

Gente de campo

Patrimonios y dinámicas rurales en México

Esteban Barragán López
Editor

Volumen II



El Colegio de Michoacán

GENTE DE CAMPO
PATRIMONIOS Y DINÁMICAS RURALES EN MÉXICO

Esteban Barragán López
Editor

Volumen II



El Colegio de Michoacán

ÍNDICE

<i>Con los pies en la tierra</i> Esteban Barragán López	11
I. FORJAMIENTO Y TRAYECTORIAS DE LAS SOCIEDADES RURALES LA GENTE DE CAMPO EN EL PANORAMA HISTÓRICO-GEOGRÁFICO DE MÉXICO	
<i>El mundo rural, diverso y cambiante</i> Patricia Arias	19
<i>La línea de color. Notas sobre la población negra en los espacios rurales y urbanos de la Nueva España</i> Antonio García de León	33
<i>Gente de campo en vías de urbanización</i> Luis González y González	45
II. DIVERSIDAD SOCIOCULTURAL EN EL CAMPO MEXICANO INDÍGENAS, RANCHEROS, EJIDATARIOS, BURGUESÍA RURAL, JORNALEROS E HIBRIDACIONES CULTURALES	
<i>Nuevo San Juan Parangaricutiro. De la comunidad tradicional a la comunidad de interés</i> Claudio Garibay Orozco	53
<i>La configuración histórica de las comunidades rancheras del noroeste de Chihuahua. Colonia y siglo XIX</i> Jane-Dale Lloyd	65
<i>Los tratos agrarios. Vía campesina de acceso a la tierra</i> Héctor M. Robles Berlanga	79
<i>Río Laja (1936-1970). Uno de los ejidos "rancheros" de Dolores Hidalgo</i> Manola Sepúlveda Garza	95

<i>“Los ricos y la plebe”. Vicisitudes de identidad, política y riqueza entre una burguesía rural marginal, 1942-2001</i>	
Sergio Zendejas	107
<i>Ser jornalero agrícola hoy</i>	
J. Luis Seefoó Luján	135
<i>Afrodendientes, indígenas, y mestizos, registros y olvidos. El caso de la Costa Chica de Guerrero</i>	
Haydée Quiroz Malca	161
<i>Sobrevivir en el desierto. El proceso de desertificación en el altiplano potosino</i>	
Isabel Mora Ledesma y Javier Maisterrena Zubirán	183

III. EXPRESIONES CULTURALES DE LA GENTE DE CAMPO

NARRATIVAS, CORRIDOS, ARTE ESCÉNICO, MANUFACTURAS, FOTOGRAFÍA Y VIDA COTIDIANA

<i>Siluetas campesinas en la narrativa rural mexicana del siglo XX</i>	
Herón Pérez Martínez	205
<i>Los refugios rancheros y la marginalización del corrido. Notas de historia cultural mexicana</i>	
Guillermo E. Hernández	221
<i>La representación de la “gente de campo”. Un estudio del poder en la mirada escénica</i>	
Antonio Prieto Stambaugh	239
<i>Artesanías del campo</i>	
Sol Rubín de la Borbolla	259
<i>Indígenas y campesinos en las imágenes de dos acervos históricos mexicanos. El Instituto Nacional Indigenista y el Archivo General Agrario</i>	
Teresa Rojas Rabiela e Ignacio Gutiérrez Ruvalcaba	265
<i>El Sistema de Consulta del Archivo General Agrario de México. Una nueva herramienta para la historia agraria</i>	
Laura Ruiz Mondragón	271

Volumen II

IV. RURALIDADES EMERGENTES

MUDANZAS DEL IMAGINARIO RURAL Y PROCESOS DE INTEGRACIÓN

<i>¿Sigue siendo católica la gente del campo? Las transformaciones de las identidades religiosas en las sociedades rurales</i>	
Miguel Jesús Hernández Madrid	285

<i>Recursos naturales, pueblos indígenas y negros. Derechos y conflictos</i> Willem Assies	297
<i>¿Por qué necesitamos el campo? La ruralidad y el bienestar social</i> John Gledhill	319
<i>Ruralidad reemergente. Estrategias de vida, producción y agrotecnología en un asentamiento de reforma agraria en el nordeste brasileño</i> Elena Calvo González	343
<i>La integración de una zona rural jalisciense a través de la política social</i> Diego Juárez Bolaños	357

V. PATRIMONIOS CULTURALES FRENTE A EXPECTATIVAS URBANAS DEL MEDIO Y LOS PRODUCTOS RURALES

TERRITORIOS RURALES Y PROCESOS DE CERTIFICACIÓN DE MANUFACTURAS

<i>Los cultivadores del Lerma en tiempos de globalidad</i> Brigitte Boehm Schoendube	371
<i>La planeación de "centros turísticos sustentables". ¿Estrategia prometedora para impulsar el desarrollo rural o ilusión sin perspectiva? El ejemplo de Bahías de Huatulco, Oaxaca</i> Ludger Brenner	397
<i>Entre autonomía y patrimonialización de los territorios rurales del Distrito Federal</i> Thierry Linck	431
<i>El comercio justo. ¿Víctima de su éxito?</i> María Cristina Renard	443
<i>Protección de indicaciones geográficas. Estrategia para el mejoramiento de los hombres de campo</i> Theodore Schultz Hoefflich	459
<i>Experiencia de un encuentro inesperado. La apropiación de una propuesta tecnológica para la producción artesanal con certificación de origen y calidad del Queso Cotija</i> Patricia Chombo Morales	481
<i>El mercado solidario. Reglas de juego y certificación de valores simbólicos</i> Alma Amalia González Cabañas	501

VI. PERSPECTIVAS PARA EL CAMPO Y SU GENTE

CAMBIOS EN LAS SOCIEDADES RURALES Y SUS ENTORNOS MEDIOAMBIENTALES FRENTE A LA GLOBALIZACIÓN

<i>Globalización y seguridad alimentaria en México</i> Luis L. Esparza	517
---	-----

<i>Reorquestar las disciplinas. Una interpretación socioecológica del mundo rural</i> Víctor M. Toledo	535
<i>Las nuevas ruralidades. Forjando alternativas viables frente a la globalización</i> David Barkin	553
SESIÓN PLENARIA. LA GENTE DE CAMPO ENTRE ALTERNATIVAS, POLÉMICAS Y ENFOQUES ACADÉMICOS	
<i>Empoderamiento de la cultura del maíz. Una alternativa</i> David Barkin	575
<i>Los elementos no materiales del patrimonio rural</i> Thierry Linck	577
<i>Gente de campo, cuestiones polémicas</i> Brigitte Boehm Schoendube	581
<i>De la diversidad a la universalidad</i> Cynthia Hewitt	587
<i>La nueva ruralidad requiere investigación interdisciplinaria, interinstitucional e internacional</i> Víctor M. Toledo	589
ÍNDICE ONOMÁSTICO	591
ÍNDICE TOPONÍMICO	599

GENTE DE CAMPO, CUESTIONES POLÉMICAS

Brigitte Boehm Schoendube*

Esta compilación de experiencias y opiniones sobre el campo mexicano y su gente incita reflexiones que abordaré desde la perspectiva de los temas que he investigado a lo largo de mi vida profesional y de los que han sido objeto de mi interés personal.

Al contrario de lo que los apellidos insinúan y que parece ubicarme entre los estudiosos que con mirada de extranjeros fuereños observan a nuestro país, mi comunicación parte del hecho de haber nacido y crecido en un pueblo rural del valle de México que ahora ha quedado absorbido por la ciudad. Mi socialización sucedió entre maizales y huertos, en los que los capulines y tejocotes compartían el espacio con ciruelos, chabacanos y perales, que mi padre me enseñó a sembrar y cosechar y mi madre a conservar. Durante el último cuarto de siglo vivo vecindada en Zamora, no sin haber resentido en esta Chichimecatlalpan la nostalgia por el campo y la gente mesoamericana y no sin haber aprendido a apreciar las bondades del campo y de la gente de otra región de México.

Traigo esto a colación, porque, además de la especialización académica antropológica y etnohistórica en los sistemas agrícolas pasados y presentes y en los aprovechamientos que han hecho los habitantes rurales de todo aquello que los medios ambientes ofrecen, he llegado a convertirme en informante sobre los cambios y las transformaciones que he visto y sentido suceder. Mis incursiones como científica social también se encuentran en las líneas de la historia de los mercados y la historia cultural de la gastronomía, siempre acompañadas del goce personal del deambular en los tianguis y de la degustación de los platillos que han dado fama a la cocina mexicana.

Aun sin la afortunada simbiosis mexicana-europea-oriental-mundial que trajo a estos lares el trigo, los lácteos, las carnes, las frutas, las verduras, el arroz y las pastas, entre otros –no podemos imaginar hoy en día una comida mexicana sin ellos–, la civilización mesoamericana produjo una de las grandes cocinas del mundo. Aquí se realizaron procesos de domesticación de vegetales y animales a través de experimentos y experiencias milenarias, a través del intercambio amplio de conocimientos, a través del trabajo intelectual y manual de sus habitantes para seleccionar semillas, lograr

* Profesora investigadora del Centro de Estudios Antropológicos de El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán. Investigadora responsable del proyecto “La lectura del paisaje cultural y los cambios en el uso y manejo del agua en la cuenca Lerma-Chapala-Santiago”, apoyado por el Conacyt con el número de registro S36146.

hibridaciones, cuidar el crecimiento en las plantas.¹ Baste recordar las historias de la evolución, de la culturización de más de mil variedades de maíz –las buenas para comer los elotes, para hacer tortillas de todos colores, tamales, tostadas y totopos, pinole–, otras tantas de frijol, chíá, amaranto o huautli, chile, tomate, jitomate y miltomate, así como de zapotes, aguacates, tejocotes, capulines y, también nopales, magueyes, guamúchiles y otras especies silvestres, cultivadas, semicultivadas y cimarronas. Aun los nogales hoy conocidos son resultante de especies nativas cruzadas con otras traídas del viejo continente.

Aquí surgió uno de los sistemas de cultivo más productivos, variados y sustentables: el de las chinampas, sin hablar de las variantes de policultivos de terrazas y bancales y en las huertas de los indígenas y después de los españoles y sus variados mestizajes. Los mesoamericanos supieron aplicar la sabia y prudente astucia de comerse también las plagas que atacaban a sus cultivos, enriqueciendo la dieta a base de proteínas de algas, insectos, hongos, gusanos, moluscos, arácnidos y crustáceos, sus huevecillos y sus larvas, librándose así del uso de plaguicidas. A cierta cercanía de los sembradíos solían plantar especies del reino vegetal particularmente atractivas para esos animalejos, que entonces prescindían del ataque a los cultivos, al tiempo que allí era fácil recolectarlos y comerlos.

Laboriosidad en el campo, imaginación creativa, prodigalidad variada de la naturaleza e intenso intercambio propiciaron la flexibilidad y vitalidad de esta cocina mexicana y sus múltiples adaptaciones regionales, donde nadie se arredra ante las novedades y, si hay que comer kiwis y brócolis, se comen con sal, limón y chile.

Los comerciantes, mercaderes, tratantes o como quieran llamarles, proveían al intercambio en los tianguis calendarizados regionalmente y los que tenían categoría de pochtecas hacían llegar productos tan lejos como Norteamérica y Centroamérica, las islas caribeñas y aun eventualmente el cono sur.

Cuando aquí ya florecían las civilizaciones, los europeos del norte eran nómadas y trashumantes y obtenían la subsistencia de cultivos temporaleros, la caza y la recolección. De mesopotamios y griegos aprendieron la agricultura y de otras civilizaciones aún más añejas que las nuestras diversas curiosidades, apenas después de los viajes de Marco Polo y de las cruzadas. Recuérdese que Colón emprendió el viaje que lo condujo a América para encontrar un camino franco hacia las especias del lejano oriente, para que en Europa pudieran agregar saborizantes a sus insulsos platillos. La ahora tan afamada dulcería y pastelería europea se debe al ingenio de otras culturas del norte de África y el cercano oriente.

Regionalmente solía cultivarse en Mesoamérica la gama de ingredientes requeridos en la confección de los platillos cotidianamente ingeridos. Los sistemas de comercio de corta, mediana y larga distancia, además de la red del tributo y redistribución permitían allegar los necesarios a la degustación ceremonial y festiva.

La cadena empleada por el comercio indígena abastecía además a los pueblos y las ciudades de sus manufacturas y hasta tiempos recientes no había cocina mexicana humilde o suntuosa en la que faltaran las ollas y cazuelas de barro, los metates, molcajetes y comales, los cestos y las canastas, que en buena medida agregaban gusto a los platillos de la cultura culinaria mexicana.

1. Véase la investigación paleobotánica dirigida por MacNeish en el valle de Tehuacán, que entre otros fue financiada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos de Norteamérica y una asociación de aguacateros de California, que aprovechó los conocimientos de la genética de esta planta para desarrollar la variedad conocida como Hass (Prehistory of the Tehuacan Valley 1972).

Sin desmerecer a otras regiones –justamente las bondades de esta cocina se deben a la diversidad regional de Mesoamérica–, el valle de México es quizá el mejor estudiado y el mejor ejemplo para conocer la larga historia de los grandes logros de esta civilización. Es también el lugar idóneo para entender las maneras en que la modernidad transferida a estos lares se ha empeñado en hacer desaparecer la tradición gastronómica citadina y las producciones de sus aliados rurales. Los últimos chinamperos tienen que hacer guardias nocturnas para custodiar sus tierras e impedir que sus canales sean rellenados de cascajo por algún interesado fraccionador; ven la batalla perdida ante la ciudad que vierte sus residuos sólidos y líquidos contaminantes en sus parajes.

Los mercados urbanos de la ciudad de México no tienen por qué esperar la toma por asalto de la prolífica producción de los campos circundantes, a pesar de que la expansión de colonias está próxima a cubrir todo el valle de cemento y pavimento. Es la propia ciudad la que inició su crecimiento a partir del intercambio y es la propia sociedad la que se jerarquizó a partir de la desigual redistribución. Pero en todo el país en cualquier tianguis se encuentran los productos tradicionales del campo mexicano y estacionalmente la amplia variedad de hortalizas y frutas criollas que resisten frente a la incursión de las insaborosas proezas de la biotecnología. Mediante sus propios recursos sociales, económicos y culturales México ha colocado sus productos en las tiendas de todo el mundo.

Un día le cayó a esta región el chahuistle no comestible de la revolución verde, la industria del plástico y el aluminio invadió las cocinas y el carbón y la leña cedieron el lugar ante el gas y la electricidad. Este chahuistle vino acompañado de una cocina deculturada y perversa, que trajo consigo toda la gama de productos regenerados y desprovistos de alma y sabor.

Sujetos a procesos industriales y teniendo como finalidad la acumulación de capital –que no de bienestar para los consumidores–, los productos agrícolas y manufactureros del campo no pueden competir frente a esas mercancías, que devalúan el trabajo de los mexicanos, amén de la degradación del agua y de las tierras y del saqueo de nuestra biodiversidad. Ya es difícil si no imposible encontrar semilla de jitomate, chile o maíz mesoamericana, y al poco tiempo ya no viviremos quienes recordamos su sabor.

Les contaré una anécdota referida a los habitantes de Atotonilco y Arandas: los de Arandas decían que las guayabas de Atotonilco no les gustaban, que eran demasiado dulces, porque allá la tierra era muy jugosa. Que las de su pueblo eran agarrosas, amargas, ácidas y sí tenían sabor. Los de Atotonilco opinaban justo lo contrario y remarcaban su preferencia por la dulzura. Una anécdota similar la escuché de boca de habitantes de los cantones de Neuchâtel y Lucerna en Suiza con respecto a sus quesos gruyere, unos prefiriendo la cremosidad del suyo frente a la resequeidad del otro y viceversa. La anécdota también circula entre diversos productores españoles de jamón serrano.

Es en los propios países desarrollados que pende la amenaza sobre los productores de alimentos que también allá son apreciados y forman parte de la tradición. Los vinos, las mostazas, los patés, las salsas han de procesarse por la industria para no sorprender a los paladares entrenados en la homogeneidad deculturada.

A México llegaron “del Monte”, “Gigante Verde”, “Herdez”, “Nestlé”, “Chiquita Banana”, “Anderson Clayton”, “Aventis”, “Monsanto”² y muchas más, quienes no se fueron con rodeos al decir: “somos transnacionales, venimos a sacar provecho”.

2. En la actualidad, la economía global está organizada en un sistema de cuatro anillos. El primer anillo o centro estratégico de este macrosistema, que determina su direccionalidad y velocidad de evolución, lo forman las quinientas corporaciones transnacionales más importantes de la elite

Sin embargo, ahora también llegan los que se dicen los buenos. Se aparecen proclamando que ha llegado la hora en la que el camello atravesará el orificio de la aguja y en la que el cielo abrirá sus puertas a los mercaderes, no a los mexicanos, pero sí a los extranjeros disfrazados de buena voluntad no menos transnacional que la de aquellas compañías. Pretenden reinventar al campo mexicano para que los veinte millones de habitantes de la ciudad de México tengan acceso a sus productos (¿cómo harán para reinventar sus tianguis, en los que ya se expenden?). Pretenden reinventar a los consumidores de los países del primer mundo para que gocen gustosos de nopales, huahzontles, quelites, incluso acociles y gusanos de maguey, pero eso sí, biogenetizados a su paladar y a sus exigencias dosificadas de colesterol y sal.

Nos dicen que a través de la certificación de nuestro capital social y de nuestro capital cultural, nuestros productos pueden llegar a sus mesas para deleitarlos a ellos, que una nueva red de intermediarios proveerá a la satisfacción de sus paladares y se quedará con la parte del valor agregado de nuestro trabajo manifiesta en el precio recibido por el productor y el pagado por el consumidor. Nuestro capital social se habrá convertido en la masa de trabajadores de la maquila rural y urbana de los alimentos dotados del capital cultural del sabor sintético a nuestra tierra, al sudor y la tradición. Nuestro queso Cotija, el rancharo y la adobera, nuestra panela de Tapalpa, los chongos zamoranos, el mosco de Toluca, las salsas y los chiles de la Valentina y el Torito, las tortillas de sobaco, serán comercializados por ellos con sus marcas, aunque adecuadas sus recetas a la homogeneidad global. Quien los produzca aquí mediante los procedimientos heredados por sus padres y abuelos no podrá decirles por su nombre, pues éste estará patentado allá al igual que el ADN de sus ingredientes y será ilegal su uso.

¿Qué es lo que molesta de nuestra propia red de intermediación? ¿Serán sus procederres injustos, que indudablemente existen sin la necesidad de inventarlos o reinventarlos? ¿La considerarán incapaz de actuar globalmente?, en cuyo caso, ¿será que no han visitado Tepito?

La experiencia nos ha hecho desconfiados. La honradez de los comerciantes mesoamericanos y fuereños nunca ha podido ser comprobada. Los productores del campo mexicano han puesto en juego sus redes de parentesco y de lealtades para contar con las mínimas garantías de cobro en las transacciones de compra venta, las cuales desaparecen completamente en los mercados globales.

La experiencia histórica justifica plenamente la sospecha de que estos nuevos mercaderes no buscan establecer la justicia, pero sí el apropiarse ya no sólo la parte económica del plusvalor de nuestro capital social, también la del capital cultural, el que, además, lograrán distorsionar al quitarle el alma y el sabor a fritanga y guiso que tanto nos gusta a los mexicanos.

Por favor, recuerden esto que les digo ahora al momento de calentar el agua para saborizarla con las nutritivas sustancias de maruchan o cuando les proporcionen a sus hijos la educación culinaria de McDonald's, KFC o Domino's pizza.

global, del grupo G-7. El segundo anillo lo constituyen las restantes treinta y siete mil empresas transnacionales que, en su abrumadora mayoría, también pertenecen al G-7. El tercer anillo son las millones de pequeñas y medianas empresas y el último que prácticamente no decide nada y está siendo arrastrado como una cola de cometa, son las decenas de millones de microempresas en todo el mundo (Dieterich Steffan 2002).

BIBLIOGRAFÍA CITADA

BOEHM DE LAMEIRAS, Brigitte

1982 “El papel del comercio en el México prehispánico”, *América Indígena*, XLIII, 3:381-407.

1996 *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimento histórico-culinario*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán.

1997 *Formación del Estado en el México prehispánico*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán.

1999 “A un cuartillo de almendras...” en Sylvia Kurczyn (ed.), *Azucarados afanes, dulces y panes*, ciudad de México, XV Festival del Centro Histórico de la Ciudad de México: 22-27.

DIETERICH STEFFAN, Heinz

2002 “Necesidad de empresas transnacionales latinoamericanas”, <http://www.rebellion.org/dieterich/dieterich240802.htm>

HERNÁNDEZ XOLOCOTZIN, Efraín

1972 *Razas de maíz en México*, Chapingo, México, Escuela Nacional de Agricultura.

VARIOS AUTORES

1972 *Prehistory of the Tehuacan valley*, Austin, Texas, University of Texas Press.

WARMAN, ARTURO

1988 *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, UNAM/Fondo de Cultura Económica.