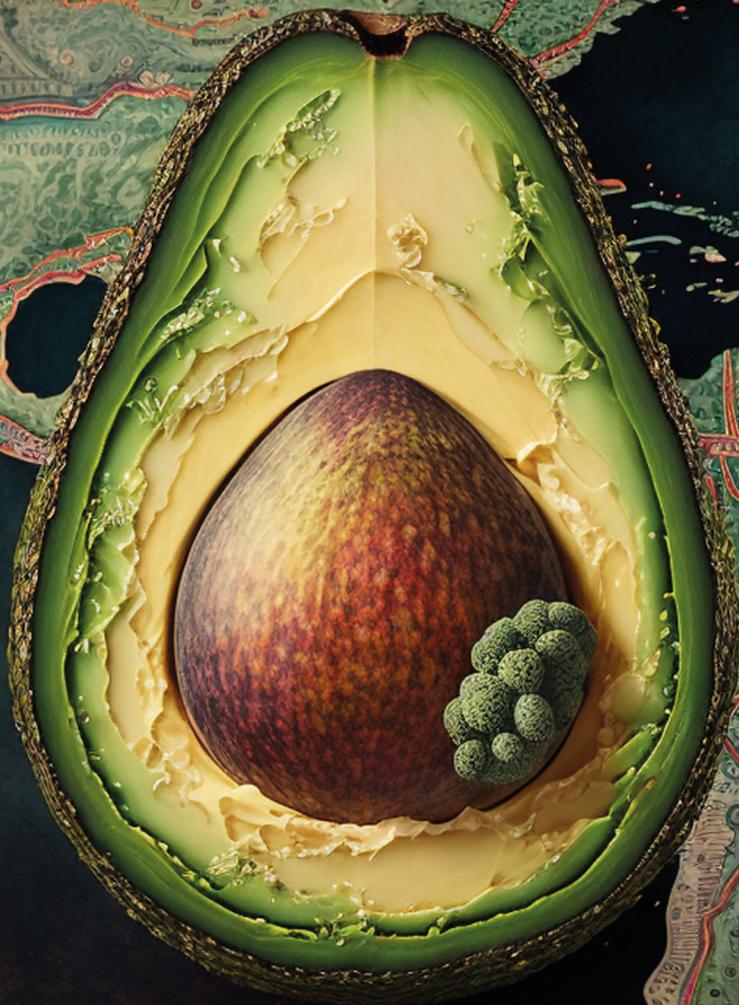


SILLARES

Revista de Estudios Históricos




CENTRO DE
ESTUDIOS
HUMANÍSTICOS

UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
NUEVO LEÓN

volumen II
número 4
enero-junio 2023
issn: 2683-3239

Sillares

Revista de Estudios Históricos

<http://sillares.uanl.mx/>

Dossier. Historia de los alimentos y la alimentación en América Latina Introducción

Coordinadora

Juana Elizabeth Salas Hernández
Universidad Autónoma de Zacatecas
Zacatecas, México
orcid.org/0000-0001-5253-9591

Editor: Reynaldo de los Reyes Patiño. Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Estudios Humanísticos, Monterrey, Nuevo León, México.

Copyright: © 2023, Salas Hernández, Juana Elizabeth. This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License [CC BY 4.0], which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.



DOI: <https://doi.org/10.29105/sillares2.4-91>

Email: salas_juanita@uaz.edu.mx

Dossier

Introducción. Historia de los alimentos y la alimentación en América Latina

Introducción

Juana Elizabeth Salas Hernández
Universidad Autónoma de Zacatecas
Zacatecas, México
orcid.org/0000-0001-5253-9591

PAN

Dejaron un pan en la mesa,
mitad quemado, mitad blanco,
pellizcado encima y abierto
en unos migajones de ampo.

Me parece nuevo o como no visto,
y otra cosa que él no me ha alimentado,
pero volteando su miga, sonámbula,
tacto y olor se me olvidaron.

Huele a mi madre cuando dio su leche,
huele a tres valles por donde he pasado:
a Aconcagua, a Pátzcuaro, a Elqui,
y a mis entrañas cuando yo canto.

Otros olores no hay en la estancia
y por eso él así me ha llamado;
y no hay nadie tampoco en la casa
sino este pan abierto en un plato,

Historia de los alimentos y la alimentación en América Latina

que con su cuerpo me reconoce
y con el mío yo reconozco.

Se ha comido en todos los climas
el mismo pan en cien hermanos:
pan de Coquimbo, pan de Oaxaca,
pan de Santa Ana y de Santiago.

En mis infancias yo le sabía
forma de sol, de pez o de halo,
y sabía mi mano su miga
y el calor de pichón emplumado...

Después le olvidé, hasta este día
en que los dos nos encontramos,
yo con mi cuerpo de Sara vieja
y él con el suyo de cinco años.

Amigos muertos con que comíalo
en otros valles sientan el vaho
de un pan en septiembre molido
y en agosto en Castilla segado.

Es otro y es el que comimos
en tierras donde se acostaron.
Abro la miga y les doy su calor;
lo volteo y les pongo su hálito.

La mano tengo de él rebosada
y la mirada puesta en mi mano;
entrego un llanto arrepentido
por el olvido de tantos años,
y la cara se me envejece
o me renace en este hallazgo.

Como se halla vacía la casa,
estemos juntos los reencontrados,
sobre esta mesa sin carne y fruta,
los dos en este silencio humano,
hasta que seamos otra vez uno
y nuestro día haya acabado...

Gabriela Mistral

El *dossier* “Historia ambiental de los alimentos y la alimentación”
presenta una oportunidad de degustar la historia de una de las
prácticas más íntimas y cercanas de toda la humanidad: alimentarse.

Sillares, vol. 2, núm. 4, 2023, 15-24

DOI: <https://doi.org/10.29105/sillares2.4-91>

En la agenda pública actual existe la preocupación por la justicia y la soberanía alimentaria. Una pregunta cotidiana será, ¿cómo lograremos seguir comiendo los 8.013.821 habitantes en el planeta Tierra? Observamos esfuerzos y campañas para responder la pregunta y satisfacer una de la necesidad básica de comer; sin embargo el hambre y la desigualdad alimentaria son males que nos sigue aquejando. Según los últimos informes de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), 131 millones de personas en América Latina y Caribe no tienen acceso a una dieta saludable.¹

La Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO) en el marco estratégico para 2022-2031 se ha planteado la transformación de los sistemas agroalimentarios en cuatro ejes estratégicos: mejor producción, mejor nutrición, mejor medio ambiente y una vida mejor. Teniendo como esferas prioritarias: la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres en el medio rural, transformación rural inclusiva, emergencias agrícolas y alimentarias, sistemas agroalimentarios resilientes, iniciativa mano a mano y ampliación de las inversiones.² Hasta el 2022 se registraron en el programa

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, “131 millones de personas en América Latina y el Caribe no pueden acceder a una dieta saludable: Informe de la ONU”, 2023, <https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report-131-million-people-in-latin-america-and-the-caribbean-cannot-access-a-healthy-diet/es>.

² Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, “Marco estratégico de la FAO para 2022-2031”, 2021, <https://www.fao.org/strategic-framework/es>.

Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), 5 sistemas del Patrimonio Agrícola distribuidos en 4 países: 1 en Brasil, 1 en Chile, 1 en Perú y 2 en México.³ Estos sistemas son reconocidos por ser prácticas agrícolas que combinan biodiversidad, ecosistemas resilientes y una relación entre la tradición e innovación, y es así que son singulares.

He querido comenzar con estos datos, para compartir mi reflexión y preocupación por el tema de los alimentos y la alimentación, que se encuentran en todos los ámbitos de mi vida. En el académico, desde hace un tiempo me he hecho preguntas que he respondido en foros, publicaciones y grupos científicos.

Este *dossier*, gracias a la contribución de académicas y académicos reconocidos y con trayectorias destacadas presenta respuestas y dudas que seguramente se convertirán en parte de la discusión historiográfica.

El poema de Gabriela Mistral, que encabeza esta introducción, representa una oda al pan, destacando la presencia en la vida de la poeta, y en la vida de todas y todos los que hemos tenido la dicha de probar los sabores de algún cereal; hemos sentido la comunión que nuestro cuerpo reconoce como una experiencia única. Pero del poema también podemos destacar la variedad de pan, de lugares, de preparaciones y de memorias. No es nuevo

³ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, “América Latina y el Caribe”, Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial, s/f, <https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/latin-america-and-the-caribbean/es/>.

pensar que los alimentos son parte importante de la memoria histórica. En una entrevista a Esther y Aaron Cohen directores del documental “Murmullos del silencio” en el que a través del testimonio de 90 descendientes de víctimas del Holocausto se reconstruye la memoria de ese doloroso acontecimiento, los directores relataron que una de las preguntas que hicieron a los testimoniantes fue sobre la comida.

La presencia o ausencia de los alimentos se ha representado en el arte y en la cotidianidad, es así que encontramos películas, novelas, fotografías, pinturas, esculturas, artesanías, recetarios y un sinfín de documentos que a las y los historiadores nos ayudan a respondernos las inquietudes que nos provocan los alimentos y la alimentación.

En el mes de diciembre de 2022 en la ciudad de Zacatecas, se llevaron a cabo las “XVII Jornadas internacionales de historias de las Monarquías Ibéricas” de la Red Columnaria. En esta ocasión, el tema de discusión fue la historia ambiental de los siglos XVI-XIX, tratado en 11 mesas temáticas. Se dedicó una mesa a la historia ambiental de los alimentos y la alimentación, titulada “Cambios, permanencias y huellas ambientales en las prácticas alimenticias”, como colofón y a manera de metáfora, el moderador, José Javier Ruiz Ibáñez, mencionó “el imperio del pollo”, una idea para explicar la globalización de los alimentos y el reconocimiento de lo que se come, lo que no se come y por qué no se come. Sirva esta anécdota académica para hilar una de las ideas en la discusión de la historia ambiental de los alimentos, la pregunta: ¿la historia

ambiental comienza en el estómago? Cuestión que puso en la discusión historiográfica, Nicolaas Mink en el volumen 14 de *Environmental History* (2009), pregunta que retoma Alexis Jacob Hernández Fabián, en el artículo que escribió para este dossier.

Las preguntas historiográficas de la historia ambiental han permitido contribuir a la explicación de la correlación entre la naturaleza humana y la no humana. Varias historiadoras e historiadores han reconocido que uno de los vacíos en la historia ambiental han sido los alimentos y la alimentación, sirva este *dossier* como una contribución para comprender algunas aristas del tema.

A través de una convocatoria pública y después de un riguroso proceso de dictámenes, el *dossier* está conformado por 7 artículos que podemos dividir en bloques temáticos: políticas públicas relacionadas con la alimentación, los sistemas de producción, cultivos y monocultivos que se han convertido en alimentos, alimentos ancestrales y prácticas agrícolas y usos de fertilizantes, químicos y semillas mejoradas.

Luis Ozmar Pedroza Ortega, mediante el trabajo: “Del surco a la mesa. El Programa Nacional de Alimentación (PRONAL): crisis y contradicción política en la producción y consumo de alimentos, 1983-1988” analiza las políticas alimentarias en México durante el periodo de 1983-1988 donde reconstruye procesos de producción, la transformación, el abasto y consumo de alimentos que fueron parte de la dieta mexicana a

finales del siglo XX. El autor da una muestra de cómo el discurso político de la alimentación saludable penetró la intimidad de las familias mexicanas, y así se construyó el concepto histórico de “alimentación saludable”.

Margil de Jesús Canizales Romo, aporta “Condiciones medio-ambientales en el Partido de Zacatecas, para la producción agrícola y ganadera de las haciendas porfirianas”. Retoma la premisa de la historia ambiental de que el medio ambiente es un personaje histórico, y así explora la producción de alimentos agrícolas y cárnicos en el partido de Zacatecas, durante la segunda mitad del siglo XIX. Canizales Romo, contribuye a la explicación de la continuidad y discontinuidad de producción de alimentos en Zacatecas y la importancia de las condiciones ambientales para la presencia o ausencia de ciertos productos.

Viridiana Hernández Fernández, escribe “Growing Hopes, Dry Negotiations: Mexican and U.S. Avocado Industries at the Age of Free Trade Agreements and Climate Change”, donde reconstruye las condiciones en las que el aguacate se convirtió en un monocultivo en Michoacán, México y cómo debido a las condiciones políticas de comercio con Estados Unidos, así como su sobre explotación han contribuido al cambio climático. En la actualidad es casi imposible pensar algunos platillos mexicanos y estadounidenses sin la presencia del aguacate; pero esto tiene una historia que Hernández Fernández nos narra y nos contribuye a la reflexión sobre el impacto ambiental del guacamole.

Daiana Campo, plantea “La caña de azúcar: de edulcorante a carburante y sus impactos como monocultivo en Candelaria (1930-2010)”, donde rastrea la evolución histórica de la caña de azúcar en Candelaria, Valle del Cauca. La caña de azúcar es tratada por la autora como documento histórico, biológico y simbólico; analiza el cómo se convirtió en un cultivo privilegiado en el discurso hegemónico entre la década de los 30 y 50 del siglo XX.

Alexis Jacob Hernández Fabián, mediante “Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas. Magueyes, pulque y medio ambiente en las haciendas de los Llanos de Apan durante el Porfiriato”, plantea al pulque como sujeto histórico, cuyo análisis ayuda a explicar las consecuencias ecológicas que trajo la demanda de consumo durante la primera década del siglo XX. El estudio se centra en las haciendas de los Llanos de Apan, en el estado de Hidalgo, México, que fue la principal región productora de pulque.

Juana Elizabeth Salas Hernández en el trabajo “Sabores y colores del semidesierto zacatecano: cabuches y flores de palma. Dos alimentos ancestrales en Mazapil, Zacatecas”. En la región del semidesierto zacatecano, en particular en el municipio de Mazapil en Zacatecas, México, analizó el consumo y preparación de dos alimentos ancestrales: la flor de palma y los cabuches. A diferencia de los alimentos tratados en los otros artículos, que analizan alimentos cultivados, este trabajo estudia alimentos silvestres que se adquieren a través de la recolección.

Se cierra el *dossier* con el trabajo de Eduardo Frías Sarmiento y Aurelia Elizabeth de la Parra Martínez, “Destrucción y debilitamiento en el medio ambiente del Valle de Culiacán, Sinaloa: deforestación, químicos y semillas mejoradas, 1940-1970”, en el cual a través del estudio de las semillas mejoradas, se explora el impacto medioambiental en el Valle de Culiacán en el estado de Sinaloa. Este trabajo es una muestra de cómo los químicos se presentaron y continúan presentes en la alimentación y que nos son tan cercanos, que a veces no nos percatamos de su presencia, y tampoco advertimos los daños que provocan.

No quiero perder la oportunidad de explicar la portada de este dossier. Desde *Sillares. Revista de Estudios Históricos*, exploramos el campo de la Inteligencia Artificial, utilizando la herramienta Midjourney, el cual con los comandos y descripciones necesarias, un *bot* ofrece la imagen de este número que sintetiza conceptos, espacios, temas, temporalidades y palabras clave utilizados por autoras y autores en sus artículos. Partiendo de la naturaleza de exploración que tenemos las y los historiadores, se ha generado la imagen de la portada y con ello dialogamos con las herramientas tecnológicas actuales.

Eugenio Lazo y Reynaldo de los Reyes, editores de *Sillares. Revista de Estudios Históricos*, se han convertido en cómplices a lo largo de la creación y edición de este número. Hemos compartido largas conversaciones en las que los protagonistas han sido los alimentos. A ambos les agradezco la invitación para llevar a cabo esta deliciosa aventura historiográfica.

Agradezco a las autoras y autores su confianza y generosidad en compartirnos sus investigaciones. Sin duda, quedan temas pendientes. Invito al lector y a la lectora, disfrute cada uno de los artículos y los saboree pensando en su historia autobiográfica de la alimentación.