

Recuperación y conservación de la tradición alimentaria

Fundación Biodiversidad Alimentaria

Cuesta creer que una gran parte de las variedades agrícolas tradicionales se ha perdido de forma acelerada durante las últimas ocho décadas. La comodidad de los supermercados tiende a convencernos de que todo está normal, no hay de qué preocuparse, los tomates y maíces siguen ahí en las estanterías, las frutas llenan las góndolas como señal de abundancia, brillantes, uniformes, sin defectos, casi perfectas, sin que nos cuestionemos en lo más mínimo cómo se puede conseguir tal pulcritud, o más bien dicho con qué. Tampoco reflexionamos en toda aquella fruta que no logró cumplir con nuestros tan intransigentes estándares y se convirtió en desperdicio. Según la FAO (2016) aproximadamente un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano en todo el mundo se pierde o desperdicia cada año, en una secuencia que va desde el campo al propio hogar, situación también reportada en nuestro país (Eguillor, 2017).

Nuestra memoria sensorial parece haberse quedado en el pasado, evocando aromas y sabores de antaño, como una nostálgica condena autoimpuesta. Los de cierta generación, hasta hoy recuerdan esos tomates con gusto a tomate, su sabor, su jugosidad, su aroma intenso, o aquellas sandías de Paine o La Plata que tenían un corazón de color rojo fuerte, así como su dulzor que quedaba en boca, aún después de comerse como un recuerdo de satisfacción. Las papas de colores, de pulpa densa y carnosa que hoy han sido reemplazadas por otras insípidas y acuosas, ese pan con trigo antiguo y mucho menos gluten, o esos duraznos casi cosechados de la mata con un dulzor y aroma memorables.

A pesar de que podemos comprender que estos sabores, aromas y colores son parte del pasado, difícilmente nos hemos detenido a reflexionar sobre qué cambió, y es que son tantas cosas las que han cambiado respecto a nuestra alimentación durante las últimas décadas, que el ejercicio de hacerlo, se nos tornaría largo y tedioso. Pero podemos ayudarlo con un pequeño resumen, contándole sobre las transiciones principales que han generado profundos cambios en cómo nos alimentamos y vemos nuestra alimentación, llegando al punto de separarla de otro aspecto tan fundamental de nuestras vidas “la salud”. Para los pueblos originarios y las comunidades campesinas estos eran aspectos absolutamente indivisibles e inalienables, porque la salud en el pasado dependía absolutamente de lo que comíamos, nuestro propio alimento era nuestra principal medicina que mantenía nuestras mentes y cuerpos en equilibrio, y es precisamente aquí donde comienzan a centrarse los principales cambios.

Que mejor ejemplo que una cazuela, hoy preparada con semillas híbridas que comenzaron a aparecer tímidamente a principios del siglo pasado, para luego inundar cada rincón del planeta en lo que se conoció como Revolución Verde. Esta no sólo trajo su discurso de pureza racial de semillas, cuya polinización y ploidía son manejadas y condicionadas por estrictos requerimientos técnicos que dicen relación principalmente con aumentos de rendimiento (tema sin duda paradójico considerando el desperdicio mundial de alimentos), precocidad, vida de poscosecha y algunas resistencias (Castillo, 2014; Lacadena, 1968; Ramírez, et al., 2013; Torregroza, 1989), sino que además nos sumó una nueva forma de hacer agricultura, impuesta de tal manera que en la actualidad se conoce como “agricultura convencional”.

El abuso indiscriminado de agroquímicos de esta forma de hacer agricultura, impactó profundamente no solo nuestro medio ambiente, sino también nuestra salud y nuestra sociedad agrícola, que fue diezmada dejando a miles de pequeños agricultores fuera del negocio de la alimentación, para dar paso a una agricultura industrial de manejo absolutamente vertical, donde grandes empresas comenzaron a hacerse cargo de producir la mayor cantidad de nuestros alimentos en sistemas altamente tecnológicos, de alta demanda energética, alto impacto ambiental y con una gran huella de carbono detrás.

Volvamos entonces a nuestra cazuela tradicional chilena, hoy llena de híbridos, producidos de forma convencional, aportándoles un dato trascendental, y es que, según investigaciones de la destacada doctora María Dolores Raigón, docente de la Universidad Politécnica de Valencia, esta modificación de variedades sumó otro cambio importante, esta vez en el contenido nutricional, lo que desde el año 2006 la OMS reconoce como “malnutrición B”, un tipo de malnutrición que hace referencia a la pérdida o detrimento de los nutrientes en los alimentos a lo largo del tiempo. Es así como una cebolla tradicional tiene mayor cantidad de proteínas, fósforo, calcio y oligoelementos como hierro, cobre y zinc que una cebolla híbrida. Una zanahoria cultivada en agricultura tradicional tiene 45% más de fósforo y 65% más de potasio que una de agricultura convencional. Un zapallo tradicional tiene hasta un 50% más de carotenoides que uno comercial. Un tomate cultivado de manera orgánica tiene 1.938 mEq/100 gr de hierro y 68 mEq/100 gr de vitamina B1 versus uno cultivado de manera convencional y que sólo alcanza a tener 1 mEq/100 gr de hierro y también de vitamina B1 (Raigón, 2008; Raigón, et al., 2010; Shaw, 2013).

Estos datos sin duda sorprenden y asustan, pero están ahí, solo que muchas veces los ignoramos al saborear y oler nuestros platos, callando esa voz que nos dice que algo no está bien, que algo ha cambiado. Y es que no tienen ni el aroma ni el sabor de ayer, ¿por qué? porque tampoco tienen las vitaminas, minerales y proteínas de antes, los nutrientes de antes, debido a este reemplazo de variedades, que son precisamente las que se asociaban a esos ricos aromas y sabores que si probáramos hoy en día, seguro nos transportarían a nuestra niñez y a esa rica cazuela que preparaban nuestras abuelas.

La cazuela de los años '50, dependiendo de la región de Chile, tenía papa Corahila, Blanca, o Michuñe; el zapallo era Pachia, Cholito, del Tronco o Camote; el poroto verde era Barbucho, Peumo, Angelito o Cristal; la zanahoria era de Camiña, Chantenay o Redonda; el maíz era Camiñano, Lluteño, Blanco, Diente de caballo, Choclero u Ocho corridas, algunos de los cuales se usaban también para la chuchoca, que la acompañaría en vez del arroz o los fideos cabello, y más tradicional y antiguo aún, sería usada para ello la quínoa o kinwa, no dando lugar a la más absoluta duda de que dicha cazuela era nutricional y sensorialmente hablando, muy superior a una actual. La ensalada a la chilena sería con un incomparable tomate Rosado, Limachino o Poncho negro, con una cebolla Valenciana o Copiapina.

Para las nuevas generaciones esto podrá sonar un poco vintage y hasta extraño, sin embargo muchos otros en estas pocas líneas, se habrán dado un verdadero tour por los sabores, aromas, las formas, colores, la tradición más pura, todo sumado a una envolvente y convincente memoria emotiva.

La pregunta de ¿cómo llegamos a este punto?, ¿dónde quedaron esas verduras y frutas de los abuelos?, se transforma entonces en, ¿cómo podríamos volver a disfrutar una alimentación hecha salud y vida como antaño?, ¿dónde están ahora esas variedades?, ¿se puede hacer algo aún?. La respuesta es sí, aún alcanzamos a recuperar parte de esa riqueza, podemos evitar el difícil intento de querer explicar sabores y aromas a nuestros hijos y nietos, podemos hacer que ellos tengan la experiencia de sentir el sabor de la salud en boca.

La Fundación Biodiversidad Alimentaria, en el actual contexto de erosión genética, de pérdida de la biodiversidad agroalimentaria y de inseguridad alimentaria, nace con el propósito fundamental de recuperar cultivos tradicionales y asegurar su conservación como una herencia que debiésemos mantener como tal, en un trabajo donde los pueblos originarios y las comunidades campesinas juegan un rol protagónico, conformando un equipo de trabajo integral donde cada uno, desde sus capacidades y aptitudes personales, trabaja por mantener, multiplicar, consumir y compartir semillas tradicionales que se encontraban en absoluto riesgo de desaparecer.

El principio de trabajo, no sólo incluye a agricultores que se ven beneficiados al poder acceder a semillas con una capacidad adaptativa y evolutiva sin comparación, prioritarias a la hora de enfrentar una adelantada e innegable crisis climática, sino que a la vez busca permitir que los consumidores accedan a un patrimonio que antiguamente llenaba nuestras mesas, reconociendo en esta oportunidad un verdadero derecho a la seguridad alimentaria que no sólo se refiere a tener acceso a alimentos, sino que también a que estos sean de calidad, no cosmética, sino más bien funcional.

La historia del equipo profesional comienza con ensayos y prácticas agrícolas en la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile el año 2001, con el memorable proyecto “Pacha – Rayen” que tuvimos la dicha de fundar y mantener hasta el año 2011, cuya historia quedó registrada en revistas y memorias de nuestra Alma Máter. Huerta hortícola, jardín de plantas medicinales, huerto frutal y producción de flores, entre otras actividades agronómicas, se sumaban a un profundo y dedicado trabajo social con escuelas y

hogares de menores de la comuna de La Pintana, talleres a clubes de adulto mayor y la organización de diversos trabajos voluntarios en diferentes zonas rurales del país. La huella del proyecto fue tal, que luego de los años se transformó en un Curso de Formación General (CFG) que perdura hasta la fecha. Fue en ese contexto, de absoluto desconocimiento de los cambios que hoy compartimos, que fueron llegando diversas variedades tradicionales a nuestra huerta, muchas de las cuales nos acompañan desde esa época.

Una vez titulados nuestros caminos siguieron su curso, hasta que la misma historia y necesidad comenzó a juntar a los principales coordinadores del proyecto en torno a trabajos de recuperación de recursos fitogenéticos tradicionales. Pero sabíamos que el equipo estaba incompleto, necesitábamos sumar otras experiencias, sabiduría y tradición, lo que encontramos en mujeres indígenas y en campesinos con un gran conocimiento heredado de semillas, que hoy son parte integral y fundamental de Biodiversidad Alimentaria, que desde hace casi 10 años, trabaja absolutamente consciente de lo que está en juego, aportando con diversas publicaciones. La primera de ellas fue “Biodiversidad de la Provincia de Huasco: Rescate de la biodiversidad agrícola con valor alimentario y patrimonial de las comunidades diaguitas y campesinas”, editorial Ocho Libros, 508 pp.; la segunda “Catastro, reconocimiento y descripción de las semillas tradicionales de las comunidades mapuche de la región de La Araucanía”, 233 pp. en un proyecto financiado por CONADI; y el primer catálogo tradicional en su tipo llamado “Semillas Tradicionales: Primer Catálogo”, además de participar con diversos artículos en publicaciones como el “Atlas del agronegocio: Datos y hechos sobre la industria agrícola y de alimentos” y las “Actas XIII Congreso de Agricultura Ecológica” de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, entre otros, disponibles algunas para su descarga gratuita en nuestro sitio web.

Este trabajo sin embargo, es de esos que no puede quedar en las publicaciones, debe seguir mucho más allá. Fue así que, teniendo como base varias semillas de nuestro antiguo proyecto estudiantil, el equipo, sumado a otros amigos y profesionales de diversas partes del país, comenzó con su recolección nacional de semillas tradicionales, en conjunto con el pueblo Diaguita, Mapuche, Aymara y variadas comunidades campesinas, en un arduo y enriquecedor trabajo que culminó con la inauguración del Primer Semillero Comunitario funcional del país, en que todas las comunidades

participantes del proceso pueden actualmente acceder, a todas las semillas que se encuentran almacenadas en él, en un proceso de intercambio, obsequio o préstamo.

Actualmente el semillero cuenta con más de 900 variedades, de las cuales 500 son tradicionales del país en distintos estados de conservación, que con esforzado trabajo participativo van cambiando de forma dinámica, sacando muchas de ellas del riesgo latente de pérdida. Lograr esto implica que las semillas se tienen que ir multiplicando, para mantenerlas renovadas y aumentar su cantidad, a fin de intercambiar y compartir con nuevas comunidades que comprendan, apliquen y difundan, la esencia fundamental de este trabajo, ayudando en su conservación. Para ello se realizan todos los años “Semilleros Vivos”, invitando a familias y agricultores destacados a multiplicar y conservar estas valiosas variedades, los que hoy no sólo las producen, sino que también las han incorporado a su dieta diaria, enriqueciendo su alimentación y generando un efecto en cadena entre otros agricultores que quieren formar parte de esta verdadera regresión productiva.

El eje central de nuestro trabajo ha sido la conservación de un derecho, para las condiciones actuales, relativamente incierto, en que cada agricultor pueda decidir libremente qué sembrar, sin embargo necesita de oportunidades para escoger y las semillas tradicionales no estaban en la lista de ofertas; y en que cada consumidor pueda escoger qué comer, en una carta en las que hoy no aparecen estos ricos alimentos tradicionales, los que en resumen se refieren al derecho fundamental de alimentarnos de salud. Hoy sin embargo, la realidad está cambiando, lentamente por cierto, como todos aquellos cambios que nos benefician de verdad, pero emergen desde el pasado un amplio espectro de alternativas productivas y alimentarias en beneficio de la sociedad en general.

Les invitamos a conocer más acerca de nuestro trabajo en www.biodiversidadalimentaria.cl y en Instagram, Facebook y Youtube como: Biodiversidad Alimentaria.

REFERENCIAS

1. Castillo, R. 2014. Mejoramiento genético vegetal: Convencional, mutaciones e ingeniería genética. Carta Informativa (1).
2. Eguillor, P. 2017. Pérdidas y desperdicios de alimentos. Chile: ODEPA.
3. FAO, Organización de las Naciones

Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2016. Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y El Caribe. Boletín N°3.

4. Lacadena, J. 1968. Genética aplicada. España: Publicaciones de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Zaragoza, Aragón y Rioja.

5. Raigón, MD. 2008. Alimentos ecológicos, calidad y salud. España: Junta de Andalucía Consejería de Agricultura y Pesca y Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

6. Raigón, MD, Calveras, N. & Ballester, R. 2010. Comparación del valor bromatológico de variedades de cebolla en cultivo ecológico y convencional. Actas del IX Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Lérida

(España).

7. Ramírez, F, Robledo, V., Foroughbakhch, R., Benavides, A., Alvarado, M. & Quistian, D. 2013. Caracterización de tetraploides y formación de híbridos triploides en tomate de cáscara. Ciencia UANL, (64): 55 – 66.

8. Shaw, I. 2013. Cap. 14 Organic Food. En Food Safety: The Science of Keeping Food Safe (pp. 349 – 366). UK, Wiley – Blackwell.

9. Torregroza, M. 1989. Fundamentos del Mejoramiento Genético de las Plantas Cultivadas. Bogotá: Instituto Colombiano Agropecuario, Universidad Nacional de Colombia.



