraguaya cantada en guaraní y lo expresa así: “la música paraguaya es la única que me conmueve... me relaja mucho”. Pero “el problema con el guaraní es que Paraguay es el único país donde se habla el guaraní, y si mis hijos van a ir a otros países, van a tener que saber castellano”. Ella misma habla un castellano más fluido y utiliza un vocabulario más amplio que la mayoría de las personas en la comunidad.

Durante la comida, Nidia nos preguntó dónde vivíamos y qué nos parecía Asunción. A ella no le gusta tanto la ciudad por el tránsito y la contaminación. “Son muy diferentes Asunción y acá”, refiriéndose a Alto Paraná. “La forma de hablar, la forma de vestir y todo. Todo en Asunción parece más pobre”. Para ella, lo rescatable de la capital eran los *shoppings* y contó que le gusta ir de compras a veces solamente para mirar las vidrieras. En la misma conversación mencionó que tiene que comprar ropa para su hijo de cuatro años, con frecuencia, “parece que a mi hijo no le gusta usar ropa sucia. Sólo quiere ponerse ropa nueva y linda”.

Después de comer, Eliana nos mostró su cocina. Debajo del techo, tenía una cocina a leña muy grande y hermosa. De ladrillo revestido con barro, era suficientemente grande para acomodar troncos grandes abajo y para cocinar varios platos a la vez sobre la plancha, la cual tenía cuatro hornallas para colocar las ollas. “Lo único es que siempre hace mucho calor acá adentro”, refiriéndose al amplio espacio debajo del techo. En la cocina se mantenía un orden impecable. Una batería de cucharas y espátulas, colgaban en fila al lado de la cocina. Contra otra pared, había una cocina a gas y sobre una mesa al lado, un horno microondas.

Eliana después nos mostró sus cerdos; al otro lado del patio, bien detrás de la casa de Nidia, tenía unos cinco cerdos de distintas edades en un chiquero de madera elevado a medio metro del suelo. “Lo único que falta es una manguera para poder mantenerlos más limpios”, decía, pero la manguera con agua corriente no llegaba hasta allí.

El baño se encontraba dentro de la casa grande; era enorme y tenía un inodoro de porcelana con agua corriente y un espacio amplio para ducharse. El piso y las paredes estaban revestidos de azulejos cerámicos. Arriba del lavabo colgaba un espejo grande.

Luego de nuestro almuerzo en la casa, nos enteramos de dos datos más. Primero, al saber que habíamos almorzado con Nidia, otra vecina nos preguntó si ella nos había contado de sus planes de ir a España. Aparentemente, ella viene hablando de sus planes hace tiempo, y son bien publicitados. Segundo, Anatolio, a pesar de su edad y de la cantidad de tierra que tiene (40 hectáreas), seguía trabajando en el carbón hasta hace muy poco, unas semanas no más.

Es notorio que hacer carbón es un trabajo sucio, duro y muchos se quejan del daño respiratorio que ocasiona. Sobre todo es un trabajo peligroso, tanto que uno de los hijos de Eliana y Anatolio murió el año pasado cuando se le cayó encima un árbol que talaba con motosierra. Sin embargo, Anatolio y sus hijos siguen trabajando en carbón.

Al intentar interpretar nuestra experiencia en la casa de Nidia, Eliana y Anatolio, empezamos con lo aparente. Que la familia goza de un mayor nivel de consumo que las demás familias en Tierra Prometida y Yerutí, esto se evidencia tanto en la cantidad de comida que pudieron desplegar para un almuerzo, al parecer cotidiano, como en los otros bienes presentes: la casa grande y la otra casa hecha de material, el horno microondas, la cocina a gas, el baño grande terminado con azulejos y un espejo, la antena satelital. La casa principal era entre dos y tres veces más grande que las casas más sencillas en la comunidad, y entre las dos comunidades no habrá habido más de diez casas de material. La

cocina era más grande y estaba más equipada que cualquier otra que vimos. Las cucharas, espátulas, coladeras y otros utensilios superaban en cantidad y calidad, los pocos y desgastados utensilios de lata y aluminio con que cocina la mayoría de las mujeres del campo. En una sola casa había cocina a gas y en ninguna otra había microondas. Un baño interior es una rareza que sólo vimos, además de ahí, en la casa del profesor de la comunidad. El baño típico en la casa campesina es una letrina alejada de la casa y sin agua corriente; consiste en un pozo tapado con un piso de cemento o madera, con un agujero en el medio. Una cortina plástica o unas paredes de madera la esconden de la vista, y en el caso de tener techo, éste es de chapa o madera.

El aspecto físico y las actitudes de Nidia también darían la apariencia de una persona acostumbrada a un consumo mayor y a un estilo de vida más urbano que otras mujeres campesinas; el teñido de su pelo –Gastón, su hijo, también tenía un corte de pelo de estilo urbano con flequillos teñidos de rubio– y el entusiasmo para ir de compras y mirar vidrieras, y la ropa nueva, reflejan una estética y una capacidad material de lograrla, no presentes en otras casas.

En las comunidades, muchas personas cotidianamente llevan ropa usada, desgastada y/o sucia por el trabajo del campo, y es normal andar con una chancleta o una zapatilla rota si no hay plata para comprar un par nuevo. La mejor ropa se guarda para los domingos o salidas a la ciudad, mientras la ropa de uso diario es ropa adecuada al trabajo en la chacra y al trabajo doméstico. Los cortes de pelo dependen en gran medida de las habilidades que tiene la madre o una vecina con las tijeras, pero apuntan más a la prolijidad en general que a la moda corriente en los centros urbanos.

El cuidado de sus manos y el esmalte en las uñas de Nidia, contrastan dramáticamente con las manos de sus vecinas que ordeñan vacas, lavan ropa, limpian mandioca, lavan platos y trabajan en la chacra y la huerta. Las flores en sus uñas evidencian una mujer, y madre de tres hijos, que no sólo está aparentemente

exenta de estas tareas, sino que también tiene tiempo libre suficiente para dedicarse al adorno detallado de su cuerpo, condición impensable para las madres de las comunidades, para quienes el descanso es lograr sentarse a tomar unos *tererés* entre tareas. La falta de familiaridad de Nidia con los cultivos —el nombre de las variedades de maíz, el no saber que la familia no cultiva maní— parecería corroborar su poca participación en la producción y preparación de comidas para la familia.

Las diferencias no se limitan al aspecto físico; las actitudes de Nidia, sus puntos de referencia y los horizontes a los que mira, difieren de los de sus vecinos. Aparte de señalar la falta de un colegio en la comunidad, los otros campesinos lanzaron pocas críticas a la escuela. La crítica de Nidia se enfocaba en el lenguaje, en que los chicos no aprenden a leer ni a escribir. Existe la opinión, bien difundida en los medios de comunicación y mantenida principalmente por las élites y las clases medias urbanas, que el hablar guaraní obstaculiza el aprendizaje del castellano, y por ende el progreso de las clases rurales y del país en general. Nidia se acerca a esta línea diciendo que el guaraní entorpece a los chicos cuando tienen que aprender a leer y escribir. Tampoco aboga por la abolición del guaraní de forma tan ideológicamente tajante como las élites urbanas; lo quiere conservar como idioma oficial, y como su lengua materna, es lo que más la “relaja”, y la música con letras en guaraní es la que más emoción le provoca. Sin embargo, para Nidia, la función del castellano como lengua franca en un mundo crecientemente integrado —“si mis hijos van a ir a otros países van a tener que saber castellano”— es razón suficiente para justificar el hablar castellano con sus hijos, aún cuando los demás chicos en la comunidad hablan en guaraní con sus madres. Es llamativo que el día anterior, habíamos escuchado la misma crítica a la escuela, formulada en términos del aprendizaje de lectura y escritura, de una vecina brasileña, Berenice. Casual o no, el marido de Berenice es João, quien cultiva unas cien hectáreas de soja en la comunidad y sus alrededores.

La escuela mejorada que Nidia imagina –una *notebook* para cada alumno, como en Chile– no parece ajustarse a la realidad actual de una comunidad que cuenta con corriente eléctrica precaria y cuya actividad económica principal sigue siendo la agricultura de subsistencia. Indica una mirada que no está fijada en los dilemas más inmediatos que preocupan a los otros campesinos, mirada, sin duda, posibilitada por la ausencia de necesidades más urgentes y por su acceso a la televisión satelital. Su fascinación por viajar a España y hacer públicos sus planes, sugiere que ella cree que su futuro y el de sus hijos no está en Tierra Prometida, sino más allá en algún centro urbano lejano, preferentemente en Europa.

A la luz de las distinciones materiales patentes entre esta familia y las demás familias de la comunidad, se detecta en las posturas y actitudes que mantienen Nidia, Eliana y Anatolio, un intento de diferenciarse, distinguirse y quizás separarse de la pobreza que caracteriza a las otras familias. La familia no es de Itakyry, “uno de los distritos más pobres del país”, sino de San Estanislao. El abuelo no es paraguayo, sino francés. Nidia no es tan morena, sino más bien blanca. A su hijo no le gusta ponerse ropa sucia y fea, sino ropa nueva y linda. No se habla en guaraní a los hijos, sino en castellano. En Asunción hablan distinto, usan ropa distinta y “todo es más pobre”, acá, en Alto Paraná, no.

Leído a la misma luz, hasta los comentarios que no parecen contener una dicotomía explícita, funcionan para diferenciar a la familia, conscientemente o no. Cuando Eliana dice que “uno puede ser pobre, pero es más fácil aguantar cuando se es limpio”, implícitamente afirma que también hay pobres sucios. Eliana se levanta a las 04:30 de la madrugada para barrer todo su patio de hojas, y así evitar cualquier confusión. Al tener los cerdos en un chiquero elevado, se mantienen más limpios; por si faltara aclararlo, ella agrega que podrían ser aún más limpios, pero “falta una manguera”.

No falta voluntad, sino medios<sup>72</sup>. Dice que la familia quema todas las botellas plásticas que sobran y que “se queman muy limpio”; por cierto sin saberlo, el comentario marca una fuerte diferencia con la familia de Rita, por ejemplo, donde los chicos salen a buscar botellas descartadas, y después las reciclan para guardar semillas.

De hecho, muchos de los patios campesinos en las dos comunidades muestran cierto desorden. Hay cáscaras de frutas y a veces papeles o plásticos tirados; los cerdos van y vienen escarbando en la tierra, los gallos corren de aquí para allá. Pero con pocas excepciones, aún en patios visualmente desordenados, los plásticos y papeles eventualmente son recogidos y quemados, y los alrededores inmediatos de la casa se mantienen barridos; Eliana no es para nada la única mujer de la colonia que pone orden a su patio tomando la escoba o el rastrillo, pero para ella, la limpieza —definida en términos estrechos y no libre de sesgos clasistas y urbanos— marca una diferencia entre dos tipos de pobreza, una claramente mejor que la otra. Y si la adherencia a ciertas pautas de limpieza de las clases medias urbanas puede señalar pertinencia a esa clase, la tenencia de un baño interno con agua corriente y azulejos resplandecientes la confirma. El mensaje está claro: “nosotros, los limpios, defecamos adentro; los otros, los sucios, defecan afuera”. Quizás el salto a esta última diferenciación parezca extremo, pero la enunciación no se aleja mucho del discurso de las élites urbanas y los medios de comunicación dominantes en el país, que sistemáticamente desprecian al campesino y su cultura<sup>73</sup>.

<sup>72</sup> Al respecto, es interesante la perspectiva de Jorge de Yerutí. Un día él explicaba que no podía conseguir crédito para construir un chiquero. Hablaba de hacer un chiquero donde los chanchos estuvieran elevados del piso y de esta manera se podría limpiar a los animales y sus espacios con una manguera, práctica que él asociaba con los brasileños. Dijo que él no tenía plata para hacerlo, “cómo no va a ser mejor tener los chanchos allí arriba y limpios, como los brasileños, pero como soy pobre, mis chanchos andan sueltos y sucios”.

<sup>73</sup> En su artículo sobre los derechos de propiedad en comunidades campesinas en el país, Hetherington (2009) narra cómo en el caso del desalojo forzoso de los campesinos de la comunidad Tekojó, la tenencia o no de papel higiénico no sólo sirve como marcador de clase separando la élite urbana del campesinado, sino se convirtió “en un marcador de distinción legal”. Cuando preguntada si los campesinos desalojados poseían “papeles”, la fiscal a cargo del desalojo, Varela, responde a la Comisión de Derechos Humanos del Senado que “no tienen ni papel higiénico”. Dice Hetherington, que “es el vínculo

La idea no es pintar a la familia como fervientes clasistas ni acusarla de presuntuosidad indebida. Cuando Eliana habla de la pobreza de la familia, no es una humildad fingida. Las ampliaciones desordenadas de la casa sugieren que el proceso de acumulación y acomodación de la familia ha sido producto de varios años. Y mientras sus cuarenta hectáreas son importantes en Tierra Prometida, tampoco se trata de un latifundista. Es muy probable que Eliana sepa bastante de “la vida de los pobres”, pero lo que buscamos señalar, son las formas simbólicas y materiales en que la familia busca distinguirse de sus vecinos, para dar creencia a lo que percibimos como distinciones del mismo corte en su alimentación, éstas también orientadas a marcar el ascenso social.

Al respecto, son varias las actitudes y acciones de la familia que marcan una desviación de las costumbres y las posibilidades de las demás familias de la comunidad. El comentario de Eliana que tilda el tereré de “demasiado corrial” vino después de que habíamos expresado que nos parecía “lindo” que las demás familias de la comunidad nos hubieran recibido con unas rondas de tereré. Ella no sólo aludió a que el tereré era demasiado poco –“hay que ofrecerle comida a la gente que viene”– pero que la costumbre de sus vecinos de siempre ofrecer tereré, podría resultar incómoda o hasta dañina al visitante “al final uno termina con la panza toda hinchada y no hay comida, nada”.

Aunque experimentamos la generosidad de las familias campesinas en reiteradas ocasiones en las dos comunidades, no siempre fuimos invitados a compartir la mesa. Regalos de frutas u hortalizas fueron mucho más comunes que invitaciones para

---

de sentido común que hace el comentario de Varela al ligar la falta de papel higiénico a la falta de papeles de cualquier tipo, lo que reafirma la acusación automática de que los pobres son incapaces de poseer derechos de propiedad”. Para dar otro ejemplo de cómo los conceptos de limpieza sirven como marcadores de clase: a un mes de la muerte de Rubén Portillo, en la tapa de ABC Color, el principal diario del país, se publicó un artículo bajo el título “Detectan veneno matapijos en el agua bebida por colonos de Yerutí”, el cual basado en una lectura parcial de los resultados del estudio de pericia hecho por SENAVE, intenta desacreditar los testimonios de intoxicación de los campesinos. El artículo afirma que la causa de la muerte fue la contaminación del pozo de la familia con lindano, un veneno usado tanto en remedios matapijos, como en insecticidas de uso agrícola. Sugirieron que además de ser ignorantes –envenenando su propio pozo– la familia era sucia, piojosa y sarnosa (ABC Color, 14 marzo 2011).

sentarnos a comer con la familia. Aun así, la opinión de Eliana que ofrecer sólo tereré a un visitante es demasiado poco, refleja un sentido común campesino que dicta que uno comparta lo que tenga con la gente, aunque sean desconocidos. Carolina, quien nos albergaba durante la investigación en Yerutí, siempre nos preguntaba si alguien nos había invitado a comer, cuando regresábamos a la casa después de visitar otras fincas en la comunidad. Más de una vez expresó sorpresa cuando dijimos que no, pero explicó que “seguramente la gente tiene vergüenza de comer con ustedes”, sugiriendo que la gente quizás no quería mostrar lo que solían comer o en unos casos, la falta de comida. En casi todas las casas donde sí nos convidaron, la comida plenamente sobraba, y la invitación no habría privado a los demás de una porción adecuada. Es decir, la generosidad parece ajustarse a las posibilidades de cada familia. En este sentido, la generosidad de Nidia, Eliana y Anatolio no fue de por sí excepcional, pero, como hemos señalado, pocas familias preparan tanta comida cotidianamente como para poder acomodar a dos visitantes que llegan a último momento y sin invitación. En este contexto, menospreciar el tereré quizás no es tanto un reproche a la mala educación de los vecinos por no habernos ofrecido más, sino un comentario que destaca las posibilidades de esta familia de poder hacerlo. Estas posibilidades se mostraron en la mesa. Con cuatro platos distintos (*feijoada*, arroz, fideos y un guiso de arroz con carne) incluyendo dos tipos de carne además de mandioca y pan, la comida era plenamente abundante, y al parecer semejante despliegue es más bien rutina, ya que era un día de semana cualquiera y no un domingo o festivo, la familia no sabía de antemano que nosotros llegaríamos, si no habría preparado más para acomodar o impresionarnos, y Eliana dijo que “siempre comemos muchas comidas a la vez”. La cantidad de comida superaba lo que vimos aún en las mesas de familias no tan apretadas por la pobreza o con una substancial producción propia de alimentos.

Para Eliana, la variedad de comidas en la mesa no sólo separaba a la familia de sus vecinos, sino de los paraguayos en general, “en ese sentido no somos tan paraguayos. El paraguayo siempre hace toda la comida en una sola olla”. La familia come comidas preparadas en varias ollas; los paraguayos comen comida de una sola olla. La actitud también hace patente que la familia tiene elección de qué comer y cómo se prepara. En cambio, más representativo de la situación en la mayoría de las casas, es el comentario que escuchamos de Guillermo en Yerutí, “los ricos comen lo que quieran... los pobres lo que consigan”, o el de su vecina Natalia, “los ricos comen comida linda, los pobres lo que puedan producir”.

La mandioca es el acompañante por excelencia de la comida campesina, y nunca falta en la mesa. Aquí, la presencia de pan a su lado da una opción al comensal que sería impensable en las casas con ingresos menores. En unas casas, se ve el pan comprado como si fuese una golosina, o un manjar comido muy de vez en cuando, y hasta vimos un joven meter la galleta en su bolsillo para comerla más tarde a escondidas de sus hermanas.

Las apreciaciones de Eliana sobre la comida campesina son bastante fieles. En las casas que visitamos, la comida de mediodía solía cocinarse en una sola olla, fideos o arroz siendo agregados directamente a la misma para su cocción. En el caso de haber más de un plato, uno de estos inevitablemente era sopa paraguaya o chipa guazú, y no una comida entera preparada en una olla aparte. En ninguna otra casa vimos fideos y arroz uno al lado del otro en la misma mesa, ni tampoco dos platos con arroz en la misma mesa. Muchas familias campesinas cultivan variedades de *feijão* (incluyendo el negro) y es probable que su presencia y popularidad se deban al ingreso de los brasileños en la comunidad. La preparación del *feijão* por los campesinos no difiere mucho de la del *kumanda*, las variedades de porotos más identificablemente paraguayas; se hierven en un caldo con verduras y al final se les agrega arroz, fideos o queso. A diferencia, la *feijoada*, servida

por separado con arroz blanco, es reconocida como un plato típicamente brasileño aún en las casas campesinas que la comen regularmente<sup>74</sup>.

No se puede saber cuán representativa es la mesa que compartimos ese día, de la mesa cotidiana de la familia, pero la lista de comidas que Nidia nombra como típicas, da la impresión de que no se trata de un caso aislado. “Comemos todo lo típico: *feijão*, arroz, fideos con carne, pollo y chorizo”. Si bien las primeras tres son comidas que aparecen frecuentemente en las mesas de la comunidad, difícilmente se identifican como típicamente campesinas, y de hecho pocas personas las nombraron así. En cambio, están ausentes de la lista de Nidia las comidas más nombradas como típicas en otras casas: *Vori vori*, *rora*, *mbeju*, *chipa guazú* y la sopa paraguaya, aunque sabemos por otros comentarios que la familia come *chipa guazú* y sopa paraguaya.

Las últimas dos comidas en su lista son más curiosas; el chorizo no fue nombrado en ningún otro caso, y por lo general su consumo se limita a las familias que hacen embutidos caseros de los animales que faenan, principalmente cerdos. Teniendo sólo cinco cerdos en el chiquero, es dudoso que la familia consuma chorizos caseros de forma seguida. Los chorizos, industrialmente producidos por los grandes frigoríficos, generalmente no están disponibles en las despensas de las comunidades, aunque sí estarían en los supermercados de Minga Porâ, San Alberto e Itakyry. En todo caso, su compra sería para ocasiones especiales, y se consideraría lujosa una dieta en que el chorizo figurara prominentemente.

El “pollo” en la lista llama aún más la atención. Aunque también se comen aves machos, por costumbre, cuando se trata de la comida, se habla más de comer *ryguasú*, o gallina casera en las casas campesinas. En cambio, la palabra “pollo” surgió sólo cuatro veces en todas las entrevistas: un campesino listaba “po-

<sup>74</sup> La separación o no de porotos y arroz en el plato en unos casos marca una línea bastante clara entre brasileños y paraguayos. Silvio ocasionalmente paga a brasileños para ayudarlo con la cosecha de sésamo. Nos contó que un día se indignó porque ellos exigían que él cocinara el arroz y los porotos separados para la comida de mediodía.

llo” entre las cosas que la familia compraba del supermercado<sup>75</sup>; otro listaba “pollo asado” entre las comidas que la gente come en la ciudad (y no en la comunidad); y una vecina de Nidia dijo que su marido “se puso muy delicado ahora y quiere comer pollo con salsa”<sup>76</sup>. Mientras “gallina” lleva connotaciones de ser casera y criada en la propia casa, el “pollo” es comprado, “de la ciudad” y para “delicados”. Si el “pollo” al que se refería Nidia era pollo que la familia compraba del almacén, su consumo regular sería un desvío importante de las pautas de consumo de sus vecinos; más probable es que la representación de las gallinas de la familia como “pollo” refleje una experiencia, real o aspirada, de una vida más urbana, y quizás más delicada.

Por la cantidad, la variedad y el tipo de comida que se encuentra en la mesa diariamente, la familia difiere sustancialmente de sus vecinos en sus pautas alimentarias. Ejerce más elección en el momento de comer, tiene la posibilidad de comer más y ofrecer más a sus visitantes, y come comidas y/o combinaciones de comidas inalcanzables para la gran mayoría de las familias en su comunidad. Por lo menos Eliana y Nidia también representan su comida y su forma de comer como diferente de los demás campesinos, “no somos tan paraguayos”, comen “pollo”, y por lo menos parcialmente Eliana asocia su consumo más con los brasileños; “en unas cosas comemos más como los brasileños”. Con pocas excepciones, ser brasileño en la comunidad, es también tener más de un lote y cultivar soja; no es casual tampoco que en gran parte el poder económico que permite a la familia diferenciar su consumo material y simbólicamente de los demás, devenga del cultivo de la soja.

<sup>75</sup> El acceso a pollos congelados en las dos comunidades habrá aumentado en los últimos años, con el crecimiento y la extensión de las redes de distribución de dos marcas nacionales, Pechugón y K-Cero, pero el consumo en las comunidades es exiguo, ya que casi todas las casas cuentan con sus propias aves.

<sup>76</sup> La cuarta vez, una mujer mencionaba preparar “puchero de pollo” a veces para el almuerzo. Es probable que se refiriera a ryguazú, ya que la familia contaba con unas cuantas gallinas, y el almacén donde ella hace compras no vende pollo.

Hablamos poco con Anatolio, pero en ese tiempo, él aclaró que tiene varios lotes en la comunidad los cuales arrienda a un brasileño para el cultivo de soja. También, expresó una valorización estética, diciendo que la soja al igual que el monte, embellece al país por ser verde, valorización que pocos de sus vecinos campesinos han de compartir, particularmente cuando la llegada de la soja ha significado justamente la desaparición del monte. Es más probable que en las comunidades campesinas los únicos que ven la soja como algo “lindo” son los que se benefician directamente de su producción.

Sin saber más de la situación económica de la familia, no se sabe cómo acumuló sus tierras, ni cuáles son sus ingresos reales. Que Nidia recibe un ingreso de *Teko Porâ* parecería indicar que la realidad detrás del consumo es menos próspera, pero tanto de Tierra Prometida como de otras comunidades visitadas, surgieron críticas del manejo político del programa asistencialista, particularmente en torno a familias percibidas como indebidamente beneficiadas. Sea real o sólo aparente la prosperidad de la familia, existe la percepción en la comunidad de que tan pobres no son. Un vecino, cuando hablaba del afán de Anatolio y sus hijos por trabajar en el carbón, manifestó que le resultaba incomprensible que teniendo tierras el señor siguiera trabajando en eso, aún después de la muerte de un hijo.

La imagen es de una familia que está luchando con todo para dejar de ser pobre, pero no se trata de la pobreza absoluta —40 hectáreas de tierra, niños con predilecciones por ropa nueva y linda, y un microondas, son lujos inalcanzables para las demás familias de la comunidad— sino de una cierta pobreza, una pobreza sinónima al no acceso a un nivel de consumo asociado con las clases medias urbanas. Su divorcio con el ser campesino no es total, ni creemos que la familia desee que sea total. Anatolio, Eliana y sus hijos siguen trabajando en la chacra, produciendo la mayoría de la comida que consumen, y Eliana sigue pasando horas al lado de su hogar; es decir siguen viviendo algunos aspectos de “la vida de los pobres”, pero las aspiraciones de Nidia de viajar

a Europa y las aspiraciones que ella tiene para sus hijos, muestran una clara intención de dejar ese mundo atrás. Mientras tanto, ella se distancia de sus alrededores actuales a través de la televisión satelital y viajes reales e imaginados a los *shoppings* y vidrieras de la ciudad. La familia asume ciertas actitudes que la diferencian de sus vecinos, los campesinos paraguayos, y se acerca a la de otros vecinos, los sojeros brasileños. Su uso de la comida refuerza y de alguna manera expresa estas actitudes con todas sus contradicciones. Si bien a Nidia el loco le resulta incomedible, y por más que diga que “nadie lo come”, no es poca cosa que Eliana sigue preparándolo. Se evidencia una fisura entre generaciones, mientras Eliana y Anatolio están dispuestos a aguantar algunos de los inconvenientes de “la vida de los pobres” para seguir viviendo en el campo, Nidia literalmente ya tiene su pasaporte en la mano, lista para despegar hacia una vida moderna en la ciudad, llevando consigo sólo los elementos de la vida campesina que más le gustan, el chipa guazú, la sopa paraguaya y la música en guaraní.

### **b. El campesino de Santa María**

El segundo relato es más bien un relato dentro de otro relato, contado por Bartolo el día del cumpleaños de su cuñado. Nos habíamos reunido en la casa de Belarmino e Ingrid, padres de Domingo, el que cumplía años, y de Ángela, la esposa de Bartolo. Se hizo un gran asado a mediodía para festejar. Varios familiares y vecinos vinieron; algunos trajeron algo de comida para compartir y otros ayudaron en la preparación. Como el carnicero de la comunidad, Belarmino consigue animales a buen precio de un pequeño estanciero brasileño que tiene unas 80 hectáreas al lado de la comunidad, los mata y faena él mismo y vende la carne, en un espacio habilitado de su casa en la parte delantera. En la mesa también había carne de cerdo cocida a la parrilla, sopa paraguaya, ensalada de hojas verdes, ensalada de porotos y mandioca; todo esto provenía de las chacras de los presentes.

Todos habían comido bien, y sobraba mucho, lo cual fue envuelto y guardado para después. Las mujeres habían terminado de lavar los platos y estaban sentadas delante de la casa descansando y tomando tereré. Yo estaba sentado con los hombres en el patio; pasamos un vaso de vino envasado en caja, entre nosotros. Además de Bartolo y Domingo, estaban Belarmino, un vecino llamado Teodoro, y Enzo, el hijo de Bartolo de dieciséis años.

El vino ya había dado varias vueltas, y en un momento, Bartolo me dijo que deberíamos ir a la colonia Santa María para que yo entrevistara a Carlinho, un campesino brasileño que vive allí. Bartolo hablaba en castellano para que yo entendiera mejor, pero repetía y agregaba detalles en guaraní para mantener la atención de los demás. Santa María es una colonización privada de campesinos brasileños fundada durante los años ochenta, unos años antes que Tierra Prometida<sup>77</sup>. Cuando vino la soja, los campesinos brasileños duraron menos que la gente de Tierra Prometida, y una por una las familias vendieron sus tierras a los sojeros; ahora, lo que era el camino principal de la colonización, está sembrado por los dos lados, y una alfombra ininterrumpida de soja cubre las parcelas familiares. Carlinho es el único campesino en la colonia, y vive en su finca rodeado por la soja de los productores de la COOPASAM<sup>78</sup>.

Carlinho y su mujer, sin embargo, se han mantenido en la colonia sin producir soja; tienen diez hectáreas y se dedican a la producción de animales, principalmente vacas y cerdos para la venta. Bartolo describía su chacra alternadamente como “bien campesino” y “bien tradicional”, y en otro momento decía que en la chacra producían alimentos y pequeños animales “igual a nosotros”. Cultivan variedades de porotos, *feijão*, maíz y mandioca

<sup>77</sup> La expulsión de los campesinos brasileños de sus tierras, en Brasil, habría sido diferente a lo que pasa en Tierra Prometida y otras colonias. Souchaud (2005) describe la función de las colonizaciones brasileñas como un frente pionero para el agronegocio y Sprandel (2006; 138-140) describe la expulsión masiva que los convirtió de vuelta en campesinos sin tierras en los estados del sur brasileño.

<sup>78</sup> La Cooperativa de Producción Agroindustrial de Santa María, que actualmente cultiva la mayoría de la soja en la zona. Todos los brasileños que cultivan soja actualmente en Tierra Prometida son socios de COOPASAM, y casi todas las deudas que deben las familias y los comités de la colonia se la deben al silo de COOPASAM.

para su consumo y tienen frutales de todo tipo: durazno, mango, mamón, naranja, mandarina, pomelo. Cultivan maíz y calabaza para el forraje de los cerdos. La finca de Carlinho también retiene algo de bosque, el único restante en la colonia.

A Carlinho varias veces le ofrecieron comprar sus tierras. La tierra se concentraba en la colonia, en las manos de unos pocos productores, y lo presionaban cada vez más para que vendiera su lote. La colonia se desintegró a su alrededor, y Carlinho con su mujer se quedaron solos; eventualmente, Carlinho recibió amenazas a su vida de compradores inescrupulosos.

Según Bartolo, la finca de Carlinho está toda pensada desde “una estrategia de defensa; todo parece preparado para asegurarse”. No hay un camino recto que va desde la entrada hasta la casa, sino un visitante tiene que pasar por una parte del bosque para llegar. Carlinho nunca va a la tranquera para recibir visitantes. Si alguien está e insiste, sale la mujer para ver quién es, y si es un desconocido dice que Carlinho no está. Él se mantiene detrás de la casa o medio escondido en otra parte de la finca, y siempre anda armado con una pistola en el cinturón. No obstante, si el visitante es un amigo, dice Bartolo, lo primero que hace es guardar la pistola. Recibe a sus amigos con mucha calidez, siempre les ofrece una *caipirinha*, y conversa animadamente con ellos. Según Bartolo, parece que siempre está buscando con quién compartir.

La imagen que Bartolo nos pinta, es de un campesino recluso en su propia finca resistiendo la extinción frente al avance de la soja. El relato de por sí es una versión más acabada del proceso de expulsión ya en marcha en Tierra Prometida. Metafóricamente, la aislada finca campesina, convertida en una fortaleza asediada y amenazada por el agronegocio, capta bien la situación en que viven las comunidades campesinas. Pero más allá de la imagen, Bartolo da unas pistas de cómo ha de ser la resistencia campesina; la producción de alimentos para el autoconsumo, como una parte inseparable del ser campesino, no es ajena a esa resistencia.

Como cualquier relato, quién lo cuenta, dónde, cómo y a quién, importan tanto como el relato mismo. En este caso, que Bartolo sea quien lo cuente, hace el relato particularmente significativo. Como ya lo hemos señalado varias veces, Bartolo y Ángela mantienen una finca cuya producción, además de ser abundante, sigue los preceptos de la agroecología, una producción que conserva, concuerda y aprovecha de la fertilidad natural del suelo y del ambiente. Emplean cultivos asociados, intercalando cultivos permanentes como piña, banana, aguacate y *kumanda yvyra'i* con los cultivos temporales de maíz, mandioca, *fejão* y caña de azúcar; usan técnicas de conservación de suelo incluyendo el uso de abonos verdes. No utilizan ningún fertilizante, pesticida o herbicida químico ni en la chacra ni en la huerta de Ángela. Controlan plagas con la salud de sus cultivos, la biodiversidad y remedios caseros. Conservan seis hectáreas de bosque en su lote, lo cual también produce frutas silvestres todo el año, yerba mate, leña, y madera para construcciones. Bartolo ha traído especies de plantas y árboles silvestres de la reserva de la comunidad para complementar las que ya estaban en el monte de su lote. Sus vecinos vienen para comprar hortalizas o intercambiarlas, y piden las yemas de sus árboles frutales para hacer injertos; también le consultan sobre técnicas de cultivo, buscan sus animales para engendrar los propios, y preguntan por remedios caseros y la fabricación del supermagro<sup>79</sup>. Bartolo ha hecho análisis de laboratorio del suelo en su finca y en la comunidad, y activamente incorpora el conocimiento científico en el manejo de los suelos.

No es un dato menor que Bartolo llegó a esta forma de producción, después de haber sido inicialmente uno de los proponentes más fuertes del cultivo de soja en Tierra Prometida, y en los primeros años en la colonia, él mismo cultivaba dos hectáreas de soja convencional<sup>80</sup>, aplicando religiosamente los herbicidas y pesticidas necesarios para tener un cultivo exitoso. Sólo después,

<sup>79</sup> Mezcla fermentada de leche, estiércol y miel de caña utilizada como fertilizante en la huerta.

<sup>80</sup> Es decir, soja no transgénica, pero igualmente dependiente de la tecnología de la revolución verde.

cuando las promesas de ganancias no se cumplieron, y la trampa de la deuda ya se hizo evidente, decidió salir de la producción sojera.

Pero el logro de Bartolo y el de su familia en cuidar de un pedazo de tierra y vivir en paz con ella, no se reduce a la aplicación de un conjunto de técnicas, sino reside en la relación que Bartolo y Ángela han establecido con la tierra en su finca. Para Berry (1981) una finca orgánica no es una finca que “utilice ciertas técnicas y sustancias y evite otras”, sino que es la finca que nace “una vez que la mente del agricultor, su cuerpo y su finca forman un solo organismo”. Bartolo tiene una relación con la tierra y con su trabajo, quizás no única, pero poco común en su comunidad. Varias veces habló de la importancia de controlar el ambiente en que trabaja y su trabajo mismo, para concordar con la naturaleza; no hablaba del control total y totalizador al que el agrónomo somete a la naturaleza, sino un control que busca operar dentro de los límites de la naturaleza. Plantó flores perennes alrededor de la naciente donde la familia saca agua para que parezca “un jardín” cuando tenga que bajar y arreglar la bomba. Por la misma razón, plantas y flores mantienen el bosque tupido alrededor de su chacra, porque “así da más gusto trabajar”. Hace el trabajo pesado de la chacra en las primeras horas del día, y encuentra trabajo bajo la sombra durante las horas del mediodía. La familia duerme una siesta breve después de comer, y tanto los mates de la mañana como los *tererés* de las tardes, son momentos de descanso y de estar con la familia. El sendero que comunica la chacra con la casa está plantado con frutales, y cada vez que vuelve de trabajar, viene con las manos cargadas de frutas de estación. La abundancia de su finca es para su propio disfrute y el de su familia. El goce de vivir y trabajar bien con la naturaleza son fines de por sí; la fertilidad de la tierra y el trabajo de todos los días se festejan con el descanso, con la comida (y un poco de vino), los días feriados, los cumpleaños, los domingos. Hasta se celebran los días de trabajo particularmente duro: un día de enero, después de haber trabajado todo el día en la chacra carpiendo con sus dos hijos –incluso bajo

el sol del mediodía para aprovechar de uno de los pocos días sin lluvia— la familia entera estaba afuera tomando vino mezclado con jugo de piña, y Ángela tenía una sopa paraguaya en el horno. Dijo Bartolo, “hay que saber relajarse también”.

El hecho que Bartolo está compartiendo la historia de Carlinho mientras se toma un vino entre compañeros, a la hora de la siesta, un día de semana festejando el cumpleaños de su cuñado con una gran comida, afirma estos valores. Es significativo notar que buena parte de la comida que se había comido, producto de su trabajo y del trabajo de su familia, fue producida bajo valores que celebran la vida por encima de la ganancia, que respetan el trabajo humano y que cuidan la tierra. Poco tiempo después de contarnos de Carlinho, Bartolo resumió sintéticamente su visión del mundo, declarando y repitiendo, “no quiero acumular nada, sólo quiero vivir bien”.

Existen pocas dudas de que Bartolo vea parte de sí mismo, en la imagen que presenta de Carlinho resistiendo en su finca rodeada de soja. La evidencia más obvia es la descripción de Carlinho y su producción, como “bien campesino” e “igual a nosotros”, pero también pesa la experiencia concreta de sentirse cada vez más aislado, mientras sus vecinos abandonan la colonia. En otras ocasiones Bartolo ha hablado de lo que él ve como dos modelos en pugna, uno campesino y el otro mecanizado. En su comunidad, Carlinho es el último exponente del modelo campesino. En Tierra Prometida, Bartolo conscientemente ha puesto su finca como un ejemplo de que la producción campesina puede ser viable y relativamente rentable, pero el número de adscritos está bajando palpablemente, tendencia de la cual Bartolo también está muy consciente. Todos los años él hace una auditoría informal de las fincas de sus vecinos, y mantiene un registro de su “salud”. Dice que cuando él detecta debilidad en la producción de alimentos, cierta pérdida en la agrodiversidad en la finca u otra evidencia del descuido del cultivo de alimentos por parte del dueño, sabe que es muy probable que dentro de tres o cuatro años la finca se venda y la familia se vaya. El verano pasado, cuando Celso y Adria-

na y sus hijas dejaron su chacra en plena cosecha y se fueron a Asunción para que Celso trabajara como albañil, le sorprendió a Bartolo, y aún estaba afectado semanas después cuando me habló del tema. Celso era un socio en la Asociación de Productores de Tierra Prometida, y de ASAGRAPA, y tenía una de las fincas más sanas y fuertes en la comunidad. Si, como en el caso de Carlinho, la finca no es sólo la chacra y la casa, sino también una fortaleza de defensa, los vecinos no sólo son compañeros y amigos, sino aliados, y perder uno, más aún uno fuerte, es acercarse al aislamiento que pasa Carlinho, quien vive arrinconado y armado en su propia finca.

La identificación de Carlinho como “buen campesino” e “igual a nosotros”, deviene de que él produce alimentos para vivir y no soja para lucrar. El choque entre los dos modelos va más allá de la nacionalidad; quien está siendo amenazado en el relato es Carlinho como campesino y Carlinho como brasileño; quienes amenazan son sojeros primero y después brasileños.

La violencia presente en el relato acerca de Carlinho y la que sugiere metafóricamente para el campesinado en general, no es imaginaria; Bartolo, al igual que Carlinho, ha recibido amenazas en varias ocasiones. La presencia de guardia armada en la Estancia Chemin sirve de recordatorio permanente de la violencia potencial que le esperaría a los campesinos y las campesinas que piensen en recuperar las tierras de la comunidad. Que Carlinho ande siempre armado, precavido y desconfiado, hace patente tanto la agresividad con que los sojeros han buscado ampliar sus cultivos, como la magnitud de lo que está en juego, no sólo una forma de vivir, sino la vida misma.

En la metáfora de la finca como un reducto defensivo, la producción de alimentos se presenta como elemento estratégico en la resistencia frente al modelo agresor. Bartolo relata que la finca está espacialmente organizada para la defensa, pero su organización económica es igual de importante en permitir a Carlinho y a su esposa resistir a las presiones para vender sus tierras. Al orientar la producción primero hacia el auto-sustento y sólo después

vender el excedente en el mercado, Carlinho “se asegura” de su propia alimentación antes que depender de la compra de alimentos del almacén o de ingresos provenientes de la comercialización de sus productos, en un mercado que le desfavorece crónicamente como pequeño productor. No sabemos en detalle la economía de la finca de Carlinho, aunque sabemos que en vez de comprar balanceado para sus cerdos, cultiva maíz y calabaza para darles forraje. Si Bartolo la equipara con su propia producción, sabemos que la vitalidad de su finca no depende excesivamente de recursos que vienen de afuera o procesos extra-prediales, lo cual le brinda seguridad al permitirles a Carlinho y su esposa, elegir dónde su finca se acopla al mercado y dónde no. Al producir sus propios alimentos, desvinculan estratégicamente su finca del mercado; al desmonetizar los procesos integrales a la vida de su finca —ésta ahora inseparable de sus propias vidas— logran mayor autonomía frente a la tendencia agresiva de la agricultura mecanizada al apropiarse de procesos y materiales integrales a la agricultura campesina, de paso expulsando a las familias, brasileñas y paraguayas, de sus comunidades. La producción de alimentos para la subsistencia es parte de la organización defensiva de la finca, y le ha permitido a Carlinho aguantar las ofensivas de los sojeros, donde sus vecinos no pudieron. Si bien no están herméticamente aislados del mercado, han desarrollado una defensa que protege la vida contra sus mecanismos más dañinos.

Puede que el relato de Bartolo contuviera algún mensaje de caución para su público, aunque en el contexto de la fiesta, se prescindió de moralizaciones pesadas. Su cuñado, Domingo, trabaja para la ANDE (Administración Nacional de Electricidad) como electricista, y dedica poco tiempo al cultivo de alimentos; no esconde su gusto por los bienes de consumo, y esa tarde habló de cómo acumuló una deuda importante con la financiera mientras estaba construyendo su casa de material. Durante la fiesta, Teodoro entretenía a todos con las aventuras que pasaba en la comunidad indígena trabajando en el carbón. Él vive en el barrio Misiones y más de nueve hectáreas de su lote están sembradas

con la soja de João. Teodoro pasa la mayor parte de los días trabajando en carbón, pero quizás para agradar a Bartolo, hablaba de sus ganas de recuperar su chacra y empezar a cultivarla de nuevo. Belarmino y su esposa Irene mantienen una producción alimentaria diversa y abundante, y Enzo y su hermano mayor ayudan con las faenas más pesadas en la finca de sus abuelos. Si el relato contenía algún mensaje para los familiares de Bartolo, no habrá sido la primera vez que lo escucharon.

Lo más probable es que el relato no fuese nada más que un cuento para divertir, destacando a un personaje excéntrico, contado para animar una fiesta de cumpleaños. No obstante, el relato funciona simbólicamente para ilustrar la situación grave en que Bartolo y su familia se encuentran en Tierra Prometida, y que enfrentan los campesinos en el país en general, de manera que luchan contra su propia extinción, a la vez que expresa la desesperación y la vulnerabilidad que sienten al ver a sus vecinos abandonar sus fincas, y a su comunidad desmoronarse a su alrededor. Pero también reivindica la resistencia frente al modelo sojero. La producción de alimentos para el autoconsumo forma una parte integral de la resistencia campesina. En un conflicto marcado por una fuerte pugna territorial, la situación sobre el terreno en Tierra Prometida, confirma el poder de la producción alimentaria para asegurar el territorio campesino. En el barrio Misiones, donde los colonos recibieron la mecanización con más entusiasmo, de los 54 lotes originales, 17 se han vendido a brasileños y alrededor de 30 actualmente arriendan parte o toda su tierra a los brasileños para la producción de soja. En Quyquyhó/Acahay, donde por lo general las familias mantuvieron una producción manual basada en la producción para el autoconsumo, estas cifras muestran una situación distinta. De los 42 lotes originales, sólo ocho se encuentran en manos de brasileños y son cuatro los lotes que en parte están arrendados.

Que Quyquyhó/Acahay visiblemente conserva más bosque que Misiones tampoco es casual; la producción campesina de alimentos no exige el desmonte masivo como precondition. Inhe-

rente al concepto que Bartolo maneja de la producción de alimentos, son los valores –identificados como valores campesinos– los que rigen esa producción: valores que ponen la vida, la tierra y el trabajo, la comunidad, la generosidad y el goce, por encima de la ganancia. Estos valores no son inherentes a la resistencia, sino su garantía; proporcionan las desvinculaciones parciales y puntuales de la economía de mercado y legitiman las desviaciones de la razón instrumental depredadora y la lógica acumulativa, sin las cuales la salud de la tierra y la integridad de la comunidad, son rápidamente sacrificadas al lucro. Simbólicamente, es llamativo que Carlinho ande armado, pero que él vive en el monte y recibe a sus amigos campesinos con una *caipirinha*, tampoco son detalles superfluos.

Además de ser un dirigente en la comunidad, Bartolo es un dirigente de ASAGRAPA, organización que a pesar de que opere sólo en el Departamento de Alto Paraná, se perfila como una organización campesina a nivel nacional. En otras conversaciones, Bartolo ha hablado de los debates que se mantienen en ASAGRAPA discutiendo la forma en que la organización apoya las ocupaciones de tierra realizadas por campesinos de ASAGRAPA y de otras organizaciones. Para Bartolo, hay dos cuestiones presentes en el debate, y las dos conciernen al modelo productivo, que en el caso de ASAGRAPA es la producción agroecológica. Primero, él cuestiona el valor de conquistar nuevas tierras cuando hay evidencia de que los socios de la organización no están haciendo producir sus tierras a su plena capacidad, lo cual sería una producción máxima dentro de la capacidad de la tierra, fijada por los límites de la naturaleza y de la resistencia humana al trabajo. En muchas fincas de la organización –y él incluye su finca en este grupo– ni se acerca a esta capacidad, lo cual significa que las tierras no alcanzan su potencial en la producción alimentaria, pero tampoco están ocupando la mano de obra de sus familiares y vecinos en cantidad suficiente para mantener el arraigo en las comunidades rurales. Pertinente aquí, también, es una cuestión logística de cómo hacer llegar el excedente de la producción ali-

mentaria a los mercados de los centros urbanos, y así garantizar un flujo de ingresos a la comunidad también necesarios para el arraigo. Para Bartolo, entonces, hace falta examinar posibilidades para fortalecer la producción en tierras ya conquistadas, antes de extenderse sobre tierras nuevas.

La ocupación de tierras presenta un riesgo sustancial a la organización y a los individuos involucrados; siempre existe la posibilidad de violencia o sea la represión de la fuerza pública o los ataques impunes de las milicias privadas armadas por los terratenientes. Para la organización, los efectos de una derrota son duraderos y pueden inhibir acciones futuras. De allí viene el segundo cuestionamiento, cómo puede la organización ocupar nuevas tierras si no existe la capacidad productiva y logística para apoyar la ocupación materialmente hasta que ésta se afiance; es decir, cómo abastecerla con semillas y alimentos de la producción colectiva, hasta que sus propias chacras empiecen a rendir. Si no hay plena abundancia en las fincas actuales ni siquiera para sostener a sus ocupantes, no habrá ningún excedente que pueda ser canalizado hacia una nueva ocupación, y la permanencia de esa ocupación se vuelve precaria. La cuestión que Bartolo plantea no es de ocupar o no —la falta de tierras es urgente—, sino una cuestión de cómo producir en las tierras ya ocupadas para hacer valer las ocupaciones futuras. La producción alimentaria es clave para el afianzamiento territorial de la organización, lo cual es prerequisite para una expansión territorial futura. En este sentido, además de figurar en una estrategia defensiva, una producción alimentaria mejorada tiene que ser parte de una ofensiva territorial por parte de las organizaciones campesinas.

Quizás sería forzado intentar imprimir más significado a una sencilla anécdota, pero del relato y de lo que sabemos de Bartolo, podemos inferir que consumir el fruto de su propio trabajo y el de su familia, engloba varios significados. Representa el goce de la naturaleza, el disfrute del trabajo, la protección de los montes, el suelo y los arroyos, y la defensa de su familia y su comunidad. La interpretación de su relato, al igual que la interpretación de la

comida compartida en la casa de Nidia, Eliana y Anatolio, son acercamientos a los posibles significados de la comida *dentro* del entorno cambiante en que viven las familias de Tierra Prometida y Yerutí. No pretende ser exhaustivo, ni mucho menos representar un pensamiento campesino universal. No obstante, serían de poco valor si no iluminaran por lo menos algo, las cambiantes experiencias alimentarias, más allá de los entornos inmediatos de su desenlace en las comunidades. Concluimos entonces intentando echar claridad en la relación que existe entre estos significados de adentro con los de afuera, es decir, la relación entre los significados que surgen de los actos cotidianos de producir, procesar y comer alimentos en las comunidades campesinas y los significados que surgen cuando tomamos en cuenta las relaciones de poder que impulsa el modelo agroexportador en el país.

## 7.2 La gastro-política de la sojización

Hemos señalado las principales consecuencias de la desintegración del sistema alimentario campesino en las comunidades situadas en la frontera agroexportadora, ampliada por el sistema alimentario capitalista, pero vale la pena explorar, aunque brevemente, los cambios alimentarios que resultan de la urbanización, ya que la expulsión de la población campesina del campo, de las comunidades, es quizás el impacto más notable del avance del modelo agroexportador. La urbanización forzada de la población rural –que aún alcanza casi 40% de la población nacional– significa la conversión compulsiva de productores de alimentos, en meros consumidores. Indisociable de la industrialización y la modernización, el cambio dietario que implica la urbanización se conoce como la “transición nutricional”, aunque el nombre sugiere una neutralidad que desconoce los poderes que impulsan el proceso. Claro está que en Paraguay, se trata más bien de una urbanización sin industrialización y como en toda América Latina de una modernización subordinada, impuesta desde afuera.

Si el sistema alimentario campesino ha sufrido en el campo donde, a pesar de la destrucción y la apropiación de recursos claves por parte del agronegocio, aún existen condiciones materiales para su desarrollo parcial, la sobrevivencia del mismo en el ámbito urbano es imposible. En las ciudades, la mercantilización del alimento se vuelve total; como dice América de Yerutí, “en la ciudad compran todito, hasta la mandioca compran”. El poder del sistema agroalimentario industrial y del capital en general incide con mucha más fuerza en la ecología urbana de comer, al controlar el universo de alimentos disponibles, al determinar quiénes tendrán acceso a ellos a través del mercado y al delimitar espacial y temporalmente el acto de cocinar y el acto de comer. Como consecuencia, el poder del sistema alimentario capitalista incide con más fuerza en los significados posibles que puede asumir la comida por los comensales en los centros urbanos modernos. Manteniendo el sistema alimentario campesino observado en el campo como referente, examinemos tres aspectos de la modernización de la dieta para señalar algunas características de los cambiantes significados de la comida en el país. Los tres aspectos devienen del divorcio que se genera entre la producción alimentaria y el consumo, y del resultante distanciamiento del consumidor, de las condiciones materiales de la producción alimentaria.

El primer aspecto es la homogeneización de la dieta en las poblaciones urbanas. Las exigencias de estandarización y eficiencia erigen barreras a la participación de la diversidad biológica y cultural en el sistema alimentario desde los extensos monocultivos de unas pocas variedades cultivados por un grupo reducido de productores especializados, hasta las góndolas del supermercado donde gracias a los logros de la ingeniería alimentaria unos pocos ingredientes naturales y sintéticos pueden ser permutados en una variedad al parecer infinita de colores, texturas y sabores. La concentración en el sector durante los últimos años y su transnacionalización a nivel global, han logrado homogeneizar en gran medida los alimentos constituyentes de la comida procesada, las formas de procesamiento y hasta los mecanismos de distribución

en los centros urbanos del mundo, mientras el énfasis puesto en comida rápida y conveniente, ha facilitado el avance de la comida procesada sobre las formas locales y culturalmente distintas de preparar alimentos. Un sojal en Canindeyú es casi biológicamente idéntico a un sojal en la India; un supermercado en Asunción huele igual a uno en California, y ya se sabe del sabor del “Big Mac”. Algunos autores como Watson (2005) cuestionan las diferentes formas en que distintas culturas se apropian de la globalización, indicando que “es crecientemente difícil ver dónde termina lo transnacional y dónde empieza lo local”, nunca analizan las condiciones materiales que posibilitan el consumo transnacional en las distintas localidades ni cuestionan las consecuencias potenciales del control que unas pocas empresas ejercen sobre las fuentes de las cuales buena parte de la población mundial obtiene sus alimentos.

Las asociaciones entre el monocultivo y la monocultura no son exageradas. El resultado de lo que Friedmann (1992) llama “supresión de las particularidades de tiempo y lugar” en el sistema agro-alimentario capitalista, es necesariamente la homogeneización de las diversas culturas alimentarias que han surgido, conforme con y al servicio de, la vida humana en esos distintos tiempos y lugares. En vez de consumir comidas cultivadas y producidas en su propia finca, con su propio trabajo, y con sus propios conocimientos como vimos en *Tierra Prometida* y *Yerutí*, los campesinos urbanizados pasan a consumir productos cuyos orígenes, cuando no sus ingredientes, son irreconocibles. Si aceptamos que la identidad cultural se concreta en el acto de comer –porque la cultura rige la transformación de la naturaleza en alimento y porque el alimento una vez incorporado se vuelve parte del ser (Fischler, 1988)– no puede significar lo mismo para un campesino acostumbrado a comer la mandioca de su propia chacra, tener que comprarla del supermercado, ni para una campesina acostumbrada a desgranar y moler su propio maíz, hacer su sopa de una harina comprada a granel.

El segundo aspecto de la modernización de la dieta, está estrechamente vinculado a las formas en que la comida expresa identidad, y tiene que ver con la creciente diferenciación y la estratificación del consumo alimentario en el país. Este proceso, por supuesto, es inseparable de la creciente concentración de tierra y riqueza en un país, que se atribuye a la profundización del modelo agroexportador neoliberal. Mintz (1996) argumenta que un rasgo característico del ser moderno que emerge de la revolución industrial capitalista, es que el individuo se define crecientemente por sus elecciones personales en cuanto al consumo.

Se desmoronan así las antiguas estructuras de la familia extendida y la comunidad, que anteriormente proporcionaban al individuo una identidad expresada en términos de relaciones sociales; ahora las pautas de consumo se vuelven marcadores de la individualidad y de allí expresiones de la identidad personal. Esta “libertad” de expresarse a través del consumo alimentario, se vuelve posible sólo después que la industrialización ha desvinculado la producción alimentaria de los caprichos del clima local, de los inconvenientes de las estaciones y los límites del trabajo humano o animal que históricamente confinaban al consumo de alimentos derivados del entorno natural más o menos inmediato.

Vimos a nivel micro, unas pistas de cómo funciona la diferenciación a través del consumo alimentario en la casa de Nidia, Eliana y Anatolio, donde el ingreso que proviene del arrendamiento de sus tierras les posibilita un consumo diferenciado. Natalia de Yerutí lo sintetiza, “los ricos comen comida linda, los pobres lo que puedan producir”. Por “pobres”, está claro que Natalia está hablando de un “nosotros”, los campesinos y las campesinas que comen los productos de sus chacras y huertas; ¿pero qué pasa cuando en un ambiente urbano, los pobres ya no pueden producir? Para los campesinos expulsados que se suman a los cinturones de pobreza alrededor de las ciudades, la selección de alimentos y hasta la selección del modo de cocinarlos (Heikel, 1991) está fuertemente limitada por sus posibilidades económicas. Comer carne, significa comer puchero de segunda que es más

hueso que carne; las verduras se vuelven inaccesibles y predominan alimentos baratos que llenan el estómago como los fideos y el arroz, que guardan poca relación con la alimentación histórica del campo y cuyo valor nutritivo es mínimo. Mientras tanto, las posibilidades se dilatan para las clases acomodadas que disponen de ingresos suficientes para elegir qué van a comer. Aunque seguramente muchos optan por diferenciarse acercándose a los McDonalds, Pizza Hut y Burger King de la capital, o comprando los productos importados disponibles en los supermercados, es interesante ver la presencia, en los centros comerciales más exclusivos de la capital, de una cadena que vende comidas autóctonas como el *mbejú*, chipa y cocido<sup>81</sup>.

De la misma forma, la creciente diferenciación sobre líneas de clase no está ausente en las élites urbanas que conforman los movimientos vegetarianos, los de *slow food* o los consumidores orgánicos, quienes están dispuestos a pagar más por los productos sin plaguicidas y las gallinas caseras de cría campesina. Se produce una estratificación en la cocina campesina paraguaya donde antes no existía. El *karu guazú* no es un banquete exclusivo, sino todo lo contrario, es una celebración familiar y comunitaria en el sentido más amplio de estas palabras. Es una fiesta inclusiva en que participan todos y todas y a la que cada persona aporta lo que puede de su chacra y de su trabajo.

Ahora se rechaza a las familias campesinas como comensales, mientras se usurpan sus aportes. El acceso a comidas típicas de producción artesanal se vuelve dominio exclusivo de las clases acomodadas, y las clases populares se alimentan de una dieta de comidas industriales. Pilcher observa un fenómeno parecido en el consumo de la tortilla casera en el México neoliberal de Zedillo. Por supuesto, boutiques *gourmet* siempre existirán, recreando un pasado folclórico a través de las actuaciones de mujeres, quizás con rasgos y ropaje indígenas, haciendo tortillas de maíz, orgá-

---

<sup>81</sup> La chipería “Na Eustaquia” tiene locales en calle Palma, Shopping Excelsior y Multiplaza. Por supuesto, para permitir mayor diferenciación, se ofrecen mbeju con cuatro gustos distintos, incluyendo el mbeju chuchi, la más cara de las opciones.

nicamente cultivado y recién molido, para consumidores acomodados. De hecho, una de las grandes ironías del mundo moderno es que sólo los ricos pueden comer como campesinos (Pilcher, 2005).

En términos del Paraguay agroexportador, sólo los ricos pueden comer como el *mboriahu ryĝuatã*, el pobre con panza llena. La comida campesina, y en ella una parte importante de la cultura paraguaya, como tantos otros bienes comunes, se queda en las manos de una pequeña élite, quienes retienen las posibilidades de practicarlo si así lo deciden.

Como un tercer aspecto de la transición nutricional, examinamos la transformación del concepto “tiempo” que acompaña la urbanización y cómo éste incide en la ecología de comer. La escisión entre el consumo de alimentos y su producción, también tiene un componente temporal. En el campo, los tiempos que rigen el consumo de alimentos son los mismos que rigen el ciclo productivo y corresponden en gran medida a los tiempos impuestos por la naturaleza y los límites de la resistencia humana en el trabajo; el consumo de la comida y el trabajo para producir y preparar la comida, son interdependientes; se complementan y se equilibran. El trabajo y la disponibilidad estacional de alimentos en la finca estructuran el consumo, y la alimentación se adecua a las exigencias del trabajo. Los mates antes del amanecer, el desayuno en la chacra en el verano, los tererés de la media mañana, el plato fuerte a mediodía, los tererés del descanso de la tarde y la cena más liviana y hasta opcional si hay poco trabajo, forman el orden de la alimentación campesina, un orden cuya lógica está dictada por la misma producción y preparación de los alimentos consumidos. Hay poco consumo aparte de las comidas principales, y estas se realizan con toda la familia sentada a la mesa, dándoles una formalidad y marcándolas como eventos en el transcurso del día. En comunidades en que la luz eléctrica vino hace pocos años y sigue siendo precaria, y donde el trabajo cotidiano cansa el cuerpo además de la mente, la salida y la puesta del sol siguen dictando los ritmos de la vida. En gran medida éstos corresponden

a tiempos pre-modernos<sup>82</sup>. La rigidez de los tiempos alimentarios campesinos los hace, por lo general, pésimos consumidores desde la perspectiva del *marketing* contemporáneo; la formalidad del acto comensal, por no hablar de sus ingresos limitados, aísla a las familias en alguna medida del consumo compulsivo e impulsivo que prevalece en los centros urbanos.

La urbanización de la población campesina significa una repentina compresión de su concepto del tiempo para acomodarlo al ritmo de la vida moderna de las ciudades, un ritmo dominado por la jornada laboral y las exigencias temporales del traslado entre la casa y el trabajo. En lugar de los ciclos de la naturaleza, se impone un ciclo de eventos humanos, cada uno de los cuales representa una ocasión, o una “situación” como lo nombraba Barthes, capaz de ser “enfaticada” por la comida, la cual es omnipresente en forma individualmente empaquetada y lista para comer. Las campañas publicitarias contribuyen a acelerar este ritmo al jactarse de la conveniencia de la comida, es decir, su capacidad de insertarse sin estorbos en la vida concurrida de la “típica” madre exitosa, trabajadora, que a la vez sabe complacer a su familia, o el hombre ejecutivo que siempre está en movimiento. La consiguiente desestructuración de los tiempos de la comida y la constante aceleración de la vida moderna comprime el consumo alimentario y lo solapa con otras formas de consumo (Mintz, 1996) por ejemplo, el comer mientras se maneja un auto y se escucha la radio, o el tomar café mientras se lee el diario y se fuma un cigarrillo. El efecto neto es la reestructuración de la ecología de comer para propiciar mayor consumo, y en términos concretos, en Paraguay redundó en un mayor consumo en la ca-

---

<sup>82</sup> Ansaldi destaca las “temporalidades mixtas” que vive América Latina como “una expresión de multiculturalismo”, aunque necesariamente vinculado con el proceso de modernización subordinada vivida por la región a partir de los años sesenta. “Tenemos tiempos diferentes, a veces sucesivos y casi siempre superpuestos: autóctono o precolonial, colonial, mercantil, capitalista industrial y el “posmoderno” de la nueva reestructuración capitalista. Esto no debe entenderse como existencia de tiempos viejos y tiempos nuevos, sino, en realidad, como una permanente, continua recreación interactuante que da cuenta de una vasta universalidad o pluralidad de culturas” (Ansaldi, 2000).

lle de empanadas fritas, milanesas, embutidos, asado y gaseosa, entre las clases populares urbanas con todas las consecuencias nefastas que tal consumo implica para la salud (Pereira C., 2011).

Antes cuando definimos el concepto de la cocina, establecimos que una cocina particular nace necesariamente de una región, del conjunto de ingredientes que disponga la tierra y el clima de esa región y de las prácticas y los conocimientos de sus habitantes. La fortaleza de una cocina depende de una comunidad de expertos idóneos, porque preparan y comen sus comidas típicas regularmente, y mantienen un diálogo vivo acerca de los gustos, las texturas y las consistencias que estos platos deberían tener. Es decir, sin que exista una comunidad a la que le importe lo que está comiendo y que se tome el tiempo para disfrutarlo, difícilmente habrá una cocina identificable como tal. Dadas las condiciones actualmente reinantes en los centros urbanos del país, la pervivencia de la cocina campesina entre una capa amplia de la población, es dudosa.

Goody señala la vulnerabilidad particular de cocinas cuya transmisión es oral, a las incursiones de tradiciones ajenas por los medios masivos y la industrialización (Goody, 1982). A la vez, el mismo autor nombra a la comida, como uno de los pilares más conservadores de una cultura, resistiendo aún cuando ritos y vestimentas tradicionales se desvanecen, pero factores externos a la sociedad frecuentemente condicionan la selección de cuáles comidas persisten en la dieta y cuáles desaparecen. Comidas como la chipa, la sopa paraguaya y el chipa guazú, que entran fácilmente al lado de las empanadas y milanesas del consumo rápido, quizás defenderán mejor sus espacios en la dieta paraguaya. Los comedores y copetines de las ciudades siguen sirviendo semanalmente el *vori vori*, caldo de pescado y *so' o apu'a*, que aparecen en algunos letreros, pero los más pequeños de estos negocios ya dependen de los supermercados y el sistema agroalimentario industrial, para su aprovisionamiento. Una cocina particular es indisociable del sistema alimentario que la sustenta, y se vincula estrechamente con las tierras y las comunidades que constituyen

este sistema. Por la misma razón, el significado de la comida es indisociable de las condiciones de su producción y preparación. A ese respecto, la continuidad de tradiciones campesinas en las costumbres alimentarias urbanas cambia radicalmente su sentido, cuando no hay comunidades campesinas reales apoyando ese consumo.

En los capítulos precedentes, se detallaron los crecientes desafíos que los campesinos, viviendo en las colonias de Yerutí y Tierra Prometida, encaran para producir, procesar y consumir sus propios alimentos, y por ende seguir viviendo en sus comunidades. Existe la sensación general de que hay menos alimentos y que ahora la gente come peor que como comían sus abuelos, o por lo menos que ahora no es tan fácil comer bien como lo era antes. El cambio no es sólo en términos de cantidad sino de calidad de la comida. Como dice América de la Segunda Línea de Yerutí “era otra cosa la alimentación de antes. Antes la gente comía *mbocaja*, *manduvi*, maíz loco, *jopará*, *avati maimbe*, *avati morotí*<sup>83</sup>, maíz blanco como el chipá; rico es. Mi mamá y mi abuela comían eso”. Federica, su vecina, confirma lo mismo, “los jóvenes no quieren comer *vorí vorí*, no quieren comer loco. [Hace] falta fideo”.

El conjunto de factores que identificamos como responsables de la erosión del sistema alimentario campesino no se reduce fácilmente a una sola causa, la soja, aunque sus huellas en algunas de las formas más directas de dominación son imborrables. Las complejas relaciones políticas, sociales, económicas, biológicas y ecológicas que constituyen el sistema alimentario campesino exigen que examinemos el entorno político, social, económico y ecológico en que este sistema está inserto y del cual depende. De ese examen no emerge el retrato del brasileño montado en su tractor como el único sospechoso de la desarticulación de la alimentación campesina. Mariátegui pudo desmentir el protago-

---

<sup>83</sup> Coco, maní, maíz loco, plato con maíz loco y poroto, maíz tostado, maíz blanco.

nismo del productor de azúcar y algodón en el Perú de los años veinte, y su diagnóstico se aplica, con pocos ajustes, al sojero en el Paraguay agroexportador de hoy.

Mas los cultivos [...] y las exportaciones de que se enorgullecen los latifundistas, están muy lejos de constituir su propia obra. La producción [...] ha prosperado al impulso de créditos obtenidos con este objeto, sobre la base de tierras apropiadas y mano de obra barata. La organización financiera de estos cultivos, cuyo desarrollo y cuyas utilidades están regidas por el mercado mundial, no es un resultado de la previsión ni la cooperación de los latifundistas. La gran propiedad no ha hecho sino adaptarse al impulso que le ha venido de fuera. El capitalismo extranjero, en su perenne búsqueda de tierras, brazos y mercados, ha financiado y dirigido el trabajo de los propietarios, prestándoles dinero con la garantía de sus productos y de sus tierras. Ya muchas propiedades cargadas de hipotecas han empezado a pasar a la administración directa de las firmas exportadoras (Mariátegui, 2007).

Más que el sojero aislado, emerge de nuestra investigación la imagen del sojero como un actor clave pero menor en una extensa red de actores ligados entre sí: los productores individuales, las cooperativas y los gremios de productores y exportadores, el Estado paraguayo y los del Cono Sur, las empresas multinacionales petroquímicas, los fabricantes de maquinaria e insumos agrícolas, los comerciantes en granos e industrializadoras de alimentos, las instituciones multilaterales de finanzas y comercio, el capital financiero, los Estados de los países centrales, los medios de comunicación, las cadenas de mayoristas y supermercados y en última instancia, los consumidores de pollo, cerdo y carne vacuna de los centros urbanos y de los países del Norte global.

Se trata pues del entramado de actores que constituyen el sistema agroalimentario capitalista –apelativo que por rigor señala a otros: moderno, industrial, colonial, globalizado, dominante, etc.– y cuya apertura agresiva de nuevos sitios de acumulación en el campo paraguayo, ha alterado los contornos más básicos del espacio en que los campesinos paraguayos viven, cultivan, cocinan y comen. Cuando en los años sesenta, los primeros colonos cam-

pesinos salieron de los Departamentos centrales para asentarse en el Este paraguayo, la región era un bosque denso, poco habitado y de acceso difícil. Las tierras de esa región fueron incorporadas al sistema agroalimentario capitalista, y el Este paraguayo pasó a ser una lisa alfombra de pasturas y soja transgénica, desprovista de árboles y atravesada por rutas asfaltadas y “supercarreteras”. Los pueblos indígenas han sido reclusos en pequeñas reservas; las colonias campesinas cuya tierra no ha sido absorbida por el agronegocio, siguen alejadas de las rutas, quedando aisladas entre las estancias y las plantaciones, o fueron anexadas por los crecientes centros urbanos. En las ciudades del *boom* sojero, como Curuguaty y Hernandarias, lucen nuevos negocios, farmacias, financieras privadas, bancos internacionales, concesionarios de maquinaria agrícola, distribuidoras de agroquímicos; al lado de las rutas, entre los carteles y los silos de los exportadores multinacionales, están los campos de ensayo de las multinacionales de biotecnología y petroquímicos.

La colonización que empezó con la “Marcha hacia el Este” en 1963, no ha sido una colonización campesina interna, sino una recolonización desde afuera, liderada por los actores del sistema agroalimentario capitalista y pautada por la “acumulación por desposesión” (Harvey, 2004), la cual entendemos como:

“un proceso de acumulación del capital que no se basa en la explotación de los y las trabajadoras, sino en la apropiación privada de bienes o recursos que se encontraban hasta ese momento (al menos relativamente) fuera del mercado; es decir que no eran o no habían sido transformados en mercancías” (Seoane et al., 2010).

Así, los bosques paraguayos se convirtieron en las pasturas de Europa, y las chacras campesinas en sojales, que operan como pasturas satelitales para la ganadería y la avicultura industrial europea. Esta relación colonial se organiza entre la dieta carnívora europea y la tierra paraguaya y lucrando en el medio están las empresas multinacionales que dominan el sistema alimentario capitalista y una pequeña élite de latifundistas nacionales y extranjeros, cuyo poder político asegura que el Estado paraguayo

garantice las condiciones necesarias para la acumulación: un régimen impositivo leonino y un aparato estatal incapaz de recaudar los pocos impuestos que se aplican a la propiedad de la tierra, la actividad agrícola y la exportación; una aduana incapaz de fiscalizar el ingreso ilícito de agroquímicos, maquinaria agrícola y semillas de contrabando; la construcción, la manutención y más recientemente la privatización de las rutas y puertos que facilitan la exportación; fiscalizadores del Estado incapaces o no dispuestos a hacer cumplir las reglas mínimas de protección ambiental; fiscales de la justicia que se niegan a procesar a productores que violan estas mismas reglas flagrantemente o a los grupos armados que cometen actos violentos contra dirigentes campesinos en defensa de los intereses de los sojeros y ganaderos; y una fuerza pública capaz de reprimir con violencia a los campesinos e indígenas que resisten la seguida apropiación de sus tierras y el envenenamiento de sus pueblos. Volvemos entonces a la definición del poder estructural, poder que permite a actores ordenar “el campo de acción para volver algunos tipos de comportamiento posibles, mientras otros se vuelven menos posibles o imposibles” (Wolf, 1990). La colonización del Este paraguayo por el sistema agroalimentario globalizado, en unas pocas décadas, ha logrado volver impracticable la forma de vida que durante siglos permitía a los campesinos vivir en pequeñas comunidades, cultivar la tierra sin dañarla excesivamente, disfrutar de una alimentación variada, nutritiva y culturalmente única y con un poco de suerte, poder jactarse de tener la barriga llena a pesar de su pobreza.

A los bienes y recursos apropiados por el agronegocio –las tierras, los montes y los arroyos– podemos sumar los mismos procesos agrícolas y domésticos antes integrales al sistema alimentario campesino, que han sido apropiados o sustituidos por capitales industriales. La creciente presencia de alimentos industrializados en la dieta, refleja la disminuida participación de la población campesina en su propia alimentación; proyectado esto a nivel nacional, se produce un desplazamiento de la agricultura campesina de su tarea histórica de alimentar al país. Con este sector privado

de ingresos e inversiones, se acelera el mismo proceso de apropiación. Las familias abandonan la agricultura campesina para probar otras estrategias de sobrevivencia como el arrendamiento de tierra, el trabajo fuera de la chacra o la migración temporal o permanente. Como hemos visto, estas tres opciones actúan en detrimento de la alimentación de las familias campesinas, pero además favorecen la “perenne búsqueda de tierras, brazos y mercados” mencionada por Mariátegui. Tierras campesinas arrendadas o vendidas entran directamente en la producción capitalista para la exportación; los campesinos que abandonan sus chacras para buscar changas cargando sembradores en los sojales o arreglando alambrados en las estancias; las familias en las comunidades rurales producen menos alimentos, y dependen cada vez más del mercado, mientras los individuos y las familias expulsados migran hacia las ciudades, sumándose a los mercados urbanos, éstos concentrados, homogeneizados y dominados por un puñado de cadenas de supermercados que sirven como punto de venta para los alimentos industriales de las empresas nacionales y transnacionales.

La apropiación industrial de la producción y del procesamiento de alimentos campesinos erosiona los espacios donde el conocimiento local está creado y transmitido, perjudicando su sobrevivencia en las comunidades y su aplicación a la producción alimentaria futura. Algunas de estas apropiaciones pueden responder a mejoras legítimas en la vida de la familia; desde que heladeras y congeladores se empezaron a masificar en las comunidades, cada vez menos familias conservan su carne en forma de cecina. Sin duda, es un arte secar o humear la carne, y su sabor es irremplazable en algunas comidas, pero por lo general las familias campesinas han optado por la heladera y la carne fresca o congelada, ahorrándose el tiempo y el trabajo de la secada. De la misma forma, pocas mujeres han elegido seguir aplastando el maíz en el *angu'a* (mortero) después del advenimiento del molino mecánico. Estos cambios apuntan a aligerar tareas particularmente monótonas o pesadas, pero no significan una pérdida mayor en

la autonomía de la familia campesina, ni una deslocalización del saber válido. En cambio, la plena apropiación industrial de las tareas agrícolas a través de la mecanización o las de la cocina a través de comidas procesadas, subordina el conocimiento campesino acumulado, al conocimiento del agrónomo o el ingeniero alimentario o directamente lo elimina del proceso. En efecto, la apropiación industrial significa la expulsión de la mente campesina de la chacra y de la cocina.

Cada familia forzada a salir del campo significa un *tatakúa* menos que se prende para hacer la chipa de Semana Santa. No hay leña en las periferias urbanas donde se concentran los campesinos expulsados; sin tierra no hay maíz ni mandioca; sin trabajo, tampoco hay plata para comprarlos. Estas familias no sólo pierden su derecho de practicar y reproducir un rito central a su cultura, pierden la experiencia vivida en que el conocimiento de este rito es traspasado de una generación a otra. Sin estas experiencias vividas y sin espacios para desarrollarlas, los adultos se vuelven obsoletos portadores de conocimientos autóctonos que ya no encuentran su lugar de aplicación y los jóvenes crecen sin aprenderlos. El conocimiento íntimo que tiene el campesino de la naturaleza que lo rodea, del suelo, del clima y de las semillas que cultiva, deja de importar cuando tiene que arrendar su tierra a un sojero, quien con pocas variaciones sigue las recetas estipuladas por los ingenieros agrónomos y los científicos de las empresas multinacionales de biotecnología y agroquímicos. De la misma forma, una campesina que creció al lado de su madre en la cocina puede saber cuáles son los mejores granos para la harina, el punto preciso de la masa de la chipa, la temperatura justa del *tatakúa*, pero poco o nada vale este conocimiento cuando cocinar sólo implica echar un paquete de fideos a hervir en la olla.

La mecanización marginaliza las variables y las variedades locales, y con ello los conocimientos, de manera que éstos se centralizan en las universidades, en los laboratorios de las multinacionales y en la burocracia del Estado; desaparecen los diversos conocimientos que brotan del desafío de habitar un lugar parti-

cular, superando cotidianamente las ignorancias específicas y los problemas concretos que presentan las idiosincrasias de la vida en ese lugar, es decir, los conocimientos propios de las comunidades locales. De esta manera el campo paraguayo se convierte en una vasta extensión de pasturas y sojales despoblados, desaparecen los conocimientos particulares desarrollados por los campesinos durante siglos para habitar ese campo, ya que sólo ganado ocupa las pasturas, y como muchos de ellos han aprendido, no hay conocimiento que les alcance para vivir en un sojal.

La apropiación de tierras dentro de las comunidades, la tala del monte en sus alrededores, la contaminación de los arroyos y la destrucción de sus cultivos, priva a las comunidades campesinas de recursos esenciales para su alimentación. La emigración y la despoblación desarticula a la comunidad comensal campesina. Hay menos agricultores portadores de conocimientos locales, trabajando menos tierra para la producción de alimentos. Hay menos mujeres con menos tiempo para cuidar las huertas, criar las gallinas y los cerdos y revolver la olla con la atención de antes. Hay menos productos de la huerta y la chacra disponibles en las fincas y en la comunidad mayor. Sin recursos y alimentos suficientes, se debilitan los mecanismos informales de distribución como trueques, regalos, aportes solidarios y el *karu guazú* comunitario. Paralelamente, se desintegran las relaciones sociales como el intercambio de animales para la cría, el intercambio de semillas y el trabajo compartido que forman la base de la producción campesina. Éstas vinculan a las distintas familias y a las distintas fincas entre sí brindando diversidad, autonomía y por ende, fortaleza al sistema alimentario campesino. La complejidad en la base del sistema alimentario se simplifica; los lazos entrecruzados que antes corrían entre las fincas han sido reorganizados en lazos paralelos que ligan las fincas particulares con el mercado. La producción de cada finca se vuelve más parcelaria y aislada de las demás; los productores compran semillas mejoradas en vez de guardar e intercambiar sus propias semillas; compran alimen-

tos del almacén y venden su trabajo fuera de la comunidad. Las fincas, y con ellas, la comunidad, se vuelve más dependiente del mercado y más vulnerable a sus vicisitudes y agresiones.

Sin profundizar demasiado en un análisis nutricional, es evidente a grandes rasgos que la dieta campesina se ha empobrecido como resultado de estos cambios. Hoy la dieta es menos variada que la de generaciones atrás, y alcanza una monotonía extrema en las casas que más dependen del almacén. Cuando la monotonía se acopla a la falta de ingresos en las casas más vulnerables, se generan condiciones para la desnutrición crónica. En general, se consumen menos granos enteros y más harinas y azúcares refinados. Fuentes de micronutrientes como frutas y hortalizas escasean en unas casas, y en otras, han caído en desuso al ser reemplazadas por productos industrializados de menor valor nutritivo. El acceso a la proteína animal se ve perjudicado por la muerte de animales intoxicados, pero también por las necesidades económicas que fuerzan a algunas familias a vender sus animales antes de consumirlos, saliendo de aprietos pero con un déficit neto en términos alimentarios. La carrera armamentista en plaguicidas entre los campesinos y los sojeros, significa que las familias ingieren cada vez más tóxicos con los productos de la chacra. Las deficiencias actuales en el acceso a alimentos suficientes, prometen agudizarse en el futuro, de manera que la producción propia disminuye y las familias dependen cada vez más de un mercado alimentario volátil y tendiente a la inflación.

La importancia de la cocina campesina y por extensión de la agricultura campesina, no deviene de una nostalgia por el pasado. Su valor, como cualquier aspecto de la cultura, reside en su capacidad de darnos una forma de entender el mundo en que vivimos, y más aún, en su capacidad de ofrecernos una guía práctica para orientar la vida. La cocina campesina en su mejor expresión, representa una forma de comer de la naturaleza sin destruirla, y de vivir del trabajo propio y/o ajeno sin explotación, una relación comensal en su sentido biológico, el de vivir de otro organismo sin dañarlo. No se trata de glorificar la cultura de la comida campe-

sina indiscriminadamente para refugiarse en un tradicionalismo férreo, sino de evaluar el comer campesino como parte integral de una forma de vida históricamente constituida que ofrece potenciales respuestas a las múltiples crisis de la coyuntura presente, un presente en que millones de paraguayos sufren hambre y desnutrición por no poder acceder a alimentos sanos, y millones más sufren la desnutrición crónica, la diabetes, el sobrepeso y la obesidad que produce una dieta cargada con alimentos industriales; es un presente en que las riquezas naturales y humanas del país se destruyen para engordar las vacas y los pollos que van a ir a los países centrales, y millones de personas aguantan la pobreza para garantizar el lucro de unos pocos individuos y corporaciones. Paradójicamente, los mismos actores que se jactan de “alimentar al mundo” privan a la población paraguaya de alimentos suficientes y de la posibilidad de cultivarlos; los responsables de la crisis alimentaria y ambiental en el país, también son responsables de llevar a los campesinos y su forma de vida, a la extinción.

Es en este contexto que la cocina campesina –entendida como inseparable de la producción alimentaria– cobra fuerza como parte de la resistencia frente al avance del agronegocio en el Este paraguayo, la que en última instancia, es una lucha por su propia supervivencia. En este sentido podemos hablar con propiedad de la gastro-política, o “el conflicto o la competición por recursos culturales o económicos específicos que emergen en las transacciones sociales en torno a la comida” (Appadurai, 1981). Situaciones como las que enfrentan los campesinos en Yerutí y Tierra Prometida, se reproducen a lo largo de la frontera agroexportadora, y es en el marco de estas luchas que emerge el concepto de soberanía alimentaria propuesto por la Vía Campesina como una reivindicación y un programa de lucha. La soberanía alimentaria es definida por la Vía Campesina como:

“El derecho de los pueblos a los alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos a través de métodos sostenibles y ecológicamente adecuados, y su derecho a definir sus propios sistemas de agricultura y alimentación. Colocamos las aspiraciones

y necesidades de aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos –y no las demandas del mercado y de las grandes empresas– en el corazón de los sistemas y de las políticas alimentarias”.

(Vía Campesina, 2009).

Fundamentalmente se trata de una ruptura con el concepto de seguridad alimentaria que reconoce a la alimentación como un problema que debe ser administrado desde las instituciones internacionales a través de soluciones del mercado<sup>84</sup>. El hambre entonces resulta de una oferta alimentaria inadecuada que puede ser remediada sólo con un incremento de la producción, y por ende una intensificación de la agricultura mecanizada y la expansión de la frontera agrícola industrial.

La soberanía alimentaria no se reduce a una cuestión de la balanza de importaciones y exportaciones de productos alimenticios, que puede ser realizada al reducir la cantidad de alimentos provenientes de afuera, aunque éste necesariamente sería un resultado; la definición de soberanía alimentaria se dirige explícitamente a la forma en que los alimentos son producidos –que sean “culturalmente apropiados” y ecológicamente sostenibles– y pone de relieve la importancia de relocalizar tanto el sistema alimentario, como la formulación de políticas que lo rijan dentro del territorio de los pueblos y no en el locus del mercado internacional y las organizaciones multilaterales. Así se pretende proteger la vivencia e identidad cultural de los productores y consumidores de alimentos. Concomitante a este fin, la soberanía alimentaria supone una subordinación de las relaciones del mercado a las relaciones propias de una economía moral.

La riqueza del concepto de soberanía alimentaria, está en las luchas múltiples que reúnen su reivindicación. Dentro de la lucha por el derecho humano a la soberanía alimentaria militan luchas por el medioambiente, la salud humana, la desmercantilización del alimento dentro de una economía moral regida por relaciones

---

<sup>84</sup> “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana” (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996) (FAO, 2006).

solidarias. La descentralización y la relocalización del poder de autodeterminación alimentaria en los pueblos redundan en un control territorial local, ya que la sostenibilidad ecológica depende de una cuenca alimentaria localmente delimitada. Así la soberanía alimentaria se vuelve un escudo para las diversidades alimentaria, biológica y cultural, frente a la centralización del conocimiento y la homogeneización de cultivos y especies. La desmercantilización del alimento significa una revalorización del protagonismo de las mujeres en la producción y preparación de alimentos y la Vía Campesina hace explícita en su definición un “reconocimiento de los derechos de las mujeres” (Vía Campesina, 2003).

La soberanía alimentaria también goza de lo que Seoane et al., llaman una “dimensión estratégica” como una propuesta cuyo alcance no se limita al ámbito propiamente rural. “La noción de soberanía alimentaria de los pueblos resulta particularmente estimulante en su capacidad de tejer y estrechar lazos solidarios que contribuyan a las convergencias políticas entre el mundo rural y el urbano, permitiendo superar el hiato impuesto por la globalización neoliberal a estos dos universos” (Seoane et al., 2010).

Otras dimensiones estratégicas surgen cuando empezamos a examinar la soberanía alimentaria no como una propuesta en lo abstracto, sino como una práctica concreta. En el relato de Bartolo, analizamos los alcances de la producción propia de alimentos para el afianzamiento territorial y la resistencia frente a las agresiones del capital. Frente a la desprotección del Estado y la mercantilización total de la vida, Berry sugiere la construcción de una economía local como mecanismo de autodefensa para el pueblo, proceso que necesariamente empieza con la construcción de una economía alimentaria local basada en los preceptos de comunidad y subsistencia (Berry, 2001). La construcción de la misma consiste de un doble movimiento, de secesión y sucesión. La secesión se basa en la “preferencia estratégica por retirarse de y/o crear alternativas al sistema dominante en vez de desafiarlo directamente” (Kloppenburg, 1996). Esta condición no significa la renuncia de oposiciones frontales al capital, pero sí rescata la validez y la pru-

dencia de resistencias cotidianas dentro de contextos sumamente desfavorables al confrontamiento público y simbólico del poder. Estrechamente relacionado con la secesión está la sucesión, o “la transferencia consciente y en incremento, de recursos y compromisos humanos desde anteriores formas y relaciones alimentarias hacia nuevas formas” (Kloppenburg, 1996). Se trata del lento traspaso de relaciones alimentarias marcadas por la dependencia y la dominación hacia nuevas relaciones autónomas, ecológica y socialmente sustentables.

Concomitante con la construcción de nuevas alternativas a través de la soberanía alimentaria, es el lento vaciamiento del sistema alimentario dominante. La localización de la economía alimentaria se traduce en el fortalecimiento territorial; como hemos señalado, en la visión de Bartolo la producción local de alimentos en abundancia arraiga a la comunidad y aumenta la seguridad de nuevas tentativas a la conquista territorial para el sector campesino. A la vez, la soberanía alimentaria local establece espacios territorialmente demarcados donde los que allí viven y trabajan se refugian de lo que Marx (2007) denomina “la sorda compulsión de las relaciones económicas” por las cuales aún ausentes, manifiesta fuerza de coerción, el hambre y la intemperie compelen al trabajador y a la trabajadora a prestarse a la explotación, ya que su propia sobrevivencia depende del capital. Entendida como una práctica concreta y expandible a través de la gradual y estratégica creación y fortalecimiento de relaciones solidarias, la soberanía alimentaria priva al capital de los tres objetos de su “búsqueda perenne” al lentamente liberar la tierra, el trabajo y el consumo de relaciones mercantilizadas. Este lento traspaso, logrado a través de la secesión y la sucesión no significa renunciar al cambio revolucionario, sino convertir la revolución en una guerra de desgaste.

Entendida en su sentido más cabal, la soberanía alimentaria es un proyecto político que plantea lo que Arturo Escobar llama una “alternativa a la modernidad”, es decir, “un proyecto más radical y más visionario de redefinir y reconstruir mundos locales y regionales desde la perspectiva de prácticas de la diferencia

cultural, económica y ecológica (Escobar A. citado en Aparicio y Blaser, 2008). La soberanía alimentaria parte de una cosmovisión distinta a la del proyecto civilizatorio capitalista moderno, dominado por la razón instrumental y la lógica del mercado. La tierra no es un recurso a ser explotado sino la fuente de la vida con derechos propios. La reivindicación de la soberanía alimentaria representa una “insurrección de saberes subyugados” (Aparicio y Blaser, 2008) y de temporalidades colonizadas. La comida ya no es una mercancía, sino un vínculo directo entre el ser humano y la naturaleza que lo rodea y lo permea. Al igual que el queso de Chesterton, la comida se vuelve el símbolo del rechazo a la modernidad, pero ya no desde una perspectiva anticuaria y tradicionalista, sino afirmando la recuperación de la comida como el vínculo vivo entre el ser humano y la tierra. Representa una propuesta superadora a la modernidad.

Para Appadurai (1981) “las propiedades semióticas de la comida” se intensifican en el contexto de la gastro-política; esta intensidad deviene de la condensación, espacialmente en un plato, y temporalmente en el momento de comer, de todas las relaciones sociales y materiales que subyacen a la producción y la preparación de alimentos. La consciente reunión del significado de adentro con el significado de afuera en la gastro-política, recarga la comida con su intensidad semiótica. Cuando las mujeres de las organizaciones campesinas preparan el *ka’i ku’a*<sup>85</sup> y el chipa guazú para su campaña en contra del maíz transgénico, cargan la comida con un significado explícitamente político, volviéndola el medio y el mensaje del conflicto entre el campesinado y el agronegocio. Simbólicamente, envuelven y hierven en una chala de maíz la lucha contra la apropiación de sus tierras, la destrucción de sus comunidades, la contaminación de los arroyos, la tala del monte, la muerte de sus animales y el envenenamiento de sus familias. La lucha se convierte en alimento, significado por ellas no como mercancía, sino como la fuente de la vida. Y lo que amplifica su

---

<sup>85</sup> Literalmente “cintura de mono”, maíz molido y queso, hervido dentro de la chala de maíz atada en el medio.

poder simbólico es que la comida es literalmente incorporada por los y las militantes, y el medio y el mensaje se metabolizan en la sustancia y la fuerza de la lucha.



## **Anexo 1. Notas metodológicas e hipótesis**

### **Notas metodológicas**

El monocultivo de soja es la expresión más clara del modelo agroexportador reinante en el país que atenta contra el sistema alimentario campesino tanto directamente, de forma observable sobre la tierra, como indirectamente, a través de fuerzas estructurales que actúan en desmedro de la sostenida producción de alimentos para el autoconsumo de los campesinos. El modelo desarrollado por Turner y Turner (2007) sirve para guiar la mirada hacia las fuerzas que erosionan el sistema alimentario tradicional de los campesinos. Las autoras identifican diez factores distintos que perjudican los sistemas alimentarios tradicionales y formulan que estas fuerzas están interrelacionadas y son acumulativas en sus efectos. El modelo originalmente elaborado para evaluar la resistencia de sistemas alimentarios tradicionales de pueblos indígenas en British Columbia (Canadá), fue adaptado para adecuarlo al sistema alimentario campesino y al contexto actual de la Región Oriental del Paraguay.

La presente investigación apunta, en primer lugar, a examinar la estructura actual del sistema alimentario campesino en las comunidades rurales del Paraguay, incluyendo sus dimensiones espaciales, sociales y económicas. Se presta atención especial a los impactos provocados por el avance de la agricultura mecanizada, y en menor medida, la ganadería extensiva, sobre los recursos y procesos centrales al sistema alimentario campesino.

Los datos primarios provienen del trabajo de campo realizado entre agosto de 2010 y enero de 2011. Las estadias en las comunidades rurales duraron entre dos y siete días por visita, y se concentraron principalmente en dos: la colonia Yerutí, en el Departamento de Canindeyú, y la colonia Tierra Prometida en el Departamento de Alto Paraná, aunque también se pasó un tiempo sustancial en la colonia Yepopyjhy, en las cercanías de Curuguaty (Canindeyú), de donde proviene buena parte de las familias de la

colonia Yerutí. Se estima haber pasado un total de veinte días entre la colonia Yerutí y la colonia Yepopyjhy, y un total de 15 días en la colonia Tierra Prometida. Las visitas fueron distanciadas en el tiempo para permitir observaciones durante distintos momentos del ciclo agrícola, correspondiendo al tiempo antes de la siembra en la primavera, la siembra, el tiempo pre-cosecha y durante la cosecha de verano. Este periodo incluye los meses magros del ciclo agrícola campesino cuando hay menos comida en las comunidades, entre los meses de setiembre y noviembre.

Las comunidades se eligieron por estar ubicadas en zonas afectadas por la rápida expansión del monocultivo de soja en los últimos años. Todas las comunidades están rodeadas por grandes extensiones del monocultivo mecanizado y en el caso de Tierra Prometida, por grandes estancias donde el cultivo de pasto para el ganado también implica un uso intensivo de agroquímicos. En Yerutí y Tierra Prometida, la mayoría de las familias paraguayas que allí viven, se dedican al cultivo de alimentos para el autoconsumo, y en muchos casos esa producción figura como la principal actividad económica de la familia.

Durante la estadía en las comunidades, el investigador residía en la casa de una familia en Tierra Prometida y compartía el tiempo entre dos familias en Yerutí. La recolección de datos se hizo utilizando métodos de observación participante y entrevistas semi-estructuradas con los residentes de cada finca visitada. Se estima haber visitado 31 fincas diferentes en la colonia Yerutí que están geográficamente distribuidas en la comunidad y representan un poco más de la mitad de los lotes ocupados por familias campesinas. De la misma forma fueron visitadas 35 fincas en Tierra Prometida, más de la mitad de los lotes ocupados en la comunidad. Las entrevistas se realizaron en castellano y con la ayuda de intérpretes en guaraní.

Datos adicionales provienen de las visitas a comunidades rurales realizadas dentro del marco de los estudios de caso de la violación del derecho a la alimentación, como parte del proyecto “Promoción del Derecho a la Alimentación” de BASE Investiga-

ciones Sociales, financiado por AECID. Adicionalmente, como parte del mismo proyecto, el equipo de derecho a la alimentación de BASE-IS ha participado en 14 talleres desarrollados en comunidades rurales y organizaciones campesinas sobre la temática de soberanía alimentaria. La metodología de los talleres parte de un auto-diagnóstico hecho por miembros de las comunidades y organizaciones, evaluando y analizando su situación alimentaria. Las conversaciones y debates que surgieron en los talleres se convirtieron en una rica fuente de datos y un espacio único para plantear y discutir diversas hipótesis a lo largo de la investigación. Otra fuente importante fueron las transcripciones de las entrevistas con grupos focales de mujeres campesinas para el “Estudio sobre la Mujer como Productora de Alimentos” realizado por BASE-IS y apoyado por el Proyecto “Asistencia en Políticas de Participación de la Mujer para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria en Paraguay” de la Secretaría de la Mujer. Estos datos, más el análisis posterior con las autoras, proporcionaron elementos claves para entender el protagonismo de la mujer en el sistema alimentario campesino.

### **Hipótesis**

La presente investigación adelanta varias hipótesis. En primer lugar, partimos de la hipótesis de que la expansión del cultivo de soja, y en menor medida, la ganadería extensiva en la Región Oriental del Paraguay limita, distorsiona y eventualmente degrada al sistema alimentario campesino. Las particularidades de la producción industrializada de soja –monocultivos de gran escala, uso intensivo de fertilizantes químicos y plaguicidas, costosa maquinaria especializada– generan una serie de puntos de conflicto con la forma culturalmente propia en que los campesinos paraguayos, históricamente, han transformado su entorno natural en alimento. El sistema alimentario campesino se basa en la agricultura poco tecnificada, orientada principalmente hacia el autoconsumo; utiliza mano de obra familiar; depende fuertemente de servicios del ecosistema local; y concentra geográficamente la mayoría de los procesos

de la producción, el procesamiento, la distribución y el consumo de alimentos en la finca familiar, o cuando no, en una constelación de fincas familiares ligadas por parentesco y proximidad, sin que esta concentración signifique la autosuficiencia alimentaria o la ausencia de vínculos con redes comerciales nacionales. El sistema alimentario campesino constituye parte del ecosistema local, pero también parte de los complejos sistemas económicos, sociales y culturales que atraviesan las comunidades campesinas y sus alrededores. Consecuentemente, se ve que los daños provocados por las actividades de la agricultura industrial, no se manifiestan sólo en forma directa –por ejemplo en la muerte de animales domésticos o la destrucción de cultivos como resultado de la deriva de las fumigaciones con plaguicidas– sino también como resultado de la fundamental reestructuración del Este paraguayo, implícito en la conversión de este territorio en una zona de extracción de riquezas y acumulación de capital a través de la agricultura industrial y la ganadería extensiva. Dicha conversión comprende una serie de modificaciones violentas, que van desde cambios en el paisaje y en el uso de la tierra, hasta transformaciones en la demografía y en el flujo de crédito, los cuales actúan conjuntamente para inhibir y/o imposibilitar la producción campesina de alimentos, y por lo tanto, la sostenida vida campesina en la zona.

De allí, y en segundo lugar, viene la hipótesis de que los cambios en la dieta campesina a causa de la degradación de su sistema alimentario, reflejan un conflicto político-territorial mayor a lo largo de la frontera agroexportadora entre los actores del sistema agro-alimentario capitalista globalizado y las poblaciones locales que resisten su expansión. Entendemos la producción sojera y con ella la producción ganadera, como la huella en la tierra del sistema agro-alimentario capitalista globalizado, o sea, el entramado de actores que lucran con la producción industrializada de alimentos y su comercialización en el mercado global, incluyendo: terratenientes y productores locales, gremios de producción y exportación, y las empresas nacionales y transnacionales proveedoras de insumos agrícolas, comerciantes en granos, procesadores y distribuidores

finales de alimentos, así como el sector financiero, cuya actividad especulativa dinamiza los actores en cada fase de la producción y comercialización de alimentos. Entendemos que este entramado de actores opera y aumenta el alcance de su poder con el aval del Estado paraguayo, o mejor dicho, que las políticas y prácticas del Estado paraguayo –tanto las nacionales como las de entes multilaterales a las que el Estado adhiere– responden a la intención de estos actores de seguir transformando el espacio del Este paraguayo en una zona productiva de granos y carne, para el mercado mundial. Las políticas y prácticas del Estado organizan dicha transformación, reproduciendo y asegurando, a nivel nacional, las relaciones económicas globales en que el país está inserto como país periférico, relegado por la división internacional del trabajo a la producción de materias primas en general, y específicamente, materias primas alimenticias. Mientras tanto, la forma campesina de producir, distribuir, procesar y consumir alimentos, constituye una práctica cultural que arraiga a las comunidades campesinas en sus tierras y construye territorio campesino, lo cual necesariamente impide la expansión de la producción sojera y ganadera. A la vez, para las familias que siguen produciendo sus propios alimentos, su modo de alimentarse de la tierra, en gran medida al margen de las relaciones del mercado e independientemente del sistema agroalimentario capitalista, ha sido un elemento importante el resistir la descampesinización inherente a la expansión territorial del proyecto agroexportador. En este sentido, y visualizando la frontera agroexportadora como el punto de encuentro entre dos sistemas alimentarios yuxtapuestos, uno claramente dominante, se espera ver que el conflicto político y territorial mayor también se materialice en una pugna específica por los recursos alimentarios –las tierras, las aguas y los montes que se encuentran en el camino de la frontera agroexportadora en expansión– de manera que, en el acto cotidiano de comer se concretan elementos de las diversas tensiones políticas, sociales, económicas y culturales que atraviesan

esa frontera: las relaciones de poder y violencia, de cooptación y subordinación, así como los procesos de integración, adaptación y resistencias puntuales.

Teniendo en cuenta el poder simbólico de la comida en transmitir significados y su capacidad de concentrar espacial y temporalmente en un plato en la mesa las diversas relaciones que atraviesan la frontera agroexportadora, avanzamos una tercera hipótesis. Paralelamente a los cambios en la dieta cotidiana de los campesinos de las comunidades situadas en la frontera agroexportadora, también cambian los significados adscriptos a la comida, de manera que nuevos alimentos entran en la cotidianidad campesina reemplazando otros, y volviéndose más familiares, así éstos tenderán a recibir nuevos significados, mientras los alimentos que se dejan de comer también tendrán sus significados alterados de manera que se vuelven “comidas de antes” o son relegados a días festivos. También este proceso de resignificación de la comida campesina está estrechamente ligado a los procesos materiales que condicionan qué alimentos están disponibles para ser significados y en qué cantidad. Por otro lado, la creciente incorporación del territorio campesino a los radios de poder del complejo sojero y el complejo ganadero, genera una profunda reestructuración de las comunidades allí ubicadas y una creciente diferenciación social dentro de las mismas. Esta diferenciación también se dará en la alimentación, y la comida funcionará para señalar y reforzar simbólicamente las diferencias sociales. Por lo tanto, planteamos que el poder de los actores del sistema alimentario capitalista en transformar el Este paraguayo materialmente, también transformará el universo simbólico que los campesinos generan en torno a la alimentación.

Planteamos la hipótesis de que dentro del conflicto material por recursos alimentarios que toma lugar en la frontera agroexportadora, también existe una disputa simbólica en que contienden distintas visiones de lo que significa el alimento, y particularmente una fuerte pugna entre los sojeros que ven el alimento como mercancía, y las y los campesinos para quienes el alimento es la fuente de la vida.

Se espera encontrar prácticas y discursos entre las familias campesinas que delinear el conflicto así, entre sojeros y ganaderos por un lado, y campesinos por el otro, pero también se espera encontrar versiones mezcladas de estas dos visiones marcadas por contradicciones e incongruencias entre práctica y discurso. No obstante, planteamos que la visión no mercantil de la comida como fuente de la vida, ha sido integral a la persistencia de las familias campesinas en sus comunidades. Esta visión de la comida está vinculada estrechamente a la relación más bien directa establecida entre el comensal y la naturaleza en el sistema alimentario campesino, y también con la práctica de cultivar, criar, procesar y consumir la mayoría de sus alimentos dentro de su territorio. Esto forma parte del bagaje cultural de las comunidades campesinas paraguayas, y fortalece su arraigo en el campo. Frente al rápido avance de la frontera agroexportadora, y ante un Estado que impulsa dicho avance, las posibilidades de resistencia por parte del campesinado están fuertemente circunscritas. Sin embargo, la conservación y adaptación de prácticas alimentarias ancestrales ofrece la posibilidad de seguir ejerciendo control sobre su territorio, y así seguir siendo campesinos. En este contexto, representar la comida como fuente de la vida, además de ser una reivindicación de identidad cultural, concreta una resistencia al avance del modelo agroexportador con su visión mercantil del alimento. Las organizaciones campesinas en el país que alzan la bandera de la soberanía alimentaria, participan en la gastro-política cuando movilizan, tanto material como simbólicamente, la comida campesina de manera explícitamente política para rechazar el modelo agroexportador y la sojización del campo, y para disputar recursos del Estado a fin de promover su propia visión del desarrollo.

## **Anexo 2. Descripción de la colonia Yepopyjhy**

La comunidad de Yepopyjhy se encuentra sobre la ruta nacional número 10, a cinco kilómetros al este de la ciudad de Curuguaty, en el departamento de Canindeyú. La colonia consiste de unas 1.000 hectáreas parceladas en 50 lotes, donde viven unas 55 familias. Se estima que viven alrededor de 350 personas en la comunidad. Tiene escuela pública, y desde 2001 cuenta con un colegio público, los dos con rubros del Ministerio de Educación. Hay una iglesia situada sobre la ruta a la altura de Cruce Yepopyjhy, frente la escuela. La comunidad tiene agua potable de Corposana (Essap) hace 5 años.

En 2003 el asfalto reemplazó el camino de tierra que pasaba por la comunidad. La terminación de la pavimentación de la Ruta 10 significó mayor acceso para los colonos a los servicios y mercados en la ciudad de Curuguaty, pero también disparó un proceso de crecimiento económico y poblacional en la zona al conectar Curuguaty por vía asfaltada con la frontera brasilera. Actualmente, el tráfico constante de autos y camiones cargados con granos pasando por Yepopyjhy a alta velocidad evidencia las transformaciones que la comunidad ha visto en los últimos años, de manera que las tierras alrededor y dentro de la comunidad se incorporaron a la producción mecanizada de la soja.

El boom de la soja instó una rápida mecanización de tierras anteriormente dedicadas a la pastura de ganado en las grandes estancias –las mismas son producto de la distribución política durante la dictadura stronista de tierras fiscales apropiadas por el Estado con el desvanecer del enclave extractivo de La Industrial Paraguaya–. Liderando el avance del monocultivo de la soja productores brasileiros llegaron con capitales de las zonas fronterizas; grupos financieros y proveedores de insumos agrícolas acompañaron a los sojeros, así rubricando la expansión de la producción mecanizada. En poco tiempo la colonia se ha visto rodeado por sojales, tanto dentro de las grandes estancias como en tierras que antes pertenecían a las colonias campesinas colindantes. Mientras

tanto, Curuguaty se estableció como uno de los polos de crecimiento de población más importantes del país en el último periodo intercensal.

### **Historia de la comunidad**

Aunque la comunidad no fue parte de la “reforma agraria” oficial del I.B.R., sus orígenes se encuentran en el masivo movimiento migratorio interno implementado en los años 1960s por el régimen stronista, para descomprimir la pugna por tierras arables en los departamentos centrales. La comunidad fue fundada como una colonia campesina privada con la ayuda del Paí Humberto Lucke, un padre alemán, quien compró las tierras a ser colonizadas. Las primeras familias llegaron en el año 1967 y la comunidad cuenta con vida institucional desde 1970, cuando se terminó la compra. Anteriormente, las tierras pertenecían a La Industrial Paraguaya y fueron explotadas para la extracción de yerba mate y madera; en el momento de fundación, las tierras eran ocupadas y utilizadas por pueblos indígenas del grupo Guayaquí, quienes se oponían la llegada de los colonos campesinos. Lucke compró las tierras de Moreno Sartorio, un negociante en Curuguaty, quien arrendaba las tierras de La Industrial Paraguaya. Siguió una disputa sobre el título de las tierras, por la cual el Paí Lucke abandonó la colonia y se retiró a vivir aislado en el monte hasta su muerte. Mientras tanto, la comunidad se afianzaba; más familias llegaron, principalmente del distrito de Acahay en Paraguarí, pero también de Ciudad de Este y Coronel Oviedo entre otras partes del país. Soldados del destacamento en Curuguaty ayudaron a los colonos con la defensa contra los indígenas, y en los primeros años las esposas de los oficiales servían como maestras en la escuela. Eventualmente se reconoció el título obtenido por Lucke, y la comunidad entraba en un periodo de mayor estabilidad.

## Situación de tierras

Con el crecimiento poblacional a lo largo de los años, nuevas tierras en la comunidad escaseaban; por los fines de los años ochenta, se formó un comité de sin tierras para presionar el Estado por acceso a nuevas tierras. En el año 1991, el IBR abrió la colonia Yeruti, unos 25 kilómetros al suroeste de Yepopyjhy; algunos colonos originales y varias familias de la primera generación nacida en la colonia se trasladaron a la nueva colonia. En 2000, dos nuevas colonias del INDERT, San Isidro y Puesto Hû, se abrieron sobre la Ruta 10 entre Yepopyjhy y Curuguaty, permitiendo a las familias sin tierra de la colonia asentarse en la zona.

Las parcelas en Yepopyjhy varían en tamaño desde lotes de 5 has hasta lotes de 20 has. Al contrario de lo que pasa en otras comunidades, la valorización repentina de las tierras cultivables en la zona no ha impulsado una oleada de venta de propiedades por los campesinos en Yepopyjhy. La ubicación de la comunidad sobre la ruta y su cercanía a la ciudad dan a los colonos más opciones para resistir presiones para vender. No obstante, una de las dos familias brasileras que viven en la comunidad ha logrado consolidar unas 25 hectáreas para el cultivo mecanizado de soja.

Se estima que cultivos mecanizados cubren entre 100 y 200 hectáreas en la comunidad; en la mayoría de los casos, los campesinos arrienden a productores brasileros que ya cuentan con la maquinaria y el capital para llevar adelante el cultivo de la soja. Un bloque de tres vecinos, por ejemplo, arriendan 30 hectáreas de sus tierras a un solo productor brasilero. Otros, alentados por los precios agrícolas, y el acceso fácil a créditos blandos, ingresaron a la producción mecanizada por su propia cuenta. Estas empresas son rentables mientras la producción se mantiene, pero significan un riesgo sustancial para el pequeño productor poco capaz de absorber el costo de una mala cosecha de un año para el otro y fácilmente puede perder sus tierras para pagar las deudas incurridas.

El avance de la soja viene al costo de la salud ambiental de la comunidad. Vecinos cuentan de la destrucción de sus cultivos y enfermedades y muertes de animales domésticos por las fumi-

gaciones de la soja. Se ha desmontado grandes extensiones de bosque en la comunidad tanto para la producción de la soja como para la construcción de la ruta asfaltada. La muerte de animales atropellados en la ruta es un hecho común.

### **Economía local**

Persisten algunos rasgos de la economía campesina basada en la producción de alimentos por autoconsumo, pero la economía de Yepopyjhy también se vincula con el centro urbano de Curuguaty por un lado y con el agronegocio por el otro. Aún las familias que han mecanizado una porción de sus tierras guardan una parte para la producción alimentaria. Los campesinos han beneficiado del mayor tránsito sobre la ruta, pudiendo vender productos suyos sobre la ruta. Por Gs. 5.000, las familias pueden trasladarse en taxi a la ciudad de Curuguaty para vender productos en la feria o en la calle. Unas familias están apostando a la producción de hortalizas para abastecer el mercado en Curuguaty, ya que éste actualmente recibe sus hortalizas desde Asunción a precios elevados (estiman que dos veces lo que valen en la capital), o en forma de contrabando de Brasil.

Las mujeres jóvenes de la comunidad encuentran trabajo en locales comerciales en Curuguaty o trabajan como empleadas domésticas en las casas de los más pudientes. Los jóvenes en muchos casos han abandonado la chacra para trabajar en las ferreterías en la ciudad. Otros venden sus brazos estacionalmente a los brasileros, trabajando como tractoristas durante la siembra y cosecha y fumigando entre tanto. Durante la cosecha trabajo pesado y mal remunerado en los silos es otra opción para los jóvenes que changuean fuera de la chacra.

Aunque la economía de Curuguaty ha crecido a saltos en los últimos años, y la colonia por asociación ha experimentado algo de crecimiento, la naturaleza desigual de este crecimiento es aparente. Mientras los sojeros, comerciantes y financieros ensanchan

sus fortunas, muchas familias de la comunidad lidian con la pobreza. Un buen número de las familias de la comunidad son recipientes del programa Teko Porá.

Proyectos del Estado para ayudar la producción de alimentos se han limitado a algunos proyectos mal administrados del MAG. La extensión agraria y ayuda técnica estatal nunca entraron a la comunidad, y los implementos agrícolas que los comités de la comunidad sí recibieron, no se adecuaron a la producción actual de los campesinos, ni a la que deseaban.

### **Anexo 3. Correo informativo (17/03/11)**

#### **Recuento sobre las intoxicaciones en la colonia Yerutí**

El 6 de enero pasado murió, de un día para otro, Rubén Portillo Cáceres (26), luego de registrar síntomas de intoxicación, como diarrea, vómito, fiebre y falta de oxígeno. Era un agricultor de la colonia Yerutí de Curuguaty, Departamento de Canindeyú. Durante esa semana, unos 21 vecinos del fallecido, incluido su viuda y su hijo de dos años, fueron internados por el mismo cuadro de dolencias.

El escenario es una zona fronteriza con Brasil, y desde hace siete años, una de las de más intensa actividad del agronegocio, especialmente con cultivos transgénicos de soja. Esto acarrió a la comunidad fenómenos como deforestación galopante, seca de esteros y exposición del medio ambiente y sus frutos, ante las fumigaciones de los cultivos con agroquímicos.

A pesar de ser un asentamiento otorgado por el IBR en 1990, hoy la comunidad está acordonada por sojales, que incluso se extendieron hasta los lotes campesinos. En la colonia Yerutí viven 400 personas, la mitad de ellas niños y niñas. Pero hay un proceso de desplazamiento forzoso que invitó a abandonar el asentamiento a al menos 30 familias en los últimos años, por la presión de los cultivos.

#### **Amparo con el Estado**

Al enterarse de la muerte de su hermano, Zulma Portillo dejó su trabajo de empleada doméstica en España y volvió al país, donde sentó la denuncia en la fiscalía penal de Curuguaty por homicidio. El 14 de enero, otra hermana de Rubén, Norma, y dos pobladores más –acompañados por el grupo de Derechos Humanos “FIAN Internacional”– presentaron un recurso de amparo contra el Estado paraguayo por incumplimiento de sus funciones de precautar la vida de las personas; contra el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), contra el instituto encargado de

la distribución de la tierra (INDERT), el organismo encargado de fiscalizar el uso de agrotóxicos (SENAVE) y la Secretaría del Ambiente (SEAM). (Adjunto 1).

La primera institución, el MAG, pidió al juez rechazar el amparo; el INDERT ni se dignó contestar, en momentos en que su director regional de Curuguaty era buscado por la justicia, tras imputaciones por estafa. El SENAVE pidió al juez que rechace el amparo y se limitó a informar que quitó muestras de cultivos y agua de la escena, sentenciando llamativamente en su informe, que “a simple vista no se observan daños ocasionados por deriva de plaguicidas...”. La SEAM se puso a disposición de la justicia e informó que intervino en las explotaciones Cóndor y Hermanos Galhera Agrovalle del Sol, por no tener licencia ambiental, por haber disecado humedales y por utilizar irregularmente el arroyo local para sus regadíos. Sin embargo, la familia Portillo y sus vecinos denunciaron que Hermanos Galhera siguió fumigando después de la medida de SEAM (Adjunto 2).

El circuito judicial que recorrió el recurso de amparo fue Curuguaty-Asunción-Curuguaty, porque los jueces de turno en los mencionados juzgados no se ponían de acuerdo o directamente se desentendían del caso (Adjunto 3). Por eso, el 14 de febrero fue presentada una denuncia por retardo de justicia ante la Corte Suprema de Justicia, y finalmente el 18 de febrero el expediente llegó a la sede del Juzgado de Curuguaty, recayendo en la sala del juez penal José Benítez. Hasta hoy, 17 de marzo, el amparo presentado no fue resuelto por la Justicia paraguaya.

### **Dio positivo, pero la familia siguió tomando agua del pozo**

De las muestras de agua tomadas en viviendas de la comunidad y en el pozo de la casa del fallecido, el SENAVE tenía un informe laboratorial desde el 21 de enero, en el que resaltaba que se encontraron al menos tres sustancias químicas, como aldrín, endosulfán y lindano. Las dos primeras en el límite para no dañar la salud humana y la tercera el doble de lo necesario para dañarla. Inexplicablemente, tres semanas después, aún la institución no

hacia públicos los resultados y la familia de Rubén seguía bebiendo del pozo contaminado. Esto a pesar de un urgimiento a la institución a que remita su informe laboratorial a la carpeta fiscal. Fue a través de una fuente de confianza del órgano estatal, que se filtraron los resultados hasta la abogada de FIAN y ésta advirtió a la familia Portillo que no siga bebiendo del pozo. Ínterin, el 10 de febrero, SENAVE suspendió la actividad de seis sojales que rodean a las familias, por violar la ley y no contar con las barreras vivas de protección entre sus sojales y la comunidad (adjunto 4).

### **Matapijos**

El 13 de marzo, SENAVE hace público su informe de resultados de las aguas tomadas de viviendas de la colonia y del pozo de la casa de Rubén Portillo. En el mismo se explicaba la presencia de aldrín, endosulfán y lindano en las muestras, este último componente sobrepasando los límites no dañinos.

Este informe “interpreta” el diario ABC Color, y en su edición del día siguiente saca en tapa el titular “Soja no fue la que intoxicó a indígenas”. En el cuerpo de la información, página 30, tituló “Detectan veneno matapijos en el agua bebida por colonos de Yerutí” y como título complementario “Estudios desacreditan acusación de CONAMURI contra sojeros de Canindeyú”.

Esta información no se ajustaba a la realidad y a los resultados comunicados por el SENAVE, y tenía como objetivo desvincular los cultivos de soja a lo sucedido en Yerutí. Con el informe parcial del SENAVE, el diario asumió la atribución de dar por concluidas las investigaciones en torno a la muerte de una persona y las intoxicaciones de al menos 20 más. Para buscar esto, se amparó periódicamente en una fuente anónima, que afirmó al periodista que uno de los productos encontrados en la muestra se usaba en lociones matapijos y sarna. Con esto daba a entender que los pobladores intoxicados, se mal administraron un tratamiento contra piojos. El periodista tampoco se dignó mencionar –llamativamente– que semanas atrás varias explotaciones sojeras fueron suspendidas tanto por la SEAM como por el SENAVE, por

no contar con licencia ambiental, por secar humedales y utilizar en contravención de la ley, el arroyo local, como también por no tener barreras vivas de protección que separen a los cultivos de las viviendas. Por último, como muestra de la inexactitud de la información, la tragedia no involucró ni a comunidad ni persona indígena alguna, como manifestaba su titular en portada.

La indignación no se hizo esperar, y la comunidad de Yerutí no escondió su indignación a través de Norma Portillo, hermana de Rubén. “¿Cuántos litros de matapijos lo que tuvimos que haber echado supuestamente al pozo para que aparezca en esa cantidad?” (adjunto 5), expresó la hermana del fallecido. Pidió además al periodista redactor de la nota remitirse a los informes del SENAVE, a tener sensibilidad hacia su familia y no sólo dejarse influenciar por intereses de propietarios de soja de la zona. El mismo día, la abogada de la familia Portillo y de FIAN Internacional, Milena Pereira, escribió una carta al director de ABC Color (Adjunto 6), exigiendo una réplica sobre la información. El diario no respondió ni menos publicó nada.

### **Una lista de violaciones ambientales**

El 15 de marzo, el SENAVE publica una comunicación institucional donde desmiente lo publicado en ABC Color (Adjunto 7). En el texto aclara que las investigaciones del caso siguen; que en torno a la muerte de Rubén las responsabilidades aún no están esclarecidas y “que siguen su curso más más allá de cualquier interpretación respecto a resultados parciales que están saltando a la opinión pública, por convertirse en mera especulación interesada”. Y que “es preciso apegarnos a los resultados objetivos e inobjetables que nos permitan llegar a la verdad, para superar la dolorosa experiencia y construir una comunidad que acceda plenamente a su derecho constitucional de vivir en un ambiente saludable”.

La comunicación además mencionaba que en la colonia Yerutí, las plantaciones de soja suspendidas, claramente incumplen medidas administrativas y legales y “constituyen un catálogo de

lo que no debe repetirse en el campo y que, lamentablemente, es casi práctica corriente”. Citaba las faltas: disposición irregular de envases de agroquímicos dispersos por todas partes; ausencia de barreras de protección en los caminos y que separen a la población de los cultivos; ausencia de asesores técnicos, planillas de aplicación de plaguicidas y de licencia ambiental; ausencia de bosques protectores; humedales en proceso de secado, y por último, el lavado de tanques de aplicación de agroquímicos, en el arroyo.

<http://www.baseis.org.py/base/leermas.php?noticia=332>

## Anexo 4. Fotografías de la comunidad



Desgranando el maíz chipa en colonia Yerutí.



Mostrando el “carancho”, un aro de madera con pico de acero para uso con buey: colonia Yerutí. (Foto del autor).



El *tatakúa* u horno de barro. (Foto Angélica Bermúdez).



Almuerzo en una casa con alimentos abundantes: sopa paraguaya, guiso de gallina, arroz secano y mandioca. (Foto del autor).



Cocción del almuerzo, puchero con poroto, en la colonia Yerutí. (Foto del autor).

Cartel en una propiedad ocupada por un brasilero en la colonia Tierra Prometida. (Foto del autor).





La frontera agroexportadora en pequeña escala: plantación de soja al lado de un mandiocal: Misiones, Tierra Prometida. (Foto del autor).



Cosechadora, camino al sojal: Misiones, Tierra Prometida. (Foto: Guillermo Ortega).



Mujer moliendo maíz en *angu'a*, mortero hecho del tronco de un árbol. Tava'í Caaguazú. (Foto del autor).

Dos lotes vendidos sembrados con soja. Misiones, Tierra Prometida. En el medio, el camino vecinal abandonado.



## Bibliografía

- ABC Color* 2010. “Piden el procesamiento de fiscalía” (Asunción), 2 de diciembre. <<http://www.abc.com.py/nota/piden-el-procesamiento-de-fiscalia/>>
- ABC Color* 2009. “Desmonte en el Chaco no cesa, según satélite” (Asunción), 3 de julio.
- ABC Color* 2010. “Creció la importación de fitosanitarios agrícolas” (Asunción), 24 de agosto.
- ABC Color* 2010. “Estiman otro récord en la cosecha de granos, con 12,6 millones de toneladas” (Asunción), 2 de diciembre.
- ABC Color* 2011. “Precios de alimentos impulsaron la inflación de enero, que llegó a 1,5%” (Asunción), 2 de febrero. <<http://www.abc.com.py/nota/precios-de-alimentos-impulsaron-la-inflacion-de-enero-que-llego-a-1-5/>>
- ABC Color* 2011. “Área sojera duplica en 10 años” (Asunción), 3 de abril.
- ABC Color* 2011. “Detectan veneno matapijos en el agua bebida por colonos de Yerutí” (Asunción), 14 de marzo.
- ABC Color* 2011. “El MIC no autorizará ingreso de azúcar” (Asunción), 3 febrero. <<http://www.abc.com.py/nota/el-mic-no-autorizara-ingreso-de-azucar/>>

- ABC Color* 2011. “La ganancia de la soja en el campo se estima en US\$ 1.545 millones” (Asunción), 6 de abril. <<http://www.abc.com.py/nota/la-ganancia-de-la-soja-en-el-campo-se-estima-en-us-1-545-millones/>>
- ABC Color* 2011. “Precio del azúcar subió más de 200%” (Asunción), 16 febrero. <<http://www.abc.com.py/nota/precio-del-azucar-subio-mas-de-200/>>
- Albuquerque, José Lindomar Coelho, 2007. “Identidade e cidadania na fronteira entre o Paraguai e o Brasil”. Ponencia presentada en el XIII Congresso Brasileiro de Sociologia. (Recife) 31 de mayo.
- Alter Vida 2010. “Fundamentando las Objeciones al Maíz Transgénico” <[http://www.biodiversidadla.org/Principal/Contenido/Documentos/Paraguay\\_fundamentando\\_las\\_objeciones\\_la\\_maiz\\_transgenico](http://www.biodiversidadla.org/Principal/Contenido/Documentos/Paraguay_fundamentando_las_objeciones_la_maiz_transgenico)> acceso 2 de marzo de 2011.
- Altieri, Miguel A., 2009. “Agroecology, small farms and food sovereignty”. *Monthly Review*. Vol. 61, N° 3, julio-agosto. <<https://monthlyreview.org/author/miguelaltieri>>
- Amarilla, Victoria et al., 2007. *Auditoría de Gestión al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a fin de ‘Inversiones Rurales Comunitarias’ (IRC) del Proyecto Administración de los Recursos Naturales (PARN)* (Asunción: Contraloría General de la República).
- Annett, Bárbara et al., 2011. *Diagnóstico de la Presencia de Glifosato en Arroyos Superficiales de los Departamentos de Canindeyú y San Pedro*. (Asunción: Universidad Católica).
- Aparicio, Juan Ricardo y Blaser, Mario, 2008. “The ‘lettered city’ and the insurrection of subjugated knowledges in Latin America” en *Anthropological Quarterly* (Washington). Vol. 81, N° 1, invierno.
- Appadurai, Arjun, 1981. “Gastro-politics in Hindu South Asia” en *American Ethnologist* (New York). Vol. 8, N° 3, agosto.
- Appadurai, Arjun, 1988. “How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India” en *Comparative Studies in Society and History* (Cambridge). Vol. 30, N° 1, junio.

- Arce, Eduardo, 2011. “El tereré, una bebida que une y divide a paraguayos y brasileños”, en *BBC Mundo* <[http://www.bbc.co.uk/mundo/movil/noticias/2010/12/101230\\_paraguay\\_terere\\_disputa\\_bebida\\_vh.shtml](http://www.bbc.co.uk/mundo/movil/noticias/2010/12/101230_paraguay_terere_disputa_bebida_vh.shtml)>
- Banco Central del Paraguay, 2010. *Exportaciones partida país*. <[http://www.bcp.gov.py/index.php?option=com\\_content&task=view&id=799&Itemid=234&limit=1&limitstart=2](http://www.bcp.gov.py/index.php?option=com_content&task=view&id=799&Itemid=234&limit=1&limitstart=2)> acceso 13 de febrero de 2011.
- Banco Central del Paraguay, 2010. *Informe de inflación: diciembre de 2010* (Asunción: Banco Central de Paraguay, Gerencia de Estudios Económicos).
- Barrett, Rafael, 1978 *El dolor paraguayo* (Caracas: Biblioteca Ayacucho).
- Barthes, Roland, 1975. “Toward a psychosociology of contemporary food consumption” en Forster, Elborg y Forster, Robert (eds.): *European diet from pre-industrial to modern times* (New York: Harper and Row).
- Bartolomé, Leopoldo, 1975. “Colonos, plantadores y agroindustrias: la explotación agrícola familiar en el sudeste de Misiones”. *Desarrollo Económico* (Buenos Aires). Vol. 15, N° 58.
- BASE Investigaciones Sociales/Reporter Brasil, 2010. “Los impactos socioambientales de la soja en Paraguay – 2010”. Documento de trabajo N° 132 (Asunción: BASE-IS).
- Benítez Leite, Stela, et al. 2008. “Malformaciones congénitas asociadas a agrotóxicos”. Documento de trabajo N° 120 (Asunción BASE-IS/UNA).
- Benítez, Derlis, 1997. “El Tereré: Algo más que una Bebida en Paraguay” (El Lector: Austin, Texas).
- Berry, Wendell, 1981. “Solving for Pattern”. En *The gift of good land: further essays cultural and agricultural* (New York: North Point Press).
- Berry, Wendell, 1984. “The Unsettling of America” (New York: Avon).
- Berry, Wendell, 2001. “The Idea of a Local Economy” en *Orion* (Barrington, Massachusetts) invierno.

- Bertoni, Moisés, 2009. “La civilización Guaraní: descripción física, económica y social del Paraguay, higiene guaraní, la medicina guaraní (Asunción: MAG, Departamento de Divulgación). Tomo 3.
- Bohle, Hans-Georg, 2002. “The geography of vulnerable food systems” en *Die Erde* (Berlin). Vol. 133, N° 4.
- Buttel, Frederick H., et al. 2010. “From green revolution to bio-revolution: some observations on the changing technological bases of economic transformation in the third world” en *Economic Development and Cultural Change* (Chicago). Vol. 34, N° 1.
- Campaña de la sociedad civil por la Reforma Agraria. 2010. *Reforma agraria es desarrollo nacional que beneficia a todos y todas*. Marielle Palau (org.). (Asunción: Diakonia).
- Capeco 2011. Cámara Paraguaya de Exportadores y Comercializadores de Cereales y Oleaginosas <<http://www.capeco.org.py/>> acceso el 3 de abril, 2011.
- Castillo, Marco, 2009. “Análisis del censo nacional agropecuario 2008” (Asunción).
- Chakrabarty, Dipesh, 2000 *Provincializing Europe: postcolonial thought and historical difference* (Princeton: Princeton University Press).
- Chesterton, George Keith, 2009. “Cheese” en *Alarms and Discursions* (Rockville, Maryland: Wildside Press).
- Colmán Gutiérrez, Andrés, 2010. “Senave destruye 44 hectáreas de maíz transgénico en Naranjal”. *Última Hora* (Asunción), 12 de agosto.
- Comisión Verdad y Justicia 2008. *Informe Final: Tierras Mal Habidas* (Asunción). Tomo IV.
- Conner, Mark y Armitage, Christopher, 2002. *The Social Psychology of Food* (Buckingham, England: Open University Press).

- Consejo Argentino para la Información y el Desarrollo de Biotecnología, s/f. “Cultivos resistentes a insectos o Bt.” en *Argenbio* (Buenos Aires) <<http://www.argenbio.org/index.php?action=novedades&note=261>> acceso 14 de julio de 2011.
- Davis, Mike, 2001. *Late Victorian holocausts, el Niño famines and the making of the Third World* (New York: Verso).
- DGEEC 1994. *Censo Nacional de Población y Vivienda 1992* (Asunción: Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos).
- DGEEC 2002. *Censo Nacional de Población y Vivienda 2002* (Asunción: Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos).
- DGEEC 2009. *Encuesta Permanente de Hogares 2009* (Asunción: Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos).
- Douglas, Mary, 1972. “Deciphering a meal” en *Daedalus* (Cambridge, Massachusetts). Vol. 101, N° 1.
- Dow Agrosiences 2011. “Tordon D30” <<http://www.dowagro.com/ar/lineadepasturas/productos/tordond30.htm>> acceso: 25 de julio de 2011.
- Duré, Elizabeth et al., 2011. *Estudio sobre la mujer como productora de alimentos* (a publicarse). (Asunción: Secretaría de la Mujer).
- Eicher, Annie, 2003. “Organic agriculture: a glossary of terms for farmers and gardeners” (Davis California: University of California Cooperative Extension). <<http://ucanr.org/sites/cepla-cerhorticulture/EatLocal/Glossary/>>
- Ericksen, Polly, 2007. “Conceptualizing food systems for global environmental change research” en *Global Environmental Change* (London). Vol. 18, N° 1.
- Ericksen, Polly, 2008. “What is the vulnerability of a food system to global environmental change?” en *Ecology and society* Vol. 13, N° 2. <<http://www.ecologyandsociety.org/vol13/iss2/art14/>>

- Escobar, Arturo, 1995. "Encountering development: the making and the unmaking of the Third World" (Princeton: Princeton University Press).
- FAO 2006. "Seguridad alimentaria" en *Informe de políticas* N° 2 (Roma) junio.
- Fischler, Claude, 1988. "Food, self and identity" en *Social science information*. Vol. 27, N° 2.
- Fogel, Ramón, 1994. "Agricultura campesina y uso sustentable de recursos", en *Revista Acción* N° 144 (Asunción: CEPAG).
- Fogel, Ramón, 2005a. "Efectos socioambientales del enclave sojero" en Fogel Ramón y Marcial Riquelme (eds.): *Enclave sojero, merma de soberanía y pobreza* (Asunción: CERI).
- Fogel, Ramón, 2005b. "Situación del campesinado en el MERCOSUR" en Roberto Villalba (ed.): *Integración regional MERCOSUR: desde la perspectiva de organizaciones campesinas, de mujeres y sindicales del Paraguay* (Asunción: CDE).
- Fogel, Ramón, 2008. "La región de la triple frontera: territorios de integración y desintegración" en *Sociologías* (Porto Alegre). Vol. 10, N° 20.
- Franke, Richard, 1987. "The effects of colonialism and neocolonialism on the gastronomic patterns of the Third World" en Harris, Marvin y Ross, Eric (eds.): *Food and evolution* (Philadelphia: Temple University Press).
- Freeman, Michael, 1977. "Sung" en K.C. Chang (ed.): *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives* (New Haven and London: Yale University Press).
- Friedmann, Harriet, 1978. "World market, state, and family farm: social bases of household production in the era of wage labor" en *Comparative studies in society and history* (Cambridge). Vol. 20, N° 04.
- Friedmann, Harriet, 1982. "The political economy of food aid: the rise and fall of the postwar international food order" en Burawoy, Michael and Skocpol, Theda (eds.): *Marxist inquiries: studies of labor, class, and states* (Chicago: University of Chicago Press Journals).

- Friedmann, Harriet, 1992. "Distance and durability: shaky foundations of the world food economy" en *Third World Quarterly* (London). Vol. 13, N° 2.
- Galeano, Luis, 1993. "Modernización agraria inconclusa y transición democrática en Paraguay" en *Agricultura y Sociedad* (Asunción), N° 68/69.
- García, Antonio, 1982. "El Minifundio en el proceso agrario en Paraguay" en Domingo Rivarola (ed.): *Estado, campesinos y modernización agrícola* (Asunción: CPES).
- Geertz, Clifford, 1973. *The interpretation of cultures* (New York: Harper Collins).
- Glauser, Marcos, 2009. *Extranjerización del territorio paraguayo* (Asunción: BASE-IS).
- Glauser, Marcos, 2011. *Desculturación y regeneración cultural* (Asunción: BASE-IS).
- Godoy Ziogas, Marilyn, 2001. "Condiciones de vida y estructuras domésticas campesinas del grupo doméstico guaraní a la familia nuclear paraguaya" en *El pasado y el presente de la realidad paraguaya. Vol. 3: La cuestión agraria* (Asunción: CEPS).
- Gómez, Marcial, 2009. "Paraguay: la reforma agraria" en Ortega, Guillermo y Palau, Tomás (comps.): *Reformas agrarias en América Latina* (Asunción: BASE-IS, Diakonía).
- Goodman, David, 1997. "World-scale processes and agro-food systems: critique and research needs" en *Review of International Political Economy* (London). Vol. 4, N° 4.
- Goodman, David, y Redclift, M. R. 1994. "Constructing a political economy of food" en *Review of International Political Economy* (London). Vol. 1, N° 3.
- Goody, Jack, 1982. *Cooking, Cuisine and Class* (Cambridge: Cambridge University Press).
- Grain 2008. "SEIZED! The 2008 land grab for food and financial security" en *GRAIN Briefing* (Barcelona) October <<http://www.grain.org/go/landgrab>>

- Guasch, Antonio, y Meliá, Bartomeu, 2005. *Diccionario básico: Guaraní-Castellano, Castellano-Guaraní* (Asunción: CEPAG).
- Harris, Marvin, 1987. "Foodways: historical overview and theoretical prolegomenon" en Harris, Marvin y Ross, Eric (eds.): *Food and evolution* (Philadelphia: Temple University Press).
- Harris, Marvin, 1997. "The abominable pig" en Counihan, Carole y Van Esterik, Penny (eds.): *Food and culture: a reader* (New York: Routledge).
- Harris, Marvin, y Ross, Eric B. 1987. *Food and evolution* (Philadelphia: Temple University Press).
- Harvey, David, 2004. *El nuevo imperialismo* (Madrid: AKAL).
- Heikel, María Victoria, 1991. *Hacer el fuego. La mujer suburbana y las técnicas de cocción de alimentos* (Asunción: BASE-IS).
- Herken, Juan Carlos, 1975. "Desarrollo capitalista, expansión brasileña y condiciones del proceso político en el Paraguay" en *Nueva Sociedad*, N° 17.
- Hetherington, Kregg, 2009. "Privatizing the private in rural Paraguay: precarious lots and the materiality of rights" en *American Ethnologist*. Vol. 36, N° 2 (traducido por Marco Castillo).
- Hinkelammert, Franz, 2001. *El nihilismo al desnudo: Los tiempos de la globalización* (Santiago: Lon Editorial).
- I.B.R. 1976. *Aspectos de la comercialización agrícola en el Paraguay y la acción del I.B.R.* (Asunción: Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas; IBR).
- Industry Task Force II on 2,4-D en <<http://www.24d.org/default.aspx>> acceso 25 de julio de 2011.
- Kloppenburger Jr., Jack, Hendrickson, John y Stevenson, G. W. 1996. "Coming in to the foodshed" en *Agriculture and Human Values*. Vol. 13, N° 3.
- Kloppenburger, Jack 1991. "Social theory and the de/reconstruction of agricultural science: local knowledge for an alternative agriculture" en *Rural Sociology*. Vol. 56, N° 4.

- Kloppenburg, Jack, 2008. "Seeds, sovereignty, and the Vía Campesina: plants, property, and the promise of open source biology". Ponencia presentada en Food sovereignty: theory praxis and power (Canadá: St. Andrews College, Saskatoon). 17-18 de noviembre.
- La Nación* 2011. "Paraguay registró una producción récord de soja, según Capeco" (Asunción) 13 abril. <<http://www.lanacion.com.py/articulo.php?Paraguay%20registr%F3%20una%20producci%F3n%20r%E9cord%20de%20soja,%20seg%FAn%20Capeco&edicion=2&sec=2&art=19228>>
- Lehner, Beate, 2003. "Relaciones históricas y actuales de los pueblos guaraní del Paraguay Oriental con el pueblo paraguayo" en Eva Gugenberger (ed.): *Comunicación intercultural en América Latina* (Frankfurt: Peter Lang).
- Lehner, Beate, 2005. "Los pueblos guaraní de la Región Oriental del Paraguay" (Asunción: Misereor).
- Lévi-Strauss, Claude, 1963. *Totemism* (Boston: Beacon Press).
- Lévi-Strauss, Claude, 1997. "The culinary triangle" en Counihan, Carole y Van Esterik, Penny (eds.): *Food and culture: a reader* (New York: Routledge).
- MAG 2010a. *Diagnóstico de rubros agrícolas*. (Asunción: Ministerio de Agricultura y Ganadería).
- MAG 2010b. *Trigo: superficie, producción y rendimiento por Departamento*. (Asunción: Dirección de Censos y Estadísticas Agropecuarias, Ministerio de Agricultura y Ganadería).
- Mariátegui, José Carlos 2007. *7 Ensayos de interpretación de la realidad peruana*. (Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho).
- Marx, Karl, 2007. *Capital: a critique of political economy* (New York: Cosimo).
- McMichael, Philip, 1997. "Rethinking globalization: the agrarian question revisited" en *Review of International Political Economy* (London). Vol. 4, N° 4.
- McMichael, Philip, 2009. "The world food crisis in historical perspective" en *Monthly Review* (New York). Julio-agosto.

- MEC 2009. "Karái Octubre" en <[http://www.mec.gov.py/nuevositio/?page\\_id=2946](http://www.mec.gov.py/nuevositio/?page_id=2946)>. Acceso 13 febrero 2011.
- Mintz, Sidney W. 1979. "Time, sugar and sweetness" en *Marxist Perspectives* N° 2.
- Mintz, Sidney W. 1985. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history* (New York: Penguin).
- Mintz, Sidney W. 1996. *Tasting food, tasting freedom: excursions into food, power and the past* (Boston: Beacon Press).
- Miró, Margarita, 2000. "La alimentación y la religiosidad paraguaya" en *Suplemento Antropológico* (Asunción). Vol. 35, N° 1.
- Miró, Margarita, 2004. *Karu Reko: antropología culinaria paraguaya* (Asunción: Servilibro).
- Montalto, Francisco A. 1967. *Panorama de la realidad histórica del Paraguay* (Asunción: El Gráfico). Tomo I.
- Murdoch, J. 1994. "Some comments on 'nature' and 'society' in the political economy of food" en *Review of International Political Economy* (London). Vol. 1, N° 3.
- Nagel, Beverly Y. 1999. "Unleashing the fury: the cultural discourse of rural violence and land rights in Paraguay" en *Comparative Studies in Society and History* (Cambridge). Vol. 41, N° 1.
- Neuman, William, 2011. "In price of farmland, echoes of another boom" en *The New York Times*. (New York) 3 marzo.
- Nickson, Andrew, 1981. "Colonization of the eastern border region of Paraguay" en *Journal of Latin American Studies* (Cambridge). Vol. 13, N° 1.
- Noelli, Francisco Silva, 1994. "El guaraní agricultor" en *Revista Acción N° 144* (Asunción: CEPAG).
- Office of the US Trade Representative 2009. "2009 special 301 report" (Washington, DC).
- Ortega, Jaquelina, 2008. "Cronología de denuncias de intoxicación y derechos humanos ante el avance de los agronegocios". Documento de Trabajo N° 125 (Asunción: BASE-IS).

- Ortiz, Aristides, 2009. “El opulento negocio de las universidades privadas” en E□a (Asunción) 16 de diciembre. <<http://ea.com.py/el-opulento-negocio-de-las-universidades-privadas/>>
- Oyangen, Knut, 2009. “The gastrodynamics of displacement: place-making and gustatory identity in the immigrants Midwest” en *Journal of Interdisciplinary History* (Cambridge, Massachusetts). Vol. 39, N° 3.
- Paarlberg, Robert, 2005. “The global food fight” en Watson, James L. y Caldwell Melissa L. (eds.): *The cultural politics of food and eating* (Malden, Massachusetts: Blackwell).
- Palau Viladesau, Tomás, 1992. “Tendencias recientes y nuevos escenarios en la sociedad campesina paraguaya” en *Debate Agrario N° 13* (Asunción).
- Palau Viladesau, Tomás, 2009. “Otros intereses detrás del agronegocio” en Rojas Villagra: *Actores del agronegocio en Paraguay* (Asunción: BASE-IS).
- Palau Viladesau, Tomás, y Heikel, María Victoria, 1987. *Los campesinos, el Estado y las empresas en la frontera agrícola* (Asunción: BASE-ISEC).
- Palau, Marielle, 2009. “Gobierno de Lugo: ¿Escenario de construcción de alternativas?” en Rojas Villagra, Luis (comp.): *Gobierno Lugo: herencia, gestión y desafíos* (Asunción: BASE-IS).
- Palau, Tomás, et al., 2009 (2007). *Los refugiados del modelo agro exportador. Impactos del monocultivo de soja en las comunidades campesinas paraguayas* (Asunción: BASE-IS).
- Pastore, Carlos, 2008 (1972). *La lucha por la tierra en el Paraguay* (Asunción: Intercontinental Editora).
- Pereira Cardozo, Hugo Javier, 2010. “El mercado mundial, organizador del territorio del Departamento de Concepción: Norte Pyahú”. Documento de Trabajo N° 133 (Asunción: BASE-IS).
- Pereira Fukuoka, Milena, 2011. “La región más transparente: apuntes sobre la producción de alimentos, el hambre y el Estado en Paraguay” en *Revista Acción* N° 312 (Asunción: CEPAG).

- Pereira Fukuoka, Milena, y Doughman, Richard, 2011. "Colonia Yerutí: estudio sobre la situación del derecho humano a la alimentación adecuada". Estudio de Caso (BASE IS: Asunción).
- Pereira, Celsa, 2011. "Así se alimenta el paraguayo" en *ABC Color* (Asunción), 7 de marzo.
- Pilcher, Jeffrey M. 2005. "Industrial tortillas and folkloric Pepsi: the nutritional consequences of hybrid cuisines in Mexico" en Watson, James L. y Caldwell Melissa L. (eds.): *The cultural politics of food and eating* (Malden, Massachusetts: Blackwell).
- Polanyi, Karl, 1944. *The great transformation: the political and economic origins of our times* (Boston: Beacon).
- Pollack, Andrew, 2010. "Genetically altered salmon get closer to the table" en *The New York Times* (New York) 25 de junio. <<http://www.nytimes.com/2010/06/26/business/26salmon.html>>
- Reardon, Thomas et al. 2002. "Supermarkets and farming in Latin America: pointing directions for elsewhere?" en *Natural Resource Perspectives* (London), N° 81.
- Reber, Vera Blinn, 1995. "Small farmers in the economy: the paraguayan example, 1810-1865" en *The Americas* (Philadelphia). Vol. 51, N° 4.
- Rojas Villagra, Luis, 2011. "Las reformas neoliberales de primera y segunda generación en el Paraguay" en Rojas Villagra, Luis (ed.): *La economía paraguaya bajo el orden neoliberal* (Asunción: BASE-IS).
- Rojas Villagra, Luis, 2009. *Actores del agronegocio en Paraguay* (Asunción: BASE-IS).
- Roseberry, William, 1989. *Anthropologies and histories: essays in culture, history and political economy* (Piscataway, New Jersey: Rutgers University Press).
- Ross, Eric B., 1987. "An overview of trends in dietary variation from hunter-gatherer to modern capitalist societies". Harris, Marvin y Ross, Eric (eds.): *Food and evolution* (Philadelphia: Temple University Press).

- Rozin, Paul, 1997. "Why we eat what we eat, and why we worry about it" en *Bulletin of the American Academy of Arts and Sciences* (Cambridge, Massachusetts). Vol. 50, N° 5.
- Rozin, Paul et al. 2003. "The ecology of eating" en *Psychological Science* (Washington DC). Vol. 14, N° 5 (December).
- Sales, Teresa, 1996. "Migrações de fronteira entre o Brasil e os países do Mercosul" en *Revista Brasileira de Estudos Populacionais* (Rio de Janeiro). Vol. 13, N° 1.
- Sánchez, Daniel, 2010. "La situación del maíz transgénico en el Paraguay" en <<http://bioseguridad.blogspot.com/2010/05/la-situacion-del-maiz-transgenico-en-el.html>>
- Santos, Boaventura de Sousa, 2006. *Conocer desde el Sur: para una cultura política emancipatoria* (Lima: Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales).
- Schwartzman, Mauricio, 1989. *Contribuciones al estudio de la sociedad paraguaya* (Asunción: Universidad Católica Nuestra Señora de la Asunción).
- Scott, James C. 1985. *Weapons of the weak: everyday forms of peasant resistance* (New Haven, Connecticut: Yale University Press).
- Scott, James C. 1998. *Seeing like a state* (New Haven, Connecticut: Yale University Press).
- SENACSA 2010. *Faenamamiento: primer cuatrimestre 2010* (Asunción: SENACSA).
- SENAVE 2011. "Campaña para la soberanía productiva". Presentación (Asunción: SENAVE).
- Seoane, José et al., 2010. *Recolonización de bienes comunes de la naturaleza y alternativas desde los pueblos* (Buenos Aires: Diálogo de los Pueblos y Grupo GEAL).
- Shiva, Vandana, 1988. "The geopolitics of food: America's use of food as a weapon" en *Economic and Political Weekly* (Mumbai). Vol. 23, N° 18.
- Shurtleff, William, y Aoyagi, Akiko, 2007. "The history of soybean crushing: soy oil and soybean meal - part 1" en *History of soybeans and soyfoods: 1100 B.C. to the 1980s*. Ma-

- nuscrito no publicado, Soyinfo Center, Lafayette, California  
<[http://www.soyinfocenter.com/HSS/soybean\\_crushing1.php](http://www.soyinfocenter.com/HSS/soybean_crushing1.php)>
- Souchaud, Sylvain, 2005. “Dinámica de la agricultura de exportación paraguaya y el complejo de la soja: una organización del territorio al estilo brasileño” en Fogel, Ramón y Marcial Riquelme (eds.): *Enclave sojero, merma de soberanía y pobreza* (Asunción: CERI).
- Souchaud, Sylvain, 2007. *Geografía de la migración brasileña en Paraguay* (Asunción: UNFPA).
- Souchaud, Sylvain, y Vázquez, Fabricio, 2009. “Modalidades del poblamiento actual en el Paraguay” en *XII Encuentro de Geógrafos de América Latina* (Montevideo). 3 de abril.
- Soy Stats 2010 en < <http://www.soystats.com/2010/Default-frames.htm>> acceso 25 de marzo de 2011.
- Sprandel, Marcia Anita, 2006. “Brasileiros na fronteira com o Paraguai” en *Estudos Avançados* (São Paulo). Vol. 20, N° 57.
- Stellman, Jeanne Mager et al., 2002. “A geographic information system for characterizing exposure to Agent Orange and other herbicides in Vietnam” en *Environmental Health Perspectives* (Cary, North Carolina). Vol. 111, N° 3.
- TeleSUR 2010. “Producción de granos en Paraguay alcanza récord de 12,6 millones de toneladas” en <<http://www.telesur.tv.net/secciones/noticias/85204-NN/produccion-de-granos-en-paraguay-alcanza-record-de-126-millones-de-toneladas/>> acceso 12 de abril de 2011.
- Teubal, Miguel, 2009. “Expansión de la soja transgénica en la Argentina” en Pérez, Mamerto (ed.): *Promesas y peligros de la liberalización del comercio agrícola: lecciones desde América Latina* (La Paz: Asociación de Instituciones de Promoción y Educación AIPE).
- Teuterberg, Hans J. 1975. “The general relationship between diet and industrialization”. Forster, Elborg y Forster, Robert (eds.): *European diet from pre-industrial to modern times* (New York: Harper and Row).

- Torres, Gustavo, 2011. “Avanza el maíz transgénico en Paraguay” en *Revista Amauta* <<http://revista-amauta.org/2011/02/avanza-el-maiz-transgenico-en-paraguay/>>
- Turner, Nancy J., y Turner, Katherine L. 2007. “Traditional food systems, erosion and renewal in northwestern North America” en *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 6, N° 1.
- Última Hora 2010. “Meta es exportar carne por US\$ 850 millones” (Asunción) 8 de mayo. <<http://www.ultimahora.com/notas/320181-Meta-es-exportar-carne-por-US--850-millones>>
- USAID s/f. *U.S. overseas loans and grants* en <<http://gbk.eads.usaidallnet.gov/>> acceso 11 de febrero de 2011.
- Vía Campesina 2003. “¿Qué es la soberanía alimentaria de los pueblos?” en <[http://viacampesina.org/sp/index.php?option=com\\_content&view=article&id=343:que-es-la-soberania-alimentaria&catid=21:soberanalimentary-comercio&Itemid=38](http://viacampesina.org/sp/index.php?option=com_content&view=article&id=343:que-es-la-soberania-alimentaria&catid=21:soberanalimentary-comercio&Itemid=38)>
- Vía Campesina 2009. “Documentos políticos de la Vía Campesina” de la Vª Conferencia de la Vía Campesina, Mozambique, 17 al 23 de octubre 2008.
- Wallerstein, Immanuel, 1976. *The Modern World System: Capitalist agriculture and the origins of the European world-economy in the sixteenth century* (New York: Academic Press).
- Ward, Neil y Almas, Reidar, 1997. “Explaining change in the international agro-food system” en *Review of International Political Economy* (London). Vol. 4, N° 4.
- Watson, James L. 2005. “China’s Big Mac attack” en Watson, James L. y Caldwell Melissa L. (eds.): *The cultural politics of food and eating* (Malden, Massachusetts: Blackwell).
- Whatmore, Sarah, 2002. “From farming to agribusiness: global agri-food networks” en Johnston, R. Taylor, P. J. y Watts, M. J. (eds.): *Geographies of Global Change* (Malden, Massachusetts: Blackwell Publishers).

- Wilkens, Jennifer, y Earnes-Sheavly, Marcia. "A primer on community food systems: linking food, nutrition and agriculture" *Department of horticulture, Cornell University* (Ithaca, New York) <<http://www.discoverfoodsyst.cornell.edu/primer.html>>
- Williams-Forsen, Psyche A. 2006. *Building houses out of chicken legs: black women, food, and power*" (Chapel Hill: UNC Press Books).
- Wolf, Eric R. 1966. *Peasants* (Englewood Cliffs: Prentice-Hall).
- Wolf, Eric R. 1990. "Facing power - old insights, new questions" en *American Anthropologist*. Vol. 92, N° 3.
- Wolf, Eric R. 2003. *Antropologia e poder*. Feldman-Bianco, Bela y Ribeiro, Gustavo Lins (eds.) (Brasilia: Universidade de Brasilia Editora).
- Zibechi, Raúl, 2008. "Paraguay, entre Lula y la soya" en *La Jornada* (México D.F.) 7 de noviembre <<http://www.jornada.unam.mx/2008/11/07/index.php?section=opinion&article=020a2pol>>
- Entrevistas realizadas:
- Lehner, Beate. Entrevista personal. 24 agosto 2011. Asunción, Paraguay.
- Meliá, Bartomeu. Entrevista personal. 9 diciembre 2010. Asunción, Paraguay.
- Miró, Margarita. Entrevistas personales. 7 octubre 2010. 15 marzo 2011. Asunción, Paraguay.



Se terminó de imprimir en noviembre de 2011.

Arandurã Editorial.

Tte. Fariña 884.

Teléfono (595 21) 214 295

e-mail: [arandura@hotmail.com](mailto:arandura@hotmail.com)

Asunción-Paraguay



*“Sacarle al pueblo su comida y en compensación ofrecerle otra cosa, por decir lo menos, “comida para pobres”, o basura, o chatarra, es un acto violatorio del más elemental de los derechos humanos de las personas. De esto trata el libro de Richard Doughman, de la guerra geopolítica entre la chipa, emblemático alimento paraguayo y la soja, mercancía extraña y global para alimentar ganado en el extranjero o llenar tanques de gasolina con “biodiesel”.*

*Este proceso de penetración del agronegocio sobre la comida autóctona (aquella que le hace mencionar al autor que “la comida, antes que nada, es un vínculo directo entre quien come y la naturaleza”), casi invisible para la población urbana, es descrito meticulosamente en este libro, pionero por cierto, sobre un tema también invisibilizado en sus repercusiones; la comida. Lo dice el propio autor: ‘La presente investigación nació de una curiosidad por ver cómo las tensiones entre lo local y lo global se concretan en la comida en un lugar específico, la frontera agroexportadora en el Este del Paraguay, donde una cultura alimentaria local y en gran medida no industrial, colinda directamente con la producción mecanizada capitalista para la exportación’.*

Tomás Palau