

Dirección de Medios de Comunicación

Boletín N° 266
13 de agosto de 2018

Investigador propone recuperar la sabiduría de los pueblos indígenas para enfrentar crisis medioambiental

*** El doctor Narciso Barrera Bassols dictó la conferencia *Memoria biocultural y la importancia de las sabidurías tradicionales*, en la Coordinación Nacional de Antropología

*** El especialista mencionó que el Polo Norte y el Amazonas son puntos críticos para la sobrevivencia de nuestra especie para los próximos 100 o 150 años

Para enfrentar la crisis medioambiental que vive el planeta, a causa del calentamiento global y de la agroindustria, se debe recuperar la memoria y la sabiduría de los pueblos tradicionales, comentó el antropólogo social Narciso Barrera Bassols, al participar en el Seminario Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural, que organiza el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

El doctor en ciencias y catedrático de la Universidad Autónoma de Querétaro dictó la conferencia *Memoria biocultural y la importancia de las sabidurías tradicionales*, en la Sala Guillermo Bonfil Batalla, de la Coordinación Nacional de Antropología.

En el seminario, coordinado por la doctora Yesenia Peña Sánchez y la maestra Lilia Hernández Albarrán, se precisó que la memoria constituye una manera de reconocernos en nuestra historicidad como especie, como seres biológicos y culturales, siempre en relación con la biodiversidad y los territorios.

El especialista abundó que el Polo Norte y el Amazonas son puntos críticos para la sobrevivencia de nuestra especie para los próximos 100 o 150 años, debido al deshielo y la deforestación, mientras que la franja intertropical del planeta ha sido por milenios la productora de civilización, conocimiento y comida, gracias a que los pueblos tienen una gran memoria biocultural.

“Si antaño hubo errores hay que evitar repetirlos y transformar una catástrofe en una bondad, para eso sirven los recuerdos de los pueblos y de las comunidades”.

Actualmente hay siete mil 500 millones de habitantes en el planeta, de los cuales tres mil 500 millones viven en niveles deplorables de pobreza a pesar de ser los productores de alimentos para el grueso de la población, por lo que es fundamental recuperar su memoria biocultural y culinaria, y empezar a olvidarse de los alimentos industrializados.

La constante reconfiguración de la modernidad nos ha vendido la idea de que la única manera de ser eficientes para la producción de alimentos es a través de la propiedad privada de la tierra, pero eso no es real, ya que 50 por ciento del total de las tierras agrícolas del mundo están en posesión de pueblos indígenas o bajo regímenes comunales, señaló el experto.

“La propiedad privada no es una forma de hacer eficiente la producción de alimentos, puesto que 70 por ciento de los víveres son producidos por campesinos que tienen menos de 10 hectáreas y bajo regímenes de propiedad social”.

Barrera Bassols explicó que entre los trópicos también se localiza la mayor diversidad culinaria producida por los pueblos tropicales a pesar de que a lo largo de la historia han sido sojuzgados, explotados y negados.

Indicó que los intercambios de semillas lejos de ampliar la diversidad, ha propiciado un proceso de degradación, por ejemplo, en Holanda había 80 variedades de papas andinas y ahora sólo hay cuatro, lo mismo ocurre en la India donde había más de 10 mil especies de arroz y ahora sólo se producen comercialmente tres, y todo esto forma parte de la crisis del pensamiento moderno y de la acción de occidente y del capitalismo.

Por otro lado, el antropólogo comentó que el grueso de la diversidad lingüística también se concentra en esa misma franja. “Si sobrepusiéramos un mapa de diversidad lingüística sobre el de plantas autóctonas podríamos encontrar una correlación geográfica impresionante, por lo que si desaparece una planta endémica no sólo se muere el nombre de esa planta, sino también el conocimiento alrededor de ella”.

Apuntó que esta relación lingüística con la naturaleza es fundamental entenderla ya que la velocidad de extinción de los idiomas, sería similar a la de las comidas.

El autor del libro *Memoria biocultural*, en coautoría con Víctor Toledo, dijo que la reducción de los idiomas implica también una reducción en la cultura y de la memoria culinaria. “Existe una relación inexplicable entre la lingüística y la comida, por ejemplo cuando uno habla de mole siente el sabor en el paladar, porque forma parte de la memoria que nos permite significar algo que nos gusta. La diversidad lingüística representa muchas maneras de pensar la realidad, y esas maneras construyen mundos alternos al norte hegemónico”.