

Sistemas agrícolas en América Latina, siglos XIX-XXI

Organizadores:

Alejandro Tortolero - Universidad Autónoma Metropolitana

Margil de Jesús Canizales Romo - UAZacatecas

Rut Guadalupe Miramontes Cabrera - UAZacatecas

Juana Elizabeth Salas Hernández - UAZacatecas

Salvador Alvarez - Colmich

Moderador: Alejandro Tortolero

Relatora: Juana Elizabeth Salas

Ciencia y soya: Manuel Gamio y la agricultura y dieta de los campesinos indígenas mexicanos

David Robichaux (davidrobichaux@hotmail.com) Universidad Iberoamericana

Esta ponencia explora algunas de las ideas y supuestos de Manuel Gamio con respecto a la economía y dieta indígenas a través de un examen de publicaciones y documentos de los archivos correspondientes a su gestión como funcionario público en la década de 1930 y su período como director del Instituto Indigenista Interamericano entre 1942 y 1960. Dichos documentos incluyen, entre otros, detallados censos etnográficos y escolares que proporcionan información sobre la dieta en la desértica región de El Mezquital en el Estado de Hidalgo; encuestas de campesinos del estado de Morelos con datos sobre su dieta; y estudios detallados de antropología física que pretenden medir fuerza y capacidad de desarrollar determinadas tareas agrícolas, correlacionadas con la dieta. Entre las propuestas más notables fue la de introducir el frijol de soya en la dieta del indígena campesino. La ponencia plantea varias preguntas al respecto: ¿qué tanto la supuesta ciencia en estos estudios disfrazaba un etnocentrismo y prejuicios de clase?, ¿los métodos de investigación utilizados eran adecuados evaluar atinadamente la economía y dieta rurales? ¿qué tan viables eran las propuestas para solucionar verdaderos problemas? Concluye con reflexiones sobre los esfuerzos pioneros de Gamio de aplicar el método científico a aspectos de la cuestión rural en México a raíz de la revolución de 1910.

Manuel Gamio; dieta indígena; frijol de soya

Comida de pobres y comida de ricos: sistemas agrícolas e imaginarios del consumo en Poncitlán, México

Rubén C. Díaz Ramírez (rubdiaz636@gmail.com) Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa, México

Investigar de manera conjunta las transformaciones en los sistemas agrícolas, los cambios en el gusto y el consumo, así como los imaginarios, es necesario para explicar la proliferación de alimentos con altos contenidos de grasa y azúcar en la alimentación mexicana. A mediados del

siglo XX, en Poncitlán, México, se implementaron técnicas que orientaron la agricultura ejidal hacia el monocultivo de granos (maíz, trigo y sorgo). Los testigos entrevistados reportan que durante ese periodo, 1950-1970, experimentaron escasez de alimentos y penurias económicas. Los efectos de la escasez de alimentos fueron en parte mitigados por la ingesta de hortalizas y frutas provenientes de sistemas agroforestales que enfatizaban el policultivo—ecuaros (milpas en terrenos cerriles), patios caseros y huertas—. En esos mismos años, se extendió el consumo de productos industrializados como bebidas azucaradas, panes y otras golosinas, las cuales fueron vistas por los poncitlenses como indicios de “progreso” y “modernización”. Conforme la situación económica mejoró, se prefirieron los nuevos alimentos industrializados y se abandonó el consumo de algunas frutas y hortalizas de los sistemas agroforestales que fueron asociadas con el atraso y la pobreza. Concluyo con reflexiones sobre el impacto de la agricultura “industrializada” sobre las prácticas alimenticias y la vida rural en general.

Sistemas agrícolas; Monocultivos; Policultivos; Consumo; Imaginarios

Aspectos ambientales, agrícolas y alimenticios del sistema de terrazas en el Estado de México

José Manuel Pérez Sánchez (jmps9@hotmail.com) Universidad Autónoma del Estado de México, México

Los sistemas agrícolas mexicanos son diversos, entre los que se encuentran: las chinampas, la milpa, los huertos, el metepantle, entre otros; incluyen especies arbóreas, silvestres, cultivadas, introducidas y fauna. Estos sistemas están distribuidos en todo el territorio mexicano y configuran diversos paisajes aterrazados; se encuentran adaptados de acuerdo con las condiciones del medio geográfico y necesidades de los grupos humanos que los manejan. Un de los sistemas agrícolas antiguos son las terrazas; este sistema es estudiado por diferentes disciplinas: arqueología, geografía, antropología, agroecología y biología. Gracias a estos estudios se conoce su distribución, antigüedad, grupos humanos que los trabajan, el impacto de cambio climático en el sistema, su arquitectura, los conocimientos tradicionales, la diversidad de especies cultivadas y silvestres, los aportes alimenticios, etc. El objetivo es presentar las características ambientales, agrícolas y alimenticias de las terrazas en el contexto de la subprovincia fisiográfica "Sierras y valles guerrerenses" correspondiente al municipio de Zumpahuacán, Estado de México, donde los campesinos cultivan productos alimenticios y comerciales de maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus* sp), calabaza (*Cucurbita* sp), pápalo (*Porophyllum tagetoides*), especies arbóreas y agave para la producción de mezcal para la subsistencia campesina.

sistema agrícola; terrazas; cultivos

La insuficiencia en la producción de maíz y las consecuencias en la elaboración de condoche (Gorditas de maíz) en Zacatecas, Zac. México 1980-2000

Margil de Jesús Canizales Romo (margilcanizales@uaz.edu.mx) Universidad Autónoma de Zacatecas, México; Juana Elizabeth Salas Hernández (salas_juanita@uaz.edu.mx) Universidad Autónoma de Zacatecas, México; Rut Guadalupe Miramontes Cabrera (rut_mica@uaz.edu.mx) Universidad Autónoma de Zacatecas, México

Los condoche son un platillo tradicional en el estado de Zacatecas, se elabora con tres ingredientes principales: leche de vaca, queso y maíz. Se encuentran variantes locales y regionales, en cuanto a las formas, elementos y la incorporación de algún otro ingrediente, por ejemplo en el caso de los municipios del Cañón de Tlaltenango se utiliza la hoja de roble. También

hay variantes en el consumo, aunque prevalece la utilización en ferias y festividades religiosas. En municipios como Trancoso, Momax y Guadalupe, no solo se elaboran para el autoconsumo, sino que su producción ha representado una alternativa de ingresos en la economía familiar.

El presente trabajo analiza la elaboración de condocos ante la problemática de la escasa producción de maíz nativo y la introducción e importación del maíz mejorado y transgénico. Se plantea que a raíz del Tratado de Libre Comercio (TLC) hubo una afectación en la producción agrícola y el maíz nativo, puesto que las condiciones igualitarias en el mercado no lo son en el proceso productivo. En consecuencia las familias que por tradición se han dedicado a producir y comercializar condocos, se han enfrentado a la necesidad de recurrir al maíz no nativo y con ello se ha afectado la variedad de sabores, lugares y desplazamiento en la utilización de otros ingredientes locales.

Producción de maíz; Economía familiar; Mercado; Abasto; Tradición culinaria

Tecnología y producción de alimentos en las haciendas de la cuenca de México y del Estado de Morelos, 1870-1920

Alejandro Tortolero Villaseñor (tortoleroalejandro@yahoo.com) UAM-Iztapalapa, México

En esta comunicación estudio los recursos y la producción de alimentos que tenían las haciendas cerealeras de la Cuenca de México y las azucareras de Morelos. Explico la tecnología que empleaban para procesos los recursos y convertirlos en alimentos y exploro los mercados a que estaban orientados.

Alimentos; Mexico; tecnología; producción; mercado