

Gravitación del discurso higienista en la vida cotidiana argentina. (Aspectos socio/antropológicos, 1880 – 1940)

por Norma Isabel Sánchez

Instituto y Cátedra de Historia de la Medicina. Departamento de Humanidades Médicas. Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires

Resumen

Los pueblos se expresan en la cotidianidad; pero, hay modas, costumbres, hábitos que varían (rápido o lento, según las circunstancias). Gravitan los “discursos” de los políticos, intelectuales, emergentes sociales y, en ocasiones, de los científicos, técnicos o sus intérpretes. En la Argentina, el mensaje de los médicos higienistas (en el período 1880-1940), dejó huellas y esto se puede ver en la manera en que cambiaron ciertas prácticas alimenticias (desde el consumo de las aguas a la elaboración de productos de alta demanda), en la rutina del aseo personal, en la publicidad, en la “aceptación” de la enfermedad y su posible cura bajo nuevas miradas, en las modas del traje y vestido ... El país sucumbió, posiblemente de manera positiva, a tal legado.

Palabras Clave

Higiene. Cultura. Prevención.

Summary

People express themselves in the day to day; but there are fashions, customs, habits that vary (quick or slow, according to the circumstances). The "speeches" of the politicians, intellectuals, social emergents and, in occasions, of the scientists, technicians or their interpreters gravitate. In Argentina, the message of the hygienist doctors (in the period 1880-1940), left prints and this can be seen in the way in which certain nutritious practices (from the consumption of the waters to the elaboration of high demand products), in the routine of the personal cleanliness, in the publicity, in the "acceptance" of the illness and its possible cure under new looks, in the suit and dress fashions ... The country succumbed, possibly in a positive way, to such a legacy.

Key Words

Hygiene. Culture. Prevention

Introducción

El cuidado de los alimentos ocupa un lugar destacado en el escenario de la higiene pública, grupal y privada; en efecto, la humanidad no ha ignorado la importancia que tienen para la vida del hombre y, más aún, está entre los saberes populares antiquísimos la valoración de su uso correcto y el esmero en su elaboración¹.

Concomitantemente, es un tanto universal e histórico vincular la imagen de la mujer con las prácticas alimentarias domésticas (excepto las de situación social privilegiada), pues era más o menos común que ellas se encargasen de preparar las comidas para todos los integrantes de la familia y/o grupo; incluso, en especial en el medio rural, con hábitos previsores, guardando una buena cantidad de “preparados” para los tiempos de escasez o los cambios estacionales.

Antes de avanzar conviene recordar que, en general, asociar lo femenino con lo alimentario, ha contribuido a la construcción social de la diferencia entre los géneros. Durante mucho tiempo hubo una hegemonía de la trasmisión oral del saber culinario y este “trabajo alimentario doméstico” ha estado conectado estrechamente con el cuidado y la salud, la nutrición y, por qué no, la socialización.

Van a ser las mujeres las que levanten la voz, recurrentemente, desconfiando del origen y la calidad de las verduras, frutas, carnes, pescados, vinos y licores, confituras y de igual modo denostando a los locales y lugares de despacho. Harán objeto de su repudio, cuando la ocasión lo merezca, las formas en que se transportan los alimentos y el modo de operación de los vendedores ambulantes y de los empleados en los mercados, ferias, bares, comedores. Les ha preocupado enormemente la proliferación de las ratas y de los insectos y la acumulación de los residuos, donde solía darse el fenómeno del cirujeo y el desparramo de productos, permitiendo que allí hurguen los niños, los hambrientos y los miserables.

En la etapa de nuestro estudio y en nuestro medio, puede decirse que, en general, la preparación de la comida estaba un tanto menguada en su escrupulosidad (no obstante los rigores con que algunas familias se habrán manejado) por la falta de agua corriente, de buenos antisépticos y el conocimiento del fenómeno del contagio. Con alguna frecuencia (y sin mala voluntad) se cometían errores de elaboración o conservación y adulteraciones de los valores nutritivos, originando, cuando faltaba idoneidad en la manipulación, posibles contaminaciones, parasitación, toxicidad (por manos sucias, poca limpieza de los utensilios, presencia de moscas, polvos, esporas, etc.). Esto empeoró ante el hacinamiento poblacional que trajo de la mano la inmigración masiva y desordenada. Lo más evidente fue la desproporción en el crecimiento de los servicios sanitarios básicos.

¹ Posiblemente, figure entre las más antiguas preocupaciones, semejante a la problemática de las basuras, de la eliminación de excretas, de las aguas servidas. Todo parece indicar que más tardía fue la toma de conciencia sobre la importancia del agua potable, la vivienda y el lugar de trabajo saludables, la recreación, la erradicación de artrópodos, roedores y otros huéspedes o vectores de enfermedades humanas, la contaminación del aire, del suelo, etc. Sin dudas que esto tendrá matices, excepciones e incluso son categorías muy vinculadas a fenómenos culturales.

Para que esta situación cambie va a ser oportuna la penetración y aceptación del discurso higienista, la difusión de la llamada revolución pasteuriana² y la toma de conciencia del fenómeno complejo que es la contaminación. Los profesionales realizaron una tarea lenta y continua denunciando las situaciones irregulares y explicando la relación entre falta de higiene y enfermedad. Dos temas fueron en los inicios, sin ignorar otros peligros, de especial consideración: las aguas de consumo y la leche. Se concentraron en conseguir el apoyo de las autoridades y la participación de los mismos potenciales beneficiarios para revertir su peligrosidad. Así, un mapeo por las principales disposiciones sanitarias, permite vislumbrar la cantidad de normativas, ordenanzas, leyes, etc. que se relacionan con la posibilidad de llevar a las casas el agua potable y corriente y exigir a los usuarios su empleo, ya que a veces se resistían, utilizando el argumento del mayor costo. Y, toda una política de control de la leche materna, de su calidad y cantidad, de la labor de las nodrizas, de los dispensarios encargados de su distribución, de los comedores que repartían alimentos, supuestamente, con importantes balanceos nutricionales³. Acá está claro el discurso médico gravitando en el accionar de los políticos.

Podemos ir un paso más adelante. Muchos profesionales estaban al tanto de estudios realizados en varios países de Europa (por ejemplo en Alemania), con alta seriedad, sobre la relación leche-tuberculosis, leche-mortalidad infantil. Por eso, realizaban permanentes cruzadas de educación y, sus buenos contactos con algunos empresarios, hicieron posible que estos tomaran muy en cuenta las denuncias y el impacto que generaba en la población y comenzaran a elaborar los productos con ciertos (y, más tarde, rigurosos) métodos.

² En general se acepta que para fines del siglo XIX las mujeres sabían que era prudente hervir la leche, aunque la mayoría ignoraba las verdaderas razones de esa costumbre. Podemos, como mínimo, recordar algunos sucesos que pueden haber ayudado al afianzamiento de tal práctica: el biólogo italiano Lazzaro Spallanzani, buscando resolver el problema de la generación espontánea, había hervido soluciones logrando, por la ebullición, terminar con los microorganismos que “perjudicaban” a las sustancias; esta idea fue tomada por François-Nicolas Appert y le sirvió para la conservación de los alimentos; técnica muy propicia en una época en que la requerían los ejércitos, tanto es así que Napoleón Bonaparte lo premió, porque tal método de conservación (hervir y precintar) le reportaba ventajas militares y económicas. Por su parte el norteamericano Gail Borden hizo conserva de comida concentrada y nutritiva (por ejemplo, el pemmican) y leche evaporada, después preparó variados concentrados hasta dar pie al comercio de los “alimentos instantáneos”.

Más aún y oportuno para el relato posterior, no puede olvidarse la labor de François Magendie, quien puso la base de la moderna ciencia de la nutrición al trabajar las sustancias nitrogenadas (proteínas) e insistir en su importancia para la vida y que continuó -haciendo un importante salto en el tiempo- Frederick G. Hopkins, con sus estudios sobre el escorbuto, el raquitismo y el enunciado del “concepto vitamínico”, a la vez, ampliados por William C. Rose, analista de la caseína (proteína de la leche), de la treonina y de los denominados aminoácidos esenciales en la dieta. Aparece acá la clara asociación entre química, bioquímica y medicina. A estos, podrían agregarse varios otros nombres.

³ Recuérdese que en el primer tercio del siglo XIX el científico inglés William Prout, hizo una clasificación de los comestibles sobre una base química y los dividió en tres grupos que hoy denominamos carbohidratos, grasas y proteínas, punto inicial para la comprensión de las complejidades de la dietética.

De ese modo se ayudó a construir el saber alimentario: diferenciar entre lo que es bueno para el niño y para el escolar, para el hombre adulto y el anciano, para la mujer joven, la embarazada y la madura. Los profesionales comenzaron a hablar de *enfermedades por dieta deficiente* y, algo después, a difundir el concepto de *vitamina*. Asimismo, emergió tibiamente un vocabulario alimentario medicalizado, que se armó a partir de lo escuchado en la escuela, la visita al médico, las revistas, etc., la mayoría de las veces sin que el público comprendiese con exactitud de qué se trataba, pero, sí entendiéndolo que el alimento es el combustible del cuerpo, que permite crecer, estar sano, sobrevivir y que existe una vinculación entre alimentación y salud. Aún más, que tiene relación con la capacidad de trabajo y éste, el operario lo sabía, es un instrumento para facilitar la supervivencia del grupo.

Desde el *Departamento Nacional de Higiene (DNH)* y la *Asistencia Pública y Administración sanitaria (APyAS)*, uno en el orden nacional y la otra en el área de la Capital, funcionarios y médicos buscaban contactos con los poderes políticos, con los concejales, legisladores, funcionarios para conseguir leyes, ordenanzas, reglamentaciones que sancionasen y multasen a quienes violentaban las normas de higiene. Se dieron pasos escalonados: dictado de la normativa, reglamentación y vigilancia. Por supuesto, que no faltaban quienes transgredían las disposiciones por ignorancia o por picardía comercial. Ayer, como hoy, existieron empresarios movidos por la ambición desmedida, el deseo de acumular riquezas sin freno, la anestesia moral ante la evasión impositiva o el cumplimiento de las mínimas leyes, pisoteando todo atisbo de solidaridad, justicia y equidad: en resumen, cometiendo graves violaciones éticas⁴.

También se procuró la colaboración de los diversos ministerios. Por ejemplo, jugó su papel destacado el de *Agricultura* (precedido por el *Departamento* de igual nombre), interesado por los estudios de semillas, los créditos a los productores, las experiencias e investigaciones agropecuarias, los elevadores de granos⁵. Desde allí se promovieron las industrias algodonera, apícola, azucarera, cerealera, forestal, frutihortícola, ganadera, lechera, olivícola, de tabacos, teatera, vitícola, yerbatera, etc. y alimenticia. Se dictaron algunas normativas al respecto⁶. Esto sin olvidar la importancia de las *oficinas químicas* (nacionales o municipales) que, ya hemos dicho, entre sus variadas tareas incluía el control de los alimentos.

⁴ Más adelante se enfrentarán con los derechos del consumidor y las sanciones morales que estos aplican. Hoy, se reclama a las empresas como mínimo: trato limpio con los clientes, buen entendimiento con sus empleados, preservación del medio ambiente, interés por las cosas públicas, re-inversiones y decisiones responsables.

⁵ Tenía una *División de Ganadería*, que reglamentaba la policía sanitaria de los animales. Por la Ley N° 3.959, de Policía Sanitaria Animal, se organizaron los servicios de higiene pública aplicados a los productos y elaboraciones de naturaleza animal, destinados a la alimentación. Así aparecieron los inspectores que controlaban mercados de ganados, tambos, lecherías, fábricas de embutidos, carnicerías, etc. También los otros ministerios estuvieron, directa o indirectamente involucrados con el asunto de la higiene.

⁶ Un ejemplo: la Ley N° 4.165 prohíbe el uso de edulcorantes artificiales. Después, otras, reglamentan el uso del caramelo en las bebidas.

El otro recurso fue el educativo: de manera simple o no tanto, se enseñó e instruyó sobre qué es o cómo se produce la contaminación, adulteración, infestación de los alimentos. A tal fin, fue muy importante la participación de varios técnicos (desde médicos, químicos, farmacéuticos, veterinarios, ingenieros a maestros, enfermeros, ecónomas, visitadoras de higiene, etc.); valiosas fueron las clases de economía doméstica que se impartían en las escuelas para señoritas⁷, las conferencias destinadas a padres y a la sociedad en su conjunto, con un lenguaje simple pero, a la vez, de alto impacto y poder de convencimiento.

Colaboró enormemente a la difusión de estas novedades, el espacio que se le dio en las fuentes informativas escritas (como los diarios y las revistas femeninas e infantiles) y, más tarde, la radio. Las notas que levantan el discurso médico y la publicidad que también se valió de él, se remontan casi a finales del siglo XIX y vinculan claramente la salud con la ingesta adecuada y confiable: carteles, afiches ubicados en oficinas públicas o zonas de mucho tránsito cumplieron un cometido específico. Más aún, comenzaron algunas referencias a prescripciones y prohibiciones nutricionales y, a tal fin, recuérdese lo dicho en capítulos anteriores sobre el *Instituto de Nutrición* de Escudero y la *Escuela de Dietista* que hará una campaña importante sobre educación alimentaria.

Como sucede en todo país, en el nuestro la comida estuvo muy relacionada a razones de producción, de cultura, de tradición, pues como en cualquier lado del “planeta culinario”, la historia, la geografía, el clima, la economía y un cúmulo de otras variables se ven reflejados en la dieta de su gente. La industria alimenticia, de importantes volúmenes, fue una de las actividades más dinámicas, la que movió poderosos capitales, una de las mayores peticionantes de mano de obra, pues no sólo abasteció al mercado interno sino que dispuso de excedentes de exportación: vivió ciclos de expansión y de retracción, de cifras notables de envíos y de bajas de demandas, de políticas públicas librecambistas a otras, de corte dirigista, que acompañaron el proceso económico nacional. Todo afectó a los niveles de empleo y retribución de los asalariados que, muchas veces, vieron caer su poder adquisitivo y, por ende, disminuir el consumo (en cantidad o calidad). Asimismo, le dio variedad de ocupaciones a las mujeres. De ese modo: las de los centros fabriles, de estratos medio y bajo, aportaron, con su fuerza laboral, un salario al hogar muy útil para escapar de la miseria, ascender en la escala social, mejorar el estándar de vida, enviar a los hijos a estudiar y asegurarse ahorros para la vejez.

Va de suyo que la industria alimenticia estuvo vinculada a otras actividades (como las del frío, vidrio, cartón, hojalata, papel, azúcar, química, transporte, envases). En un principio, la empresa rural desató un proceso de eslabonamiento con adición de valor de baja sofisticación que, de todos modos, benefició al consumidor final. Después, hubo empuje hacia delante con la aparición de compañías de importante talla en el rubro de alimentos, bebidas y textiles, mientras

⁷ En general, para las jóvenes de clases media y media/alta, de tal modo que creaba una brecha con las mujeres de estratos inferiores. Cuando se tomó conciencia sobre la necesidad y conveniencia de que las empleadas domésticas también conocieran las normas higiénicas, comenzaron a dictarse cursos para preparar a las que iban a trabajar en las casas de las familias acomodadas. En ese sentido, son claros en nuestro medio los cursos dictados por los grupos católicos, para formar personal de servicio eficiente, como ya hemos señalado en otros capítulos.

se potenciaba al ferrocarril, a la construcción, a las fábricas de maquinarias e implementos agrícolas, a la actividad maderera, sin olvidar que el Estado colaboraba con inversiones en infraestructura.

Hubo productos muy o escasamente solicitados desde el exterior, adquiridos según los propios avatares de los países compradores; en ocasiones se disfrazaron los verdaderos motivos de la disminución de las compras, ocultando las auténticas razones (argucia que les permitió la tarea de hacer nuevas solicitudes, en caso de ser necesario). Así tenemos, a modo de ejemplo, cómo apelaban a la preocupación por la existencia de las moscas en las frutas o aftosa en las carnes cuando no había interés por estos artículos que, por otra parte, no era totalmente falso y, queriendo o no, dio pie a que los empresarios tomaran razón de su existencia y procurasen ponerle remedio.

Otro asunto al que se debió prestar atención fue el de los embarques; efectivamente, los compradores tenían sus exigencias y si se pretendía mantener las relaciones comerciales hubo que ajustarse a los rigores reclamados y eso llevó a que mejorasen las prácticas higiénicas, de las que salieron beneficiados los mismos lugareños. Comenzaron las inspecciones en las dársenas, vapores, bodegas de barcos, vagones de carga de los ferrocarriles, etc.

Es fácil advertir en el discurso de los higienistas una marcha que arranca con el llamado de atención sobre la necesidad de producir y consumir alimentos higiénicos (en cualquier momento y ciclo de la vida) y avanza hasta un punto que los considera como un recurso de la medicina preventiva y restauradores del deterioro biológico. Pero, tal “propuesta”, no fue patrimonio exclusivo de los médicos, pues se sumaron veterinarios, químicos, farmacéuticos, odontólogos, agrónomos.

En efecto, especial gravitación tuvieron los farmacéuticos: por un lado, tenían credibilidad social (por eso era un profesional muy consultado, valorado en la medida que el público lo asociaba a la tarea de laboratorio, a la preparación artesanal del medicamento) y por otro, resultaban más llanos, menos complicados en su lenguaje, más accesibles que los médicos: bastaba con acercarse a la farmacia y él evacuaba cualquier duda.

La industria alimenticia

La particular geografía de nuestro país, con suelos propicios para cierto tipo de labores, nos condicionó a la producción agrícola. Además, consintió una suerte de acostumbramiento a esta tarea y, si bien se innovó, fue siempre dentro del mismo ámbito, con escasas variaciones y aperturas a otras especializaciones. La diferencia es que, lentamente, sin abandonar del todo la producción en pequeña escala, se avanzó a la de mayor volumen, utilizando maquinarias, que resultaban en un principio complicadas y costosas, con uso intensivo de la fuerza motriz. Para satisfacer los requerimientos, se incorporaron a la producción áreas antes no explotadas y escasa o nualmente pobladas. Apareció el ensamble agro-industria, que permitió generar cadenas de valor, que se expresó en la captación de capitales y tecnologías, más capacitación de operarios, ampliación del mercado interno, rentas crecientes para unos y mejoras salariales para otros. No hay ninguna novedad en afirmar que faltó la diversificación, la apertura a mercados más

dispares (para romper la dependencia de los ciclos externos), la búsqueda de mejores equilibrios regionales.

De todos modos, algunas de estas agro-industrias son de vieja data y aceptación en el mercado local e internacional. Nos referiremos concretamente a una pocas:

1. La molinería

Por ser ésta una zona rica en granos, dio lugar a una gran elaboración de panes, galletitas, fideos, aceites, etc. de alto consumo local. Además, se relacionó muy bien con los gustos alimenticios de los recién llegados (como italianos y españoles) que, no sólo los demandaban, sino que sabían producirlos (aunque debieron aceptar algunas variantes locales)⁸. Sin embargo, con frecuencia, aparecían las críticas a los modos de elaboración, al abuso de conservantes y otras deficiencias. No se escaparon de tales denuncias, las exportaciones de cereales a granel, en harinas o aceites: se hablaba de la falta de rigores en las molindas y de aseo tanto en la manipulación como en los operarios; de la contaminación por presencia de roedores en los silos, con todos los peligros que conlleva y proliferación de gorgojos y otros insectos.

Hubo, de la mano, inversiones en equipos de molienda, en la selección de semillas, de razas de ganado, en investigación científico-tecnológica (para hacer frente a las plagas, enfermedades de plantas y animales), en agroquímicos, herbicidas, plaguicidas y fue necesario aprender a hacer su buen uso para evitar males mayores. Una de las grandes preocupaciones fueron las langostas que devoraban cultivos enteros y arruinaban económicamente a agricultores-propietarios y sus contratistas o aparceros. Justamente ahí debemos detenernos: no siempre se le brindaba al operario la ropa adecuada para hacer sus labores, no se lo preparaba con antelación y se originaron casos, frecuentes, de intoxicaciones individuales y colectivas, llegando hasta el consumidor.

Vamos a brindar una muestra paradigmática: en 1905 nació la *Cámara Arbitral de la Bolsa de Cereales de Bs As*, que actuó en beneficio de la producción y comercialización de granos. Colaboró con las actividades agropecuarias y la modernización productiva, implementó premios para los chacareros innovadores, hizo concursos de calidad, mantuvo una oficina de análisis, promovió los patrones de estandarización de la producción, reguló los rigores del acopio y embolsado de exportación y las prácticas de manipuleo.

Entre las empresas destacadas del rubro, aparecen:

* *Bagley*. Elaboraba variadas golosinas como las galletitas, tortas o budines ingleses, “envasadas en latas herméticamente cerradas”. En 1864 agrega su aperitivo *Hesperidina*⁹. En

⁸ Las primeras generaciones de hijos de inmigrantes todavía mantenían una homogeneización con los gustos culinarios de sus mayores, que las posteriores fueron perdiendo paulatinamente.

⁹ Aún hoy puede leerse en su etiqueta: Marca argentina nº 1. En una publicidad que apareció en el primer número *The Southern Cross* (16/01/1875), leemos: *Hesperidina: con soda o agua es la bebida más*

una publicidad (c. 1920) promocionando tres de sus productos, decía: “*Tú curas, yo curo, él cura, nosotros cuidamos el apetito ...*” (1).

* Tuvieron su importancia las líneas de *Terrabusi* y de *Canale* (1875). Por lo general, apelaban al criterio de la seriedad en la elaboración de los productos.

* Otra que se destacó fue la de *Ernesto A. Bunge* y *Jorge Born*, que en 1901 organizó *Molinos del Río de la Plata*, gigantesca empresa alimentaria (aceites, farináceos, fideos).

* Para 1910 ya se había instalado Torcuato Di Tella con una fábrica que producía máquinas para amasar pan. Después viró a motores, surtidores de nafta y electrodomésticos.

Antes de cerrar, releamos una gráfica:

VITAGRAM, *hará de su sonrisa una real y constante expresión de salud. Elimine diariamente las toxinas de su organismo y sonríale a la vida comiendo VITAGRAM. Solicítelo a cualquier sucursal de Grandes Despensas Argentinas o a los repartidores de Panificación Argentina* (2).

2. Los dulces

Fue un trabajo artesanal de viejo afianzamiento local, pues había un gran gusto por su fabricación hogareña. Con frecuencia en los envases se formaba una capa de moho, hasta que se enseñó a esterilizar los frascos y hacer un mejor cierre. A los higienistas, les preocupaba mucho su empleo en pastelerías y en las confituras de venta callejera porque estaban pensadas para los niños que se transformaban, por ende, en un potencial grupo de riesgo.

Con el tiempo y de manera especial en las grandes urbes, comenzó a haber una gran demanda de productos industrializados y las amas de casa los adquirieron, con un lento desplazamiento de los caseros. El gran desarrollo de la industrialización de los dulces, dio trabajo no sólo en las zonas litorales y pampeanas, sino también en regiones del interior.

* En 1887 se formalizó la empresa *Benito Noel & Cía*. Realizaba empaquetados y etiquetados atractivos y era habitual ver su promoción en las revistas para niños y amas de casa.

3. Los chocolates

* La fábrica de chocolates *Godet* se instaló en 1862. Le pertenecía a un empresario de origen galo, uno de los propulsores de la *Cámara de Comercio Franco-Argentina*. Presentaba elegantes estuches, muy solicitados por las familias de buenos ingresos económicos.

* De igual modo, resultaban muy demandados los chocolates *Águila* de *Saint*, en envases económicos y no tanto, pensados estos últimos para clientes exigentes.

refrescante y saludable para el calor. Cuando usted pida Hesperidina, asegúrese de obtenerla puesto que muchas personas inescrupulosas, por recibir una ganancia extra, le darán un artículo espúreo/falso. Dos cosas a destacar: se reafirma lo de saludable y menciona la competencia desleal y adulteración de productos.

Existió una presunción colectiva, también radicada en Europa, que el chocolate tenía propiedades curativas: como antidepresivos, calmantes, digestivos. En tal sentido, hubo una variedad de bombones que se recomendaban con fines terapéuticos y hasta en las farmacias se exhibían las bomboneras y carameleras, más una diversidad de otras golosinas.

4. La leche y sus derivados

Verdaderamente, fue éste un tema central para los médicos. Más allá de sus desvelos por la leche materna estaba la preocupación por la leche animal. Hicieron múltiples denuncias, cuando la situación lo reclamaba, atacando el problema de su mala calidad desde diversos ángulos. Vamos a seleccionar algunas, útiles porque nos pintan la época.

* Unas críticas iban dirigidas a la industria tambera. El país, por la gran abundancia de ganado bovino, era un importante productor lechero y los tambos proliferaban en las proximidades de la Capital, originando olores pestilentes y todo tipo de suciedades. La situación se agravaba en los meses de calor, por el fermento del líquido en los tachos lecheros y la multiplicación de las moscas. Contra esto, fueron insistentes, machacones; la situación mejoró -mucho después- cuando aparecen los camiones recolectores refrigerados y la leche fue llevada al frío y después envasada, previa desinfección de las botellas.

También renegaban de la venta callejera de los ordeñadores, quienes iban con sus vacas y entregaban al cliente los jarros de distintas medidas. Enseñaron a las madres la falacia de creer en sus virtudes, si previamente no tomaban los recaudos de usar recipientes limpios y hervir el líquido antes del consumo. Les hicieron comprender la relación que guarda la leche en mal estado con los vómitos y diarreas.

* Otras apuntaban a los falsos o ineficientes controles que, por más de una razón, no detectaban o dejaban pasar situaciones de alta peligrosidad.

En esta tarea contaron con la colaboración de los veterinarios. Tanto es así que aparecieron algunas tesis doctorales de la Facultad de Agronomía y Veterinaria, que tocaron directa o indirectamente el mismo asunto. Estos escritos, venían a sumarse a las numerosas investigaciones médicas que pusieron el acento en igual problemática y, en conjunto, interesaron a la población sobre los peligros de las enfermedades más comúnmente transmitidas por leche contaminada: tifoidea, disentería, tuberculosis e infecciones por estreptococos, brucellas, salmonellas.

* Llamaron la atención sobre los peligros de la venta ambulante de helados (y otros comestibles), por la posible contaminación bacteriana. Apelaron, de manera especial, a la denuncia a través de los periódicos. Delataron la ineficiente elaboración casera de quesos, leches quajadas o yoguradas y caseína.

* Solicitaron la colaboración de los poderes públicos. Un muestra puntual, de la multiplicidad que existe, lo encontramos en 1908, cuando un concejal capitalino defendió un pedido enviado

por la dirección de la APyAS, a cargo de Penna, quien reclamaba dos cuestiones específicas: una, la inmediata esterilización de la leche. En este caso es Baldomero Sommer el que dice:

“(viendo la manera radical con que Penna se expresa) *tuve el honor de ser asesorado por el profesor Roëmer que se encontraba en ese momento en esta capital, y que es ayudante del célebre profesor Berhing, de Alemania, descubridor del suero de la difteria, quien ha hecho estudios sobre la leche ...*

... comprendí que era el filtraje de la leche, la pasteurización, la esterilización, la budderización¹⁰, la perhidrasación o la maternización el único medio ... (adecuado)”.

El otro requerimiento tenía que ver con la toma de provisiones para evitar las “trampas” o adulteraciones de los expendedores:

“(deben desaparecer esos) -continúa Sommer- *pequeños carritos que se ven en las calles, que no sé cómo se pueden permitir, en los que se hace manteca con la misma leche que expendén, por medio de unos aparatos que van unidos por medio de una correa a la rueda del vehículo que los pone en movimiento al ponerse en rotación*” (3).

Con algún índice de frecuencia se dio la combinación médico/concejal, como en el caso citado, y de esa manera se aceleraba el tratamiento de los asuntos de alta gravitación sobre la salud de la población. Porque el municipal tomaba en sus manos el proyecto, lo informaba y conseguía, si sus pares lo estimaban prudente, el voto afirmativo.

* Hicieron todo tipo de campañas educativas: conferencias, notas en los medios de comunicación masivos, congresos (como los de *lechería*), reuniones, denuncias y llegamos a 1926 cuando se reunió la *Primera Conferencia Nacional de Higiene de la Leche*, auspiciada por el DNH, a punto de expirar el mandato de Aráoz Alfaro, su propiciador, quien, coherente con el ánimo que lo había guiado siempre, apoyó todo tipo de iniciativa que protegiese la inocuidad del vital alimento. En esa oportunidad Susini presenta su informe *La provisión de la leche, la higiene pública y la economía social*.

* Apuntaron a las empresas, reclamándoles tareas de pasteurización y buenos controles sobre quienes tenían el contacto ocupacional (peones rurales, tamberos, ordeñadores, transportistas). Un tema que los afligía enormemente era el de la tuberculosis en las vacas y la alta posibilidad de contagio entre los peones de faena y el público consumidor. Más adelante (asociados a diferentes profesionales), apelaron al daño económico: haciendo que los propietarios tomaran conciencia de las pérdidas que se originan por falta de los recaudos necesarios o por negarse a aislar o sacrificar los bovinos infectados.

Otro gran capítulo fue la brucelosis; se enseñó que la presencia de la enfermedad originaba abortos en los animales-hembras (con la consiguiente pérdida de las crías y retrasos en la

¹⁰ Descubrimiento del ingeniero danés E. Budde, que agrega agua oxigenada al 3 por mil. La leche de Budde o buddeizada, es la esterilizada por la adición de agua oxigenada y calentamiento consecutivo.

parición) y en los machos la aparición de la orquitis. Comenzaron a señalar cómo esta zoonosis podía transformarse, después de la aftosa, en una plaga destructiva del ganado.

Frente a esto, ciertas empresas, con rápidos reflejos, acometieron con audaces publicidades donde explicaban a los clientes las bondades de sus mercancías, los controles de calidad que practicaban, la seguridad que su consumo garantizaba: es el caso de *La Vascongada*, la *Central*, la *Martona*, la *Granja Blanca*, la del *Dr. Enrique Pérez*, la *Swift*, que, ciertamente, adquirieron máquinas pasteurizadoras, envases apropiados, etiquetas identificatorias y eliminaron el desnate. Algunas empresas muy conocidas fueron:

* *La Martona*, establecida en 1889 por Vicente L. Casares y si bien comenzó como expendedora de leche, más tarde, diversificó sus actividades. Veamos un caso: el director Miguel Casares le encargó a su sobrino Adolfo Bioy Casares un trabajo donde se exaltarán las virtudes de la leche cuajada y los yogures. Éste invitó a Borges y entre los dos redactaron el folleto *La leche cuajada de la Martona*¹¹. Comienza así:

“La leche cuajada limpia el organismo del hombre; dentro de él, ensancha su vida. Los mayores arcanos suelen estar a nuestro alrededor; también algunas maravillas; la costumbre excusa la conciencia, miramos sin ver y, lo que es peor, creyendo que nada queda por ver y vamos a lo remoto, menos inalcanzable que lo inmediato, en busca de esfinges y de maravillas. El elixir de la larga vida, de los cuentos y de algunas débiles fallas de nuestra desesperanza, es por todos conocido: la leche cuajada, alimento de Matusalén” (4).

* En 1891, *La Delicia*, de Emilio Lahore y Andrés G. Elowson.

* *Nestlé*, suficientemente conocida desde fines del siglo XIX; su leche en tarros se vendía en farmacias y almacenes (contrarrestando la diferencia con la de expendio “suelta”) y en sus etiquetas decía *“Nunca está adulterada, nunca se corta, siempre es pura y saludable”*. En 1913 esta empresa instaló la sucursal de *Nestle & Anglo Swiss Condensed Milk Company* para establecerse formalmente en 1930. Entre los muchos alimentos, se destacaba en las golosinas y chocolates, sin faltar la *Harina Láctea*, *“alimento ideal y completo para niños, convalecientes y ancianos”*. En una de sus tantas gráficas, leemos, en alusión a la leche condensada: *“fuente inagotable de salud. La máxima limpieza, la más estricta higiene preside su elaboración ...”*.

* En 1929 se habilitó a *La Serenísima*¹². Todavía en la actualidad apela a las virtudes de sus productos.

* En 1938 *SanCor*, que aglutinaba a 16 cooperativas de Santa Fe y Córdoba.

Curiosamente, en una época, se recomendaba la manteca para prevenir el resfrío y el surmenage. Así por lo menos lo decía la *Manteca Tulipán*.

¹¹ Fue el primer trabajo conjunto que realizaron Borges-Bioy Casares. El subtítulo decía: *Estudio dietético sobre las leches ácidas (folleto con recetas)*.

¹² *Fábrica de Muzzarella y Ricota*; propiedad de Antonino Mastellone.

5. La carne y sus derivados

Múltiples fueron las denuncias sobre la negligencia en los mataderos, saladeros, curtiembres, fábricas. Aludían a la falta de controles sanitarios (sobre las herramientas, útiles y ropa de trabajo, locales y el estado general de los obreros y operarios), a la proliferación de perros vagabundos, ratas, roedores, insectos, a los pestilentes desperdicios, a las escasas o nulas inspecciones veterinarias (se faenaban animales con brucelosis, tuberculosis, hidatidosis, tenias, amebas, triquinosis, parasitosis, carbunco o antrax maligno¹³, etc.) y a las altas probabilidades de contagio para el hombre.

Algo cambió cuando comenzaron a fabricarse las carnes enlatadas y se puso cuidado en lograr mejores formas de cocción y preservación. Antes de esto, se puede hacer un poco de historia: en 1877 ya se exporta carne enfriada a Europa¹⁴, al principio con resultados poco satisfactorios, abandonándose los envíos de ganado en pie. Lentamente mejoraron los resultados por la aplicación de la cadena de frío y la aparición de inspectores nacionales y municipales, que no sólo observaban los locales y las prácticas sino también la calidad de la tarea del trabajador. Aumentaron los controles veterinarios y se hizo un ajuste según las exigencias de corte internacional para mantener y acrecentar las posibilidades de exportación. Así, tanto el Estado como los mismos empresarios se vieron ante la obligación y necesidad de respetar ciertos reclamos de los compradores y de prestar especial cuidado a los controles, advirtiendo que el costo no era tal: más bien, se transformaba en una inversión de pronto recupero¹⁵. Finalizando el siglo, los barcos-frigoríficos se movían con comodidad llevando las carnes nacionales, estibadas según los reclamos externos.

¹³ Común en el ganado lanar, bovino y equino. Por entonces, apareció una tesis de veterinaria muy ilustrativa: la de Justo Urquiza Ancorena, *Nociones sobre el carbunco* (1919). Al país había llegado la vacuna anticarbunclosa de Pasteur, a quien le fueron de gran valor los estudios previos de Koch. Otras inoculaciones preventivas fueron las de Chaveaux y de Julio Méndez. Después se agregaron nuevas vacunas, como las de José Lignières y la de Federico Sívori. Ampliar con: Pérez, Osvaldo A. *Historia de la veterinaria en el Río de la Plata*. Bs As, Impresora del Plata, 1994.

Por su parte, el patólogo norteamericano Theobald Smith, había determinado que la fiebre del ganado en Texas se debía a un parásito protozoo y señaló la gravitación que en este proceso tenía la garrapata: primer indicio de que la enfermedad podía propagarla un artrópodo.

¹⁴ Las primeras exportaciones de cereales y carnes congeladas se hacen en la presidencia de Avellaneda; se usó el puerto de San Nicolás, cargándose los vapores *Le Frigorifique* y *Le Paraguay* (1877). Poco después aparecieron los primeros frigoríficos. Para que se iniciara/afianzara la denominada “era de la electricidad” tuvieron alta gravitación los aportes de: Michael Faraday, Joseph Henry, Ferdinand Carré, William Stanley, Guglielmo Marconi, George Westinghouse, Thomas A. Edison (con sus más de 1.200 patentes de inventos y, además fundador -en 1880- de la revista *Science*).

¹⁵ Sólo a modo de ejemplo, se puede recordar que en 1922 apareció la *Revista de la Asociación Argentina de Criadores de Cerdos*, donde se publicita que la entidad realizaría una campaña sanitaria contra las enfermedades propias de este animal. La peste porcina clásica es una enfermedad virósica, como la aftosa, que no perjudica al hombre pero origina trabas comerciales y en ciertos lugares se utiliza como barrera para-arancelaria.

Para entonces habían comenzado las exposiciones ganaderas en Palermo, responsabilidad de la *Sociedad Rural Argentina* (SRA)¹⁶ y se exhibían ante la vista del público las nuevas cruza, razas y los ejemplares paradigmáticos en cantidad de carne o producción de leche.

Otro gran tema era el de los embutidos, chacinados y fiambres. Muchos se hacían artesanalmente y, aunque en apariencia tenían alta calidad, con frecuencia los animales utilizados no eran inspeccionados y podían tener enfermedades de contagio masivo. No todos los manipuladores estaban en condiciones de respetar las mínimas condiciones de seguridad y esto originaba altos índices de morbilidad. Supuestamente, los elaborados en las fábricas, reunían las condiciones necesarias; pero, aún así, hubo marcadas deficiencias y eran motivo de críticas y denuncias. Los entendidos buscaron desalentar el consumo de tales productos (con poco éxito en el medio rural). Todo se complicó cuando se detectó la fiebre aftosa¹⁷. Por ejemplo, el *Board of Agriculture* de Gran Bretaña fijó prohibiciones al ingreso de ganado en pie o carnes congeladas y eso preocupó desde los productores y criadores a los matarifes y exportadores. La situación fue motivo de atención, primero, del *Consejo de Higiene Pública* y luego del *DNH*. Amén de las oficinas públicas vinculadas a la ganadería. Se movilizó la SRA, con su gabinete de investigación¹⁸, se pidió ayuda a los entes oficiales y, posteriormente, se crearon otros organismos, íntimamente vinculados a esta nueva realidad: se pusieron a trabajar en protocolos sanitarios. Claramente nació el trabajo interdisciplinario entre profesionales de la salud (locales y extranjeros), instituciones científico-tecnológicas y la universidad (5).

Asociados médicos y veterinarios (y algunos otros especialistas) abrieron paso a la sanidad agropecuaria, mientras se reclamaba calidad e inocuidad de los alimentos, pues el país no podía darse el lujo de tener tropiezos en esta materia y debía aceptar los requerimientos para mejorar el estándar sanitario interno y externo, logrando una organización privada y pública adecuada a tales fines. Se legisló en tal sentido.

Se intensificaron las formas de aprovechar aquello antes considerado desperdicio (entrañas y vísceras de los animales, pelos, pezuñas, etc.). Incluso, la inseminación artificial bovina se

¹⁶ Se toma el año 1866 como el inicio de sus actividades. El médico Roberto Wernicke fue uno de los investigadores del laboratorio de la SRA. Hay que advertir que es el “aire de la época”: en 1871 se realizó la *Exposición Industrial de Córdoba*, en 1875 se creó el *Club Industrial* y en 1878 el *Centro Industrial Argentino*. La UIA organizó la *Exposición Industrial del Centenario*.

¹⁷ En rigor de verdad ya se sabía de su existencia desde 1870.

¹⁸ A pedido de los hacendados argentinos, preocupados por epidemias desconocidas, el *Instituto Pasteur* había recomendado la contratación del bacteriólogo J. Lignières, buen conocedor del carbunco y la aftosa, para quien el país no hacía aplicación correcta ni contralor adecuado de las leyes sanitarias. Las autoridades, por su parte, pretendían bajar los decibeles de la denuncia, dándole menor importancia a las epizootías para poder mantener la exportación. Pero, en 1910 se reconoció oficialmente la existencia de la aftosa y se tomaron medidas para combatirla. En 1929 hay una gran epidemia en EEUU y se cierran las importaciones provenientes de zonas aftósicas. Situación que, por otra parte, le vendrá muy bien al país del Norte para no tener la competencia de las carnes argentinas.

desarrolló a partir de los primeros años de la década de 1940 con el propósito de mejorar la producción ganadera. Más tarde, sería la *Cámara Argentina de Biotecnología de la Reproducción e Inseminación* la encargada de potenciar los rindes económicos y/o nutricionales, a través de sus bancos de semen, embriones y profesionales capacitados en teriogenología o terioterapia (quienes, a través de sus cátedras universitarias o laboratorios de investigación, ofrecían un aporte importante mientras capacitaban a nuevas camadas de estudiantes).

5.1. Matadero de Liniers (6)

Las autoridades, ante las reiteradas críticas por falta de aseo más la necesidad de ajustarse a las nuevas exigencias, decidieron poner límite a prácticas ancestrales, reacias a aceptar los reclamos de los tiempos y procedieron a clausurar los locales más denunciados. Se cerraron vetustos mercados, ferias callejeras, depósitos mugrientos; otros se reciclaron o rehicieron.

Un trato especial merecieron los *Viejos Corrales* (en Parque Patricios), donde se realizaban las faenas más importantes para abastecer el radio capitalino y zonas anexas: la Municipalidad los cerró definitivamente y trasladó las actividades a otro lugar más alejado. Nació el *Mercado de Liniers*¹⁹, donde funcionó un matadero que mejoró, menos de lo deseado, las normas de higiene e impuso otras condiciones de trabajo. Sin embargo, a los pocos años nuevamente comenzaron las desaprobaciones y condenas: la zona se pobló de reseros (es decir, compradores de reses y los matarifes) y, poco a poco, se transformó en un barrio populoso, con fábricas (como las de sebos y jabones), hogares humildes, prostíbulos y ambientes perniciosos. En el verano, particularmente, el aire se tornaba nauseabundo.

Además, no obstante algunas disposiciones que establecían la obligatoriedad de filtrar las aguas servidas antes de arrojarlas en los cursos tributarios del Riachuelo se seguía derramando sin respetar tales requerimientos y todo tipo de desperdicio, tripas, grasas, sangre, flotaba en el cauce. Los vecinos reclamaban trabajos de entubamiento, los ingenieros proyectaban, los higienistas apoyaban la iniciativa y todo seguía más o menos igual.

Esta afirmación, no implica desconocer que se hicieron obras, inversiones, traslados; por ejemplo, en la década de 1920, la habilitación del *Frigorífico Municipal y Depósito de Distribuidores de Carnes* o del *Mercado Municipal de Hacienda*, fueron medidas acertadas²⁰.

Por lo general, era una actividad sucia que contrataba personal que se desempeñaba en ambientes húmedos, fríos, cubiertos de desechos, donde no resulta fácil mantener la limpieza, el

¹⁹ En la localidad de Nueva Chicago; tenía este nombre, recordando a la ciudad de los EEUU que también concentraba las tareas vinculadas a la faena de ganado. La Municipalidad colocó la piedra fundacional en 1889 y se habilitó en 1901. Con el tiempo, la zona fue denominada *Mataderos*.

²⁰ En el curso de su historia cambió más de una vez de dependencia: en la década de 1950 pasó a la órbita nacional; es decir tanto el *Mercado Nacional de Hacienda* como el *Frigorífico*, dependían del *Ministerio de Economía*. Ocupa un total de 34 hectáreas.

orden. Sin embargo, después de muchas décadas, en la actualidad, algunos cumplen los ideales proyectados en las anteriores.

6. Las bebidas alcohólicas

Si bien existían desde antaño bebidas de importación no faltaban las elaboradas de manera familiar y artesanal, hasta que llegó la fabril local. Se consumía vino y cerveza, bebidas espirituosas y refrescos, ginebra, jerez, cognac y champagne; todo vinculado a los diferentes gustos de los estratos sociales y tradiciones. No estuvieron ausentes las denuncias de los entendidos, señalándolas como de preparación precaria.

La costumbre popular enfatizaba que las bebidas alcohólicas eran muy buenas para la salud y que hasta los médicos las aconsejaban como tónicos energizantes y por sus propiedades digestivas. Existieron propuestas publicitarias en este sentido: una -entre las muchas posibles de comentar- era una pieza gráfica en la que se mostraba la imagen de una religiosa recomendando a los enfermos y a los niños una copita de vino, para “abrir el apetito”!

Es posible que algunos profesionales así hayan pensado; pero, en general, los más destacados higienistas fueron furibundos denostadores del alcohol (sobre todo cuando el consumo se hace en exceso) y apoyaron todo tipo de campañas para desinteresar a la población a su ingesta. No sólo hablaban de la mala calidad del producto sino de sus consecuencias nefastas. En esta línea hubo católicos, socialistas, liberales, conservadores, etc. No era una cuestión ideológica; era un temor por los efectos secundarios que origina, en especial entre la población más carente e, incluso, entre las mujeres y niños.

Se repitió acá el conflicto de intereses. Mientras los productores veían a las bebidas alcohólicas como un factor de desarrollo económico y el Estado como una fuente de ingresos (a través de los impuestos), los médicos de la línea anti-alcohol, tenían una visión negativa, como generador de males individuales y colectivos, como lo era -aunque en menor medida- el tabaco.

Entre las empresas más destacadas estaban:

- * La fábrica de cervezas (de Emilio) *Bieckert*, inaugurada en 1860.
- * La *Cervecería y Maltería Quilmes*, instalada en 1890.

Posibles publicidades a comentar son las que aseguraban que: el *Extracto de Malta Quilmes* o la *Malta Palermo*, estaban indicadas para las “*madres que crían, para los débiles y enfermos*”. Una vez más, aparece la presunción popular sobre los efectos provechosos de determinados productos, si bien debe aceptarse que, por ser aquella una cebada germinada artificialmente y luego secada, contiene dextrina, maltosa y diastasa y de ahí que, para algunos, podía ser utilizada como digestiva y nutritiva en la tuberculosis, cólera infantil y otras enfermedades consuntivas.

* En tanto el vino fue una actividad marcadamente regional, peculiar de Cuyo y algunas otras áreas, vinculada a la industria azucarera y del alcohol (propia de Tucumán y Jujuy).

Existieron muchas publicidades señalando las propiedades positivas, aceptable en tanto es una fermentación del zumo de uva que contiene, según las variedades, del 6 al 22% de alcohol. Dio lugar, además, a una proliferación de preparaciones medicamentosas, engañosas o benéficas.

Hoy, por el contrario, las bebidas embriagantes suelen presentarse como propias de los jóvenes, felices, desprejuiciados, festivos, de escasos compromisos, tal vez hedonistas, nunca con responsabilidad de padres o como enfermos necesitados de recuperar lo perdido: la salud.

7. El agua mineral

La calidad del agua de consumo fue otro de los desvelos de los higienistas, equiparable al que les provocaba la leche. La *Oficina Química Municipal* y la *Nacional* tuvieron una responsabilidad particular en este sentido y el nombre de Arata aparece obligadamente.

Algunos comenzaron a advertir que, aunque se podía conseguir fácilmente abriendo las canillas, su inocuidad no estaba asegurada. Situación que dio paso a la penetración en el mercado de las aguas embotelladas. En general tuvieron como público a una élite o a grupos de buen poder adquisitivo. Los profesionales las recomendaban en casos específicos y era común que la consumieran los enfermos y convalecientes, para disminuir los riesgos en la hidratación.

* Tenía buena aceptación la *Palau* (aguas de las termas de Rosario de la Frontera). Fue muy ingeniosa con el diseño de las gráficas: en una, se veía a un profesional trabajando en el análisis del líquido en un laboratorio químico y el texto decía: “*El agua es el vehículo de muchas enfermedades ... con muy pocos centavos puede usted proteger su salud*”. Es decir, los creativos levantaron un tema caro a la sociedad, con un texto de impacto para el consumidor.

* En 1931 apareció *Villavicencio*.

Obviamente, la publicidad fue evolucionando: los primeros anuncios de aguas de mesa son casi elementales (como casi todos los de la época), selectivos y se apoyaban en el estatus, muy lejos de ser un producto masivo.

8. Las conservas

Era común que las familias guardasen, para un consumo posterior, algunas frutas y verduras de estación, después de un proceso de secado al sol o pasadas por lejía (como las de carozos, uvas, higos, tomates, ajíes, etc.), no siempre tomando estrictas precauciones para evitar su contaminación con huevos de moscas y otros insectos, más los peligros propios del contacto con animales domésticos. La ventaja radicaba en que, muy a menudo, se comían bien cocidas (en compotas, salsas, etc.), que bajaba la peligrosidad.

Avanzado el siglo XX, comenzaron las conservas y en esto tuvo que ver el fenómeno del urbanismo. Se hacían con bastante fastidio por parte de los entendidos, quienes denunciaban la

recurrente aparición del botulismo²¹ y desaconsejaban la fabricación casera, en especial cuando no se respetaban los rigores de elaboración.

Pronto tomó impulso su industrialización, que le daba al consumidor aparentemente garantía de calidad. Estuvo muy relacionada a las industrias del aluminio y del vidrio y las fábricas buscaron trabajar con técnicas rigurosas, efectuando controles en la cadena de elaboración y sobre los mismos operarios.

Esto determinó que ciertos sectores sociales cambiasen sus hábitos y consumieran más las preparadas industrialmente (entendiendo que cumplían las reglamentaciones: uso de enlatadoras comerciales, empleo de hornos con altas temperaturas, autoclaves, esterilización, determinación del grado de acidez, de alcalinidad, etc.). Después vino el uso de antimicóticos y antibacterianos. Pero, a veces, se cayó en excesos y hubo que denunciar el abuso de aditivos incidentales (plaguicidas, hormonas, etc.) e intencionales (nutrientes, yodo, vitaminas).

9. El tabaco y la yerba mate. El algodón y la zafra

El primero fue una actividad de especial desarrollo en Corrientes y Misiones; pero poco competitivo ante el tabaco de importación (que consumían los sectores de mejor poder adquisitivo). Por esa y otras razones, en 1912, se crea la *Sección Industria del Tabaco* dentro del *Ministerio de Agricultura* con el propósito de darle un empuje, en la medida que era fundamental en lo económico para una determinada región y por los puestos de trabajo que generaba.

En general había un alto consumo y no se veía como un escándalo que los niños fumasen e incluso que aparecieran en las publicidades (7). Si bien en esos años, a diferencia de los tiempos que corren, no había fuertes campañas anti-tabaco, ya comenzaban a aparecer los primeros denostadores.

La segunda, se concentró preferentemente en Misiones. También de alto consumo por tradición. Hubo agudos críticos al hábito de tomar mate por considerarlo antihigiénico. En este campo, la labor de los médicos -como ya hemos dicho- fue vencida por el arraigo de la costumbre.

Lo cierto es que uno y otra demandaban mucha mano de obra; pero de escasa especialización, muy mal paga y de desempeño en precarias condiciones. Esto también aconteció con el algodón y con la tala de quebrachales. La peonada y los braceros vivían, en general, pésimamente. Además, por la zona donde se ubican estas actividades, les tocaba permanecer en regiones donde proliferaban todo tipo de enfermedades y alimañas. Poco podían hacer los médicos regionales, más que manejarse con paliativos y brindar algunas recomendaciones menores.

²¹ Las esporas son resistentes al calor, soportan altas temperaturas; sin embargo, la resistencia disminuye en pH ácido o en concentraciones elevadas de sales. De ahí que resulten más seguras las conservas elaboradas industrialmente.

Otra actividad que se ha desarrollado con casi idénticas características a las anunciadas ha sido la zafra azucarera.

Hubo voces de alarma y, a la vez, mucha indiferencia. Pero, algunos se hicieron escuchar muy bien, como Cantón, Malbrán, Paterson o Mazza, Niño, Romaña²², Alvarado, Jörg. Incluso, una parte de estos se asentó en la zona y allí efectuó sus investigaciones, guiados por el propósito de terminar con los anunciados paliativos y encarar de frente algunos de los males más angustiantes de la región. Una parte de los intentos quedaron en el camino; no por inhabilidades científico-técnicas, sino por razones económicas, políticas y de variadas índoles.

10. Los medicamentos

A los profesionales y a las autoridades no les era indiferente el tema de la seguridad farmacológica y trabajaron para comprobar la garantía de los remedios y los aparatos médicos. Cuando advertían anormalidades o presuntas anormalidades actuaban para retirarlos del mercado y prevenir sobre los riesgos de su consumo. Del otro lado estaba el fabricante que intentaba ocultar datos y magnificar sus efectos benéficos. Eran años en que se daba un abuso de las llamadas *bebidas curativas* y de supuestos *remedios milagrosos*. Con frecuencia los análisis en los laboratorios detectaban la descripción engañosa de las virtudes del placebo. Los entendidos, con sus permanentes advertencias, pretendían contrarrestar la gravitación de los embaucadores y burladores de la fe popular. Por eso, entre las tareas del *DNH* estuvo la de exigir códigos de medicamentos, a respetar en las farmacias y a los que debían ajustarse los profesionales.

Los ensayos por poner frenos a las maniobras espurias son de larga data; ya lo había realizado el *Protomedicato* y lo continuó el *DNH*, que dispuso varias ediciones del *Codex Medicamentarius*, durante el período de nuestro análisis.

Luchar contra estas burdas mentiras, fue una tarea persistente: a un cierto público consumidor le atrae más la promoción de los productos disfrazados de especialidades curativas, que la verdad del profesional. Eso se dio tanto antes como hoy. Existen múltiples pruebas.

* Famoso fue el líquido *Guayacose*, que “evitaba” la tuberculosis pulmonar, de *espléndidos resultados* en el tratamiento de la tos, constipaciones, bronquitis, influenza, neumonía, etc. o el *Extracto de Pabst ABST*, que ayudaba a mantenerse joven.

* También es bueno recordar que, en parte, fueron los productos medicinales los que abrieron la fiesta del diseño y dibujo: paradigmático es el caso del analgésico *Geniol*²³, con un afiche que ha dejado huella. No menos lo fueron los de *Alikal* y *Cafiaspirina*. Y hasta no estaba mal visto que destacados médicos aparecieran (a veces retratados) sugiriendo uno determinado; lo

²² Él, justamente, fue médico de la empresa inglesa *La Forestal*, que se dedicaba a la tala del quebracho.

²³ Con la famosa “cabeza” llena de clavos, alfileres, etc. (del dibujante francés Lucien Achille Mauzán, llegado al país hacia 1927).

vemos en la gráfica de *Neolaxan* (c. 1925). En otras ocasiones, el producto promocionado podía tener un mensaje subliminal y así mencionamos, sólo como ejemplo, en el de:

Ortogenina (Remedio regularizador y estimulante del crecimiento), fórmula del Prof. Nicola Pende, que “*combate las anomalías del crecimiento y contribuye eficazmente a la perfección biotipológica*”²⁴.

Para cerrar este apartado, recordamos que en Europa habían aparecido los estudios que hablaban de los valores nutricionales de ciertos alimentos y los perjuicios de las dietas desequilibradas. Las familias (y, en especial, las madres) de cierto nivel educativo y económico van a prestarle mucha atención y serán consumidoras de productos relacionados con la alimentación, preferentemente para los niños, que se pueden comprar en las farmacias: como los leches (en tarros), los cacao y cascarillas, la miel, los edulcorantes, etc. Reiteramos lo dicho: la farmacia era un ámbito que gozaba de respeto.

El producto *Germinase* se publicitó con alta frecuencia en la revista *Atlántida*, que tenía buena recepción entre las familias de clase media y media-alta. Tomamos una al azar:

“*Para que los niños sean la alegría del hogar
y no el fantasma del dolor y la tristeza,
hay que cuidarlos bien y entre esos cuidados
figura principalmente el de su alimentación
Si usted necesita para su hijito una buena
alimentación, sana, fresca e higiénica, recurra
enseguida a la Germinase
(el alimento de los hijos de los médicos)
y estará perfectamente acompañado y satisfecho* (8).

En el texto hay dos datos para destacar: la alusión a que se trata de un producto sano, fresco e higiénico y que es: el *alimento de los hijos de los médicos*.

11. Los artículos para el aseo personal

Resulta muy osado hacer una generalización en la medida que la higiene personal es una cuestión muy variada e incluso está relacionada a prácticas culturales. Lo cierto es que -a *grosso modo*- parecen haber aumentado y proliferado los “productos de tocador”, tanto para la mujer como para el hombre. Deducción que hacemos a partir del gran espacio que las publicidades gráficas daban a los jabones, cremas²⁵, colutorios, perfumes, polvos, abrasivos

²⁴ Lo hemos visto en los *Anales de la Asociación Argentina de Biotipología, Eugenesia y Medicina Social*.

²⁵ Se siguieron reclamando las importadas (como *Nivea Creme*, nacida en 1911 o *Lancôme*, c.1935) y aparecieron las nacionales (como *Sapolán Ferrini*, c. 1925). De alta demanda estaban los jabones *Manuelita* (de *Federal*) y *La toja*.

dentales, fajas, suspensores, trajes de baño, etc. Veamos una, entre múltiples, pensada para la mujer:

*¿Por qué no sales? Y el por qué no sales tiene su explicación.
No salen porque sus dolencias esencialmente femeninas,
que no han sabido evitar, las tienen prisioneras en su casas ...
Y todo esto por negligencia propia, por descuidar los cuidados de su higiene
íntima
Lysoform, el antiséptico moderno²⁶.*

Más aún, tal vez, podría ubicarse en este apartado toda la llamada “lencería femenina”, coqueta, rica en bordados, puntillas, etc. Algo semejante sucedía con la ropa destinada a los más pequeños. Así tenemos:

* La tienda *James Smart* publicitaba (c.1899) “*el traje higiénico de verano*” (para niños de 2 a 8 años).

Por cierto que en las seis décadas que abordamos hay grandes variantes: no es lo mismo una mujer u hombre de 1880 que otro de 1920 o 1940. Cambian los gustos, las demandas. Asimismo, mucho tuvo que ver la situación económica interna del país o los cursos de vida de los pobladores locales. La aparición de una pequeña clase media, de inmigrantes o de nativos, hizo que crecieran en los miembros de tales familias nuevas exigencias, renovados consumos. Al mismo tiempo, guarda cierta relación con el nivel de instrucción de las personas: los adultos que habían escuchado desde niños los discursos escolares perseverantes (de los maestros, los médicos y otros entendidos) adoptaban con sus propios hijos pautas muy particulares.

12. El hogar: artefactos, productos, electrodomésticos

Se dio una renovación de las cocinas y los baños. Se acrecientan los gastos en detergentes, abrasivos, lejías, desinfectantes, insecticidas, cortinas mosquiteras, al mismo tiempo que se reclaman aguas corrientes, alcantarillados, recolección de residuos, etc.

Las amas de casa se vieron beneficiadas con las nuevas cocinas eléctricas o a gas, que venían a desplazar las viejas que usaban leña o carbón o a los hornos de barro; aparecieron las heladeras con barras de hielo y, luego, las eléctricas; aquéllas y éstas ofrecieron múltiples ventajas, pues aliviaban las tareas domésticas, aceleraban la elaboración y cocción de los alimentos, la conservación, el resguardo. Fue un gran ahorro de tiempo para las mujeres.

Para que cristalizara tal realidad, se habían hecho, previamente, instalaciones de redes de gas y electricidad, que acompañaron las cañerías de agua corriente, hasta las cocinas y baños y eso colaboró enormemente tanto con el aseo corporal, como con el lavado de la ropa o de los utensilios de cocina.

²⁶ Año 1929. Muy reiterada en revistas de circulación masiva.

Llegaron las nuevas planchas, calefones, estufas, radios, cafeteras, máquinas hogareñas para hacer helados y hasta el calentador de tenacillas para rizar el cabello. De todo esto nos da cuenta la variada publicidad; que, al mismo tiempo, nos ilustra sobre cómo se conjugaban el ascenso social y la incipiente industria nacional.

El traslado y almacenamiento de los productos alimenticios

Obviamente que estuvo vinculado a las posibilidades existentes, según las épocas: en unas, se usaron carros, carretas y vehículos tirados por animales, sin refrigeración o, a lo sumo, conservadas con barras de hielo. Hasta que apareció el vehículo con cámaras frigoríficas. Las que más sufrían eran las leches, carnes (y sus derivados), pescados, etc. Se acopiaban en lugares más o menos frescos, cubiertos para protegerlos de animales domésticos, insectos, polvos²⁷.

Los vendedores ambulantes, que eran muy comunes y solicitados por las amas de casa, improvisaban paliativos: bolsas de arpilleras mojadas, barras de hielo, tachos, etc., intentando detener el proceso de la fermentación y putrefacción. En las carnicerías y pescaderías era común el almacenamiento en grandes bateas cubiertas de igual manera a la señalada.

En las casas y tiendas de comestibles existían los sótanos y lugares específicos para acumular y preservar. Se usaban las *fiambreras colgantes*, toscas, realizadas casi artesanalmente, que se suspendían de los techos o ubicaban junto a las ventanas y corrientes de aire. No era raro encontrar, en el medio rural, las botellas enfriadas en los cursos de agua (acequias, riachos, lagunas).

Comenzaron los tiempos de las inspecciones veterinarias y/o bromatológicas con ciertos rigores e idoneidad. Bueno es recordar que, desde la época colonial, hubo controles; lo que sucede es que parte de estos cotejos han estado manchados de ciertas irregularidades, como sucede hoy. Realidad que por ser cierta, no es justificable.

Se enseñó, aconsejó e hizo tomar conciencia sobre los problemas que, en ocasiones, originan los animales domésticos, de los peligros de los gallineros y corrales caseros, de la necesidad de mantener rigores higiénicos porque múltiples enfermedades son transmitidas del animal al hombre, de la peligrosidad de los roedores, insectos, moscas, etc. Se habló de las salmonellas, con sus tres formas típicas: fiebres intestinales (fiebre tifoidea y paratifoidea), septicemias (meningitis, osteomielitis, neumonías, endocarditis) y gastroenteritis (ó intoxicación alimenticia). También sobre la peste (y su relación con las pulgas) y, en general, se enseñó la conexión que hay entre animal y enfermedad y su vínculo con las leptospirosis, toxoplasmosis, etc.

²⁷ De ahí que, en tiempos aún más ancestrales, los productos perecederos debían consumirse casi de inmediato o se salaban o curtían en caso de ser posible.

Recordemos, además, que fue entre 1926 y 1931 que se construyó el *Mercado del Abasto*, monumental, con nuevos materiales, con posibilidades de un tránsito vehicular interno, con depósitos de almacenamiento, cámaras frigoríficas, nuevos controles de higiene, con un sistema de circulación de la masa de aire renovable y algunos otros adelantos mecánicos de carga y descarga ágil. Buscaba solidificar un sistema sanitario agro-alimentario.

Los trabajadores de la industria alimenticia

Un importante número de estas actividades no exigía -en un principio- una mano de obra de alta especialización. Al mismo tiempo, muchas sólo contrataban (o en un alto porcentaje) a las mujeres y a los menores porque de esa manera bajaban los costos, al pagar menores salarios; el argumento empleado era que resultaban más dóciles y estaban dotados para los trabajos estacionales. La realidad era bien diferente: los empleadores, por espíritu de competencia y ansiosos de obtener grandes utilidades, resistían con intransigencia los intentos de sus obreros por organizarse, lograr mejores condiciones laborales y salarios más convenientes. No es ajeno a esto, como ya expresamos en otro apartado, la aprobación de las leyes de *Residencia, Seguro Social* y la misma oposición a un código de trabajo.

No obstante, por imperio de las circunstancias, más adelante, debieron aceptar una serie de exigencias que, en última instancia, hicieron bien a todos. Así comenzaron a dictarse y respetarse las normativas sobre: la higiene y seguridad en los lugares de trabajo, el uso de ropa adecuada y los accesorios apropiados (guantes, delantales, gorros, botas, barbijos), las herramientas y utensilios convenientes, los beneficios de la mecanización, etc. En este contexto hay que ubicar la ordenanza municipal (c.1905) que dispone el uso de chaqueta blanca para los empleados de las casas de comestibles, que después se extendió ampliamente.

En paralelo, se necesitó un personal más competente, encargados de reconocer los puntos críticos de la cadena productiva; se buscó a los laboralmente más calificados y se los retribuyó con mejores salarios. Llegó un momento en que resultó imposible ocultar las situaciones indeseables y hubo que corregir las fallas detectadas en el manejo sanitario, con el fin de evitar que se tornasen perjudiciales para las empresas, comenzando a imponerse la transparencia como una de las exigencias comerciales²⁸.

Pasaron a ser frecuentes las fumigaciones y el empleo de pesticidas. En muchos locales y edificios se realizaban tratamientos químicos contra todo tipo de insectos y roedores (cucarachas, pulgas, hormigas, ratas) de forma repetitiva, a veces, sin advertir que eran tóxicos y peligrosos para la salud humana, sobre todo cuando se aplican con exageración. Hubo casos de empleados expuestos involuntariamente a situaciones de riesgo, con los consiguientes perjuicios para la salud, hasta que se advirtió que la mejor manera de evitar el problema era no dejar que se produjera, para no tener que actuar en consecuencia. Se conseguía con espacios limpios y de mantenimiento correcto.

²⁸ En 1960 se realizó la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa, estableciéndose la conveniencia de un código alimenticio (aprobado en 1963).

Inspectores y personal de múltiples organismos fueron sacados a la calle a vigilar; originándose situaciones de superposición de tareas, mayores costos y manifiestas ineficiencias, resultado de normas y criterios de aplicación contradictorios o pocos rigurosos. Fue preferible el exceso, a la desidia.

Se reclamó, en especial en los lugares públicos y de número importante de trabajadores, la instalación de redes de agua corriente, con el agregado de desagües, letrinas, iluminación, oxigenación, etc. Empresas de comestibles, fábricas de todo tipo, mataderos, curtiembres, saladeros, frigoríficos, comedores comunitarios, pero también centros de salud, hospitales, escuelas, bibliotecas, cines, teatros y demás fueron controlados y vigilados.

Intensificáronse los trabajos en los barcos y medios de transporte (ferrocarriles, tranvías, subterráneos, colectivos), en hoteles, restaurantes y casas de comidas, oficinas, comercios y las campañas contra las moscas y otros insectos coprófagos.

Casi orillando los límites de este trabajo, hacia 1943, aparecieron las primeras referencias a la fiebre hemorrágica argentina (o mal de los rastrojos), cuando en el noroeste de la provincia de Bs As, unos pobladores experimentaron síntomas de una gripe con fiebre alta que evolucionó en considerable porcentaje hacia la mortalidad (9). Fue un llamado de atención.

La educación técnica

Existían en la región especialistas en las labores del campo y en la fabricación de alimentos, de formación empírica, de tradición colonial. Incluso, la Argentina tiene todo un pasado fisiocrático, que valora enormemente lo relacionado con la naturaleza. El hombre de la zona creció conjuntamente a las labores agrícolas, que le eran familiares, cercanas. Más de una autoridad advirtió que teníamos un futuro en el buen manejo de las tierras. Así están los claros ejemplos de Sarmiento, quien apoyó la instalación de la *Dirección de Agricultura* y muchas normativas relacionadas con el agro y la enseñanza técnica ajustada a las particularidades de cada provincia; o de Avellaneda, autor de *Estudio sobre las leyes de tierras públicas* y temprano defensor del industrialismo nacional, ideas que mantuvo cuando le tocó presidir los destinos del país. De este tipo podríamos multiplicar las citas.

Tenemos a los hombres del campo agrupados en la *Sociedad Rural Argentina* y la *Federación Agraria Argentina* y, un tanto después, a los de la industria aglutinados en la *Unión Industrial Argentina*, entidad que nació en 1887, tras una reunión en la que se estima estuvieron presente cerca de 900 empresarios, que representaban más de 6.000 establecimientos. Su primer presidente fue Antonio Cambaceres y comenzaron las exposiciones industriales, manteniéndose a lo largo del tiempo.

Unos, buscaban razas mejoradas o refinadas: se apelaba al cambio genético, con procedimientos zootécnicos como la selección, cruce, mestización del ganado. A tal fin, colaboraban veterinarios, ingenieros agrónomos y otros entendidos, quienes actuaban como asesores, aplicando las técnicas disponibles más avanzadas. Aparecen revistas y publicaciones específicas, se capacita la mano de obra y apresuran renovaciones edilicias, sanitarias, tecnológicas,

procurando alta producción lechera y de carne, íntimamente vinculadas a la industria del procesamiento. Algo equivalente sucedió con los granos.

Así hasta llegar a la segunda presidencia de Roca. Tres datos para destacar: por un lado, la creación del *Ministerio de Agricultura*; por otro, la inauguración del *Instituto Superior de Agronomía y Veterinaria* y la tercera, la habilitación de la *Escuela Industrial de la Nación* (1899), que años más tarde fue bautizada *Ingeniero Otto Krause* (1926). En ella se formaron especialistas en electricidad, mecánica, construcción y química y se impartieron variados cursos de capacitación para operarios, de instructores y supervisores de fábrica, de cultura rural y doméstica. La capacitación, acorde a las demandas, le brindaba a muchos jóvenes una salida laboral de buena remuneración.

Se difundieron las escuelas de agricultura y ganadería en las provincias (Córdoba, Mendoza, etc.), las granjas-escuelas en diferentes puntos del país y se le dio rango universitario a los conocimientos agropecuarios. Se cambiaron anacrónicos programas y renovaron los contenidos. Comenzaron los censos industriales, intercalados con los agropecuarios, valiosos (aunque escapan al objetivo de este escrito) para conocer la evolución económica nacional. Había un gran interés por los registros estadísticos.

Desde el Estado, las asociaciones citadas y otras más, se propiciaron cursos, encuentros, reuniones que apuntaban a los estudios zootécnicos, a las mejoras en terioterapia, al desarrollo de cultivos forrajeros y métodos reproductivos, a la destreza en el uso de maquinarias y transportes y a los renovados equipamientos sanitarios. Propiciaron recurrentes campañas contra las langostas, la filoxera, se protegerá la industria molinera de harinas, los ingenios azucareros, los yerbatales, los embarques de carnes.

No se desdeñó invertir en ciencia y técnica, posiblemente no tanto como hubiese sido necesario, pero estuvo presente y se originó un incipiente correlato industrial. Se acompañó con una política de expansión ferroviaria (y más tarde, carretera), que, incluso, benefició a algunas regiones lejanas, como a la Patagonia.

Queremos decir que el interés puesto en los sistemas de producción, la aplicación de tecnologías nuevas y las renovadas maneras del transporte y comercialización intentaban ajustarse a las demandas crecientes internas, pero fundamentalmente externas. Esto trajo de la mano la formación o mejor capacitación de veterinarios, agrónomos, ingenieros, químicos, que allanaron las principales preocupaciones del hombre de campo, quienes, en su afán lucrativo, se pusieron a punto con la realidad y lograron mantener o acrecentar su capacidad de venta y exportación. No estuvo ajeno el espíritu de competitividad, que fue de gran provecho.

Es una época de cambios. Unos, se palpan claramente en el ámbito de la salud humana (expresados en la mayor especialización de los médicos, en la aparición de las visitadoras de higiene, asistentes sociales, enfermeros, nutricionistas, etc.); otros, se ven en el mundo de los negocios, solícitos de la colaboración de una variedad de técnicos (los ya citados veterinarios, agrónomos, etc.) cuya misión es mejorar los rindes, los volúmenes de producción, los excedentes y no darle cabida a las pérdidas, de cualquier tipo que fueren. Todo esto nos permite reiterar que el “higienismo” trascendió lo meramente médico.

Se necesita una población educada, adiestrada, competitiva, con pocos márgenes de error. La clase dirigente parece haberlo tenido claro: por eso hacía inversión en educación. No estamos seguros de que la totalidad de los privados lo haya visto tan bien, porque la salud de sus empleados (y, a veces, por extensión, de sus clientes) no fue estimada como una prioridad absoluta, razón por la cual el Estado tuvo que ser tan intervencionista, entrometido, obligándolos a los cambios, con amenazas de sanciones.

Aparecieron significativas publicaciones periódicas que aluden a estas temáticas y con sólo prestar atención a sus títulos, ya se dispone de una buena herramienta para comprender hacia adonde apuntaban. Listamos unas pocas: *La Baskonia* (1893), *El Vino* (1896), *Revista de la Liga de la Defensa Comercial* (1902), *Revista de la Industria Lechera y Ganadería* (1915), *Revista de la Unión General de Tamberos* (1922), *La Granja Moderna* (1925), *Panadería Argentina* (1934), *Revista de la Asociación Fabricantes de Dulces, Conservas y Afines* (1936), *La Zafra* (1936), *Liniers* (1937). Unas tenían fines informativos o gremiales, otras eran comerciales, profesionales o técnicas; casi siempre el común denominador era el abundante y relativamente buen material de lectura y los “retratos” de situaciones cotidianas.

Los alimentos para los hospitales

El capítulo de las comidas en los centros de internación es también muy interesante. Mientras estos fueron considerados “depósitos de pobres”, la alimentación que se brindaba iba relativamente acorde a este concepto. La situación parece revertirse, lentamente, en las primeras décadas del siglo XX, con seguridad por más de una razón: algunas ya han sido señaladas (como la preocupación por la calidad de las leches distribuidas y las aguas de hidratación) a lo que se sumaron nuevas costumbres y cuestiones socio-económicas. Luego, comenzaron a visitarlos las masas inmigratorias, las familias de la pequeña clase media, con una renovada visión del lugar: como espacio posible para recuperar la salud.

Los médicos y demás auxiliares, estos ahora más respetuosos de las reglas sanitarias si se compara con los tiempos anteriores, presionaron a favor del cambio. Para los administradores las comidas y dietas pasaron a ocupar un lugar entre los asuntos por analizar. No lo fue en menor medida el tema de la limpieza, en especial todo lo vinculado a las cocinas, panaderías, lavaderos que allí estaban instalados así como los quirófanos, laboratorios, farmacias, depósitos, etc. Llegó un momento que se hizo habitual escuchar “resplandeciente como cocina de hospital” y, más de uno planteó, dicho en sentido metafórico, “bajar la información científica al plato de comida”.

A la par se inició todo un comercio sobre utensilios hospitalarios, desde los de cocina (como marmitas de vapor y termos para mantener la temperatura de los alimentos) a los de laboratorio y terapéuticos. Comenzaron a tallar las visitadoras de higiene, las asistentes sociales, las nutricionistas, dietistas. No obstante, siempre hubo críticas y denuncias.

Se tiraron abajo vetustos edificios y otros se acondicionaron, respetando las nuevas directivas, aunque el nivel de excelencia estaba lejos de alcanzarse. Se consideró un discurso propio del progreso y la modernidad, subrayar palabras como: control, esterilización, desinfección, no-

adulteración, no-contaminación²⁹, baja toxicidad, prevención, pasteurización, purificación, ebullición, sumados a antisepsia, asepsia, inmunización, contagio, etc.

Otro asunto a tener presente es que el enfermero dejó de ser personal para todo servicio; se diferenciaron entre la labor de estos y la de las mucamas y personas de limpieza. Se impusieron exigencias en los uniformes y vestimentas a usar dentro del ámbito del nosocomio.

El cuidado del medio ambiente

Fue un tópico de interés para las autoridades médicas y no-médicas de la época. Hemos señalado las campañas sanitarias en las ciudades. Se le solicitó a la población urbana y suburbana que extremara los cuidados de gallineros, conejeras, chiqueros y corrales; se pegaron afiches callejeros, se distribuyeron volantes, folletos, hojas explicativas sobre los peligros de las ratas, pulgas, piojos, murciélagos y todo tipo de artrópodos, la peligrosidad del tifus exantemático o la peste bubónica, de la hidrofobia y de sus factores de propagación, asignando a la suciedad un papel importante.

Si bien no abundaba la legislación sobre temas ambientales, no puede decirse que fuese nula la preocupación de los gobernantes y entendidos.

Así tenemos una ley de 1903, la N° 4.198, que establece:

²⁹ En este sentido, hay que recordar las prédicas (prácticas, pero sin fundamento teórico) del húngaro Iguaz Ph. Semmelweiss a favor de la desinfección, la difusión de la técnica de la pasteurización, la labor del cirujano británico Joseph Lister, gran defensor del fenol, y otras más. Lo antiséptico (que en griego significa: sin putrefacción) tomó fuerza en la segunda mitad del siglo XIX. Después llegaron los aportes del alemán Ferdinand J. Cohn, con su intento sistemático por clasificar las bacterias.

Nota: además del viejo instrumental médico, se disponía del estetoscopio y de los termómetros clínicos. Para finales del siglo XIX comienzan a usarse los guantes quirúrgicos. Fue el cirujano norteamericano William S. Halsted quien solicitó a las enfermeras su primer empleo. A poco andar, él mismo (c. 1890) los utilizaba en las operaciones y así se avanzó desde la cirugía antiséptica a la aséptica. Finalizando la centuria, llegaron los rayos X: aporte de Wilhelm C. Roentgen; proliferan los institutos médicos dedicados a la radiografía, las publicaciones, las sociedades radiológicas. En un principio sólo permitieron observar el esqueleto y, poco a poco, se tuvo acceso a otros órganos. Con el relleno opaco se avanzó enormemente. Vinieron el citoscopio, el laparoscopio ó celioscopio, endoscopio y numerosos otros aparatos, grandes auxiliares del médico.

Las transfusiones de sangre se volvieron una práctica racional y segura, tras los descubrimientos (sobre los tipos posibles) del médico austriaco Karl Landsteiner y las suturas se hicieron velozmente con los aportes del cirujano diestro en la reparación de vasos sanguíneos, el francés Alexis Carrel. Llegó el gran aporte del fisiólogo holandés Willem Einthoven a la electrocardiografía, cuando (c. 1903) desarrolló el primer galvanómetro de hilo, que dio por resultado el electrocardiograma. Finalizando la década de 1920, el cirujano alemán Werner Forssmann, puso a punto un sistema práctico de cateterización cardiaca, que condujo al diagnóstico exacto sin cirugía exploratoria; poco después se usaba en la práctica clínica. Sin olvidar los aportes vernáculos como el de Agote (sobre procedimientos de transfusión sanguínea incoagulable) o los de Enrique Finochietto (en las técnicas quirúrgicas). Reclamó su turno el electroencefalograma y no faltaron las prótesis y otros aparatos novedosos.

Art. 1º: “... queda facultado el PE para adoptar dentro del territorio de la CF, todas las medidas conducentes a impedir la contaminación del agua del Río de la Plata ...

Art. 2º: Las casas particulares, establecimientos industriales y cualesquiera que directa o indirectamente arroje sus aguas servidas al Río de la Plata o a cursos de agua que en él desemboquen, ..., quedan obligados a depurarlas previamente ...

Art. 3º: No podrá establecerse en adelante fábrica o taller de cualquier clase que sea o cosa-habitación con desagües de aguas servidas al Río de la Plata ..., sin previa autorización del PE ...

Art. 5º: El PE, por intermedio de la dirección de Obras de Salubridad, ejercerá la inspección y vigilancia necesaria ...”

De tal modo que hace más de cien años ya estaba en la agenda la problemática, aún hoy no resuelta, de la contaminación del Riachuelo y hubo más de una denuncia señalando la relación entre enfermedad -producto del uso y consumo de estas aguas contaminadas- y perjuicio para la numerosa y vulnerable población infantil y adulta de la zona. Nadie ignoraba que en ellas se han escurrido los líquidos de lixiviación de desechos orgánicos, los despojos de las curtiembres, las sustancias químicas de las industrias, los hidrocarburos y derivados del polo de Dock Sud, más los residuos sólidos y, si bien se levantaron promesas para poner freno al deterioro existente, hacer canalizaciones y adecuaciones portuarias, sólo hubo varias marchas y contramarchas en tal sentido y nulas soluciones.

(Refiriéndose al Riachuelo, escribía Bucich Escobar) *“convirtiéndose su fondo ... en un fango descompuesto y glutinoso, de olor insoportable, que en ciertas ocasiones apestaba también a la ciudad de Bs As ... era tal la descomposición de las aguas, que los peces morían en inmensas cantidades apenas entraban en ellas, y arrojados a la orilla aumentaba la fetidez del ambiente”* (10).

Se intentaron dar variadas normativas con éxito más que desparejo, nulo³⁰, se ordenaron espacios verdes, abrieron calles, hicieron otras trazas buscando una mayor seguridad y demolieron algunos vetustos edificios, procurando que en los refaccionados y nuevos, respetasen las exigencias sanitarias. Aumentaron las vigilancias en los conventillos y habitaciones plurifamiliares, a la par que se iniciaba una política de viviendas barriales e intensificaban los controles en los prostíbulos y casas de tolerancia y en tantos otros lugares comunes que no volveremos a detallar.

“Los paseos públicos son, ..., para recreo e higiene del pueblo –decía La Nación- ... nos parece muy oportuno recordarlo.

(Allí) ... la población trabajadora que vive en estrechos y mal ventilados tugurios, busca en sus horas de descanso donde oxigenar sus pulmones y refrescar la piel reseca ...

³⁰ Hay que recordar que ya en 1871, con motivo de la gran epidemia de fiebre amarilla, hubo denuncias vinculándola con la peligrosidad de las aguas de este curso. De este tenor, se repitieron muchas y la creación de la *Comisión de Higiene Urbana* que, adelantamos, tampoco solucionó el problema, es posterior a nuestro límite de estudio (1946).

¿No haría mejor la municipalidad en ver estas cosas que en contemplar airada, por ejemplo, las nubecillas de humo de los cigarrillos en las plataformas de los tranvías? (11) .

No puede omitirse el papel que cumplió el periodismo, que, si bien a principios del siglo XX hacía notas relativamente neutras e incluso, en oportunidades, ridiculizó por exageradas a algunas medidas, con el paso de las décadas asumió una posición más definida y acusadora y hasta dio cabida a los enojos de los vecinos. De todos modos, algunas deben tomarse con sumo cuidado pues era la oportunidad, indirecta o directamente, para efectuar acusaciones a los políticos.

Breves comentarios

Puede advertirse que los caminos transitados fueron más o menos los siguientes: políticas de control a las aguas de consumo, leches, carnes y sus derivados, a los alimentos en general; vigilancia en los lugares de elaboración, acopio y venta de tales mercancías y de las condiciones laborales, sin olvidar a los vendedores ambulantes; aumento de las tareas en los laboratorios y de la investigación y desarrollo en ciencia y tecnología; inspecciones a variados espacios públicos; limitaciones al exceso de las bebidas alcohólicas y determinadas sustancias imputadas como inconvenientes para la salud humana; ampliación de los servicios sanitarios; prevención e intento de erradicación de las más frecuentes enfermedades infecciosas (epidemias, cólera, diarreas, botulismo, etc.) humanas y animales; respeto a normativas nacionales o internacionales, a las denuncias de los consumidores; cuidados urbanos; educación alimentaria y mejoramiento gastronómico, con la colaboración de renovados contenidos a través de las materias ad hoc en todos los niveles de la instrucción, evitando en lo posible los fraudes en la alimentación; participación más o menos directa de variados profesionales, todos comprometidos en soluciones relativamente coincidentes; colaboración de los medios de comunicación (prensa escrita y la radio), alta intromisión del Estado (nacional, provincial, municipal) vigilando, regulando y haciendo cumplir las normativas.

La pregunta que nos surge es ¿qué habría sucedido si el Estado no asumía este papel tan regulador, intervencionista? ¿Habría sido suficiente la iniciativa privada, la presión ciudadana? Este Estado planificador global abandonó el (supuesto) *laissez faire*, con acrecentamiento del aparato burocrático y gasto público, que llevó de la mano a una mayor presión tributaria. Por eso los entendidos hablan del Estado de vigilancia y control.

A su vez, ¿los “higienistas” actuaron como ogros filantrópicos? ¿En qué medida impusieron a la sociedad civil sus cargas de valores, sus cosmovisiones, barriendo las barreras de la libre iniciativa de la familia? ¿No fueron demasiado propensos a la coordinación negativa (no al alcohol, no a la prostitución, no a ...)? Al mismo tiempo, ¿cuánto gravitaron en el desarrollo de una industria -por lo menos de los comestibles- de calidad?

No tenemos respuestas. Sí advertimos que aquél contó con la colaboración de estos (un determinado sector profesional) para darle forma al incipiente Estado asistencial, donde la medicina es cara: porque hay nuevas prestaciones, gastos farmacéuticos, de publicidad e información, de recursos humanos muy variados, etc.

También que la población hizo un pasaje de la fase de desconfianza y apatía a la de confianza y respeto por las normas higiénicas y que fue la mujer, en la medida que en general monopolizaba el mercado doméstico, la que jugó un papel medular, dado que escuchó e hizo suyo el mensaje de los higienistas y lo traspasó a los demás miembros de la familia o grupo, al mismo tiempo que lo ponía en práctica. Lentamente, comprendió (pero no como elaboración teórica pura) que más que una nutrición afectiva, lo que interesaba era otra normativa y racional.

Estaba en marcha la “medicalización” (neologismo que tomamos prestado), con el incipiente fenómeno social de dar resignificación médica a los eventos de la vida cotidiana.

Bibliografía

- (1) Borrini A. El siglo de la publicidad, 1898-1998. Historias de la publicidad gráfica argentina. Bs As, Atlántida, 1998.
- (2) Revista del Colegio de Médicos (1940). Bs As, IX, 94:15.
- (3) Sommer B. Concejo Deliberante. Municipalidad de la Capital. 22ª Sesión Ordinaria (24-11-1908):508-17.
- (4) Borges J. L.; Bioy Casares A. Museo. Textos inéditos (2002). Bs As, Emecé, 27.
- (5) Kohn Loncarica, A. G. Ciencia y Estado en la Argentina. Una perspectiva histórica de sus relaciones (1992). Bs As, Propuesta y Control, XVI, 22:2475-97.
- (6) Penna J.; Madero, H. La Administración Sanitaria y Asistencia Pública de la Ciudad de Bs As. Estudio de los servicios de Higiene y Beneficencia Pública, desde la época colonial hasta el presente (1910). Bs As, Kraft, 1:299-ss.
- (7) Pérgola F; García Puga A. (2003). Por el camino del tabaco (Historia de una desinformación universal). Bs As, El Guión Ediciones.
- (8) Atlántida (Revista Semanal Ilustrada). Bs As (06-06-1918).
- (9) Agnese G. Primeros investigadores de la fiebre hemorrágica argentina, 1953-1963 (2003). Bs As, ANH.
- (10) Beltrán J. R. La historia de la medicina y los actuales problemas sanitarios de nuestra Capital (folleto, 1946). Bs As, UBA, FM, Imprenta de la Universidad.
- (11) Diario La Nación. Bs As, 22-12-1905.