

Proteger el carácter sagrado de los alimentos indígenas

Melissa K. Nelson

Los pueblos indígenas son los custodios de los últimos parajes con mayor biodiversidad de la Tierra. Aunque solo constituyen el 5% de la población mundial y ocupan el 20% de la superficie de la Tierra, habitan en el 80% de los puntos calientes de la diversidad biológica del mundo. Su existencia es crucial por tanto para conservar en buen estado los ecosistemas, y deberían ser reconocidos como partes interesadas muy importantes y líderes en el movimiento mundial por la sostenibilidad.¹

Los pueblos indígenas llevan siglos practicando una forma de vida sostenible, aplicando conocimientos ecológicos tradicionales demostrados durante milenios, formas de vida basadas en la tierra y en una relación ética y holística con el planeta. Estas culturas, con sus diversos sistemas de conocimiento y sus prácticas integradoras que enaltecen la vida, pueden proporcionar ejemplos relevantes y oportunos de cómo vivir sosteniblemente sin superar los límites de los ecosistemas locales. También pueden aportar al mundo industrializado principios y lecciones que le permitan reaprender a sentirse nativo del lugar que habita.

En todo el mundo los pueblos indígenas son los protectores fundamentales de la biodiversidad, a la que ellos denominan frecuentemente su territorio nativo, las tierras sagradas o sencillamente «todas nuestras

¹ *Melissa K. Nelson* (chippewa de Turtle Mountain) es profesora asociada de American Indian Studies en la San Francisco State University, y presidenta de Cultural Conservancy.

relaciones». Una de las manifestaciones más importantes de cómo los pueblos indígenas han mantenido una relación sostenible con sus tierras nativas y sus aguas es su cuidado, la recolección, la caza, la crianza y el cultivo de alimentos locales. Para vivir es preciso comer, comer significa tomar vida, y tomar vida requiere (o al menos implica) una filosofía, un proceso y un sistema coherente o «cosmovisión» para conseguir una cantidad de alimentos y de nutrición suficiente para mantener a los pueblos y que puedan prosperar como cultura.

Obtener alimentos de la Tierra es tanto un arte como una ciencia. Las tradiciones nativas sobre cómo alimentarse constituyen sistemas complejos, diversos y hermosos, que relacionan naturaleza y cultura, proporcionando simultáneamente sustento físico y significado cultural a un pueblo. Los alimentos y formas de vida indígenas constituyen un ejemplo ideal de la profunda interrelación que existe entre la diversidad biológica y cultural —lo que el profesor yuchi y escritor Dan Wildcat denomina el nexo naturaleza-cultura. Los alimentos nativos tradicionales incorporan diversos sistemas de conocimiento y ciencia, lenguaje y herencias culturales nativas. Están conectados con los suelos y las canciones, las semillas y los cuentos, los antepasados y la memoria, el paladar y la lluvia, la danza y la medicina, y la nutrición y el territorio.²

Según muchas tradiciones nativas la finalidad de la existencia es vivir bien. Y vivir bien significa no solo disfrutar de un cierto modo de vida y de alimentación, sino también regenerar los sistemas ecológicos de los que dependen las personas y fomentar su felicidad y su espiritualidad. De manera que el objetivo no sea únicamente satisfacer las necesidades básicas temporales, sino también regenerar los recursos, o «parientes», que proporcionan materias primas para alimentarse, cobijarse, abrigarse y ejercer la medicina. En este sentido, la forma de vida indígena implica sobrevivir y prosperar en un territorio donde todos los seres prosperen juntos en el círculo de la vida. Esta filosofía y esta práctica de prosperar en su entorno se evidencian inmejorablemente en las numerosas costumbres alimentarias de los pueblos indígenas.

Alimentos sagrados del continente americano y del Pacífico

Los nativos americanos son los creadores y custodios de muchos alimentos básicos para todo el mundo. Muchos de estos alimentos son considerados sagrados, y existen muchas enseñanzas y prácticas asociadas a ellos. El maíz (*Zea mays*) por ejemplo, es uno de los alimentos básicos indígenas del continente americano y se ha convertido en un cultivo ali-

mentario muy importante a nivel mundial. En muchas culturas nativas americanas se conoce este cultivo como el «Maíz Madre», y numerosas historias hablan de su creación. Se le considera un pariente sagrado y fuente de vida. Multitud de rituales, mitos, ceremonias, ofrendas, danzas y canciones alaban el valor y el carácter sagrado de esta planta nativa cultivada. Hay pueblos que cultivan, que veneran y que se alimentan de maíz en el corazón de Oaxaca, en México; en el valle del Río Grande en Nuevo México; en el valle del río San Lorenzo de los haudenosaunee; en la península del Yucatán de los mayas; en los llanos de Canadá de los cree; o en el altiplano andino de los quechua y de los aymara.

Pero el maíz se ha visto amenazado trágicamente por la ingeniería genética, y los agricultores nativos están trabajando con ahínco para conservar la reliquia de las variedades locales y protegerlas de la contaminación genética y de su creciente mercantilización industrial. Como afirmaba el fallecido agricultor y erudito John Mohawk, de la nación seneca, el problema surge cuando la gente empieza a cultivar alimentos por dinero en vez de para comérselos. También compartía una profecía que advertía de un cambio negativo en el mundo cuando el maíz sagrado fuese utilizado para alimentar a las máquinas en vez de a las personas. Y es lo que está ocurriendo actualmente, pues el 40% del maíz cultivado en Estados Unidos es transformado en etanol para máquinas.³

Para los hawaianos nativos, el taro o *kalo* (*Colocasia esculenta*) es el alimento básico más importante del Pacífico, y los relatos sobre sus orígenes consideran este alimento como su hermano mayor, a quien valoran como un antepasado sagrado. El taro representa un tipo de mito-genealogía muy común en los pueblos nativos de todo el mundo. El *kalo* también se encuentra amenazado, pues científicos de la Universidad de Hawái pretenden patentarlo y modificarlo genéticamente. En 2002 fueron patentadas tres variedades de taro, y en 2003 otras tres variedades hawaianas fueron modificadas genéticamente, sin debate público previo ni consultar a los agricultores aborígenes hawaianos, que llevan milenios seleccionando esta planta. Agricultores, activistas y otros ciudadanos preocupados protestaron por lo ocurrido, escribiendo cartas e informando a la opinión pública sobre esta violación poco ética de la planta sagrada *kalo* y de la forma de vida de los hawaianos.⁴

La Universidad de Hawái renunció en 2006 a sus patentes sobre las tres variedades y acordó no modificar genéticamente más variedades hawaianas de taro. Sin embargo, los investigadores siguen experimentando para intentar modificar una variedad china de este cultivo. Según la organización sin ánimo de lucro Hawai'i SEED, «Los nativos

hawaianos, los cultivadores de taro y Hawai'i SEED siguen luchando, apoyando legislación que establece una moratoria sobre el cultivo y la experimentación con taro MG [modificado genéticamente] en el laboratorio y en el campo». Los nativos hawaianos y sus aliados redactaron en 2008 una normativa prohibiendo el taro y el maíz MG en Isla Mayor: la Ley 361 protege de la modificación genética el taro y el café en esta Isla. El amplio apoyo público a la propuesta hizo que la corporación gubernamental del condado de Hawai'i la aprobara por unanimidad, aunque posteriormente la vetó el alcalde. Proteger alimentos indígenas considerados sus antepasados y practicar la filosofía tradicional hawaiana de *aloha 'aina*, «amar aquello que te nutre» sigue siendo una importante lucha y un desafío para los hawaianos y para los pueblos nativos de todo el mundo.⁵

En el corazón de Norteamérica, la inviolabilidad de su *manoomin*, el arroz silvestre (*Zizania aquatica*), preocupa a algunos miembros de la nación Anishinaabeg/Ojibwe/Chippewa. Este alimento fue concedido por el Creador a los ojibwe en un relato sagrado de su migración, y ayudó a sus antepasados a encontrar sus nuevos territorios en los Grandes Lagos. Winona LaDuke y su organización sin ánimo de lucro, el White Earth Recovery Project & Native Harvest Program, están protegiendo activamente este alimento básico sagrado y han conseguido leyes en



Melissa K. Nelson

Cociendo raíz de taro para posteriormente machacarla y elaborar el poi típico de Hawái.



Melissa K. Nelson

Arroz silvestre recién cosechado a mano, secándose sobre las brasas de una hoguera.

Minnesota para supervisar cualquier propuesta de investigación sobre el *manoomin*. Se trata del único *arroz** nativo de Norte América y es una importante fuente de alimento para muchas naciones nativas americanas en la zona de los Grandes Lagos de Estados Unidos y Canadá. Muy nutritivo y delicioso, se ha introducido en la industria alimentaria convencional como un plato de arroz excepcional.⁶

La mayor parte del arroz «silvestre» comercializado procede de cultivos, y ya no es verdaderamente arroz silvestre. En agricultura industrial este arroz está siendo cultivado en zonas que no son su hábitat original, como tierra adentro en el norte de California. Su cultivo amenaza los ecosistemas nativos en los Grandes Lagos y en otros territorios, donde requiere gran cantidad de agua para prosperar. Este cultivo *ex-situ* socava la integridad del arroz silvestre y su verdadero valor como grano cosechado a mano y como recurso económico de los recolectores ojibwe de arroz silvestre, que dependen de su venta para su subsistencia durante parte del año. Como ha señalado LaDuke, «nuestro *manoomin* no crece en ninguna otra zona del mundo, y nuestro pueblo, los anishinaabeg

* Nota de la Traductora. Aunque conocido comúnmente como arroz silvestre o arroz salvaje por sus granos alargados que recuerdan a los del arroz, la *Zizania aquatica* no es un verdadero arroz (*Oryza* sp.), sino que pertenece a la familia de las poáceas.

de los Grandes Lagos, tienen intención de mantener viva esta tradición vital y que alimenta nuestras almas y nuestros organismos».⁷

Estos alimentos sagrados, totémicos —el maíz, el taro, el arroz silvestre— han sido transmitidos de generación en generación, e intercambiados con otras tribus y comunidades durante siglos y milenios para su bienestar humano y económico. Son considerados a menudo parientes muy próximos, y es una tragedia que estén amenazados actualmente por las patentes sobre seres vivos y la modificación genética, como esboza con claridad Claire Cummings en su libro *Peligro Desconocido (Uncertain Peril)*. Para proteger las tradiciones alimentarias de los pueblos indígenas es necesario proteger y recuperar el carácter sagrado de las semillas nativas y luchar contra la mercantilización industrial de estas inestimables fuentes de alimento. Se conocen ejemplos positivos de que esto está ocurriendo, como los descritos de Hawai y de Minnesota. A nivel internacional, los agricultores indígenas de la provincia de Cuzco, en Perú, han logrado prohibir en su centro de origen las patatas GM, otro alimento básico mundial. El contexto más amplio de estas importantes prohibiciones y normativas es la cuestión de a quién pertenecen estos recursos en primer lugar y de quién controla estos territorios y aguas indígenas —y sus alimentos.⁸

El contexto ambiental de los alimentos nativos

Hablar de proteger los alimentos nativos implica hablar también del territorio —de derechos sobre la tierra y sobre las aguas. Es importante valorar en qué estado se encuentran los hábitats nativos donde se producen estos alimentos locales y determinar quien los posee y los controla. Puesto que los indígenas americanos solamente habitan el 4% del territorio de EE UU, no es probable que puedan controlar o acceder a la mayor parte de las tierras donde crecen sus alimentos indígenas.⁹

La mayoría de las tierras, los ríos y los lagos de Estados Unidos son de propiedad privada, parques públicos o espacios en propiedad del gobierno federal, como las que están bajo la jurisdicción de la Oficina de Administración de Tierras, o del ejército estadounidense. Establecer convenios de acceso y planes de gestión cooperativa para la biodiversidad de estas tierras constituye una estrategia importante que está siendo utilizada por muchas tribus para volver a relacionarse con sus ancestrales lugares de cosecha. Las instituciones federales también resultan beneficiadas frecuentemente por la gestión de los recursos indígenas que hacen los pueblos nativos, cuyas prácticas de manejo de la

tierra, como las quemas controladas a pequeña escala, es habitual que favorezcan la biodiversidad. Dichas prácticas incluyen con frecuencia la restauración ecológica, ayudando a limpiar terrenos contaminados por tóxicos y a recuperar el buen estado del ecosistema.¹⁰

En Estados Unidos existe también un movimiento pujante para crear fideicomisos de tierras indígenas, a medida que más y más tribus recompran sus tierras ancestrales para usos tanto tradicionales como modernos. Como señalaba el fundador y presidente de Slow Food, Carlo Petrini, en mayo 2012, «no tendría sentido defender la biodiversidad sin defender también la diversidad cultural de los pueblos y su derecho a gobernar sus propios territorios. El derecho de los pueblos a controlar sus tierras, cultivar alimentos, cazar, pescar y recolectar de acuerdo con sus propias necesidades y decisiones, es inalienable».¹¹

Otro aspecto clave cuando se analiza el acceso a las aguas y a las tierras indígenas para la recolección tradicional de alimentos es su calidad ambiental. Es preciso realizar evaluaciones para garantizar que los alimentos existentes en una determinada zona no hayan sido contaminados por pesticidas, residuos industriales u otro tipo de polución. Las agencias gubernamentales y la población no nativa considera muchas plantas alimentarias indígenas, como el berro de agua y el pino piñonero, «malezas» y matojos sin utilidad, y lamentablemente se las elimina con herbicidas y pesticidas. La exposición a tóxicos supone por ello una amenaza muy real para los recolectores de alimentos tradicionales cuando no son propietarios de las tierras donde los recolectan.

Además, muchos recursos alimentarios de origen animal acumulan toxinas biológicamente, por lo que cuando los nativos comen los pescados y carnes tradicionales —bien sea pescado fresco, ciervo, alce, pato, foca o caribú— pueden verse expuestos a niveles elevados de toxinas como el mercurio, el plomo, los policlorobifenilos (PCB) y otros contaminantes orgánicos persistentes. Esta exposición ha llegado a ser tan aguda que la leche materna frecuentemente se considera un producto tóxico debido a los altos niveles de compuestos químicos industriales que contiene. En palabras de una investigadora en salud y medio ambiente, la matrona mohawk Katsi Cook: «las mujeres constituyen el medio ambiente primigenio», así que cuanto afecta al medio ambiente afectará también a los cuerpos de las mujeres.¹²

Los pueblos árticos más norteños están padeciendo estos efectos nocivos sobre su salud intensamente, porque su dieta tradicional consiste principalmente en alimentos con un alto contenido proteico y de grasas. La leche materna de las mujeres inuit tiene un nivel de PCB entre cinco y 10 veces superior que el de las mujeres en el sur de Canadá. A pesar

de estos riesgos, los pueblos árticos siguen deseando mucho más sus alimentos ancestrales que la dieta occidental importada. Como señala la escritora canadiense Lisa Charleyboy, «para algunos inuit al menos, el valor de comer los mismos alimentos que sus antepasados merece la pena. La activista inuit Ingmar Egede afirma que ‘los contaminantes no afectan a nuestras almas, pero evitar por miedo el consumo de nuestros alimentos sí les afectaría’». ¹³

Sin semillas, tierras y aguas en buen estado, los alimentos indígenas seguirán amenazados, deteriorados y escasos, afectando negativamente a la salud de los nativos. Los pueblos indígenas están intentando promover legislación que prohíba los alimentos modificados genéticamente y establecer zonas libres de estos organismos (OMG) en sus comunidades locales, lograr acuerdos de acceso y gestión cooperativa de sus tierras con las instituciones y los propietarios privados, desarrollar planes de restauración ecológica para limpiar zonas contaminadas, y recomprar sus territorios originales, impulsando fideicomisos de tierras nativas. Los nativos y activistas que trabajan en temas alimentarios están estudiando también colaboraciones y programas excepcionales para preservar estos alimentos. La necesidad creciente de mayor seguridad y justicia alimentarias en todo el mundo ha animado a muchas organizaciones que trabajan en estas cuestiones a asociarse con las comunidades y organizaciones indígenas para educar a la población sobre el verdadero valor de los alimentos nativos y su importancia para la conservación de la biodiversidad, del patrimonio cultural y de la salud.

Nueva colaboración para la seguridad alimentaria

Un ejemplo importante de nuevas colaboraciones es la participación indígena y de los nativos americanos en el movimiento internacional Slow Food. Slow Food Internacional y Slow Food EEUU son asociaciones interconectadas y con una base amplia de miembros, que promueven unos alimentos de calidad, justos y sin contaminar para todas las personas. Este movimiento cuenta en todo el mundo con más de 100.000 personas asociadas. Dos de sus programas son el Arca del Gusto y los Presidios. Según la página web de Slow Food EEUU, «el Arca es un catálogo internacional de alimentos que se encuentran amenazados por la estandarización industrial, las normas de distribución a gran escala y el deterioro ambiental. El Arca del Gusto de EEUU consta de un catálogo con más de 200 alimentos deliciosos en peligro de extinción.

Slow Food contribuye a garantizar que los productos del Arca sigan produciéndose y elaborándose mediante su promoción y consumo».¹⁴

Los programas del Presidio son una de las formas utilizadas por Slow Food para proteger los alimentos del Arca del Gusto. Un Presidio constituye una «plaza fuerte», una fortaleza para proteger los alimentos amenazados. Los proyectos locales de la organización se esfuerzan por mejorar la infraestructura de producción artesanal de alimentos. El objetivo de los Presidios es garantizar un futuro viable a los alimentos tradicionales, estabilizando las técnicas de producción, estableciendo normas de producción estrictas y promoviendo el consumo local de los alimentos amenazados.¹⁵

Muchas bebidas y alimentos indígenas americanos importantes figuran en el Arca del Gusto de Estados Unidos y forman parte del programa de los Presidios, incluyendo el *manoomin* de los anishinaabeg, la alubia amarilla de los arikara, la oveja churra y el té silvestre (*Thelesperma spp.*) de los navajo, la alubia rosa de los o'odham, el maíz blanco de los tuscaraora, las judías blancas de los hopi, el poi (*kalo*) tradicional y la sal marina de Hawái y la patata de Ozette. Slow Food destaca la importancia de estos alimentos porque están en peligro a nivel biológico y como tradiciones culinarias, se producen de forma sostenible, tienen una gran importancia histórica o cultural y su producción es limitada. Un factor importante para Slow Food es asimismo su extraordinario sabor, aunque el gusto es una cualidad condicionada por la cultura y puede variar enormemente. Algunas organizaciones nativas americanas, como el White Earth Land Recovery Project (con el *manoomin* anishinaabeg) y Diné bé liná (con la oveja churra navajo) trabajan directamente con Slow Food para promover un mayor apoyo y reconocimiento a sus alimentos tradicionales mediante esta red.¹⁶

Patrimonio cultural y conocimiento ecológico tradicional

Un elemento crucial para la protección de las tradiciones alimentarias nativas es reconocer y honrar el conocimiento ecológico de los ancianos y de los recolectores tradicionales de alimentos, pues difícilmente podrían protegerse los alimentos nativos sin sus conocimientos prácticos —cómo cultivar, cuidar, cosechar, procesar, cocinar y disfrutar de ellos. Ello requiere la transmisión intergeneracional de conocimientos. Son los ancianos quienes conservan el saber sobre cómo vivir de la tierra, antes de que los comercios y los alimentos mercantilizados dominaran las dietas nativas. Son ellos quienes saben cómo recolectar y preparar

los bulbos de *tule* que los paiute utilizan como alimentos. O cómo recolectar y procesar las bellotas de California, que consumen los pomo. O cómo cazar un alce y prepararlo para un festejo, como hacen los cree. O cómo sembrar y cultivar un fríjol tépari en un bello huerto del desierto, como hacen los tohono o'odham.

Las claves para la salud cultural incluyen cuerpos saludables y fuertes y también ancianos saludables que se sienten valorados y queridos. Las comunidades vigorosas son aquellas donde ancianos y jóvenes siguen manteniendo una relación intensa y sistemas para compartir el conocimiento, a menudo mediante cuentos, el arte y labores prácticas como la agricultura. Cuando los jóvenes tienen la posibilidad de aprender de sus mayores las tradiciones, se refuerza y robustece su identidad, aumenta su sentimiento de orgullo por sus raíces y mejora considerablemente su bienestar general.

Los ancianos que atesoran el conocimiento y que practican la medicina tradicional enseñan a menudo mediante relatos y demostraciones prácticas. A través de ellos transmiten la importancia de las «instrucciones originales» —las percepciones y valores duraderos de una tribu o comu-



Lois Ellen Franck

El jefe navajo Walter Whitewater impartiendo una lección práctica a niños nativos sobre los alimentos y la cocina nativa americana.

nidad, y su visión del mundo en relación con las prácticas que favorecen la vida y que cuidan del don de la vida, de los alimentos, del agua y de todas las relaciones que hacen posible la existencia. La transmisión intergeneracional de conocimientos y de enseñanzas filosóficas y éticas pueden considerarse parte integrante de la herencia cultural intangible de la tradición alimentaria nativa.

Combatir las diferencias de salud y mejorar el bienestar nativo

El renacer de la memoria y la herencia cultural, así como muchos aspectos ambientales prácticos, vinculan las tradiciones alimentarias nativas con una vida sostenible. Más directamente, estas tradiciones son una vía fundamental para mantener la salud física y resolver problemas de salud contemporáneos, como la diabetes y la obesidad.

Este tema está empezando a incorporarse al curriculum de la educación superior y tribal. Como ha señalado el jefe nativo y antropólogo culinario Lois Allen Frank, «los activistas nativos americanos jóvenes y educados, como los alumnos del Instituto de Artes Indias Americanas (IAIA) de Santa Fé, en Nuevo México, están empezando a promover un diálogo sobre cómo descolonizar sus dietas y sus cuerpos, recuperando los huertos y tradiciones alimentarias de sus antepasados». El IAIA ha incorporado un «concepto indígena de los alimentos nativos americanos» en su asignatura de ciencias, obligatoria para todos los alumnos del programa de cuatro años, independientemente de la especialidad del alumno.¹⁷

La medicina occidental también está tomando nota de cómo puede mejorar la salud mediante la recuperación de la dieta indígena. La Comisión de Médicos por una Medicina Responsable ha colaborado con los jefes nativos Lois Ellen Frank (kiowa) y Walter Whitewater (navajo), apoyando clases de cocina en el IAIA y en el Centro Cultural Indio de los pueblo, centradas en alimentos ancestrales derivados de plantas del sudoeste. Tras solo ocho semanas, los alumnos nativos y demás participantes en las clases perdieron peso, descendió su nivel de azúcar en sangre, en algunos casos pudieron reducir su medicación para la diabetes con seguimiento médico profesional, y se sentían mucho más sanos.¹⁸

Esta correlación importante entre comer alimentos nativos, descenso de los problemas de diabetes y mejora del bienestar general ha sido demostrada claramente por la organización Tohono O'odham Community Action, en su considerable trabajo por combatir la epidemia de diabetes en su comunidad tribal. Esta relación fue demostrada

apasionadamente por los participantes no nativos e indígenas de las tribus tohono o'odham, seri y yaqui en la Marcha del Desierto por la Biodiversidad, el Patrimonio y la Salud coorganizada y documentada por Gary Paul Nabhan en el año 2000. Durante esta peregrinación intertribal y multicultural, cerca de 200 personas caminaron unos 400 kilómetros, manteniéndose exclusivamente con alimentos y medicinas del desierto, así como con canciones, cuentos y oraciones para alimentar el alma. La gente perdió peso, rebajó sus niveles de colesterol y de azúcar en sangre y se sintió rejuvenecida y vinculada nuevamente a sus territorios y alimentos ancestrales.¹⁹

La alimentación nativa está viva y en forma

En la actualidad la soberanía indígena está siendo reafirmada, promulgada, y estudiada de formas muy diversas en la América indígena. Los ojibwe y otros profesores y estudiantes nativos están trabajando en programas de «descolonizar el paladar» en las escuelas de estudios nativos y en los centros culturales de las reservas. En ciudades como Oakland y Detroit, los jóvenes miwok y lakota cultivan huertos urbanos intertribales. Los directores ambientales de los soshone occidentales están recuperando los suelos y su capacidad de almacenamiento de agua con huertos de permacultura en secano en el desierto de la Gran Cuenca. Los recolectores wailaki cosechan kelp, algas dulce y abulón rojo en el litoral del norte de California para sus ancianos y para ceremonias. Los agricultores de la etnia pueblo siguen modelando y alimentándose en sus paisajes desérticos con métodos agrícolas de secano. Y los cocineros nativos enseñan nutrición indígena y cocina nativa americana en las escuelas de cocina y facultades tribales.²⁰

El movimiento por los alimentos nativos está vivo y en forma en la Isla Tortuga (nombre con el que algunos nativos americanos conocen a Norteamérica). Este movimiento está creciendo y prosperando en un contexto moderno. Los ancianos, jóvenes, dirigentes, estudiantes y miembros de las tribus indígenas están protegiendo la inviolabilidad de los alimentos nativos para la salud cultural y la justicia ambiental, pese a los constantes esfuerzos industriales por marginalizar, mercantilizar y desvalorizar estos alimentos originales.

Los pueblos nativos están reivindicando su soberanía alimentaria como un derecho y una responsabilidad indígena y como un derecho humano de todos los pueblos y de las generaciones venideras. Están «reindigenizando» cuerpos y mentes, territorios y comunidades a través

de sus tradiciones alimentarias. Los alimentos nativos son sagrados e insustituibles. Son indicadores de diversidad y con frecuencia especies esenciales para el buen estado de un ecosistema y para la salud de un pueblo. Los conocimientos y tradiciones alimentarias indígenas son alternativas a la modernidad viables y potencialmente fundamentales, que recuerdan que todos podemos convertirnos en nativos de un territorio y servir de elementos regeneradores de nuestros ecosistemas y de nuestra oferta alimentaria local.²¹

Role of Cooperatives in Sustainable Development», nota de prensa (Nueva York: 31 de octubre de 2011).

35. FrontlineSMS, «About the Project», en www.frontlinesms.com/about-us/history-and-support, visitada el 5 de octubre de 2012.

36. The World Food Prize, «The 2011 World Food Prize Laureates», en www.worldfoodprize.org/index.cfm?nodeID=33367&audienceID=1, visitada el 12 de octubre de 2012.

Capítulo 18. Proteger el carácter sagrado de los alimentos nativos

1. Dennis Martinez, «The Missing Delegate at Cancún: Indigenous Peoples», *National Geographic News Watch*, 8 de diciembre de 2010.

2. Dan Wildcat, *Red Alert! Saving the Planet with Indigenous Knowledge* (Golden, Colorado: Fulcrum Publishing, 2009).

3. Claire Cummings, «Risking Corn, Risking Culture», *World Watch Magazine*, noviembre/diciembre de 2002; John Mohawk, «The Art of Thriving in Place», en Melissa Nelson, ed., *Original Instructions: Indigenous Teachings for a Sustainable Future* (Rochester, Vermont: Bear & Company, 2008), pp. 126–37; Colin Carter y Henry Miller, «Food for Food, Not Fuel», *New York Times*, 30 de julio de 2012.

4. Hawai'i SEED, «Taro», en www.hawaiiseed.org.

5. *Ibíd.*

6. White Earth Land Recovery Project & Native Harvest, en www.nativeharvest.com.

7. «Letter from Winona LaDuke about the Manoomin Rice Fall Harvest», portal de Internet de Slow Food USA, en www.slowfoodusa.org/index.php/programs/presidia_product_detail/wild_rice_anishinaabeg_manoomin.

8. Claire Cummings, *Uncertain Peril: Genetic Engineering and the Future of Seeds* (Boston: Beacon Press, 2008).

9. Tirso A. Gonzales y Melissa K. Nelson, «Contemporary Native American Responses to Environmental Threats in Indian Country», en John Grim, ed., *Indigenous Traditions and Ecology—The Interbeing of Comology and Community* (Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2001), p. 504.

10. M. Kat Anderson, *Tending the Wild: Native American Knowledge and the Management of California's Natural Resources* (Berkeley: University of California Press, 2005); Dennis Martinez, «Indigenous Ecosystem-based Adaptation and Community-based Ecocultural Restoration during Rapid Climate Disruption: Lessons for Western Restorationists», presentado en el IV Congreso Mundial de Restauración Ecológica, la XX Reunión Anual de la Society for Ecological Restoration International, y el II Congreso de la Red Iberoamericana y del Caribe de Restauración Ecológica, 23 de agosto de 2011, Mérida, Yucatán, México.

11. Beth Rose Middleton. *Trust in the Land: New Directions in Tribal Conservation* (Tucson: University of Arizona Press, 2011); Carlo Petrini, discurso en el Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas de la ONU, Nueva York, mayo de 2012.

12. Cook citado en Winona LaDuke, *All Our Relations: Native Struggles for Land and Life* (Cambridge, Massachusetts: South End Press, 1999), pp. 18–23.

13. Blue Voice, «Toxic Contamination in the Arctic», en www.bluevoice.org/news_toxicarctic.php; Lisa Charleyboy, «In the Arctic, a Hunger for Ancestral Foods», *Spirituality and Health*, noviembre-diciembre de 2012.
14. Slow Food USA, «US Ark of Taste», en www.slowfoodusa.org/index.php/programs/details/ark_of_taste.
15. Slow Food USA, «US Presidia», en www.slowfoodusa.org/index.php/programs/details/us_presidia.
16. Slow Food USA, op. cit. nota 14.
17. Lois Ellen Frank, «The Discourse and Practice of Native American Cuisine: Native American Chefs and Native American Cooks in Contemporary Southwest Kitchens» (tesis doctoral, University of New Mexico, 2011), pp. 448–51.
18. Physicians' Committee for Responsible Medicine, «PCRM's Native American Diabetes Prevention Classes Focus on Ancestral Foods», agosto de 2011, en www.pcrm.org; Physicians' Committee for Responsible Medicine, «Diabetes Success Stories», en www.pcrm.org/health/diabetes-resources.
19. Tohono O'odham Community Action, en www.tocaonline.org; Robert Bazell y Linda Carroll, «Indian Tribe Turns to Tradition to Fight Diabetes», *NBC News*, 12 de diciembre de 2011; Gary Paul Nabhan, *Coming Home to Eat: The Pleasures and Politics of Local Foods* (Nueva York: W. W. Norton & Company, 2002), pp. 289–302.
20. Observaciones de la autora.
21. Melissa Nelson, «Re-Indigenizing Our Bodies and Minds Through Native Foods», en Nelson, op. cit. nota 3, pp. 180–94.

Capítulo 19. Valorar a los pueblos indígenas

1. First Peoples Worldwide (FPW), «Ancient Past: A Bridge over Troubled Economic Transition in Tanzania», Fredericksburg, Virginia, mayo de 2010.
2. FPW, «Maasai Women Signify New Indigenous Rights in Kenya», Fredericksburg, Virginia, agosto de 2010; Shadrack Kavilu, «Adoption of New Constitution in Kenya Heralds a New Dawn for Indigenous Communities», *Gáldu*, Guovdageaidnu-Kautokeino, Noruega, 8 de septiembre de 2010; Jerry Reynolds, «Simat Praises Indigenous Presence in New Kenya Constitution» (blog), *First Peoples Worldwide*, 30 de agosto de 2010.
3. Claudia Sobrevila, *The Role of Indigenous Peoples in Biodiversity Conservation* (Washington, DC: World Bank, 2008), pp. xii y 7; Evelyn Arce, International Funders for Indigenous People (IFIP), «The Story of IFIP» (blog); Evelyn Arce, «In Focus: A New Paradigm of Collaboration with Indigenous Peoples», *IFIP Human Rights Funding News*, 5 de mayo de 2011.
4. FPW, «Conservation's 'New Breed of Refugee' is All Too Familiar to Indian County», Fredericksburg, Virginia, agosto de 2009.
5. FPW, «Conservation Evictions: First Peoples Worldwide Background Paper», Fredericksburg, Virginia, marzo de 2007; Marcus Colchester, «Conservation Policy and Indigenous People», *Cultural Survival Quarterly*, primavera de 2004.
6. Colchester, op. cit. nota 5; FPW, op. cit. nota 5.
7. Tabla 19–1 de los siguientes: Davinder Kumar, «Philippines' Tribes Try to Save their Forest», *Al Jazeera News*, 9 de agosto de 2011; Robyn Dixon, «Kenyan