

*Agricultura y alimentación en México. Evolución, desempeño y perspectivas.*  
Por Cassio Luiselli Fernández. México: Siglo XXI Editores,  
Universidad Nacional Autónoma de México, 2017, 475 pp.

Juan Pío Martínez

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Lagos

[juanpiomt@hotmai.com](mailto:juanpiomt@hotmai.com)



DOI: [10.24901/rehs.v4ii62.770](https://doi.org/10.24901/rehs.v4ii62.770)



*Agricultura y alimentación en México. Evolución, desempeño y perspectivas.* Por Cassio Luiselli Fernández. México: Siglo XXI Editores, Universidad Nacional Autónoma de México, 2017, 475 pp. por [Juan Pío Martínez](#) se distribuye bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional](#).

Sin lugar a dudas, este libro de Cassio Luiselli es una de las aportaciones más importantes en lo que a estudios sobre la historia y la situación actual de la agricultura se refiere. Una de sus peculiaridades por destacar es su sólido aparato crítico, constituido por una amplia documentación extraída de diversas instituciones vinculadas a las cuestiones agrícolas, así como una extensa bibliografía en la que es posible constatar la presencia de obras ya clásicas de autores como Gilberto Aboites, Norberto Aguirre, Jan Bazant, François Chevalier, Moisés González Navarro, Cynthia Hewitt de Alcántara, Friedrich Katz, Teresa Rojas Rabiela y Arturo Warman, por citar a los más significativos no sólo por la rigurosidad de sus trabajos, sino por su tendencia a cubrir periodos largos, como es la intención del libro que nos ocupa.

*Agricultura y alimentación en México* fue compuesto en tres partes, de las cuales las dos primeras -“evolución” y “desempeño”- abarcan desde antes de la llegada de los españoles hasta principios del siglo XXI y pretenden ser una especie de diagnóstico sobre la situación de la agricultura y el consumo de alimentos para tratar, en la última parte, las “perspectivas” que contribuyan a mejorar esos aspectos.

No deja de ser sintomático de la vertiente ideológica en que se inscribe este trabajo, una premisa propuesta en la “Introducción”, en la que se declara que el “análisis diacrónico” que ha intentado “no es precisamente análisis histórico, ni tiene como propósito hacerle justicia al pasado” (p. 8). Y queda claro que respecto a lo último efectivamente así fue, pues, aunque en momentos el autor adopta posturas aparentemente indigenistas, en realidad es evidente que se halla atrapado en esquemas teóricos occidentalizados, como trataré de mostrar enseguida. De hecho, su discusión pretende rescatar el proyecto llamado “Sistema Alimentario Mexicano (SAM)”, del que prácticamente fue su artífice en 1980, al que alude a lo largo del trabajo y le dedica el capítulo cuatro, de los seis que consta la obra, para analizarlo “desde la metodología comprehensiva (*sic*) del presente libro” (p. 13).

La clave para sostener que *Agricultura y alimentación en México* es una obra que refleja una cosmovisión occidentalizada es el uso recurrente a lo largo de ésta del concepto de “seguridad alimentaria”, en contraposición al de “soberanía alimentaria”, que sólo aparece dos veces. La primera en el contexto del gobierno de Miguel de la Madrid (1982-1988), cuando fue inventada esa expresión a manera de “eufemismo”. En nota a pie de página se aclara que la FAO utilizó ya ese concepto “claramente, pero en términos antitéticos”, pues, en realidad dicha institución aludía a “la necesidad de combatir la inseguridad alimentaria”. Según Cassio Luiselli, “soberanía alimentaria” es un término que la FAO “ya utiliza” en 1984 “y éste se hace más claro y operativo en 1996” (p. 192). Lo sorprendente es que el autor nunca menciona a la organización conocida como Vía Campesina, que fue la que propuso dicho concepto en 1996 como contrapeso al de “seguridad alimentaria”, pues, no es lo mismo centrarse sólo en la disponibilidad de alimentos, que incidir en la importancia del modo de producción y en el origen de lo producido. La segunda vez que Cassio Luiselli alude a la soberanía alimentaria es a manera de desliz, al referirse a la necesidad de aumentar la productividad del minifundio (p. 302).

La cosmovisión occidentalizada se manifiesta incluso en forma de anacronismo. Como cuando se afirma que si bien se sabe cuál era la dieta de los aztecas, lo que no se sabe es cuál era “el nivel de nutrición ni mucho menos si éste era general y sostenidamente el adecuado. Dicho en términos actuales: no se sabe y quizá sea difícil establecer jamás cuál fuera su nivel de seguridad alimentaria en nuestra concepción actual” (p. 56). Así, puede afirmarse, según Cassio Luiselli, que “es cierto que las dietas tradicionales de Mesoamérica también fueron enriquecidas al complementarse con los alimentos traídos del Viejo Mundo, sobre todo, con la carne del ganado, cerdo, arroz, trigo, cítricos, etc.” (p. 59). Se cae además en una contradicción al afirmar casi enseguida que “el sistema alimentario mesoamericano, basado en la milpa, el maíz, el frijol, el amaranto, la calabaza, los quelites, aves, anfibios, reptiles, peces e insectos fue extraordinariamente eficiente y fue capaz de dar una adecuada seguridad alimentaria a una población estimada de alrededor de 20 millones de personas (entre 15 y 25 millones apuntan la mayoría de los estudios)” (p. 60).

No obstante, para Cassio Luiselli, con todo y reconocer que la introducción de la ganadería ha tenido repercusiones ecológicas graves en México (pp. 64, 238, 275), ésta fue una actividad “de la mayor importancia” que contribuyó a realizar “cambios positivos en la dieta de la población indígena”, aunque sólo se refiera al ganado ovino y al porcino (pp. 65, 67), soslayando, en este caso, las atribuciones de alimento de prestigio asignado por los europeos al ganado bovino. Tal procedimiento le permite relativizar “el enfrentamiento simbólico entre el trigo (pan) español y el maíz (tortilla) indígena” (p. 77), sin considerar siquiera que el enfrentamiento culinario entre Europa y México, por así decirlo, más que por esos artículos, se dio entre la carne de ganado bovino y el maíz, entre una dieta carnívora y otra cuasi vegetariana. En Europa, en la época de la conquista en México, esa distinción había dado lugar a una ideología alimentaria que estratificaba la sociedad de tal manera, que la nobleza era carnívora por su condición de clase y los plebeyos y campesinos debían ser vegetarianos, por la misma condición.<sup>1</sup> El impacto de esa ideología en México no ha sido lo suficientemente estudiada.<sup>2</sup> Y creo que la obra aquí reseñada lo demuestra.

Para enfatizar la falta de seguridad alimentaria en el país, Cassio Luiselli afirma la tendencia exportadora de la agricultura desde la época de la conquista y hasta el presente, en detrimento del cultivo de alimentos autóctonos. Pero da la impresión que lo hace para resaltar la importancia del SAM, que se dio a conocer en marzo de 1980 y que junto con Coplamar, creada a su vez en 1977, permitió que arrancara “claramente” la política de seguridad alimentaria (pp. 143, 145). Particular cuidado tiene de mencionar que el SAM centró su estrategia en el cuidado de la producción de alimentos propios de la dieta tradicional mexicana o “alimentos autóctonos” (pp. 148, 149, 154, 161). Lo que no le impide al autor subrayar a su vez las “mejoras” en la alimentación con la introducción de carnes, lácteos y huevo, una tendencia, dice, “claramente positiva pero que ni siquiera hoy está generalizada” (pp. 158, 243, 245). La cuestión es que el SAM no pudo impactar en el sector campesino, porque por más que se buscó la alianza con este sector, ésta fue “muy limitada”. Éste es un problema que creo merecería un mayor análisis. Sin embargo, lo importante para nuestro autor es que “algunas cosas de hoy [2017] son mucho mejores” (p. 188). Y aquí se refiere a una serie de instancias oficiales, instituciones y especialistas que podrían contribuir a superar lo que en otro momento llama el “largo declive del crecimiento agrícola, que lleva más de tres décadas” y que dio inicio con el sexenio de Miguel de la Madrid, en 1982 (p. 190).

Ciertamente, “la batalla por las dietas tradicionales, la cocina mexicana y sus valores gastronómicos y nutricionales está lejos de haberse ganado” (p. 246), como dice Luiselli Fernández, pero deja que desear que en la tercera parte de su libro dedicada a las propuestas, haga énfasis “sobre todo [en] la oferta (producción) y no [en] la demanda (consumo)” (p. 257), análisis de una “ecuación” que supuestamente sería “una útil aportación del presente trabajo” (p. 11), como anuncia en la Introducción. De esa manera se cura en salud para ensalzar los cambios alimentarios y argumentar en favor de una agricultura occidentalizada, capitalista. En efecto, dice,

como tratamos atrás, en los últimos decenios el patrón de consumo de los mexicanos se ha alterado notablemente: cada vez más contiene más productos cárnicos y avícolas, huevo, lácteos, grasas y azúcares. Aquí sólo señalamos ese nexo indispensable, que deberá estar presente a la hora de formular políticas de producción-consumo, patrón de cultivos, previsiones de logística y seguridad alimentaria en general (p. 367).

Al hacer abstracción del carácter capitalista de la agricultura en México -y en otras partes del mundo-, se soslaya lo inacabado del proceso de civilización que inició con la conquista y que aún quisieran concluir los países metropolitanos. Por eso resulta muy romántica la idea de que “el progreso y la modernidad no están reñidos ni con la pequeña agricultura, ni con la cultura y saberes agrícolas que vienen de muy atrás” (p. 412), pues, entre otros factores, me atrevo a afirmar que en ello radica el fracaso del SAM, así como de las políticas agrarias implementadas en el país a lo largo de la historia. Como consecuencia, parece pura retórica el planteamiento de lo que Cassio Luiselli considera como una propuesta nueva,

que por un lado dé cuenta de las transformaciones territoriales del país, de las nuevas modalidades en los asentamientos humanos, del imperativo de conservar los recursos naturales y dar valor a nuestra biodiversidad, así como a la cultura alimentaria, cuyas dietas tradicionales siguen enriqueciendo y dando proyección internacional a la cocina mexicana (p. 412).

Convendría dejar de gourmetizar las cocinas regionales para encontrar soluciones que resuelvan las carencias alimentarias y nutricionales de la mayoría de la población. Y esto sólo será posible en la medida en que se ponga sobre la mesa de discusión las implicaciones capitalistas que subyacen en las políticas alimentarias de los gobiernos en turno, que son las que promueven formas de producir y consumir alimentos que sólo responden a intereses económicos antes que al bienestar y la salud de la gente.<sup>3</sup>

### Notas

1 Véase Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (Barcelona: Crítica/Grijalbo, 1993).

2 Véase Juan Pío Martínez, *Conquista, hambre y salvación. Los indios de la provincia de Avalos, 1523-1750* (Lagos de Moreno: Universidad de Guadalajara-Campus Universitario de Los Lagos, 2003).

3 Cfr. Eric Holt-Giménez, *El capitalismo también entra por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida* (Nueva York: Monthly Review Press, Food First Book, 2017).