

¿Por qué Plamil?

DE WHAT'S COOKING? DE EVA BATT · VEGAN SOCIETY · 1973 · PP. XIX-XXII

Relato personal de Cross sobre el descubrimiento que lo condujo al veganismo, y el largo camino desde una llamada interior en 1955, en la antigua casa de H. G. Wells en Folkestone, hasta las primeras latas de Plamil en 1965. — Traducción al español del original inglés.

Siendo la publicidad y la construcción de imagen lo que son, no sorprende que la mayoría de la gente considere la leche de vaca un alimento suave y necesario para el consumo humano.

Sin embargo, como observación objetiva, su producción dista mucho de ser suave y su necesidad para los seres humanos dista mucho de ser absoluta.

Me crié en el ambiente de una creencia de fondo generalmente aceptada: la de que, de un modo especial pero indefinido, las vacas simplemente producen leche, para nosotros, y que si no las ordeñamos con regularidad sufrirán. Había cumplido ya poco más de los treinta cuando esta creencia se resquebrajó.

El mito quedó desmontado por la sacudida brusca de un solo descubrimiento: que, para disponer de cantidades viables de leche destinadas al consumo humano, es necesario apartar al ternero de la vaca, de modo que seamos nosotros, y no él, quienes tengamos la leche de su madre. Si lo dejáramos con su madre, no habría necesidad alguna de que nosotros ordeñáramos; lo haría el ternero, tal como hacen los demás mamíferos.

Este descubrimiento me dejó atónito: no podía creer que los seres humanos —la especie noble— pudieran, **de manera rutinaria**, violar tan innoblemente el tierno misterio, el instinto productivo, la santidad de la maternidad. Al fin y al cabo, la maternidad es la maternidad, sea humana o animal. ¿Y no esgrimen acaso los ganaderos, como argumento contra los perros que matan ganado, que resulta lastimoso oír a una oveja llamar a su cordero muerto? ¿Por qué, entonces, despojar deliberadamente a una vaca de su ternero? ¿Por qué esta doble vara de medir? Era preciso tener certeza de los hechos, y me tomé la molestia de verificarlos.

La leche (y lo que aquí se entiende por ella es la leche de vaca) se presenta al público no solo como un artículo deseable de la alimentación humana, sino también como algo, de un modo místico, casi sagrado: absolutamente esencial para la existencia humana en cualquier nivel aceptable. Las técnicas de los persuasores emiten resonancias destinadas a hacernos ver como un poco loco a quien se plantee prescindir de este líquido blanco.

Los hechos no publicitados de la ganadería lechera son, en resumen, los siguientes. Los mamíferos (incluido el humano) producen leche con el único propósito de alimentar a sus crías hasta la edad del destete, y las leches difieren en composición para adecuarse a cada especie. Para

producir leche, primero hay que preñar a la vaca, ya sea por el toro directamente o por inseminación artificial; pero, de un modo u otro, en el momento que convenga a las exigencias del mercado humano en cuanto a la fecha en que la vaca parirá y, por tanto, empezará a producir leche. Su ternero le es arrebatado, ya sea al nacer o, más habitualmente, unos días después. Ella brama su angustia por su ternero robado, a veces durante varios días y noches. A su ternero se le niega su derecho de nacimiento: el cuidado y el consuelo de la presencia de su madre.

Los terneros no deseados para criarlos como carne de res, ni como reemplazo del rebaño lechero, se matan para carne de ternera. La tendencia se aleja del gran número que se mataba muy jóvenes y se inclina a encerrarlos en cubículos en granjas industriales. Incapaces siquiera de darse la vuelta («para tener la cabeza en un extremo y el estiércol en el otro», como lo expresó cierto granjero industrial), permanecen en sus toscas y estrechas prisiones hasta el viaje final al matadero.

Mediante diversos recursos (por ejemplo, ordeñarla hasta secarla dos veces al día, de modo que su cuerpo responda a una aparente necesidad de más leche), el período de lactancia de la vaca se prolonga antinaturalmente hasta varios meses. Cuando la lactancia termina, el proceso se repite: preñez, parto, pérdida del ternero, seguidos de las técnicas para inducir la leche. Finalmente, agotada por un embarazo tras otro, se la mata para carne de res.

Los fundamentos de la ganadería lechera nunca fueron expuestos con mayor concisión que en una serie de televisión, en la que una mujer del campo se los explicaba así a una mujer de ciudad: «Se le echa el toro a la vaca, y cuando llega el ternero se le mata, para que nosotros podamos tener la leche». Igual de reveladoras fueron las palabras de un articulista del «Daily Express» en 1961 cuando, como parte de un argumento a favor de la granja industrial, escribió: «¿Cuántas de las personas que objetan este método (de pollos de engorde) saben que el año pasado se sacrificaron 800.000 terneros a los pocos días de nacer, en gran parte para que pudiéramos tener la leche de sus madres?». Desde 1961 el número de terneros matados tan jóvenes ha disminuido; en su lugar, la unidad de carne de ternera de la granja industrial va tomando el relevo.

La granja lechera es el manantial de la industria de la carne de res, pues suministra los terneros que son la materia prima de esa industria. Más leche, más terneros. Más terneros, más leche. La producción de carne y de leche es una sola cosa, no dos; y los ganaderos la llaman el «complejo carne-leche». Los productos lácteos como tales bien podrían enumerarse así: 1. terneros; 2. vacas agotadas; 3. leche y derivados.

Pero, cualesquiera que sean los sentimientos personales de cada cual, la leche está hoy entrettejida en el tejido de la vida. La taza de té, la cocina... prescindir de la leche plantea no solo cuestiones de dieta, sino también problemas sociales. Algo se necesita para ayudar a quienes estén dispuestos a afrontar la necesidad de un cambio.

En el otoño de 1955, mientras me alojaba en la antigua casa de H. G. Wells en Folkestone, cedí a una llamada interior largamente reprimida de hacer algo por un sustituto de la leche. Me puse en contacto con unas pocas personas que pensé que podrían ser afines y, en junio de 1956, en Londres, estos pocos fundamos la Plantmilk Society, que se constituyó como entidad benéfica registrada. Llevamos a cabo una investigación práctica sobre las posibilidades de fabricar «leche» en una «vaca mecánica» y, en 1961, fundamos una sociedad limitada a la que llamamos Plantmilk Ltd. En 1965, esta empresa, situada entonces en Langley, Buckinghamshire, produjo las primeras latas comercializables de un líquido que se parecía a la leche, podía usarse como la leche y tenía cualidades semejantes a las de la leche. Se vendió como «Plantmilk», pero más tarde, por razones legales, la marca se cambió a Plamil. No obstante, en la conversación y para fines generales se le sigue llamando plantmilk. Es el fruto de muchos años de esfuerzo sostenido y de no poco sacrificio personal por parte de un grupo muy reducido de personas.

Plamil está a la venta en latas de dos tamaños en la mayoría de las tiendas de dietética, en algunas farmacias y en unos pocos comercios generales. No contiene ingredientes de origen animal. Se envasa con el doble del porcentaje de proteína y grasa que la leche corriente, por lo que, si se desea, puede diluirse con agua. La proteína contiene 21 aminoácidos y es una **proteína completa**, extraída de la soja. Entre las vitaminas de Plamil se encuentra la vitamina B12. No lleva aromatizantes, colorantes, conservantes ni otros aditivos artificiales. Desde que se introdujo por primera vez, se ha mejorado en varias ocasiones, y la versión más reciente resulta más agradable al paladar que las anteriores.

La fábrica de plantmilk en Langley se cerró en 1972, cuando se dio aviso a la empresa para que desalojara, por haberse vendido el terreno para una promoción residencial. La empresa tiene ahora su fábrica en la misma ciudad (Folkestone) donde la idea cristalizó por primera vez. Para añadir aún más al simbolismo, la fábrica de plantmilk se había construido originalmente como una lechería. Me gusta pensar que el espíritu de H. G. Wells —que escribió «The Shape of Things to Come»— aprobó este giro de los acontecimientos en el lugar de veraneo donde una vez vivió.

A lo largo de los años, muchos usuarios han demostrado que Plamil es un sustituto idóneo de la leche de vaca. Hay folletos y consejos disponibles sobre sus usos. Para la alimentación infantil puede obtenerse un folleto especial dirigiéndose al Secretario, Plantmilk Ltd., Plamil House, Bowles Well Gardens, Dover Road, Folkestone, Kent. Varios bebés se han criado con éxito con el uso de Plamil pero, como con cualquier sustituto (y todo lo que no sea la leche materna del pecho de su madre es un alimento sustitutivo tratándose de un bebé), debe consultarse a un médico si se encuentra alguna dificultad.

Plamil se ha exportado a diversos países, entre ellos Nueva Zelanda, Sudáfrica, Suecia, Holanda y Bermudas. Además de plantmilk, la empresa fabrica también un sustituto no animal de la nata de leche: se vende en latas con la marca Plamil Delice. Hay también una tableta de chocolate: Plamil Chocolate. Se están planeando otros alimentos no animales, con el propósito de hacer la vida más

fácil y mejor para quienes no gustan de la idea de que su alimento dependa de la explotación de los animales.

El objetivo de la Plantmilk Society (un sustituto humanitario y universalmente aceptable de la leche de vaca para el consumo humano) sería un paso a lo largo del camino que se aleja de la explotación de los animales. Nuestra costumbre de hacer esclavos de los animales, y por tanto dueños de esclavos de nosotros mismos, no solo daña a los animales, sino que dista mucho de ser buena para nosotros. Espero que Plamil esté a la altura de lo que primero la llamamos —«*la leche de la bondad humana*»— y ayude así a una mejor calidad de vida.

— Leslie Cross

«¿Por qué Plamil?» reproducido de *What's Cooking?* de Eva Batt (Vegan Society, 1973, pp. xix–xxii). Traducción al español · understand-veganism.com