



Entrevista a Carolyn Steel

Arquitecta i autora de *Sitopia*

«LA NOSTRA MANERA DE MENJAR ESTÀ DESTRUINT EL PLANETA»

Eva Comas Arnal

La professora i investigadora britànica Carolyn Steel (Londres, 1959) es va formar a la Universitat de Cambridge com a arquitecta i per això diu que adora la realitat tangible. No només això, sinó que també valora tots aquells conceptes i teories que tenen present la matèria. Tal vegada aquest és el motiu pel qual Steel ha convertit els aliments en la lent d'augment gràcies a la qual es pot observar i estudiar amb precisió la història i la vida humana. Afirmar amb convicció que el menjar ho connecta tot, i per això el posa en el centre del seu pensament. Per exemple, l'alimentació és la perspectiva que li permet aproximar-se a la complexa relació entre el camp i la ciutat en l'obra *Ciudades hambrientas: Cómo el alimento moldea nuestras vidas* (Capitán Swing, 2020), llibre que li va valdre el Premi Jerwood de literatura de no-ficció de la Royal Society. Al llarg de la seva trajectòria ha estudiat la història de la ciutat de Roma i també els hàbits quotidians dels seus ciutadans. Ha dirigit estudis de disseny a la London School of Economics, a la London Metropolitan University i a la Universitat de Cambridge. I pel que fa a les seves aportacions científiques, fa deu anys que va encunyar el terme *sitopia*, un mot format per dues arrels gregues que designa 'el món modelat per l'alimentació'. Al contrari de la *utopia*, és a dir, d'aquella realitat que no existeix –però que seria estimable–, la *sitopia* sí que és una realitat existent, i està conformada pels nostres valors a propòsit del menjar. Segons explica Steel, si actualment no gaudim d'una bona *sitopia* és perquè hem construït una suposada bona vida a partir del menjar barat i processat. Tot i així, l'estudiosa adverteix: si resolguéssim el problema del menjar, els altres problemes –el canvi climàtic, la desigualtat social...– quedarien també resolts. Després d'anys d'investigació sobre aquesta temàtica, ara Steel presenta un llibre realment transformador: *Sitopia: Cómo pueden salvar el mundo los alimentos* (Capitán Swing, 2022).

A *Sitopia* conteu una anècdota personal: el moment de tota la vostra vida en què més heu gaudit menjant va ser a dalt d'una muntanya tot degustant una barreta de xocolata. Es tracta d'un exemple per explicar que, indubtablement, els aliments s'assaboreixen més quan es té molta gana. Així doncs, podríem dir que com a humanitat hem comès un greu error construint tot aquest món d'abundància?

La pregunta sobre com hem de menjar és molt antiga i és una gran pregunta. Com a espècie hem evolucionat en part intentant resoldre aquesta qüestió i, literalment, durant centenars de milers d'anys, les eines i les tecnologies que hem inventat o descobert ens han ajudat a alimentar-nos: primer les fletxes, les eines per a tallar, el foc... Després l'agricultura, sense la qual no s'haguessin construït les grans ciutats; més tard, els combustibles fòssils, que permeten generar una gran quantitat d'energia per a produir aliments, i, finalment, els fertilitzants químics que nodreixen artificialment les plantes. I també els pesticides químics, els herbicides... Ara bé, sempre hi ha hagut la creença i el desig persistent que si fem que la natura produeixi molts més aliments, millor serà el nostre món. Per tant, hi ha una mena d'objectiu tàcit que respon la pregunta de com menjar i que diu que com més barat sigui aquest menjar, millor. Però ara ens trobem que en algun punt de tota aquesta trajectòria evolutiva i en tota aquesta sèrie de suposicions hi ha moltes coses que no encaixen.

Ja fa temps que coneixem els efectes dels combustibles fòssils, per exemple. Què és el que fa que no hi hàgim posat solució encara?

Creuar combustibles fòssils ens va la mar de bé, però desemboca en el canvi climàtic; usar adobs químics és altament productiu, però provoca l'esgotament del sòl; l'ús d'herbicides ens va de meravella, però resulta que fa desaparèixer un bon nombre de plantes; fer servir pesticides ens va fantàsticament bé, però està comportant la sisena extinció massiva, perquè estem matant tots els insectes i la vida dels ocells, i, a més a més, estem empobrint enormement la diversitat de la nostra dieta, que està quedant reduïda només a onze elements clau: el 85 % de les calories consumides mundialment provenen de només quatre cereals i de cinc animals. En realitat, la natura no funciona d'aquesta manera. Som els humans els qui hem creat aliments totalment processats perquè puguin durar més temps i per gastar menys, i perquè sigui més fàcil d'alimentar les ciutats, però ara ens trobem que el nostre cos no els digereix bé. Veiem clarament que aquella creença segons la qual aparentment havíem construït una vida de qualitat i havíem resolt el problema de com alimentar-nos en realitat és del tot falsa, i que la nostra manera de menjar està destruint el planeta i ens està destruint a nosaltres mateixos. Alguns



Jordi Play

«Com a espècie hem evolucionat en part intentant resoldre la qüestió de com menjar»



Jordi Play

«La creença segons la qual hem resolt el problema de com alimentar-nos és del tot falsa»



d'aquests aspectes els coneixem des de fa més de seixanta anys. Rachel Carson, per exemple, l'any 1962 va escriure el llibre *Primavera silenciosa* sobre la mort dels ocells a causa dels pesticides. Per tant, fa molt de temps que ho sabem, però, tot i això, no ho canviem. Per què no? Perquè hem heretat del passat aquest ideal de bona vida, de vida de qualitat, que ara ens hem adonat que està construït sobre assumpcions que no són certes. Aquí és on som ara i és un moment extraordinari en la història de la nostra evolució.

En quin moment la humanitat tria aquest camí equivocat del qual parlem pel que fa a l'alimentació?

Podem posar l'exemple de l'arribada del ferrocarril l'Oest Mitjà nord-americà a mitjan segle XIX. Aquella zona tenia un dels sòls més rics del món i, per tant, va ser possible durant força temps plantar-hi cereals cada any, extreure-hi grandíssimes collites... L'augment de la



Jordi Play

«El menjar ho modela tot, tant el que és evident, com els nostres cossos, com també el que no ho és: l'economia, la política...»

producció va fer que es comencés a alimentar els animals amb cereals en lloc d'herba i aquí és on s'inicia la indústria de carn barata. Ara bé, no podem oblidar que, al cap d'unes quantes dècades, d'aquesta explotació del sòl va arribar el Dust Bowl,¹ la catàstrofe ecològica i humanitària de començaments del segle XX. Ara en farà cent anys.

En el llibre parlem d'un experiment amb ratolins en el qual es demostra que els individus sobrealimentats són menys conscients del perill. Fins a quin punt creieu que el poder econòmic està interessat a mantenir una població sobrealimentada?

Mai es pot parlar de menjar sense tenir present la política i l'economia. El menjar ho modela i ho acaba conformant tot, tant el que és evident, els nostres cossos, per exemple, com el que no ho és: l'economia, la política... No veiem que el menjar modifica el clima, però sabem de segur que ho fa. És molt interessant adonar-se que l'evolució de la relació humana amb la tecnologia ha anat aparellada a l'evolució de les polítiques econòmiques, dels valors, de la cultura i sobretot de la noció del que és una bona vida. En aquest sentit, si mirem com han estat alimentades històricament les ciutats, veiem que han necessitat algú extern que les alimentés i això ben aviat es va convertir en un problema polític i econòmic: qui s'ha d'encarregar d'aquesta alimentació? Com s'ha d'organitzar? Durant els primers milers d'anys d'existència urbana, aquest va ser el problema polític clau: qualsevol líder polític s'havia de preocupar de l'alimentació de la població. Ara bé, amb l'arribada del ferrocarril, sorgeix també la indústria alimentària i llavors passen a ser les empreses les que s'ocupen de nodrir la població. És en aquest moment quan, de cop i volta, sorgeix aquesta abundància aparent. Bé, sí que era abundància, simplement en dic «aparent», perquè aleshores encara no es veia la seva cara fosca. Aleshores els polítics sospiren i diuen: «Gràcies a Déu, ja mai més m'hauré de preocupar d'aquest problema» i concedeixen aquest poder a la indústria alimentària. Si hi pensem bé, el control del sistema alimentari és simplement això: poder. I no hi ha poder més gran. Actualment, tres úniques multinacionals controlen el 90 % del gra que es comercialitza mundialment. A Ucraïna, per exemple, el gra no pertany majoritàriament als agricultors ni al govern; és de les grans multinacionals. Això gairebé no es veu, però és molt important.

Ara que parlem de les grans companyies, en la vostra obra dieu que hem acabat en un món que és una mena d'aldea global d'Amazon i de Google...

¹ Període de greus tempestes de pols que van causar grans danys en l'ecologia i l'agricultura a les praderies dels EUA i Canadà en els anys trenta del segle XX.

Sí, de fet, cal fixar-se que aquestes dues companyies estan entrant en el negoci de l'alimentació.

Hauríem de rellegir Marshall McLuhan, doncs?

Jo llegeixo constantment, i els llibres que em resulten més interessants van ser escrits a mitjan segle xx, com les obres de McLuhan. Per què? Per una banda, perquè es van concebre abans de l'aparició d'Internet, però sobretot perquè era un moment en el qual la població encara podia ser conscient del tipus d'estructures que es desenvolupaven al seu voltant. Actualment, la població es troba enfront de molts problemes davant dels quals se sent sense capacitat ni poder. Per exemple, la companyia telefònica et desconnecta el telèfon i de cap manera pots parlar amb un ésser humà, has de parlar per força amb un robot i el robot no t'ajuda i, a més, no hi ha cap edifici físic de la companyia en tota la ciutat... És a dir, les estructures físiques de poder que abans eren visibles ara s'han tornat invisibles. En tot aquest context, el menjar és una de les coses més valuoses de la vida, i és material.

Continua sent un bé amb presència, i és visible. I això m'encanta, perquè el podem percebre, sentir i controlar. És per això que proposo que revaloritzem el menjar, és a dir, que hi basem la nostra economia, i per aconseguir-ho l'únic que cal fer és gravar-lo amb impostos o bé afegir als preus una quantitat de manera que el que paguem per un aliment reflecteixi el màxim possible el cost que té en el medi ambient. Si ho féssim, ho hauríem de fer, és clar, de manera global. Llavors tot canviaria, tot es transformaria. Perquè el valor real prové del menjar i del seu origen. Hem de trobar maneres més justes de compartir recursos, i el menjar és la forma perfecta per fer-ho, perquè tots hem de menjar i comprenem el valor de l'alimentació. Per aquest motiu té molt de sentit situar-lo al centre de tot.

Gran part dels aliments que consumim estan empaquetats en plàstics, cosa que té un gran impacte en el medi ambient. També caldria gravar amb impostos aquesta pràctica de la indústria alimentària?

Sí, exacte. Això està en la línia del que proposo. És necessari que siguem conscients del cost real que tenen els productes que consumim. El que la humanitat haurà de pagar pels aliments que va consumint és extraordinàriament car perquè estem destruint el planeta. És un cost que no podem assumir. Per tant, l'única manera de resoldre el problema és amb intervenció política i haurà de ser amb una intervenció política global. És fàcil adonar-se que ara mateix el món està en una situa-



Jordi Play

«Hem de trobar maneres més justes de compartir recursos, i el menjar és la forma perfecta per fer-ho»

ció molt enrocada; hi ha un escenari polític molt difícil, amb molts matisos a cada lloc: l'ascens del populisme, de l'autoritarisme i de l'extrema dreta té a veure amb el fet que molta gent s'ha vist privada d'aquella suposada vida de qualitat en la qual havia cregut amb tantes expectatives. Els joves no poden pagar una llar, no hi ha pensions, hi ha una gran inseguretats en el món laboral... La vella creença en el somni americà –que diu que, si treballes amb molt d'esforç, pots arribar a ser president del país– ja s'ha esfumat. El que passa és que encara no hem assumit que tot aquest paradigma s'ha acabat. Per a mi, el menjar ofereix una forma alternativa d'aproximar-nos a les coses sobre les quals els representants polítics haurien d'estar discutint. El que passa és que la política actualment ha esdevingut molt buida ideològicament, es criden lemes i consignes buides. Però si, en canvi, dius que una bona societat és aquella en la qual tothom pot menjar bé, llavors tot acaba caient pel seu propi pes.

Mostreu una gran estima per Epicur, al llarg de tot el llibre l'anomenau diverses vegades. Actualment, hi ha un moviment anomenat *minimalisme* que està molt conec-



tat als plantejaments d'Epicur i que em sembla una reacció interessant a la sobreabundància de la qual parlàvem...

La raó per la qual em fascina Epicur és, per una banda, perquè ha estat molt mal comprès i fins i tot se l'ha tergiversat, i, per una altra, perquè el que realment diu és tremendament interessant. Ell considera que l'ésser humà està fet per al plaer: el cos et recompensa si li dones el que necessita i menjar és, és clar, la necessitat més òbvia de totes. Així doncs, per què no construïm la nostra vida al voltant d'aquest fet? Trobo que és una idea molt senzilla i molt bonica. Bàsicament, si necessites menjar, gaudeix menjant. Conrea el teu propi menjar, asseu-te a taula amb els teus amics i tingues converses amb ells. Quan els adolescents es passen el dia sencer enganxats al telèfon parlant amb un amic seu, és tan sols una experiència que substitueix el fet d'estar plegats. Res, tret potser del sexe, és tan plaent com compartir una taula i xerrar. És una experiència molt senzilla que d'alguna manera es troba del tot oposada al viatge tecnològic del qual parlava al començament. S'ha arribat al convenciment que en l'era digital és molt rar preocupar-se per una cosa tan

simple com el menjar, i que, per contra, hem d'emprar la intel·ligència i la tecnologia per no haver-nos de preocupar d'aquest problema, perquè cadascú es dediqui al que realment li interessa a la vida. Però jo em pregunto: què és més interessant que el menjar? Per a mi no hi ha res que sigui més interessant, no hi ha res que tingui més sentit o que sigui més gratificant.

Finalment, en el llibre expliqueu que aquesta experiència de compartir els àpats amb els amics va associada a un increment de l'oxitocina. Per què?

De fet, l'oxitocina és la mateixa hormona que entra en joc quan les mares alleten el seu nadó. Sabem que estem bé quan som a taula amb els amics; és per això que fem celebracions. No hi ha cap gran festa que no inclogui un banquet i és per un motiu: s'hi repliquen les condicions en les quals vàrem evolucionar, ja que des de l'origen vivíem amb un grup de vint o trenta persones a les quals coneixíem molt bé i amb les quals compartíem el menjar i el foc. Quan es comparteix un àpat s'està reforçant el sentit de pertinença al grup, el sentit d'unió, la identitat comuna. És literalment un lloc feliç. I, és clar, com ens podem imaginar una bona vida, una vida realment de qualitat, que no inclogui precisament això? Doncs això principalment és el que nega cada vegada més el model d'alimentació ràpida, barata i processada. 🌱

EVA COMAS ARNAL. Periodista i escriptora (Barcelona).



La rebel·lió dels vianants: El Jardí del riu Túria al centre d'una nova València

Aitana Guia

Premi d'Assaig Mancomunitat de la Ribera Alta als PLCA 2022

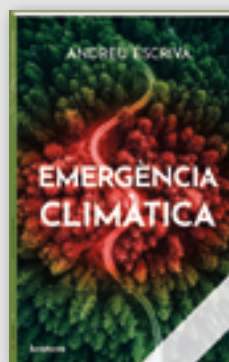
Una obra per a conèixer i reivindicar l'antic caixer del Túria esdevingut jardí.

Són els nostres amos i nosaltres els seus esclaus. Com els paràsits manipulen el comportament

José Ramon Alonso

Premi Europeu de Divulgació Científica Estudi General als PLCA 2022

Un llibre que explica d'una manera amena i accessible com i per què els paràsits poden arribar a convertir un ésser viu funcional en poc més que un esclau.



Emergència climàtica

Andreu Escrivà

Amb un llenguatge senzill, l'expert en medi ambient Andreu Escrivà ens explica tot el que cal saber sobre el canvi climàtic. Un text pensat per a lectors i lectores adolescents però també adults.

bromera