



Con maíz, sí hay país

Por Adelita San Vicente Tello (*)

En los últimos sesenta años la forma en que nos alimentamos **se transformó vertiginosamente**. Los “sagrados alimentos” se han convertido en **comida rápida**. El pan nuestro de cada día ha pasado de tener una connotación religiosa a ser una mercancía sujeta a los **intereses de los grandes capitales**.

Este cambio ha disociado la alimentación de la forma en que se produce nuestra comida. Cada día desconocemos más de dónde vienen nuestros alimentos y la forma en que se producen. **Nos hemos separado del campo y nuestro territorio se ha empequeñecido en casas o departamentos**, perdiendo la relación con la naturaleza y sus ciclos vitales. De la misma manera olvidamos nuestro propio ciclo vital que se renueva con los alimentos.

Al alimentarnos le proporcionamos a nuestro cuerpo la energía y los nutrientes necesarios para las actividades que realizamos. Sin embargo, en esta época de la inmediatez en todos las áreas de nuestra vida, **la alimentación con base en comida rápida se ha convertido en uno de los ámbitos que ha sido cooptado por el turbocapitalismo** al que somos sometidos.

La separación entre lo que introducimos en la boca y sus repercusiones en nuestro cuerpo y metabolismo ha sido quebrado por la prisa y un modelo de alimentación que se ha impuesto por el interés de los grandes negocios que comercian, acaparan y trastocan nuestra alimentación. **Poco a poco nos**

arrebatan este acto sublime y la relación profunda que tiene la alimentación con nuestro cuerpo, la consciencia del acto de comer, la relación con la naturaleza.

Al mismo tiempo se desgasta la organización social al romperse ese vínculo que nos da cohesión en la cocina, frente al fogón y a los alimentos. Peor aún, **nos sustraen de los placeres de una comida colectiva**, preparada con ingredientes frescos y cocinada con amor. No en balde múltiples novelas y películas nos han mostrado cómo ciertos alimentos pueden tener repercusiones en nuestro estado de ánimo. Cada celebración se acompaña de una mesa plena de víveres como símbolo de abundancia y de renovación, de posibilidad de compartirlo con quienes nos rodean y amamos.



Soledad Barruti. (Planeta JOY)

La cadena de alimentación va de la mano a un forma de producir nuestro alimentos; hemos olvidado que más allá de la idea de que somos lo que comemos, **“la producción de alimentos es lo que nos hizo lo que somos”** como nos recuerda **Soledad Barruti**, autora del libro *Malcomidos*. La historia de la alimentación podría narrarnos las transformaciones de la humanidad. Desde hace aproximadamente diez mil años en que las tribus nómadas cazaban y recolectaban sus alimentos y que descubrieron -se piensa que fueron las mujeres- la posibilidad de reproducción de las semillas y de esta manera comenzaron lo que hoy llamamos domesticación de las plantas y la agricultura.

La cultura de la tierra -agri cultura- fue uno de los grandes inventos de la humanidad que obligó a los grupos a establecerse, a construir casas y aldeas; a elaborar, ollas, depósitos y utensilios para sembrar y guardar sus cosechas. Junto con la agricultura florecieron las grandes culturas, se reflexionó sobre los ciclos de la naturaleza, se estudió el cosmos y a las plantas, se crearon dioses y religiones.

Gracias a los viajes que realizó, Vavilov en 1935 estableció ocho centros de origen de la **agricultura**, los cuales se corresponden con las grandes culturas de la humanidad: **Mesopotamia, China, India, Asia central, Egipto y Etiopía, Mediterráneo, la región Andina y Mesoamérica** -de la cual forma parte México-. Cada uno de ellos ha brindó al mundo las plantas que hoy son la base de nuestra alimentación. Destacan los cereales: **trigo de Mesopotamia, arroz de China** y el maíz de **Mesoamérica; la papa** que aunque no es un cereal, es sumamente importante en la alimentación del mundo, **se originó en los Andes**.



Norman Borlaug (MrReid.org)

Esta larga historia ha tenido transformaciones significativas, pero es apenas en el **último siglo del milenio que nos tocó recibir que la población del mundo paso de la vida rural a la vida urbana.** Después de las guerras mundiales (1914-1918 y 1939-1945) existió la necesidad de producir más alimentos para una población creciente que se concentraba en las ciudades en labores industriales. **Las grandes empresas** que se formaron con las guerras para producir armamento **se transformaron para producir fertilizantes y agroquímicos** necesarios para el modelo de producción que, aunado a la generación de semillas híbridas, prometía incrementar la producción de alimentos para el mundo que se recuperaba de las guerras.

Este modelo de producción conocido como **Revolución verde** logró en su primeros años incrementar los rendimientos de las cosechas y alimentar a una población creciente. Esto le valió el premio **Nobel de la Paz** a quien se

considera su padre, **Norman Borlaug**, quien los recibió por **“acabar con el hambre del mundo.”** El éxito tuvo poca duración pues en los albores de los **años sesenta, Raquel Carson** nos advirtió sobre los **inconvenientes del uso excesivo de los agroquímicos en su libro la Primavera silenciosa.**

En la actualidad seguimos enfrentando la industrialización de la forma de producción de nuestros alimentos sin contar con elementos o posibilidades de **reflexionar sobre las implicaciones que esto tiene en nuestra persona y en la sociedad.**

Con el propósito de analizar la alimentación, la agricultura y todos los elementos que conllevan desde diferentes ángulos, iniciamos esta columna. En tanto llega la siguiente entrega les invitamos a hacer el ejercicio de pensar de dónde vienen los alimentos que nos llevamos a la boca tres veces al día, ya luego iremos viendo si sabemos lo que contienen y sus repercusiones para nosotros.

(*) Candidata a Doctora en Agroecología. Directora de la Fundación Semillas de Vida. Correo: adelita@semillasdevida.org.mx

VP/Opinión/JSC