

Itacate

Milpa mixteca

Marco Buenrostro y Cristina Barros

28 de junio de 2016

Lo que cultivamos está vinculado con lo que comemos. La milpa es un reflejo de la cocina mexicana, de su riqueza y diversidad. La milpa, expresa Jesús León Santos, es sustentabilidad pues conserva la agrobiodiversidad, y es autonomía porque para hacer milpa no se depende de insumos externos. Cuando sembramos con esta técnica de cultivo ancestral, honramos a los pueblos mesoamericanos que la crearon.

Quienes siembran milpa son campesinos por vocación; considerar ignorante al campesino es una forma de verdadera ignorancia que no conoce y por tanto no valora su trabajo. Este menosprecio está ligado a la idealización de la civilización occidental, sin ver los efectos negativos que ha tenido en el mundo, nos dice Phil Dahl-Bredine. El obstáculo para que la humanidad aprenda lo que las comunidades indígenas tienen que enseñarnos, es un racismo que considera que el origen de la ciencia y el arte está en Occidente.

Es necesario entonces, continúa, globalizar los valores de la milpa, esto es, globalizar un mundo de complementariedad, de ayuda mutua, de reconocimiento de lo sagrado. Apoyar a las comunidades que la cultivan es protegerlas y protegernos del individualismo.

Para Ramón Vera cultivar es distinto que producir. El cultivo implica cuidado; en la agricultura industrial se produce para la industria de alimentos procesados que acaban siendo pienso para humanos, pues suelen estar compuestos de lo mismo que los alimentos balanceados para ganado: maíz y soya producidos industrialmente y muchas veces transgénicos, canola o aceite de palma encubiertos con saborizantes y colorantes. El sistema agroalimentario industrial mundial deforesta, acapara tierras, usa agroquímicos, impide que la gente genere los alimentos por sus medios, implica el menosprecio y la erosión de los conocimientos ancestrales.

Es por ello que hoy, a pesar de sus evidentes ventajas, tenemos que defender la milpa, afirma Jesús León. Como parte de esta labor y sumando voluntades, él, Phil Dahl, misionero que vive en la región, Judith Cooper, fotógrafa, y Susana Trilling, chef, han cultivado una milpa armónica y diversa con las voces de más de 15 cocineras de cerca de 10 poblaciones, de un médico tradicional y de otros integrantes del Centro de Desarrollo Integral Campesino de la Mixteca (Cedicam).

El resultado es un bello libro: *Milpa de semilla a salsa*, con epílogo de Miguel A. Altieri. Se presentó con la intervención de las personas citadas el sábado pasado en el Museo Nacional de Culturas Populares. A la importancia de sus textos y a la delicadeza de sus recetas, dedicaremos un próximo Itacate.

marcri44@yahoo.com.mx

<http://www.jornada.unam.mx/2016/06/28/opinion/a06o1cul>