

¿Cómo celebrar el Día Mundial de la Alimentación?

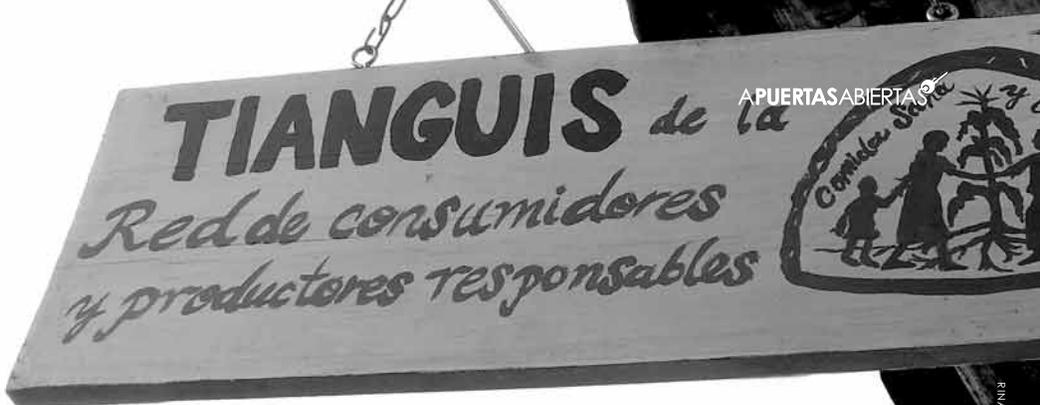
Helda Morales

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) celebra cada 16 de octubre el Día Mundial de la Alimentación. Como otros años, para conmemorarlo seguramente nos bombardearán con imágenes de niños hambrientos y nos explicarán por enésima vez que necesitamos producir más alimentos. Justificarán de nuevo el subsidio a las semillas de variedades mejoradas, el uso de semillas transgénicas, la presencia de venenos en los campos agrícolas, en nuestros ríos y en la leche con la que amamantamos a nuestros hijos. Nos advertirán que debemos traer alimentos de otros países para que todos tengamos la barriga llena, y además nos pedirán que nos hagamos de la vista gorda ante compañías extranjeras que no permiten que sus empleados

se organicen en sindicatos o ante el hecho de que cuando estas compañías ponen las verduras en oferta, quien paga la diferencia es el agricultor que las produce. Probablemente en algunos sitios habrá música y nos regalarán bolsas de arroz de Estados Unidos y masa de maíz quién sabe de dónde.

Todos estamos muy conscientes de que hay gente que pasa hambre y es urgente que hagamos algo para solucionar este problema. Sin embargo, ¿quién de nosotros no ha visto el montón de desperdicio de comida en los mercados? ¿A poco no nos hemos fijado en el desfile de barrigones en nuestras calles? 16% de los mexicanos son obesos y 50% tienen sobrepeso. Muy pronto el mundo padecerá más problemas causados por sobrepeso que por hambre. México ya es el segundo país en cuanto a incidencia de diabetes y algunos piensan que se debe a que somos el primer consumidor mundial de refrescos... Adivine cuál es la entidad federativa donde se consume la mayor cantidad de estas bebidas... Pues sí, nuestro querido Chiapas. Una amiga venezolana me hacía notar el estado de la dentadura de la gente en la región. ¿El gran número de personas jóvenes con dientes postizos se deberá a las 10 cucharaditas de azúcar en una lata de nuestro refresco favorito?

Por otro lado, las estadísticas demuestran que aunque los rendimientos de los cultivos han aumentado desde que empezamos a utilizar semillas mejoradas, fertilizantes químicos y plaguicidas en nuestros campos, el hambre y la miseria no se han reducido. Según el académico Alejandro Nadal, desde 1982 hasta 2006 el precio de la tonelada de maíz había disminuido un promedio de 38 pesos anuales, mientras que el precio de la tortilla había aumentado 70 centavos por kilo al año. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos reporta que el ingreso bruto de los agricultores de ese país se ha mantenido más o menos constante desde los años cuarenta, cuando se em-



Las estadísticas demuestran que aunque los rendimientos de los cultivos han aumentado desde que empezamos a utilizar semillas mejoradas, fertilizantes químicos y plaguicidas en nuestros campos, el hambre y la miseria no han disminuido.

pezaron a utilizar insumos químicos en las parcelas, pero que el ingreso neto anual ha disminuido de 75,000 a 25,000 dólares (es decir, reciben la misma cantidad en dólares por sus productos, pero la ganancia ha decrecido). La diferencia se debe al aumento en los costos de producción, léase semillas, fertilizantes químicos, plaguicidas y otros elementos. Esto ha llevado a la quiebra a muchos agricultores de esa nación, cuya agricultura está quedando en manos de las grandes transnacionales. Desconozco las estadísticas en Chiapas, pero basta ir a la comunidad de Bazom para darse cuenta del estado del campo chiapaneco: casi todos los hombres jóvenes están en Estados Unidos.

Muchos de los productos que consumimos en la actualidad tienen que recorrer un promedio de 2,400 kilómetros antes de llegar a nuestra mesa. Dependemos altamente de las redes de transporte y del petróleo para adquirir nuestros alimentos. El petróleo no durará para siempre; es muy probable que pronto enfrentemos una crisis energética y si para ese entonces ya todos los productores chiapanecos estarán en los Estados Unidos sembrando frutas, ¿qué comeremos nosotros?

Para colmo, cada vez tenemos más evidencias de que la agricultura industrial ha provocado graves problemas a la salud humana. ¿Recuerdan el caso de las vacas locas en Inglaterra? Varios científicos creen que la epidemia se

debió a que las vacas eran alimentadas con concentrados hechos con cadáveres de vacas y ovejas infectadas por la enfermedad. ¿Recuerdan el año pasado cuánta gente murió o estuvo muy grave en Estados Unidos por consumir espinacas? Las espinacas estaban contaminadas con *Escherichia coli*, una bacteria que puede causar diarrea, deshidratación y fallo renal. ¿Cómo se llegaron a contaminar las espinacas? No se sabe con exactitud, pero de lo que no hay duda es de que la epidemia se hubiera evitado impidiendo que un solo centro de acopio, lavado y empaque de espinacas de California distribuyera las convenientes bolsitas prelavadas a por lo menos 19 estados del vecino del norte.

Por si no fueran suficientes los problemas provocados por la forma en que producimos y transportamos alimentos con el pretexto de disminuir el hambre, los científicos están recopilando evidencia de que los plaguicidas ponen en riesgo nuestra capacidad reproductiva. Un artículo publicado en el *Proceedings of the National Academy of Sciences*, una de las revistas científicas más prestigiosas del mundo, demuestra que la cantidad de herbicidas admitida en el agua para el consumo humano puede provocar hermafroditismo en los machos de las ranas. Otro artículo científico explica que los cocodrilos expuestos a plaguicidas tienen el pene más pequeño y un número más reducido de espermatozoides que los animales no expuestos.

No se aflija, amigo lector, nosotros no nos parecemos en mucho a las ranas ni a los cocodrilos; pero pensándolo bien, ¿no recibe usted a diario unos tres correos electrónicos anunciando remedios para aumentar el tamaño de su miembro?

Ante un negro panorama

En el Departamento de Agroecología de El Colegio de la Frontera Sur estamos buscando alternativas para producir alimentos con el menor impacto negativo a la salud y a la naturaleza, y sobre todo, estamos diseñando sistemas productivos que permitan a los productores de la región tener una vida digna.

Algunos de los colegas trabajan para desarrollar sistemas agroforestales. Estos sistemas, donde se intercalan árboles con cultivos anuales o ganado, sirven para aprovechar mejor el terreno, pueden ayudar a que los pobladores tengan una dieta más balanceada y al mismo tiempo contribuyen a la conservación de nuestros recursos naturales. Otros colegas se dedican a promover la agricultura orgánica con los productores, buscando alternativas para favorecer la fertilidad de los suelos y para manejar las plagas sin utilizar agroquímicos peligrosos.

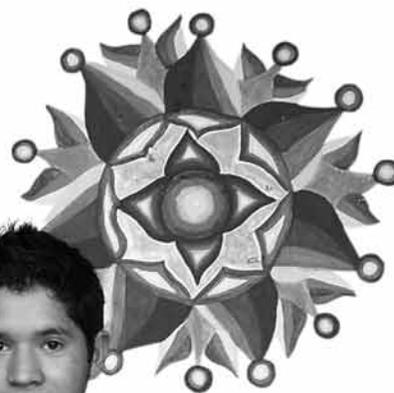
Otro componente importante de nuestro quehacer científico es documentar las prácticas tradicionales de los productores chiapanecos. Hemos aprendido que algunas de las prácticas agrícolas de la región, como intercalar árboles frutales o cultivar tomate de

cáscara entre el maíz, previenen el ataque de plagas. Así, algunas de las variedades de maíz tradicionales rinden adecuadamente y están bien adaptadas a las condiciones de nuestro clima.

Si a usted le preocupa el problema del hambre tanto como a mí, también puede actuar positivamente ante este negro panorama. Podría comenzar preguntando cómo fueron cultivados los productos que lleva a su boca, dónde fueron producidos y cuánto le quedó al productor que los sembró. Exija su derecho a estar informado. Prefiera consumir productos de la zona donde vive. Por ejemplo, en Chiapas opte por hortalizas del Huitepec, mango ataulfo de la costa, quesos de Coita o de Ocosingo, elotes y tostaditas de Teopisca, café y miel orgánicos y de comercio justo de la Sierra o de la zona norte, leche de allá por El Ocote, carne de la zona norte.

¿Y que le parece volver a trabajar su traspatio? Allí puede sembrar hierbas de olor, tomates, lechugas, frutales y alimentar unas gallinas para que le den unos deliciosos huevos libres de hormonas y antibióticos y a lo mejor hasta un chanchito para la Navidad. ¿Ya no tiene traspatio? Los tomates y las hierbas de olor se dan muy bien en macetas. ¿Por qué no se organiza con sus vecinos y siembran hortalizas y frutales en ese predio baldío cerca de su casa?

Por mi parte, celebraré el Día Mundial de Alimentación con una buena comida. El sábado previo a la fecha iré al tianguis orgánico "Comida Sana y Cercana" aquí en San Cristóbal de Las Casas. Para la ensalada voy a comprar unos deliciosos tomates que cultivan Candelario y sus hermanos en Teopisca, lechugas de colores que producen Salvador y Esteban en Esquipulas, brócoli y cebollas que cultivan Martín y su familia en el Huitepec. Con doña Alejandra voy a conseguir unas calabacitas. También compraré un conejo de los que cría doña Cristina en mi barrio y lo hornearé con ramitas de romero de mi patio. Le pediré a la tía Tina que me haga unas tortillas con maíz que nos trae Lupita de San Felipe. Con los huevos de las gallinas que cuida mi hijo Marcos en la casa y un poco de chocolate que me trajo de Tabasco mi esposo Bruce, haré un postre. Terminaré



Un artículo publicado en una de las revistas científicas más prestigiosas del mundo, demuestra que la cantidad de herbicidas admitida en el agua para el consumo humano puede provocar hermafroditismo en los machos de las ranas.

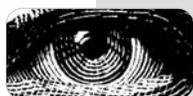
con un queso maduro de "QueSería-SinQueso" y un capuchino preparado con un buen café chiapaneco, orgánico y de comercio justo, y leche de las vacas felices que cuida Pepe en Esquipulas. A lo mejor hasta le entraremos a un buen pox¹ de San Juan Chamula y brindaremos para recordar que comer es un acto moral, y daremos gracias a esta tierra y a las preciosas manos que la trabajan. ¡Salud! ☞

Helda Morales es investigadora del Área de Sistemas de Producción Alternativos, ECOSUR San Cristóbal (hmoales@ecosur.mx).



RINA PELIZZARI

ENTÉRATE



Debido a la lucha constante contra el hambre, el hombre ha experimentado con una gran variedad de materiales para determinar su valor alimenticio. Como resultado se ha acumulado una herencia social que incluye un conocimiento completo en el uso de los árboles tropicales, es el caso del ramón *Brosimum alicastrum* de familia Moraceae. Su nombre común en tsotsil y en maya lacandon es ox. Es un árbol de 25 a 30 metros de altura, produce muchas hojas, flores y frutos. Cuando es temporada de producción de frutas de ramón en la montaña, se acercan muchos animales: tejón, puerco de monte, tepezcuintle, cojolitas, pavas y ardillas. En temporada de hambre, algunas familias van a la montaña a recolectar los frutos; los hierven y los muelen junto con el maíz para hacer tortillas y pozol. Ejidatarios de las comunidades de Amatlán, La Democracia y Argentina, mencionaron en entrevista que debido a la agricultura y la ganadería extensiva, los árboles de ramón se están acabando. Quienes lo saben cuidar o aprovechan su fruta en temporada de sequía o cuaresma, tienen algunos árboles en sus parcelas.

Fuente: Lorenzo Hernández López, técnico del Área de Sistemas de Producción Alternativos, ECOSUR San Cristóbal.

¹Bebida embriagante característica de Los Altos de Chiapas, elaborada con caña de maíz.