

EL CONVENIO ANDRÉS BELLO Y LOS ALIMENTOS

Por Plutarco Naranjo

Con título tan sobrio habrá lector que me siga?. Tengo la esperanza que sí pues voy a referirme a un magnífico proyecto que puede rendir espléndidos frutos.

El Convenio Andrés Bello cuyo patronímico rinde justo homenaje a uno de los más grandes valores de la América hispánica, fue concebido y suscrito por los países del Grupo Andino para impulsar, en un proceso integrativo regional, la educación la cultura y la ciencia.

Ante la amplitud de propósitos, hasta hace poco, el "Convenio" dedicó sus esfuerzos, casi en forma exclusiva, a estudiar y contribuir a la solución de los problemas educativos, a la elaboración de textos y manuales y preparación de otros materiales de enseñanza, al apropiado equipamiento de laboratorios, sobre todo para Ciencias Naturales. El Convenio Andrés Bello se convirtió así en sinónimo de enseñanza, educación y restringidamente de "cultura".

En años recientes y sin descuidar estos importantes campos, el "Convenio" ha extendido su actividad hacia las ciencias y la técnica. Están en marcha, entre varios, un proyecto para defensa del medio ambiente y otro sobre "Recursos vegetales subutilizados y de interés en la alimentación y la medicina".

Me referiré sólo a este último proyecto y en esta vez, a la parte relacionada con los alimentos. La base conceptual o como dirían los norteamericanos, la "filosofía" del proyecto es que existen recursos vegetales olvidados o subutilizados y que podrían convertirse en valiosas fuentes de nutrimentos para los pueblos del área andina, en especial para las capas sociales de bajos recursos, que actualmente sufren las consecuencias de una dieta pobre e insuficiente. La posi-

bilidad de rescatar del olvido valiosos alimentos, se vuelve tanto o más apremiante de someterla a prueba, cuanto que el problema de la desnutrición sigue agravándose en la mayoría de los países andinos, en especial en Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú.

Antes de la inesperada visita de Cristóbal Colón, nuestros aborígenes --me refiero en este caso a todo del ámbito del Convenio, es decir a los siete países, incluidos Panamá y Chile-- disfrutaban de una alimentación muy variada que les permitía, a pesar de la escasa ingesta de carne y productos animales, mantener una dieta balanceada. Antúnez, del Perú, ha identificado decenas de plantas alimenticias que fueron utilizadas por los antiguos peruanos, desde épocas anteriores al surgimiento del imperio inca. En la actualidad conocer sólo los nombres de estas plantas es rareza, propio de pocos científicos o curiosos y conocer mismo las plantas, algo excepcional o al alcance sólo de campesinos montaraces.

Con el cambio de patronos alimentarios pagamos ahora crecido tributo y no ya a la madre patria sino a la madrastra quien, en arranques de generosidad, nos envía a veces algo de sus "excedentes" --no digo desperdicios--. Todos los países del área andina importan grandes cantidades de trigo, algunos importan también leche en polvo e inclusive carnes. Así y todo nuestra dieta se ha vuelto restringida y en parte artificiosa. La dieta puede ser variada, y esto no implica contradicción. Pues con pocos productos primarios, nuestras amas de casa o las maestras del arte culinario, se dan modo para multiplicar las viandas y comidas. Con el trigo se elaboran variedad de panes, fideos, pastas y muchos postres. Con el maíz, herencia de miles de años, podemos deleitarnos en mil formas; y cuántas cosas no se hacen con las papas?. Estabilidad culinaria está bien para el paladar, pero para los tejidos y células de nuestro organismo todo eso no es sino: trigo,

maíz y papas, apenas tres productos primarios.

Siguiendo -como dirían ciertas gentes- influencias foráneas nos volvemos cada día más carnívoros y más lactívoros. Nuestros antepasados americanos comieron poca carne y no tomaron leche y sin embargo tuvieron una dieta eficiente y rica. Hoy sería un despropósito decir que los niños pueden crecer sanos y robustos sin leche de vaca y sin huevos. El mito de la leche y los huevos, el mito de las proteínas de origen animal nos enceguese.

Parece, por lo tanto interesante y útil tratar de rescatar ciertas prácticas dietéticas y aún agrícolas de otros tiempos y que pueden rendir hoy apreciables frutos.

Aunque la desnutrición de una apreciable proporción de nuestros pueblos, es ocasionado por un déficit general de alimentos, que los especialistas llaman déficit "calórico-proteico", la falta mayor se refiere a proteínas y grasas.

Los gobiernos, más con buen deseo que con apropiada orientación, han puesto en juego medidas paliativas, algunas en forma muy ocasional y que, en general, para el costo que representan, los beneficios que produce son bastante malos. Por ejemplo, el desayuno escolar, sin duda es útil, pero está lejos de afrontar el problema por su raíz. La desnutrición es más grave para la madre y el feto, durante todo el embarazo y para el niño durante los dos primeros años de vida. En el Ecuador nacen cerca de 300.000 niños por año y por lo menos 200.000 de ellos necesitarían un aporte proteico suplementario. No hay presupuesto que cubran esas necesidades. La leche y las proteínas animales son las más costosas. ¿Por qué no impulsar el cultivo de alimentos ricos en proteínas y grasas? hay algunas que casi equivalen a la leche o al huevo y que son poco o nada conocidas. ¿Quién, entre nosotros, para citar un ejemplo, conoce el guandul? pues bien, esta es

una planta leguminosa rica en proteínas y que constituye la base proteica de la alimentación de ciertos grupos poblacionales de Panamá y algunos países del Caribe. En cambio, en Venezuela, no se conoce el chocho, otro grano rico en proteínas, mientras en Chile, para mejorar la calidad nutritiva del pan, especialmente dedicado para los niños, se agrega harina de chocho hasta un 15%, en relación a la harina del trigo. La quinua, siendo como es uno de los mejores alimentos vegetales, no se la conoce ni por nombre en Venezuela o Panamá y entre nosotros mismos su empleo va en descenso.

He mencionado tres plantas, dos pertenecen a una familia botánica, la de las Leguminosas, y la última a las Chenopodiaceas; pero en el ámbito andino hay centenares de leguminosas y otras chenopodiaceas. Es muy provable que varias de esas plantas, hoy olvidadas, tengan interés para la alimentación humana, mientras todas las leguminosas, por una especialísima actualidad, son de enorme importancia para fertilizar la tierra. Gracias a una bacteria que vive a expensas de las raíces de las leguminosas, en ellas se produce una alta concentración de materia nitrogenada que, por una parte, que es la base de las proteínas de los granos y hojas de esas mismas plantas y por otra, esas finas raicillas que quedan en el suelo, aún si la planta es arrancada, sirven de magníficas fertilizantes del suelo, aprovechable también por otras plantas. Se conoce, por ejemplo, que nuestros aborígenes cultivaban en surcos alternativos maíz y chochos. La materia nitrogenada de las raicillas muertas del chocho sirven de fertilizante para el maíz. Hasta ahora es costumbre sembrar junto con maíz, haba o fréjol, también leguminosas que cumplen el mismo papel. La práctica, la experiencia, enseñó esa ciencia oculta a nuestros aborígenes. Hoy que los fertilizantes han subido a precios estratosféricos, conviene pensar en métodos más económicos y sencillos y entre esos quizá está el enriquecer el suelo con el cultivo de leguminosas.

Por de pronto, el Sr. Cavenio Andrés Bello va a centrar sus esfuerzos en tres grupos importantes de plantas: leguminosas, chenopodiáceas (entre las que está la quínoa) y palmas, estas últimas posibles fuentes de aceites comestibles.

Muy pronto habrá un estudio cooperativo, entre los siete países que, en primer lugar, levantará un inventario exhaustivo de éstas plantas y, en segundo lugar, pondrá sobre la pista de las plantas más promisorias, como alimentos o fertilizantes.

En una segunda fase vendrán estudios en profundidad: de carácter genético, agrícola, químico, nutricional, etc.