



Carlos Neves
Gandeiro e comunicador

Antigamente non era mellor

► TEMOS MOTIVOS PARA DARLLES VALOR A TODA A EVOLUCIÓN, A TODA A TECNOLOXÍA E A TODA A XENTE QUE TRABALLA NA CADEA DO LEITE PARA OFRECERLLE AO CONSUMIDOR TODA ESTA VARIETADE DE ALIMENTOS CON MÁIS CONTROL E SEGURIDADE ALIMENTARIA DO QUE EXISTÍA ANTIGAMENTE

Unha recente publicación da miña páxina de Facebook sobre o percorrido do leite desde a vaca ata a fábrica, ante o relato de como transcorría o proceso de recollida do leite hai sesenta anos, sen refrixeración nin pasteurización, alguén comentou: “Bos tempos. Agora xa nin sei se é leite o que bebo”. Non respondín no momento, porque este pensamento, moi común, necesita unha resposta máis longa e fundamentada. O valor dunha cousa depende da cantidade que existe no mundo, da cantidade que temos e da falta que nos fai (no fondo, da oferta e a demanda).

O ouro e os diamantes valen moito porque son escasos, pero, se estamos nunha estrada do deserto e lonxe de todo, unha botella de auga vale máis que o ouro nese momento. Cando temos fame, dámoslles valor aos alimentos. Cando sentimos que existe risco para a saúde, dámoslles valor á seguridade dos alimentos. Na nosa sociedade, no “mundo occidental”, temos abundancia. A maioría da xente ten diñeiro suficiente para comprar comida e ten a poucos metros de casa ou á distancia dun clic unha enorme variedade de alimentos seguros e controlados, pero tamén bota de menos da súa infancia pasada o campo onde viviron as súas avoas, e bótalo de menos porque era máis nova, tiña máis saúde, máis soños e máis anos de vida por diante, pero a vida non era máis doada e o leite non era mellor. Antes de haber máquinas de muxido, tanques frigoríficos para gardar o leite e fábricas para pasteurizar e quitar graxa do leite, as vacas eran muxidas a man, enriba do esterco, baixo o po e o leite era transportado en cántaros de metal levados por carros, sen arrefriar, ata á fábrica ou ao consumidor da cidade.

Na primeira metade do século XX, a calidade do leite era tan baixa que xurdiron en Portugal modernas explotacións e salas de alimentación dentro das cidades, promovidas por benefactores ou polas autoridades, para alimentar os nenos máis pobres con leite mellor que o que levaban do campo as leiteiras, as señoras que transportaban e vendían leite. Ao non haber cadea de frío, era necesario engadir algún conservante ao leite. Non había análise. Moitos nenos e nenas nacían pero non sobrevivían ata á idade adulta a causa da fame e de enfermidades de orixe descoñecida, moitas veces debido á falta de hixiene. Hoxe as vacas son creadas en modernos establos moito mello-

res que os vellos. Teñen seguimento veterinario. Son obrigatoriamente controladas de enfermidades que se poden transmitir aos humanos. Móxense con máquinas de muxido que se lavan automaticamente con auga quente e deterxente. O leite é inmediatamente arrefriado, almacenado no tanque frigorífico e transportado en camiións isotérmicos ata a fábrica, onde non pode entrar sen ser analizado, para garantir que non ten residuos de antibiótico. É filtrado, homoxeneizado, pasteurizado ou ultrapasteurizado para eliminar as bacterias patóxenas e poden quitarlle unha parte da graxa. Colócase en embalaxes esterilizadas e non leva conservantes, polo que pode manter a conservación en frío no caso do leite UHT. É verdade que nese proceso perde algún sabor, pero é máis fácil, máis barato e máis cómodo de transportar, conservar e consumir. É a forma máis razoable de ofrecerlle o leite ao consumidor de forma segura e económica.

Tivo lugar unha evolución equivalente na produción da manteiga, do queixo e dos iogures. Mantéñense e recupéranse produtos artesanais e todos os días xorden novidades no mercado. A pesar de todos os ataques ao leite por parte de quen pretende “ocupar o espazo no estómago” con outros produtos máis caros e menos nutritivos, os lineais de supermercados teñen unha variedade enorme de leite para beber, de queixos, de iogures e agora, recentemente, de moitos produtos a base da proteína do leite.

Producimos un alimento con 10.000 anos de historia e temos motivos para darlles valor a toda a evolución, a toda a tecnoloxía e a toda a xente que traballa na cadea do leite para ofrecerlle ao consumidor toda esta variedade de alimentos con máis control e seguridade alimentaria do que existía antigamente. ■