



Cienca a sorbos

Disfrutar la ciencia a pequeños tragos

MAYA VIESCA LOBATÓN

Académica del Centro de Promoción Cultural y coordinadora del Café Científique del ITESO

Sabor que somos

Somos lo que comemos, dice una multicitada frase del filósofo y antropólogo Ludwig Feuerbach (1804–1872). Buscar la cita en la web conduce a miles de páginas sobre el impacto de la alimentación en la salud y el desarrollo de las personas: la relación de la dieta en el cerebro, cómo reducir la inflamación o tener más energía a través de los alimentos, cómo alertar los sentidos o alejar el cáncer, etcétera. En la mayoría de los casos sería más preciso usar la frase en singular: soy lo que como, dado que es el individuo y su cuerpo —como si fuera posible aislarlo del entorno— el único interés de estos textos. Pocas entradas abren la mirada al plural, y mucho menos cobran una dimensión ecológica.

Langostinos empanizados en harina de mezquite, tacos de semilla de acualaista (*apodanthera undulata*) con chile de tomate, salsa de molcajete con guamúchil, son platillos deliciosos y de muy alto valor nutricional que, pese a ser tradicionales de la región, es probable que nos sean tan desconocidos que incluso se nos antojen poco. ¿A qué se debe esto?

*Sabor que somos*¹ (2006) es el título de un libro de Elba Castro, Juan Carlos Núñez y Sergio René de Dios, y también de la participación de Elba en el Café Científique ITESO hace unos años. En



Foto: Luis Ponciano

ambos documentos los autores abren el abanico de preguntas a la mirada plural, a la relación sustentable del entorno ecológico con la nutrición y también con la construcción cultural que tenemos de ella. ¿Cómo es que comer nos vincula con los otros? ¿Cómo se relaciona lo que me gusta con el entorno ecológico en el que me sitúo? ¿Qué de mi alimentación me hace conocer la tierra que habito?

Precisamente de eso trata la cultura alimentaria, de las formas que los grupos humanos van construyendo para leer el entorno y significarlo desde el punto de vista de la alimentación, como indica la misma Elba Castro.² Pero también a la inversa, cómo la cultura va modificando el contexto. Como menciona en su charla, “durante los siglos XVI y XVII la población mexicana en general podía elegir para su dieta normal de entre alrededor de 165 especies, ahora no llegamos a 30. Además, de esas especies, el 37% eran

introducidas y el resto nativas, ahora esto se ha revertido”. Esto no solo significa un cambio en la forma de comer, sino un golpe tremendo a la diversidad de un país megadiverso como es México.

Hablar de cultura alimentaria en nuestros días implica una revisión tanto de las formas de producción o de los tipos de alimentos, así como del tipo de preguntas que tenemos que plantearnos a la hora de comer, cuidando que en las respuestas siempre quepa el nosotros y el entorno. Como dice Castro, “para que tengamos salud, los ecosistemas deben tener también salud”.³

1. Consulta el libro de forma gratuita en: chrome-extension://efaidnbmnnnibpajpcglclefindmkaj/https://sc.jalisco.gob.mx/sites/sc.jalisco.gob.mx/files/11saborqs.pdf

2. Consulta la sesión del Café Científique con ella en: https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=17345382

3. *Idem.*



La Pisca

Experiencia y pensamiento Jesuita

JOSÉ ROSARIO MARROQUÍN

FARRERA, S.J. / académico del Departamento de Filosofía y Ciencias Sociales del ITESO

Saberes y sabores para afrontar las crisis

Durante la Conferencia de los Océanos 2022 en Lisboa¹ hubo una presencia casi invisible de pescadoras y pescadores. Con su asistencia pusieron a la vista las afectaciones que las políticas climáticas y conserva-

cionistas implican para las comunidades locales. Las leyes recientes sobre pesca, adoptadas globalmente para proteger los mares y las zonas costeras ponen en riesgo la pesca artesanal o dificultan la participación de las mujeres en la pesca. Al mismo tiempo favorecen a los grandes corporativos que forman parte de las redes comerciales globales de alimentación.

Las contradicciones evidenciadas durante esta Conferencia ponen también ante nuestros ojos otros hechos que dan cuenta de las diversas dimensiones de una crisis que podría imposibilitar nuestra supervivencia. Parte de esta crisis se originaría, si estamos de acuerdo con Ursula K. Le Guin, en la transformación antropológica que nos llevó de ser recolectores para tener héroes cazadores de grandes mamíferos.

La imposición de una forma de producir los alimentos y de consumirlos explica en parte las desigualdades y las enfermedades. Diversas voces afirman que las personas campesinas y pescadoras producen suficientes calorías para alimentar al mundo; sin embargo, el control ejercido por los corporativos alimenticios, responsables de altos impactos ambientales, ha dificultado el acceso democrático a los alimentos.

Frente a esto, otras voces nos proponen, para afrontar la crisis que nos aqueja, revalorar los saberes negados tanto como revalorar los sabores. Saberes y sabores pueden llevarnos a la supervivencia y al buen vivir. •

1. <https://www.un.org/es/conferencias/ocean2022>