

“El enorme valor de un tlacoyo”

Zepeda, Yatziri

2018-11-26

<http://hdl.handle.net/20.500.11777/3954>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>

“El enorme valor de un tlacoyo”

Yatziri Zepeda

Siempre recuerdo al Dr. José Sarukhán, Coordinador de la CONABIO, relatando la historia cómo una especie de papa mexicana pudo haber salvado la vida de millones. El Dr. Sarukhán se refiere a la terrible historia de la Hambruna Irlandesa. A mediados del siglo XIX la agricultura irlandesa se caracterizaba por ser una de subsistencia en donde el alimento base era la papa. Entre 1846 y 1850 todos los sembradíos, conformados por dos variedades de papa, se infectaron con el tizón tardío (un hongo llamado *Phytophthora infestans*), pues ambos tipos de papa eran susceptibles a este hongo. Durante ese periodo la población pasó de 8 a 6 millones de habitantes. Un millón murió de hambre o enfermedad y un millón más emigró a Estados Unidos. Desde entonces, no se ha podido recuperar ese nivel poblacional. A principios de este siglo, unos científicos encontraron un gen resistente al tizón tardío en una papa silvestre mexicana (*solanum mexicanum*). A partir de entonces, este gen ha sido insertado en papas comerciales para protegerlas. ¿Cuál es el valor para la sociedad de la existencia de esa papa mexicana? ¿Cuál es la importancia de que esta pudiera haber evolucionado hasta hacerse resistente al tizón?

Si bien el enorme valor de la agrobiodiversidad (agroBD) para la seguridad alimentaria y nutricional es cada vez más reconocido, esta se ha reducido en las últimas décadas a una tasa alarmante y las pérdidas se incrementan rápidamente, sobre todo en los países con mayor diversidad. A lo largo de la historia, aproximadamente 7,000 especies han sido usadas como cultivos alimenticios por el ser humano. Actualmente, sólo tres de estas, maíz, arroz y trigo, contribuyen con el 60% de las calorías y 56% del consumo humano de proteína vegetal. Se estima que desde mediados del siglo XX la diversidad de variedades de cultivos se ha reducido en 75%. Esta erosión de la agrobiodiversidad se refleja en la homogeneización de las dietas entre regiones y países y en la disminución de los nutrientes disponibles.

Por otro lado, uno de los principales retos que enfrenta México es la crisis sanitaria a partir de los índices alarmantes de obesidad y sobrepeso y las enfermedades no transmisibles relacionadas como diabetes y enfermedades cardiovasculares. Esto coexiste con una grave deficiencia de micronutrientes en la población. Se estima que 25% de los niños menores de 5 años en México sufren de anemia y que la carencia de hierro es la causa del 50 % de estos casos. Resulta preocupante que la Encuesta Nacional de Salud de mediados del 2016 revele que el progreso conseguido en la reducción de la prevalencia de la anemia en mujeres en edad reproductiva (20-49 años) durante los últimos diez años se haya invertido y se encuentre ahora en su punto más elevado (18.3 %).

A pesar de la pérdida acelerada de la agroBD, la evidencia muestra que las tierras agrícolas siguen manteniendo una significativa diversidad genética en la forma de variedades tradicionales. La conservación in situ de estas variedades se debe en gran medida a los pequeños productores quienes, al mantener sus actividades de mejoramiento de semillas nativas, como parte de su estrategia de medios de vida, promueven la adaptación de los cultivos a las condiciones locales, permitiendo la generación de una externalidad positiva, de un servicio importantísimo: el evolutivo. El mismo servicio que nos da esa papa silvestre mexicana.

Esto es particularmente importante en vísperas del cambio climático. Existen ejemplos claros del reconocimiento de los beneficios privados que otorga la agroBD por parte de los pequeños productores en algunas de las áreas del país. En la Península de Yucatán, los productores maya cultivan distintas variedades de maíz que son más resilientes ante perturbaciones climáticas como la sequía. Lo mismo sucede con los productores de Tultepec, Oaxaca, quienes cultivan diferentes variedades valoradas por el distinto tiempo que requieren para la maduración, o por sus cualidades óptimas para distintos usos, o por ser resistentes a plagas. Algunos estudios apoyados por CONABIO en Oaxaca han demostrado también la mayor productividad de las razas nativas, comparadas con variedades híbridas, cuando se implementan buenas prácticas agronómicas en zonas sub-óptimas para la agricultura.

La diversidad de los sistemas agrícolas, reflejada en dietas más diversas genera beneficios para la nutrición y la salud. Los pequeños productores son clave en la provisión de nutrientes. Se estima que los agricultores que poseen menos de 2 hectáreas generan entre el 20 y el 25% de los nutrimentos clave para la salud humana como el zinc, la vitamina A, las proteínas, el hierro, el calcio y el fosfato.

Estos sistemas de producción tradicionales, normalmente practicados por pequeños productores resultan en los platillos que forman la dieta tradicional mexicana. Decenas de variedades de quelites, hongos, leguminosas, insectos, calabazas, maíces, zapotes, plátanos y un sin fin de especies endémicas o que se han adaptado y desarrollado localmente forman parte de la riqueza de la dieta mexicana y de sus miles de posibilidades. Estos alimentos que cada vez se hacen más populares entra las élites deben ser la columna vertebral de cualquier estrategia para garantizar la seguridad alimentaria en México.

Específicamente, algunas de las recomendaciones de política pública para que esto suceda son: revalorizar y promover la dieta tradicional mexicana como un pilar para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional; promover la regionalización del plato del bien comer; reconocer que distintos sistemas de producción del maíz y otros productos de la agrobiodiversidad requieren de políticas diferenciadas que respondan a sus necesidades y circunstancias; impulsar acciones para que el mercado diferencie, valore y reconozca las fuentes y atributos de los distintos sistemas de producción del maíz y otros productos de la agrobiodiversidad; invertir más fondos públicos en investigación agrícola y considerar esta como una estrategia para el desarrollo nacional; y dar un tratamiento especial a los productos agrícolas y alimentarios en los acuerdos de libre comercio.

También la sociedad civil puede tener una participación activa en la revalorización de dietas diversas basadas en productos de la agrobiodiversidad local. La semana pasada, la Alianza por la Salud Alimentaria lanzó el Reto Tlacoyo con el fin de comunicar mediante las redes sociales el enorme valor nutricional de este alimento ícono de la alimentación prehispánica y que permitió sostener y hacer florecer la vida de tantas generaciones. La preparación de un tlacoyo implica la existencia de sistemas de producción de diversas especies y variedades: distintos tipos de maíces, frijoles y leguminosas, tomates, jitomates, nopales, quelites, chapulines. Todo esto puede incluir un tlacoyo. La iniciativa invita a la población a compartir en redes sociales fotos de tlacoyos y de otros alimentos de la dieta tradicional mexicana mencionando los ingredientes y el lugar de consumo usando el hashtag [#RetoTlacoyo](#).

Los invito a participar en este reto recordando una hermosa a frase del Dr. Eckart Boege: “Cuando se coman un tlacoyo piensen que es la experiencia de 350 generaciones de abuelos y abuelas”.

*Algunos fragmentos de este texto fueron escritos por la autora en el documento FAO, GEF, CONABIO, 2017. Securing the Future of Global Agriculture in the Face of Climate Change by Conserving the Genetic Diversity of the Traditional Agro-ecosystems of Mexico