

## Tradiciones alimentarias: bienestar de las personas y del ambiente

Felipe Montoya Greenheck<sup>1</sup>

### RESUMEN

*Las tradiciones alimentarias son parte del patrimonio de la humanidad, pues han contribuido con las identidades de los pueblos, a su seguridad alimentaria y a una relación íntima con el ambiente natural. La pérdida de estas tradiciones alimentarias amenaza con erosionar el bienestar humano. Este artículo explora las principales causas de esta pérdida y propuestas para su conservación.*

**Palabras clave:** tradición alimentaria, seguridad alimentaria, bienestar, biodiversidad cultivada

### ABSTRACT

*Food traditions form part of humanity's patrimony. They have contributed to the identities of people, to their food security and to an intimate relationship with the natural environment. The loss of these food traditions threaten with eroding human well-being. This article explores the principal causes of these losses and proposals for their conservation.*

**Key Words:** food traditions, food security, well-being, cultivated biodiversity

### Introducción: ¿Qué es el bienestar?

El concepto del bienestar ha venido siendo tema de debate y discusión desde que tenemos documentación escrita. En los antiguos *Vedas*, el Rezo Universal al Bienestar, el “Mangalya Prarthana” dice:

---

<sup>1</sup> Felipe Montoya Greenheck. Costarricense. Ph.D. en Antropología. Profesor Asociado, Escuela de Antropología, Universidad de Costa Rica. Correo electrónico: [milpa99@gmail.com](mailto:milpa99@gmail.com)

*...que la gente del mundo tenga una vida placentera, que las lluvias sean abundantes y lleguen en buena hora, que la tierra esté cubierta de vegetación, que la gente buena no tenga miedo, que tengan hijos y nietos, que vivan para ver cien otoños, que estén libres de enfermedad, que se sientan seguros, y que haya paz. (traducción del autor) (Ramachander, 2009).*

El premio Nóbel en Economía Amartya Sen, oriundo de la India, logró reincorporar algunos de estos elementos fundamentales de bienestar a la medición del desarrollo de los pueblos para librarla de un enfoque meramente financista en el que había caído (Fukuda-Parr, 2003). Con el Índice de Desarrollo Humano se toma en cuenta la educación medida en tasa de alfabetización, un nivel de vida digno medido en PIB per cápita y una vida larga y saludable medida en esperanza de vida al nacer (Anand y Sen, 1994). Otro economista de nuestra época, el chileno Manfred Max-Neef propone un conjunto de necesidades humanas fundamentales, cuya satisfacción representa un acercamiento al bienestar (Max-Neef, 1991). Entre ellas está la subsistencia y la protección, el afecto y el ocio, el entendimiento y la creación, la identidad y la participación, la libertad y la trascendencia. Para vincular la tradición alimentaria con su aporte multifuncional al bienestar de la gente y del ambiente, me apoyaré en los aportes de Sen y Max-Neef, entre otros. La tradición alimentaria no solo contribuye a la necesidad vital de nutrirse cada día, sino que forma parte de la identidad de la gente, de su paisaje natural, de sus relaciones sociales.

### **Nuestra conexión con las plantas: Filogenia, Mitología, Vavilov**

Comencemos al inicio. ¿Qué son y de dónde vienen las tradiciones alimentarias? Voy a ir muy, muy al inicio. Si vemos el árbol filogenético de la vida encontramos que somos parientes cercanos no solo del resto de los animales, sino inclusive de las plantas. Somos Eucariontes y compartimos el mismo alfabeto genético. Este parentesco es reconocido por muchas culturas. En el *Popol Vuh*, libro sagrado de los maya (Tedlock, 1996), y entre los bribri en Costa Rica las personas son hechas de maíz (Bozzoli, 1979).

No solo somos familia con vínculos genéticos, sino que también somos comunidad, unidos por relaciones sociales de reciprocidad. La agricultura surge a partir de esta relación hace unos 12.000 años. En esos tiempos, cuentan algunas historias (Montoya 2010), hubo una niña curiosa que experimentaba enterrando los huesitos de las cosas en

la tierra para ver qué les sucedía. Cuando los huesitos de las frutas nacían, la niña les seguía la pista descubriendo los secretos del cultivo, así fue escogiendo las mejores frutas para reproducirlas. Ella entonces le enseñó las artes de la agricultura a su gente. Por eso ella es recordada generación tras generación, hasta el día de hoy. Para algunos su nombre fue Deméter o Ceres, para otros se llama Pachamama (Ann e Imel, 1993).

Esta relación de descubrimiento, cuidado, cultivo e invención de los pueblos con su medio ambiente ha enriquecido y transformado el mundo con un sin número de cultivos, los cuales han formado parte de nuestras tradiciones alimentarias, como las prácticas de recolección, producción, preparación, distribución y consumo de alimentos que forman parte de los medios de vida e identidades de la mayoría de los pueblos humanos. El botánico ruso Nikolái Vavílov desarrolló el concepto de “centros de origen de plantas cultivadas”, donde pueblos y naturaleza se encontraron y entraron en una relación íntima y duradera que permitió engendrar gran variedad de frutos (Nabhan, 2009). En las Américas tenemos dos de los ocho principales centros de origen del mundo. De esa relación constante y minuciosa de selección humana y selección natural, en las Américas dimos luz a las tres hermanas sagradas de la tradición mesoamericana: el maíz, el frijol y la calabaza (o el ayote). De cada una de estas hay gran número de variedades que fueron creadas y cultivadas por nuestros ancestros.

De la relación entre pueblos y tierras andinas nació la papa y sus más de 4000 variedades hasta ahora identificadas (Bradshaw, Bryan y Ramsay, 2006). Pero los pueblos y las tierras americanas también dieron luz al chile, al tomate, al girasol, a la yuca, al maní, al cacao, a la papaya, y a la piña, entre tantos otros cultivos (León, s.f.). De la naturaleza también aprendieron a reconocer plantas silvestres que podían ser recolectadas para complementar las comidas. De las plantas domesticadas y recolectadas en el campo por campesinos e indígenas vienen gran parte de nuestras tradiciones alimentarias; que nos han dado sustento por miles de años.

### **Tradición alimentaria y sus aportes al bienestar humano y del ambiente**

Por sus aportes solo en el área de la subsistencia, estas tradiciones alimentarias deberían tener numerosos monumentos en su honor, y las personas que han mantenido vivas las tradiciones de su cultivo y recolección: campesinos e indígenas, deberían ser reconocidos como héroes de la patria y de la humanidad. Pero en cambio, son

marginados y sus aportes invisibilizados ante las avasalladoras fuerzas de homogenización de la alimentación mundial. No obstante, los aportes de las tradiciones alimentarias no se limitan a la subsistencia. Las contribuciones de las tradiciones alimentarias al bienestar humano y ambiental son multifuncionales, como veremos seguidamente.

Si consideramos las necesidades fundamentales descritas por Max-Neef como las que deben ser satisfechas para lograr el bienestar, o las condiciones necesarias que menciona Amartya Sen para que la gente pueda tener las mayores opciones de ser, hacer y tener, podemos detallar un poco más sobre las contribuciones de las tradiciones alimentarias al bienestar humano y ambiental.

Al enumerar solo unos cuantos aportes, encontramos que en el tema de la subsistencia, las tradiciones alimentarias, que se desprenden de la producción campesina, le dan trabajo y un medio de vida a tres mil millones de campesinos, mitad de la población del mundo (Amin, 2004). En cuanto a la protección encontramos que los alimentos tradicionales y silvestres, además, muchas veces son de mayor valor nutritivo en sus aportes vitamínicos y de aminoácidos (González, 2008), que los nuevos alimentos, los cuales comienzan a imponerse característicamente como altos en grasas y carbohidratos refinados.

Si vemos sus aportes a las categorías de afecto y de ocio, sabemos que la alimentación siempre ha sido un eje central de las relaciones humanas: la cena con la familia, el cafecito en el trabajo, el gallito donde la tía, los chocolates para la novia. Las tradiciones alimentarias incluyen los procesos de producción o recolección de los insumos, su elaboración, formas de distribución y de consumo, en las cuales se encuentran importantes relaciones sociales de colaboración, intercambio y reciprocidad según Lentz (1991). El caso de nuestro tamal navideño ilustra cómo funge de cemento social que alimenta la convivencia, el afecto y el ocio.

El aporte de las tradiciones alimentarias al entendimiento y a la creatividad, lo vemos en cómo las prácticas de recolección o de cultivo y preparación son transmitidas de generación a generación, como cuerpo importante de conocimiento, y a su vez son transformadas en la constante intencionalidad de hacer rendir más un alimento, prolongar su vida útil o variar su forma de preparación, que si estas permutaciones

resultan aceptables por el grupo se repiten una y otra vez. Asimismo la tradición culinaria forma parte de la herencia cultural de un pueblo, que además consiste de elementos sujetos a una constante transformación creativa (De Suremain y Katz, 2009). Un ejemplo son los múltiples usos que le damos en nuestros pueblos al maíz, ya sea en tortillas o tamales, bizcochos, rosquillas, tanelas, chicha, palomitas, pozol, tostado, y chorreadas, entre otros.

Dicen que somos lo que comemos. Lo cierto es que la identidad de un pueblo se manifiesta fuertemente en sus tradiciones alimentarias (Fox, s.f.). Es quizás, junto con el idioma, lo que más nos da un sentido de pertenencia. Al viajar por tierras extrañas, qué satisfacción es para un tico, por ejemplo, poder por fin desayunarse un gallo pinto. En nuestro terruño hasta las cadenas más transnacionales reconocen nuestro apego, y nos ofrecen un McPinto. En Costa Rica hemos ido cambiando lo que somos, precisamente por lo que comemos y cada día encontramos nuevos establecimientos que promueven la comida rápida, conocida popularmente como comida chatarra: McDonalds, Burger King, KFC, Wendy's, para solo mencionar los más comunes. Recientemente en las noticias se informó que la obesidad, producto en gran medida del exceso de grasas y carbohidratos simples en la dieta, es ahora el problema de salud número uno en Costa Rica (Umaña, 2009).

La relación de un pueblo con sus alimentos no solo llega a ser fundamental para cómo se ven a sí mismos en relación con los demás, sino que también puede llegar a definir su relación con la Creación y la esfera espiritual. Los rituales asociados con algunas prácticas de recolección de alimentos o en el ciclo de siembra y cosecha de algún cultivo pueden ser determinantes para los aspectos trascendentales de un pueblo. El quebrantar algún tabú puede representar una ruptura en la convivencia armónica con el universo, o en la garantía del bienestar en el más allá.

En el pueblo bribri, se le pide permiso a los dueños espirituales cuando se extrae algún alimento de la naturaleza (Palmer, Mayorga y Sánchez, 1992). Violar esta norma repercute en el bienestar espiritual de la persona, y eventualmente, también repercute en el uso sostenible de los recursos naturales. Es así como las tradiciones alimentarias constituyen un eje central y multifuncional en el bienestar de la gente y del ambiente. Pero si esto es cierto, ¿Cómo entonces, es que las tradiciones alimentarias se encuentran amenazadas?

## **Transformación de las tradiciones alimentarias**

Las tradiciones alimentarias, que en el fondo surgen de nuestra relación con el ambiente, se desarrollaron y diversificaron conforme los distintos pueblos desarrollaban sus propias formas de adaptación al medio; junto a las miles de culturas y de lenguas, florecieron miles de tradiciones alimentarias. Pero al igual que la diversidad cultural y lingüística, la diversidad de tradiciones alimentarias también ha venido sufriendo una erosión realmente preocupante. De las más de 1000 lenguas que se hablaban en Brasil en el siglo XIX, hoy solo quedan 200; de las 300 que se hablaban en Norteamérica, quedan la mitad; de los aproximadamente 6900 idiomas que restan en el mundo, mitad de ellos están moribundos (Ebert, 2005). Algo parecido podría decirse de las tradiciones alimentarias, pues con el despertar de la era industrial y la expansión del capitalismo como modo de producción hegemónico la relación de los pueblos con el ambiente ha venido transformándose de forma drástica. De una relación de intercambio y de respeto con la tierra, muchas culturas se han visto arrastradas a insertarse en un marco ideológico de la explotación de los recursos naturales para la maximización de las ganancias. La racionalidad económica y no la multifuncionalidad ancestral, determina nuestra relación con el ambiente, y cada vez más con nuestros semejantes.

En el siglo XIX los poderes mundiales pregonaban la imposición de la civilización sobre el salvajismo y la barbarie. En el siglo XX el discurso adoptó los nuevos vocablos de la modernidad sobre el tradicionalismo, del desarrollo sobre el subdesarrollo, y más recientemente de la apertura a la globalización sobre el proteccionismo nacional. En todos los casos el impulso ha continuado con la expansión de los dominios del capital transnacional como medio único de lograr el bienestar, a costas del bienestar multifuncional de los pueblos con arraigo local. ¿Qué efectos ha tenido esto sobre las tradiciones alimentarias y su impacto sobre las personas y el ambiente?

Primeramente, en el campo ideológico, el viejo paradigma euro-céntrico del evolucionismo social que pregonaba el progreso social a partir del abandono de las prácticas tradicionales para abrazar lo nuevo, lo científico, lo industrial, lo tecnológico, lo urbano y lo comercial sigue imponiéndose para convertir lo local, lo tradicional y lo rural en anti-valores; por ejemplo en Costa Rica ser “maicero” es una vergüenza. Tener políticas que apoyen la producción campesina es considerado retrógrado. Bajo esta sombra ideológica se impone un empobrecimiento estructural de los pueblos indígenas

y campesinos que hoy se evidencia claramente en estos sectores, no solo en Costa Rica, sino en todo el mundo (Lluco, 2000; Durán, 2002).

Dentro de la Revolución Verde, expresión agropecuaria de la ideología de la modernización y el desarrollo, los esfuerzos se volcaron hacia la maximización de la productividad agrícola mediante la creación de variedades “mejoradas” altamente productivas bajo la aplicación del paquete tecnológico complementario de fertilizantes químicos, pesticidas, riego, mecanización y siembra en monocultivos extensivos para satisfacer los requerimientos estandarizados de los mercados de exportación. Con apoyo estatal e internacional para este tipo de producción, los pequeños agricultores de subsistencia fueron arrinconados por el avance de las grandes empresas agroindustriales, capaces de cumplir con estos requisitos. Al no poder competir, comienza el proceso de descampesinización, es decir, la muerte del campesinado como sector, como cultura, como guardián de tradiciones milenarias.

La descampesinización arrastra consigo una amplia gama de consecuencias desafortunadas: la pérdida de una identidad basada en el arraigo a la tierra; el rompimiento del vínculo simbiótico entre la subsistencia y la fertilidad del suelo; el abandono de la práctica de selección, reproducción e intercambio de una rica diversidad de semillas; el desvanecimiento de conocimientos tradicionales de manejo ambiental el cual ha sido producto de generaciones de experimentación y adaptación al medio; el reemplazo de paisajes diversos, por extensiones de monocultivos con la degradación ambiental que esto conlleva. También, al abandonar el campo en busca del sustento, los campesinos desplazados hinchan los anillos de pobreza en las ciudades (Rodríguez, 1993).

Hay que reconocer, para ser justos, que la Revolución Verde efectivamente aumentó la producción de alimentos a nivel mundial y en alguna medida contribuyó a reducir el hambre en el mundo, pero la estrategia también tuvo otros grandes impactos negativos. La deforestación, resultado de la expansión de monocultivos extensivos, la destrucción de la biodiversidad por la aplicación de pesticidas, la degradación de la Tierra por la mecanización, la contaminación de las aguas por la aplicación de agroquímicos fueron algunos de los efectos nocivos más conocidos (Borlaug, 2000).

Pero otro efecto sumamente preocupante y directamente relacionado a la pérdida de tradiciones alimentarias ha sido su contribución a la pérdida de la biodiversidad cultivada, de semillas criollas, de sistemas tradicionales de cultivo, de conocimientos agropecuarios ancestrales, pues según la FAO el 75% de la diversidad de los cultivos se perdió en el siglo XX. Las variedades modernas han suplantado el 70% de las variedades tradicionales de maíz y el 75% de las variedades tradicionales de arroz. En 1950, la India tenía 30.000 variedades de arroz, pero para el 2015 solo se espera que queden 50; desde 1984 unas 3.000 variedades de verduras han desaparecido de los catálogos de semillas, un 6% anual (Álvarez-Febles, 2001). La Bóveda Global de Semillas Svalbard a 1000 km del Polo Norte es un esfuerzo del gobierno noruego para asegurar la conservación del germoplasma de la biodiversidad cultivada que se encuentra amenazada. Ésta tiene la capacidad de guardar 4,5 millones de muestras de semillas de todo el mundo, resguardándolas del cambio climático, guerra, desastres naturales y otras amenazas (SGSV, 2009). Dicha bóveda es un reconocimiento contundente del grave problema que representa la pérdida de la biodiversidad cultivada, pero irónicamente, también es una expresión de la misma perspectiva positivista, reduccionista y modernizante que nos ha conducido a la orilla del abismo. No se reconoce que es con las tradiciones vivas de selección e intercambio de semillas entre campesinos que esta biodiversidad realmente continuará floreciendo.

Esta catástrofe de pérdida de semillas no se reduce a que simplemente tengamos una menor variedad de sabores en nuestro plato. La pérdida de biodiversidad cultivada significa la pérdida de miles de años de trabajo invertido en la selección de variedades con diversas características de sabor y de valor nutritivo, pero también de resistencia a sequía, a suelos pobres, a inundaciones, a plagas. Estas son características vitales para enfrentar la actual y futuras crisis alimentarias, especialmente con las amenazas del cambio climático. A diferencia de la biodiversidad silvestre que se puede recuperar si se deja sola, la biodiversidad cultivada requiere del acompañamiento humano. Con una generación que la olvide o la abandone, una variedad que costó miles de años de producir puede desaparecer, y con ella sus secretos genéticos. Con una generación que no transmita sus conocimientos asociados a estos alimentos, perdemos tradiciones que también son el producto de miles de años de trabajo; claro está, que lo mismo aplica al conocimiento asociado a especies silvestres, pues esta diversidad genética y de conocimientos puede literalmente salvarnos la vida.

El caso de la hambruna de Irlanda en 1845 cuando la alimentación del país dependía de una sola variedad de papa, que fue devastada por un hongo, pudo haberse evitado haciendo uso del recurso genético y de conocimiento tradicional de los Andes, donde sembraban hasta 100 variedades distintas de papa en un mismo valle para asegurar una fuente viable de alimentación.

### **Crisis alimentaria actual**

A pesar de las enormes inversiones en la producción agropecuaria de la Revolución Verde, hoy por hoy enfrentamos una crisis alimentaria de enormes proporciones. Más de mil millones, o una de cada seis personas en el mundo padece de hambre a pesar de que se produce comida suficiente para alimentar a todos; casi todas las personas que sufren de hambre viven en países denominados “en vías de desarrollo”. En Asia y el Pacífico son 642 millones, en África sub-sahariana son 265 millones, en Latinoamérica y el Caribe son 53 millones, en el Medio Oriente y Norte de África son 42 millones, y en los países llamados “desarrollados” son un total de 15 millones. Los Objetivos de Desarrollo del Milenio de la Naciones Unidas, tienen en primer lugar eliminar la pobreza y el hambre; pero según la FAO, ni la meta más modesta de reducir para 2015 el número de personas desnutridas a 420 millones se logrará si continúan las tendencias prevalecientes antes de la crisis económica mundial. Con la crisis actual el pronóstico es aún peor (FAO, 2009a).

Los aumentos recientes en los índices de hambre no son consecuencia de cosechas mundiales pobres, sino de la crisis económica mundial que ha resultado en ingresos más bajos y un mayor desempleo entre los pobres del mundo, lo cual reduce su acceso a los alimentos. Cada seis minutos en el mundo muere de hambre un niño o una niña, y al finalizar este día habrán muerto 24.000 personas por causas relacionadas al hambre, 70% de ellas serán niños y niñas. Según el Director General de la FAO, Jacques Diouf, “La silenciosa crisis del hambre, que afecta a una sexta parte de la humanidad, presenta una seria amenaza para la seguridad y la paz mundial.” (von Grebmer, Nestorova, Quisumbing, Fertziger, Fritschel, Pandya-Lorch, y Yohannes, 2009).

En tiempos en donde se gastan \$2000 billones en rescatar a los bancos, la ayuda a la agricultura ha bajado a solo \$3 billones. De 1980 a la actualidad el porcentaje del apoyo económico total dedicado a la agricultura se ha reducido a una quinta parte de lo que

fue, de un 16,8% a un 3,4%. Si en 1980 los donantes dieron \$466 millones para apoyar a la agricultura, incluido el crédito rural para agricultores, en 2006 solo dieron \$71 millones (Curtis, 2008).

La crisis alimentaria no se resuelve tirándole más dinero a una agricultura extensiva de monocultivos, dependiente de agroquímicos y en manos de grandes empresas transnacionales, pues es precisamente este modelo el que ha llegado a provocar graves daños al ambiente, además ha contribuido a la pauperización de los pueblos rurales, y no ha logrado eliminar el hambre. Tres de cada cuatro personas pobres dependen de la agricultura, por lo tanto es allí donde se debe atacar la pobreza mundial. Además, es la agricultura a pequeña escala la que tiene la llave para alimentar de forma sostenible a los pobres del mundo ante un panorama de cambio climático, por su capacidad de adaptación a la incertidumbre que caracteriza esta forma de producción. Países como Indonesia, México y Sierra Leone han demostrado que el apoyo y la protección brindada a la pequeña agricultura producen resultados positivos. Son ejemplos de países que han reducido el número de personas, quienes sufren hambre en sus territorios (FAO, 2009b).

### **Propuestas**

Una de las más grandes amenazas del bienestar humano es la pobreza y el hambre. Creemos que es con la misma población rural, cuyos medios de vida dependen de la agricultura familiar, y que son los portadores de las tradiciones alimentarias milenarias también amenazadas donde deben enfocarse los esfuerzos por resolver estos problemas. Son sectores creativos y luchadores, interesados en la sostenibilidad de las tierras, en donde tienen su arraigo, estos tendrían la capacidad de alimentarse y de mejorar su bienestar y la del mundo, con solo que se eliminaran los incentivos perversos que los hacen abandonar sus tierras y sus tradiciones para irse a las ciudades en busca de mejor vida. En todo el mundo hay ejemplos de luchas campesinas e indígenas por defender sus formas de vida tradicionales, por el derecho a la tierra, por el derecho a guardar e intercambiar semillas, por el derecho al agua, por el derecho al crédito, por el derecho a sembrar sus cultivos ancestrales, por el derecho a mercados justos; estos reclamos deben ser escuchados y seriamente considerados, ya que representan una mayoría de la población humana. Dándoles la posibilidad de seguir siendo campesinos, ellos se encargarán de continuar brindando los bienes y servicios multifuncionales de su producción alimentaria tradicional, adaptándose a las nuevas circunstancias con nuevas

opciones como son el turismo rural comunitario con sus rutas gastronómicas, los nichos de mercado especializados, las denominaciones de origen de sus productos, etc.

Cientos de miles de millones de dólares, en estos tiempos de crisis económica, son gastados por gobiernos ricos para salvar las instituciones financieras (Stout 2008), mientras que los países G8 en su cumbre anual del 2009 solo lograron comprometer \$20 mil millones para un fondo de apoyo agrícola para los países más pobres (Flecher 2009) y en la Cumbre Mundial sobre Seguridad Alimentaria celebrada en Roma en noviembre del mismo año, el mayor logro fue una simple declaración que prometía “un renovado compromiso para erradicar el hambre de la faz de la tierra” (FAO 2009c) sin llegar a comprometerse para brindar apoyo y protección a pequeños productores como la mejor apuesta para asegurar fuentes de alimentos en países pobres. Las leyes internacionales de comercio deben proteger a las familias agricultoras pobres, en reconocimiento a la multifuncionalidad de sus tradiciones agrícolas y alimentarias, y se debe permitir establecer tarifas para proteger la producción campesina de alimentos.

Los países “en vías de desarrollo” también deben dedicar más de sus presupuestos nacionales a la agricultura. Un buen ejemplo es Vietnam que invirtió fuertemente en su sector agrícola, y en 12 años pasó de ser un país importador neto de su comida, a ser un principal exportador; en el 2007 la pobreza en Vietnam cayó a menos de 15% en contraste con el 58% que tenía en 1979 (FAO, 2009b). También deben contemplarse otras medidas urgentes, como la de introducir legislación que garantice el alimento, así como el derecho al agua, como derechos humanos inalienables.

### **¿Qué estamos haciendo en Costa Rica?**

El Proyecto “*Promoción de alimentos subutilizados y tradiciones alimentarias*” que se desarrolla en el marco del programa conjunto “Políticas Interculturales para la Inclusión y Generación de Oportunidades”; el cual reúne a cinco agencias de las Naciones Unidas (UNESCO, FAO, UNICEF, OPS, PNUD) y cinco Ministerios de Gobierno (MAG, MEIC, MEP, Salud y Cultura) ha estado explorando a lo ancho del territorio nacional las tradiciones alimentarias que puedan verse amenazadas, junto con los alimentos subutilizados que han formado parte de tradiciones alimentarias de los pueblos indígenas y campesinos de nuestro país. Los sitios que se visitan son: Shiroles y Cahuita de Talamanca, Limón; Boruca de Buenos Aires, Puntarenas; Caño Negro de Los

Chiles, Alajuela; Nandayure, Guanacaste; Puntarenas y Miramar, Puntarenas; Puriscal de San José; Heredia; San Ramón y Poás de Alajuela; y Tucurrique de Jiménez, Cartago. Se recolecta tanto las muestras de las plantas, como los conocimientos tradicionales asociados a ellas.

Resaltar el valor de nuestras tradiciones alimentarias mediante la investigación y la acción social es un primer paso vital para ubicar los modos de producción indígena y campesina y sus tradiciones alimentarias como pieza clave de un cambio necesario de paradigma. El epicentro de las políticas nacionales debe dejar de ser el crecimiento económico, y centrarse más bien en el mejoramiento del bienestar humano y ambiental, entendido el bienestar de forma integral. Al reconocer la multifuncionalidad de las tradiciones alimentarias, con sus beneficios en la salud, en el empleo, en la identidad, en el ocio, en la creatividad y en la sostenibilidad ambiental, entre otros. También se podría comenzar a contemplar para la producción agrícola familiar un Pago por Servicios Sociales, figura semejante al de Pago por Servicios Ambientales que se implementa en la actualidad por la siembra de árboles y la protección de bosques (Moreno, 2005).

Al igual que en nuestro país fuimos pioneros internacionales en abogar por la protección ambiental, podemos volver a tomar la delantera, abanderando la lucha por recuperar la finca familiar con sus tradiciones alimentarias, y sus demás aportes a favor del empleo, la salud, la belleza escénica, la seguridad y la paz social, como fuente de bienestar. Cuando se criticó sacar del sector productivo grandes áreas para la protección ambiental, los críticos no visualizaron las ganancias con creces que eso generaría. Los que ahora consideran retrógrado proteger la finca familiar, simplemente siguen cegados por un paradigma de producción agroindustrial que se viene desmoronando.

Opciones para la promoción de tradiciones alimentarias provenientes de nuestros pueblos rurales son cada vez más. Están las rutas turísticas gastronómicas, el turismo rural comunitario, los nichos de mercados especializados como son los mercados orgánicos, los mercados justos y solidarios, los mercados de “Comidas Lentas” (*Slow Food*), la denominación de origen como valor agregado, el Pago por Servicios Genéticos al resguardar la biodiversidad cultivada, el Pago por Servicios Sociales, y el Pago por Servicios Ambientales, entre otros. Claro que, obstáculos hay muchos, pero el principal por vencer es el temor de ir contra-corriente. Después hay que creer en la capacidad de

la gente, especialmente en nuestros “labriegos sencillos”<sup>2</sup> de encontrar medios dentro de sus propias tradiciones de mejorar su bienestar y el de la tierra en que vivimos.

### **Bibliografía**

- Ann, M.; Imel, D. M. (1993). *Goddesses in World Mythology*. California: ABC-CLIO, Inc.
- Álvarez-Febles, N. (2001). “La diversidad biológica y cultural, raíz de la vida rural”. En: *Biodiversidad Sustento y Culturas (Grain)*, 27 (Enero), 11-15.
- Amin, S. (2004). “Pobreza Mundial, Pauperización y Acumulación de Capital”. En Amin, S. *Neoimperialismo en la era de la globalización* (pp. 129-138). Madrid: Hacer.
- Anand, S.; Sen, A. (1994). *Human development index: methodology and measurement*. Nueva York: Human Development Papers.
- Bozzoli, M. E. (1979). *El nacimiento y la muerte entre los bribri*. San José: Editorial Universidad de Costa Rica.
- Borlaug, N. E. (2000). *The Green Revolution Revisited and the Road Ahead: Special 30th Anniversary Lecture, September 8, 2000*. Oslo: The Norwegian Nobel Institute.
- Bradshaw, J. E; Bryan, G.J.; Ramsay, G. (2006). “Genetic Resources (Including Wild and Cultivated Solanum Species) and Progress in their Utilization in Potato Breeding”. *Potato Research*, 49, 49–65.
- Curtis, M. (2008). *The Crisis in Agricultural Aid: How aid has contributed to hunger*. Background Paper for ActionAid. ActionAid International. Disponible en: <http://markcurtis.files.wordpress.com/2008/10/agriculturalaid.pdf>. (Consultado: 10-noviembre-2009).
- De Suremain, C. E.; Katz, E. (2009). “Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina”. En: *Anthropology of Food*, (December). Disponible en: <http://aof.revues.org/index6432.html>. (Consultado: 10-noviembre-2009).

---

<sup>2</sup> Frase del Himno Nacional de Costa Rica.

Durán, O. (2002). "Desarrollismo hidroeléctrico anti-ecológico". En: *AmbienTico*, 108 (Setiembre).

Ebert, J. (2005). "Linguistics: Tongue tied". En: *Nature*, 438 (November, 10), 148-149.

FAO. (2009a). *El Estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2009: Crisis económicas, repercusiones y lecciones extraídas*. Roma: FAO.

FAO. (2009b). *Pathways to Success: Success stories in agricultural production and food security*. Roma: FAO.

FAO. (2009c). Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria. Roma 16-18 de noviembre 2009. Disponible en: <http://www.fao.org/wsfs/cumbre-mundial/es/>. (Consultado: 01-junio-2010)

Flecher, M. (2009). "G-8 Nations promise \$20 billion in food aid for Poor countries". En: *The Washington Post*, Saturday, July 11<sup>th</sup>.

Fox, R. (s.f.). "Food and Eating: An Anthropological Perspective". En: *Social Issues Research Center*. Disponible en: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>. (Consultado: 10-noviembre-2009).

Fukuda-Parr, S. (2003). "The Human Development Paradigm: Operationalizing Sen's Ideas on Capabilities". En: *Feminist Economics*, 9 (2-3), 301-317.

González, R. (2008). "De flores, brotes y palmitos: alimentos olvidados". En: *Agronomía Costarricense*, 32 (2), 183-192.

Lentz, C. (1991). "Changing food habits: An introduction". En: *Food and Foodways*, 5 (1), 1-13.

León, J. (s.f.). "La agricultura en Mesoamérica: plantas domesticadas y cultivos marginados en Mesoamérica". San José: FAO. Disponible en: [http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/Cap2\\_1.htm#To](http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/Cap2_1.htm#To) p. (Consultado: 10-noviembre-2009).

Llucó, M. (2000). "El movimiento indígena y la construcción de una democracia radical". En: *Boletín Icci Rimai: Publicación Mensual del Instituto Científico de Culturas*

*Indígenas*, 2 (10). Disponible en: <http://icci.nativeweb.org/boletin/ene2000/lluco.html>. (Consultado: 10-noviembre-2009).

Max-Neef, M. (1991). *Human Scale Development: Conception, Application and Further Reflections*. Nueva York: The Apex Press.

Montoya, F. (2010). *La Madre de las Cosechas*. Terralingua. Disponible en: [http://www.terralingua.org/bcdconservation/?page\\_id=10](http://www.terralingua.org/bcdconservation/?page_id=10). (Consultado: 01-junio-2010).

Moreno, M. L. (2005). *Pago por Servicios Ambientales: La experiencia de Costa Rica*. Heredia, C.R.: INBIO.

Nabhan, G. P. (2009). *Where our Food Comes From: Retracing Nicolay Vavilov's Quest to End Famine*. Washington: Island Press.

Palmer, P., Mayorga, G.; Sánchez, J. (1992). *Vías de extinción, vías de supervivencia: Testimonios del pueblo indígena de la Reserva Kéköldi*. San José: Editorial Universidad de Costa Rica.

Ramachander, P. R. (2009). "Mangalya Prarthana: Universal Prayer to Wellbeing from the Vedas". Disponible en: [http://www.hindupedia.com/en/Mangalya\\_Prarthana](http://www.hindupedia.com/en/Mangalya_Prarthana). (Consultado: 10-noviembre-2009).

Rodríguez, C. (1993). *Tierra de labriegos*. San José, C.R.: FLACSO.

SGSV. (2009). Svalbard Global Seed Vault Data Portal. Disponible en: <http://www.nordgen.org/sgsv>. (Consultado: 10-noviembre-2009).

Stout, D. (2008). "The Wall Street Bailout Plan, Explained." En: *The New York Times*. September 20<sup>th</sup>, 2008.

Tedlock, D. (1996). *Popol Vuh: The Mayan Book of the Dawn of Life*. New York: Simon and Schuster.

Umaña, M. (2009). "Obesidad es principal problema de salud en Costa Rica". En: *Noticias Teletica*. Disponible en: <http://www.teletica.com/noticia-detalle.php?id=21788&idp=1>. (Consultado: 10-noviembre-2009).

von Grebmer, K.; Nestorova, B.; Quisumbing, A.; Fertziger, R.; Fritschel, H.; Pandya-Lorch, R.; Yohannes, Y. (2009). *Índice global del hambre. El desafío del hambre. Enfasis en la crisis financiera y la desigualdad de género*. Washington: International Food Policy Research Institute.

Recepción: 03 de febrero del 2010 / Aceptación: 09 de junio del 2010