

“Definición e identificación de los Alimentos Ancestrales Mexicanos”.

Enriqueta Quiroz

Instituto Dr. José María Luis Mora

En el marco del seminario interdisciplinario de alimentación del instituto Mora, estamos dando inicio al Nuevo Ciclo: Los Alimentos Ancestrales Mexicanos, ahora con el respaldo particular del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Ante el llamado de CONACYT a través de las Convocatorias Pronaces (Proyectos Nacionales Estratégicos) que se abrieron en mayo de 2021 presentamos una propuesta de proyecto denominada “Memoria y Biodiversidad: Los alimentos ancestrales mexicanos”.

En febrero de este año, 2022, fuimos informadas e informados de que nuestra propuesta había sido seleccionada para reelaborar durante tres meses, el proyecto original con el que concursamos.

Debido a estos resultados que nos distinguen, de aquella convocatoria de 2021, nos tocará trabajar intensamente en este proyecto durante los meses de junio, julio y agosto de este año.

Digo estamos, porque en realidad ya conformamos un gran grupo de trabajo - Por cierto- muy grande- y desde ya, les agradezco a todos y a todas por integrarse generosamente a esta iniciativa.

Diapo 1. Les proyecto un organigrama del grupo de trabajo:

La responsabilidad técnica recae sobre mi; me presento: soy Enriqueta Quiroz, soy Dra. En Historia por el El Colegio de México, Profesora Investigadora Titular del Instituto Mora, donde trabajo de planta desde hace 20 años.

Siguiendo el organigrama: Paso a presentarles al comité académico tal como vemos en la diapositiva.

Tenemos un comité académico que nos respalda, es multidisciplinar, por orden alfabético, indico que está conformado por 2 antropólogas de reconocida trayectoria ellas son:

Amalia Atollini Lecón y Laura Elena Corona, ambas del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Dos ingenieras agrónomas, ellas son Dora Centurión Hidalgo y Judith Espinoza Moreno, docentes de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Además contamos, con Una historiadora, muy reconocida, Sonia Pérez Toledo de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa.

También Una joven y destacada bióloga y recientemente doctora en Geografía Cloe Pérez Valladares.

Finalmente, Baciliza Quintero Salazar, química y docente de la Universidad Autónoma del estado de México.

Enseguida paso a presentar a nuestro Equipo Técnico, con el cual ya varios de ustedes han entablado diálogo: Ellos son egresados de la licenciatura en Historia del I. Mora y especialistas en divulgación y gestión del patrimonio. Sus nombres son Diana Patricia Orta Gómez, Diego Angeles González y Victor Hugo Gonzalez Cruz.

Finalmente, tenemos un gran equipo que hemos denominado “investigadores de campo”, que está constituido por 33 ponentes.

Como pueden ver en la siguiente Diapositiva:

las presentaciones de los ponentes las hemos agrupado en las siguientes sesiones temáticas, contando ésta que es de introducción al tema, en total serán 10 sesiones muy importantes que hemos titulado “La Milpa Ancestral, “Quelites y otras especies de recolección”, “Semillas y chiles”, “Culinaria Tradicional”, “Alimentación de pueblos originarios”, “De lo dulce y lo salado”, “Cactáceas y flores del desierto”, “Frutos y Tubérculos” y la última sesión del 26 de agosto de dedicada a “El Cacao Criollo”.

.....

Muy bien, una vez todos presentados y teniendo más claro el calendario de sesiones de este seminario...

Paso a explicarles el sentido y los objetivos del proyecto:

En primer lugar, estamos conscientes que hay que reconstruir el tejido social y ambiental muy dañado dentro de nuestro país.

Nosotros, como equipo y, bajo un ánimo altruista, deseamos generar sobre todo “inclusión”. Con esta idea pretendemos generar un espacio para el diálogo “abierto”, “claro y sencillo” sobre los saberes alimentarios ancestrales. Es decir, como académicos queremos dialogar de manera transversal con investigadores diversos, también con comunidades y colectivos, que ya están previamente organizados.

Con todas y todas ellas, deseamos conformar un espacio para identificar problemas, pero también para generar -en la medida de lo posible- propuestas de solución, las que se entregarán al reelaborar el proyecto durante estos tres meses.

En definitiva ¿Qué pretendemos? O ¿cuál es el sentido fundamental de agruparnos y de oírnos?

Estamos seguras y seguros que, reconocer especies nativas comestibles, que denominamos alimentos ancestrales, significa traer a la memoria el esfuerzo de las comunidades originarias por construir una alimentación acorde con las condiciones geográficas diversas de nuestro país. Por ello deseamos mostrar alternativas para recuperar y preservar la biodiversidad del paisaje nativo ante las adversidades del presente.

La propuesta se enfoca en la investigación e incidencia de los alimentos ancestrales insisto - desde la perspectiva del rescate de la memoria y el cuidado de la biodiversidad cultural de México-.

También es necesario - explicar qué entendemos- por alimentos ancestrales:

En definitiva son, las plantas y especies con un pasado vinculado con las sociedades primigenias del territorio actual

mexicano, y que son producto de la interacción de los nativos con su medio desde hace miles de años.

Es decir, son una gran herencia que recibimos de nuestros pueblos primigenios.

Los alimentos ancestrales son resultado de un largo proceso de domesticación agrícola (siembra, selección de semillas y transformación) ocurrida mucho antes de la llegada de los españoles. Sin embargo y hasta la fecha, no ha existido un real reconocimiento ni por las especies conservadas, ni por las prácticas agrícolas tradicionales. Más aún, diversas comunidades del país se han visto influidos por los sistemas agro-productivos “modernos”, que los ha obligado a dejar en el patio trasero, muchos de los alimentos originarios y privilegiar, por ejemplo, monocultivos de especies introducidas y especialmente cuidadas con agroquímicos que aseguran a costa del paisaje, una alta productividad.

En el presente, las consecuencias de este proceso son más que evidentes, sin embargo, dos de ellas, son las que interesan investigar en este proyecto, de acuerdo con las demandas de la propia convocatoria de Conacyt.

De manera particular, **atender a la recuperación de la biodiversidad del paisaje nativo** y favorecer **la práctica de una alimentación saludable**, todo a partir de la identificación y divulgación de la existencia de especies alternativas para el consumo humano, tal como son los alimentos ancestrales. De tal forma que, pretendemos alejarnos de patrones alimentarios uniformes, artificiales, creados bajo los estándares nocivos para la salud.

En definitiva, podemos resumir nuestra intención como:

Rescatar y difundir el patrimonio biocultural de México y hacer del acto de comer un ejercicio razonado, comunitario y saludable, que en ningún caso promueva la devastación de los suelos o induzca a la eliminación de las especies nativas.

Si desglosamos aún más nuestros objetivos son los siguientes:

- 1) Identificar y posicionar a especies autóctonas alimenticias con el fin de crear relaciones sustentables con la naturaleza.
- 2) Incidir en la divulgación de una alimentación saludable con base en alimentos ancestrales.

3) Establecer un diálogo con comunidades para rescatar testimonios actuales de cultivo, consumo y conservación de especies. Además de identificar problemas y proponer soluciones.

4) Generar vínculos entre especialistas y comunidades locales a partir de los saberes que posibiliten el rescate y difusión de los alimentos ancestrales.

.....

Pero, quizá lo más importante es ¿Cómo lo haremos?

Vamos a construir un espacio virtual (que explicará en detalle, más adelante, el equipo técnico del proyecto)

También a partir de hoy, vamos a gestar un seminario interinstitucional, interdisciplinario y de saberes populares, donde se fomente el diálogo entre especialistas y comunidades conservadoras, productoras y recolectoras de alimentos nativos.

Por lo tanto, debo reiterar que:

El alcance territorial de nuestro trabajo es amplio. Originalmente planteamos seguir la pista a estos alimentos

originarios a través de las relaciones geográficas del siglo XVI. Por ello identificamos nuestro espacio de estudio con los alrededores de Ciudad de México, Puebla, Tlaxcala, Michoacán, a la vieja Nueva Galicia que abarcaba las áreas comprendidas entre la meseta del Anáhuac, la meseta Purépecha y la meseta del norte; además la denominada Antequera (actual Oaxaca) que involucra la zona de sierras transversales y finalmente abordando Chiapas.

Les puedo adelantar (Diapo Mapa) que las propuestas recibidas conformaron el siguiente espectro espacial y que cómo verán ya supera las expectativas iniciales, porque también estamos abordando el lejano norte y las costas de Yucatán.

Finalmente:

Justificamos la importancia de esta propuesta -por la oportunidad que ofrece de gestionar el conocimiento de ciertos alimentos originarios, lograr su identificación y divulgación.

Lo que incidirá a largo y mediano plazo, en la conveniencia de reconstruir paisajes originarios, incentivar cultivos diversos y la crianza de especies que no dañen el medio ambiente, además de fomentar una alimentación saludable y diversa.

¡Muchas gracias!

2) Presentación de Nuestro Equipo Técnico:

3) Plataforma de redes virtuales:

4) Comentarios de Helena Pradilla, economista, antropóloga y arqueóloga, ex docente, ya jubilada de la Universidad Politécnica de Colombia.

5) Después de estos notables comentarios y recomendaciones, que por supuesto, tendremos muy en cuenta. Voy a abrir una ronda de preguntas y comentarios a los miembros del seminario.