



MAYA VIESCA LOBATÓN
Académica del Centro de Promoción Cultural
y coordinadora del Café Científico del ITESO

Ciencia para la soberanía alimentaria

“Queremos estudios científicos, no sólo técnicos [...] queremos aprender y hacer ciencia y tecnología para ganar la única competencia que vale la pena: la de la vida contra la muerte”.¹ Estas son palabras expresadas por el Subcomandante Insurgente Moisés en un texto subsecuente: “El reto que nos hemos propuesto afrontar como zapatistas que somos [y como mexicanos, añadido yo] necesita herramientas que, lamento si desilusiono a más de una, uno, SÓLO nos pueden proporcionar las ‘ciencias científicas’, que es como el Subcomandante Insurgente Moisés denomina a las ciencias ‘que sí son ciencias’, a diferencia de las ciencias que no lo son”.²

Independientemente de las preguntas y respuestas en aquel momento, el ejemplo vale para posicionar a la ciencia como un eje fundamental en cualquier discusión en torno a la soberanía alimentaria. La ciencia colocada en toda su complejidad: ciencia entendida como conocimiento, legítimo, legitimado, construido con cautela, pero también como toda creación humana, sujeta a sesgos, a interpretaciones, a luchas de poder; ciencia como una forma de preguntarse auténticamente sobre las cosas, como una actitud, así como también una construcción social de larga trayectoria, con sus instituciones, sus sujetos y roles; ciencia como algo que nos pertenece a todos, pero en la que su misma condición de posibilidad implica un rigor y una especialización que en ocasiones la



vuelven difícil de entender y que requiere mediaciones para su acceso.

¿Y por qué es importante hablar de ciencia al hablar de soberanía alimentaria? Porque esa soberanía en el siglo XXI no puede trazarse al margen del conjunto de naciones sino en diálogo, un diálogo que puede en ocasiones tomar forma de resistencia.

Dos ejemplos. Si una característica de la soberanía alimentaria es resistir la dependencia en materia de provisión de alimentos, esto implica ser capaces de producir los alimentos, con las mejores tecnologías, en donde mejores implica ser compatible con los ecosistemas, con los sistemas alimentarios locales y hacerlo en clave de sostenibilidad y de diversidad, para lo cual es menester no solamente saber cuáles son las mejores tecnologías sino ser capaces de participar en el desarrollo tecnológico de estas; implica saber también cómo funcionan estos ecosistemas, que no siempre se circunscriben a delimitaciones nacionales, y que se ven afectados por problemáticas globales, e implica tanto saber reconocer efectos como participar en el desvelamiento de las causas de estas mismas problemáticas.

Por otro lado, la soberanía alimentaria implica reconocer el conocimiento tradicional, pero no por su carácter tradicional sino por su factibilidad y su capacidad de ser una opción ante los retos que plantea el futuro —escasez de agua, sobrepoblación, cambio climático—, para lo cual es inminente cuestionar este conocimiento, ponerlo a prue-

ba, contrastarlo con otras experiencias, rectificarlo y volver a ponerlo en juego en un contexto cambiante, sabiendo no únicamente los cómo sino también los porqués, implica saber por qué sabemos.

La soberanía alimentaria depende de una ciencia que no debe construirse en lógica nacionalista, pero que para participar implica que todas las naciones inviertan, desarrollen, capaciten una capacidad científica y tecnológica propia que les permita “jugar” en igualdad de circunstancias. Como dice el Subcomandante Insurgente Moisés en un texto subsecuente: “El reto que nos hemos propuesto afrontar como zapatistas que somos [y como mexicanos, añadido yo] necesita herramientas que, lamento si desilusiono a más de una, uno, SÓLO nos pueden proporcionar las ‘ciencias científicas’, que es como el Subcomandante Insurgente Moisés denomina a las ciencias ‘que sí son ciencias’, a diferencia de las ciencias que no lo son”.²

Escucha algunas sesiones del Café Científico que se relacionan con la soberanía alimentaria:
https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=1000266;
https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=190976;
https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=191650;
https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=192107;
https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=194859;
https://cultura.iteso.mx/web/general/detalle?group_id=5525380

1. Véase <http://enlacezapatista.ezln.org.mx/2016/12/26/algunas-primeras-preguntas-a-las-ciencias-y-sus-conciencias/>, consultado el 24 de febrero de 2019.

2. Véase, también, <http://enlacezapatista.ezln.org.mx/2016/12/27/la-culpa-es-de-la-flor/>



JAIME MORALES HERNÁNDEZ
Agroecólogo y académico del ITESO

La alimentación de los mexicanos

En esta colaboración, y a manera de reconocimiento a Francisco Xavier Clavigero, cuyo nombre lleva este suplemento, nos acercaremos a la descripción que sobre la alimentación de los mexicanos hace en su obra *Historia antigua de México*:

Entre sus comestibles tenía el principal lugar el maíz, que ellos llamaban *tlaolli*, semilla que la Providencia dio a esta parte del mundo [...] Tenían muchas especies de esta semilla,

diferentes en la magnitud, en el color y en la calidad [...] No solamente les servía el maíz para pan, sino también para innumerables manjares y bebidas en diferentes mezclas y preparaciones [como] las 17 especies de atole diferentes en el modo con que se preparaban y en el condimento que se les añadía. Después del maíz las semillas más usadas entre los mexicanos eran el cacao, la chía y los frijoles.

Del cacao hacían varias bebidas que les eran muy familiares y entre otras la que llamaban *chocolatl* [...] Éste es el origen de la bebida del chocolate que juntamente con su nombre mexicano han adoptado las naciones cultas de la Europa [...] Solían los mexicanos nombrar así a su chocolate como a otras bebidas que hacían del cacao, mezclarle [...] el *tlilxochitl* o vainilla, la flor de *xochicanaztli* [...] y a veces también por endulzarla le añadían miel como nosotros mezclamos el azúcar [...]

De las frutas de la tierra, las más usuales eran el mamey, el zapote negro, el zapote blanco, el chicozapote, la anana o piña, la chirimoya, el aguacate, la anona, la pitahaya [...] El condimento común de sus manjares además de la sal eran los pimientos, los tomates y jitomates que se han hecho muy comunes aun en la comida de los españoles.¹

Concluimos esta sección recomendando ampliamente la lectura del reciente libro de Arturo Reynoso, SJ, Francisco Xavier Clavigero: *el aliento del espíritu*.² Esta obra es una muy buena oportunidad para adentrarse y profundizar en el pensamiento de Clavigero y reconocer sus relevantes aportaciones al conocimiento y a la cultura en México.

1. Clavigero, F.J. *Historia antigua de México*. En De la Torre Villar, E. *Lecturas históricas mexicanas*, t.I. Ciudad de México: IHH-UNAM, 1998 pp. 696–698.

2. Reynoso, A. *Francisco Xavier Clavigero: el aliento del espíritu*. Ciudad de México: FCE / Artes de México, 2018.