

NOVEDADES EN EL CONSUMO Y EN LA PRODUCCIÓN

El ñandú y el freezer

POR JORGE CHOUY

Bajo la engañosa inmovilidad del campo, se registran grandes cambios en los sistemas de producción, en la tecnología utilizada, y por lo tanto en los productos obtenidos, que se corresponden con nuevos hábitos de vida y de consumo de nuestra población. En casi todos los rubros aparecen variedades o presentaciones nuevas, dando respuesta a las apetencias de un consumidor moderno, no necesariamente más exigente ni sofisticado.

Los nuevos productos reflejan las características de la vida urbana moderna, con mujeres que trabajan fuera del hogar y por lo tanto tienen menos tiempo (y ganas, y conocimientos) para cocinar; los hogares tienen menos integrantes y sobre todo menos comensales, porque se come más en la calle, y, además, cuentan con aparatos electrodomésticos –como el microondas o el freezer familiar– que permiten resolver esos temas con sencillez.

Estas características novedosas de la demanda se han afectado por la devaluación y por la fuerte crisis que afecta a los ingresos de la población. Hoy por hoy, la olla popular se llena básicamente con verduras cocinadas en la casa, se come menos carne, y mucho menos alimentos importados y comidas preparadas que en los años pasados, de modo que estos comentarios están desajustados en el tiempo.

De cualquier manera, aunque el consumo de productos sofisticados o elaborados está en retracción, es más que probable que habrá de recuperarse una vez que se supere la situación adversa de la actualidad.

Veamos algunos ejemplos de nuevos productos o presentaciones de alimentos que tienen su origen en la producción agropecuaria.

Lácteos imaginativos

Hace apenas una década, la leche era aburrida. La mejora en los estándares de calidad de la materia prima salida de los tam-

Los nuevos productos reflejan las características de la vida urbana moderna, con mujeres que trabajan fuera del hogar, con menos tiempo (y ganas, y conocimientos) para cocinar

bos ha permitido a la industria avanzar en la elaboración de una gran variedad de productos sofisticados.

En las góndolas del supermercado se alinean los yogures saborizados, con distinto grado de gordura –para cuidar la línea o el colesterol–, los postres lácteos de todo tipo y sabor, envasados en coloridas presentaciones para atraer la atención del comprador casual. Las leches descremadas, larga vida, achocolatadas o con gustos frutales, las cultivadas con fermentos, los productos obtenidos a partir del suero de queso –que an-

Campo congelado

En cada supermercado, o almacén de barrio, hay un freezer que exhibe variadas cajas de colores o bolsas con productos diversos: los alimentos congelados, en sus distintas preparaciones y presentaciones, constituyen una novedad de la última década, que por tan vista ya ni la vemos.

Verduras, carnes, postres, helados, pastas, comidas prontas, integran esta amplia categoría que expresa esa nueva forma de cocinar y de comer de la sociedad actual.

En la otra punta, no olvidarlo, está el campo del que provienen esos productos.

tes se descartaba, abruman al consumidor y atienden todos los caprichos.

“La industrialización de la leche ofrece una diversidad mayor de productos que el petróleo”, dice el experto estadounidense Paul Savello, asesor del MGAP. Este concepto abarca también a las caseínas y los denominados alimentos medicinales (nutracéuticos), que pueden obtenerse con las nuevas tecnologías industriales, pero que siempre requieren una materia prima de calidad para lograrlos.

Picada con marca

En estos últimos años avanzó el consumo de hamburguesas en nuestro país, la patria del churrasco barato, en el que la carne picada era el consuelo del más humilde.

Contra los pronósticos de más de un escéptico, se consolidó un fuerte consumo de hamburguesas. Ahora se las ve con distintas presentaciones y sabores –ahumadas, con cebolla, precocidas, a la plancha, a la parrilla– vendidas prontas en el mostrador o para cocinar en los hogares, con distintivos de marca y propaganda al tono (elevado).

Muchos frigoríficos encontraron en este producto una forma de valorizar carnes chicas, o de menor valor, que quedan como residuo del proceso industrial.

A salto de pollo

También se vivió entre nosotros –siguiendo los pasos de los países vecinos y, en realidad, de todo el mundo moderno– el avance imparable del consumo de pollo y el desarrollo de variados productos elaborados con su carne.

La crisis actual de ingresos populares ha provocado un retroceso abrupto en los volúmenes de consumo, que nos retrotrae a los niveles de una década atrás –en torno a los 10 kg/persona/año–, perdiendo en pocos meses los avances de un decenio.

Si se consideran los circuitos informales, contrabando incluido, el consumo debe tre-



"La industrialización de la leche ofrece una diversidad mayor de productos que el petróleo", dice el experto estadounidense Paul Savello, asesor del MGAP.

par tal vez (no hay datos fidedignos) un par de kilos por persona, luego de haber llegado quizás a 20 kg en los tiempos de auge, si utilizamos el mismo método de cálculo.

Particularmente en este rubro, consideramos que los cambios en los hábitos de consumo son firmes y que la actual afectación es meramente transitoria, por lo que los volúmenes perdidos habrán de recomponerse cuando la situación económica se normalice.

Como chanchos

El uruguayo comía carne de cerdo exclusivamente en mezclas de chacinados y algún lechón a fin de año.

A partir de la aparición del cerdo magro se difundieron exitosamente los cortes de carne fresca –similares a los vacunos–, que ofrecen una variante accesible y de gran calidad para la mesa y la parrilla.

El consumo fue trepando a lo largo de los últimos años y en las últimas mediciones se ubicaba en 10 kg/persona/año, cifra interesante, pero muy lejos aún de los niveles de los países desarrollados e incluso de nuestro vecino del Norte.

Todo bicho que camina

Este tiempo también vio surgir otras opciones gastronómicas, con la carne de los animales silvestres de nuestro territorio, que, aunque integró desde siempre el menú del más pobre y más aislado (desde los indios para acá), ahora se la considera platillo de *gourmet* y se sirve en bandeja de plata en

los restaurantes más caros.

El ñandú, la nutria, el jabalí, el ciervo, el carpincho, el conejo y la más modesta y ubicua liebre; y las aves: perdices, palomas; los peces exóticos, como el esturión o la carpa; hasta las especies verdaderamente sorprendentes, como el caracol de jardín o las ranas, todo bicho que camina, vuela, reptar, salta o nada, va de cabeza para la olla.

Jugos, papas, hongos, frutas, verduras

Los jugos de fruta –en caja, en botellas de distintos tamaños y materiales, concentrados, en polvo– integran la dieta cotidiana de los más jóvenes.

El pororó (el humilde y popular maíz pisingallo que restallaba en las cocinas de campaña, para alegría de la gurisada) crujen en

la oscuridad de los cines (que ahora se llaman "movies"); las papas fritas ya cortadas y prefritas acompañan la hamburguesa como un componente esencial de la "chatarra" o, cortadas en lascas (*chips*), hacen parte esencial del copetín.

Los hongos de distinto tipo –nombres latinos, franceses o italianos–, cultivados con afinadas tecnologías, desplazaron al tradicional "delicioso" o al sabroso hongo de eucalipto, recolectado al azar tras las lluvias de otoño.

Además de las variedades novedosas de frutas: manzanas, frutillas, tomates, que se ofrecen a lo largo de todo el año, ahora se consumen otras, totalmente inventadas por el hombre, que también producimos en nuestro suelo, como el kiwi. ●

El frío del progreso

Los cambios no son sólo en la vida urbana: la introducción del *freezer* en los comercios y en los establecimientos rurales, enchufados al no muy generoso cable de la electrificación rural, provocó transformaciones sustantivas en los hábitos de consumo y en la calidad de vida de la gente del Interior.

No sólo se trata del confort; el pasar de la cerveza caliente en el verano, entibiada en el tanque de agua de pozo tapado con bolsa de arpillera –en las fiestas camperas o en los almuerzos del camino–, que dejó lugar al líquido rubio de la botella empañada, que quema de tan fría en la garganta, y gratifica el ánimo del lugareño y del viajante.

Mucho más importante es la posibilidad de conservación de la carne en el establecimiento, que ha permitido, por ejemplo, carnear un vacuno para guardar. El vacuno –ternera, vaquillon machorra o el que sea–, si está gordo, rinde mucho más que el consumo del lanar tradicional, y que, dados los valores de estos últimos tiempos de lana y ovinos caros, significa el ahorro de unos cuantos pesos.