

  
**10**  
años

• **IN TAOL YEJUA TOTAKUALTZIN**  
• **IN TAOL TONEMILIS**  
(El maíz es nuestro alimento)  
(El maíz es nuestra vida)

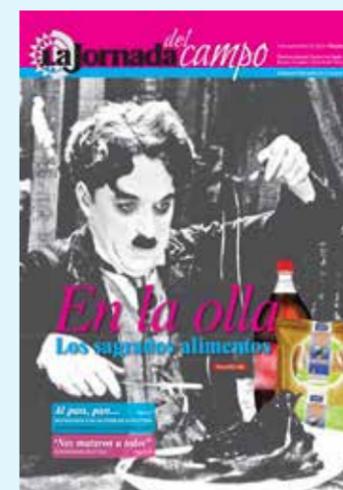
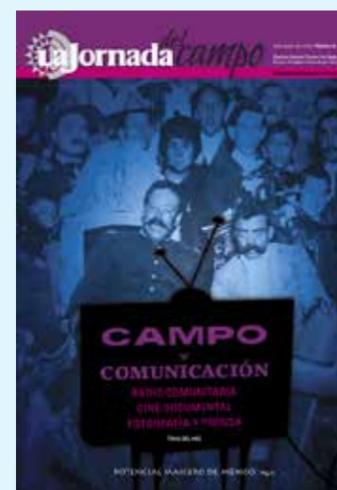
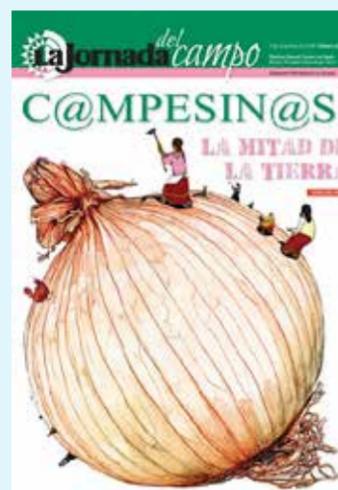
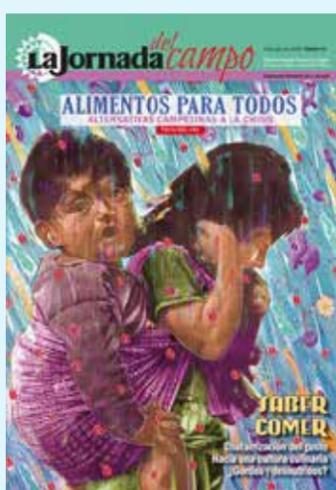
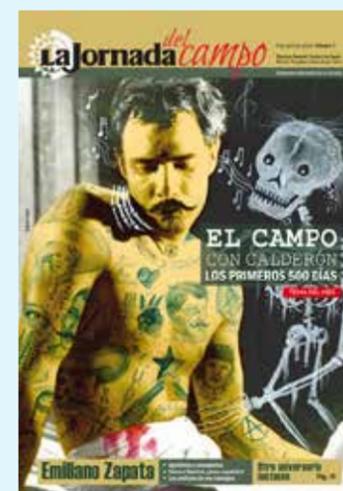
**MILPA EXPANDIDA**

TEMA DEL MES



De octubre de 2007 a octubre de 2017 hemos producido 120 números, éstas son algunas de nuestras portadas.

10 años



## De los primeros 10 años dicen nuestros amigos...

Víctor M. Toledo

Saludo esta nueva década de La Jornada del Campo, que mantiene viva la flama iniciada por Julio Moguel desde el Uno más uno hace casi tres décadas. Al estilo de los periódicos alternativos y clandestinos de la historia de México, LJC se ha convertido ya en la voz de un poderoso movimiento social que reivindica la comunalidad, la agroecología y el legado civilizatorio mesoamericano, y que abona mes con mes a consolidar una resistencia colectiva de enorme valor. ¡Enhorabuena!

Alejandro Calvillo

Felicidades a La Jornada del Campo por su labor de valorar a las comu-

nidades campesinas de nuestro país y su rica cultura, por exponer cómo mantienen la diversidad de nuestros alimentos que son base de nuestra cultura culinaria, una de las más ricas en el mundo. Gracias por ser su voz, por darnos a conocer las violaciones a sus derechos y por convocarnos a trabajar en común. Sin la cultura campesina dejamos de ser país.

José Sarukhán

Quisiera hacer patente que una de las formas más importantes de información, de formación cívica, de conocimiento y de cultura es la comunicación, que nos ha servido para desarrollarnos como seres humanos. La comunicación de la cultura más antigua que es la agricultura, que us-

tedes han mantenido por tanto tiempo, es enormemente importante y debe tener un lugar privilegiado entre los sistemas de transmisión de información a toda la sociedad mexicana. Felicito al equipo y a La Jornada del Campo por haber sostenido este esfuerzo, lo conozco, he estado a cargo de algunos medios académicos y es un trabajo duro, que exige mucho tiempo, mucha atención. Nuevamente felicidades y que lo sigan haciendo muy bien, pues tiene una importancia enorme para el país.

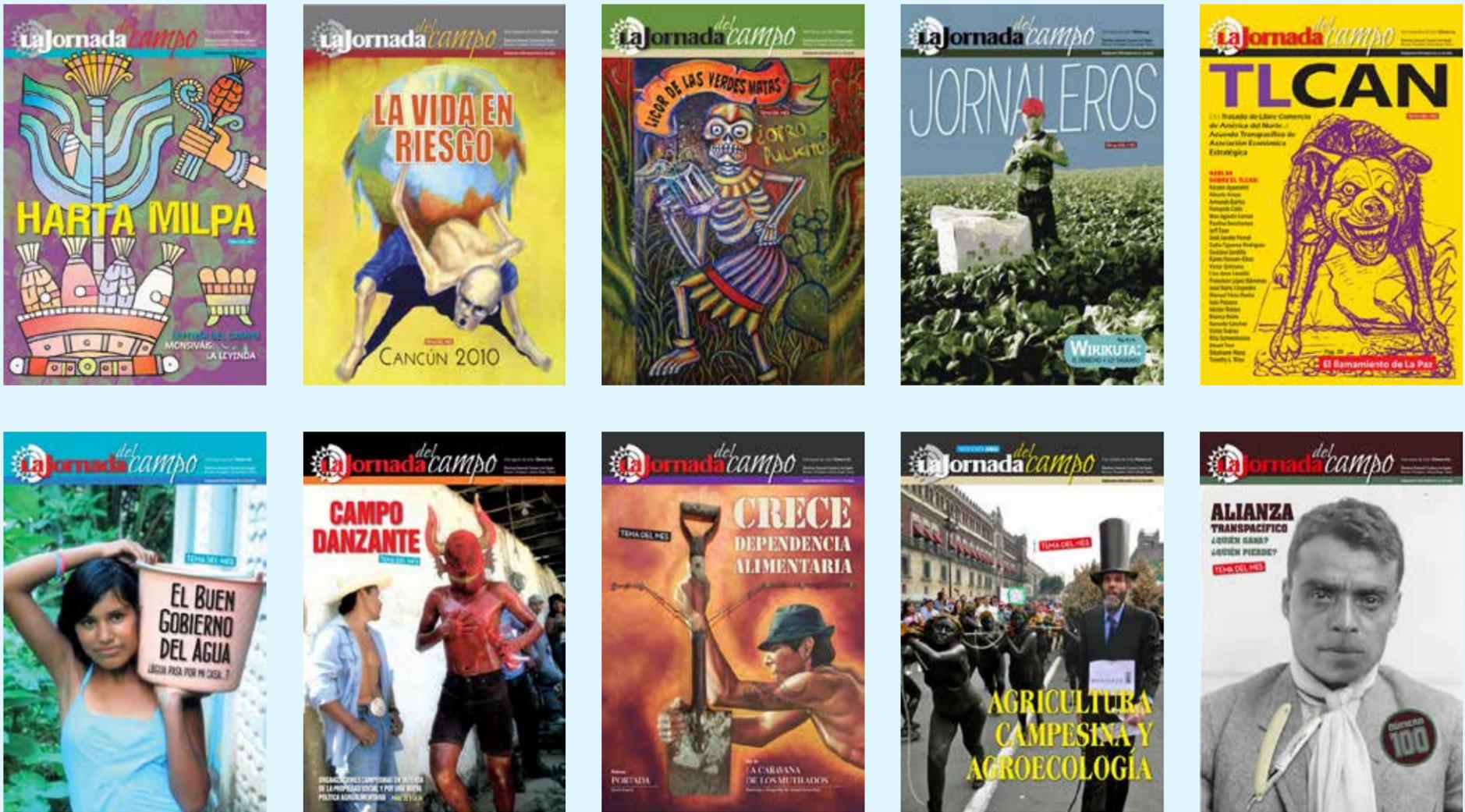
Jorge Witker

El décimo aniversario de La Jornada del Campo es un hecho trascendente y significativo, pues ha sido, la única tribuna de importancia nacional, que

han tenido, los pequeños y medianos productores agrícolas nacionales, junto a comunidades indígenas olvidadas por una agricultura que se ha caracterizado por generar grandes beneficios para pocos y no de alimentos para todos.

Antonio Turrent

Estimados editores y equipo colaborador de La Jornada del Campo: quiero extenderles mi más cariñosa y reconocida felicitación con motivo de la celebración del X aniversario de la segunda época del suplemento La Jornada del Campo. Como colaborador del suplemento en este período he recibido la oportunidad de proponer y aprender de sus lectores, sobre los problemas que aquejan al campo mexicano. Mi tema de interés profesional es el de la seguridad alimentaria y mucho agradezco al suplemento acoger lo que he escrito sobre la autosuficiencia en maíz, sobre la defensa de nuestros maíces nativos contra la invasión de los maíces →



→ transgénicos, sobre los riesgos a la salud causados por su consumo y espero seguir escribiendo sobre otra invasión, ahora la de MasAgro sobre la agricultura tradicional, impulsada por los intereses multinacionales, erróneamente acogidos por nuestras autoridades del sector agropecuario. Un fuerte abrazo a todos los que hacen posible La Jornada del Campo.

**Francisco López Bárcenas**

La jornada del campo y quienes hacen posible su existencia se parecen un poco a los campesinos y sus saberes sobre el campo. En la vida cotidiana parece que no supieran nada de la realidad pero cuando los problemas se presentan siempre tienen una respuesta que ofrecer. Así fue desde su origen, cuando los neoliberales vaticinaban el fin del campo, ella dijo que eso era una mentira y el tiempo le dio la razón. En su segunda etapa, como los campesinos y sus saberes, sigue mostrándonos la realidad, que la ma-

yoría de las veces no es como se nos muestra a primera vista. Dirigida por mentes brillantes y alimentada por jóvenes entusiastas, cada número de ella nos advierte que la tormenta no ha amainado y es urgente encontrar los atajos que nos lleven a nuestro destino, antes que sus corrientes nos arrastren. Por eso, hoy que cumple un decenio de vida, este “jornalero campista” –por origen y destino- se siente alegre por ello y quiere compartir ese estado de ánimo con todos los que con su trabajo hacen posible su existencia. Con todo mi cariño.

**Luis Hernández Navarro**

Desde hace 10 años, mes con mes, La Jornada del Campo nos recuerda que los campesinos no son una rémora del pasado sino simiente de otro futuro. En sus páginas nos enteramos que, como buena clase de supervivientes, los hombres y mujeres del campo no están dispuestos a dejarse desaparecer. Y terca como esos

campesinos de los que da cuenta, La Jornada del Campo persiste en aparecer cada mes. Felicidades en éstos sus primeros diez años. Larga vida.

**Cristina Barros**

La Jornada del Campo cumple diez años de esfuerzo constante por mantenernos actualizados en los asuntos del campo mexicano. De crear conciencia en quienes vivimos en las ciudades, de que los pequeños y medianos productores rurales nos alimentan día con día. Diez años de darle voz a la sabiduría y a los conocimientos de indígenas y campesinos; de hacer milpa. Felicidades y muchas gracias al grupo de trabajo que lo ha hecho posible, a los colaboradores ocasionales, a sus directivos y a los de La Jornada, que nos da cobijo.

**Jesús Ramírez Cuevas**

La Jornada del Campo es una hazaña periodística y cultural. A contrapelo

del vendaval neoliberal que ha desahuciado a los campesinos, LJC ha contribuido con reportajes, análisis informados, ensayos, historia, a entender los problemas y las alternativas en el campo mexicano desde la perspectiva de quienes viven de la tierra. En sus páginas caminan las historias de quienes resisten y quieren seguir siendo campesinos; aparecen los pueblos y las culturas del maíz que hoy defienden sus territorios, amenazados por proyectos de muerte y por una lógica del mercado que le pone precio al agua, a la biodiversidad, a la vida misma. En ese contexto, el esfuerzo de LJC es vital para la reflexión, el debate y la construcción de un presente y un futuro para el campo con sus habitantes. Felicidades y abrazos solidarios para Armando Bartra y todo el equipo que ha hecho posible esta milpa de historias, ideas y experiencias sembradas en sus páginas a lo largo de 10 años. Muchos años más para esta milpa del periodismo. 🌱

## COMITÉ EDITORIAL

 Armando Bartra  
 Coordinador

 Cecilia Navarro  
 edicion.lajornadadelcampo@gmail.com  
 Subcoordinadora

 Enrique Pérez S.  
 Hernán García Crespo

## CONSEJO EDITORIAL

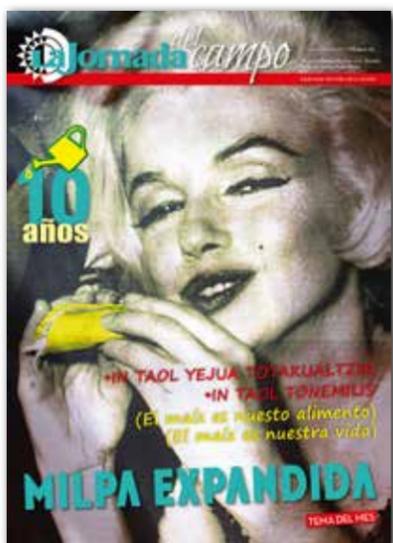
Elena Álvarez-Buylla, Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrosto, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Luciano Concheiro Bórquez, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Plutarco Emilio García, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Brisa Maya, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Alfonso Ramírez Cuellar, Jesús Ramírez Cuevas, Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Víctor Suárez, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo, Antonio Turrent y Jorge Villarreal.

## Publicidad

jornadadelcampo@gmail.com

 Diseño Hernán García Crespo 

*La Jornada del Campo*, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, delegación Benito Juárez, México, Distrito Federal. Teléfono: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV, avenida Cuicatlahuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, delegación Azcapotzalco, México, DF, teléfono: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.



PORTADA: La Jornada del Campo

# DIEZ AÑOS haciendo milpa

**L**a *Jornada del Campo* acababa una década de trajinar por rumbos rurales. El tema del primer número, aparecido el 9 de octubre de 2007, fue: “Sin maíz no hay país”. *Haciendo milpa*, y la portada y las páginas centrales mostraban una itinerante planta de maíz que recorría la ciudad: el Zócalo, el Monumento a la Revolución, el Palacio de Bellas Artes, una estación del Metro... Hoy el tema del mes es *La milpa expandida* y algunas de las imágenes muestran a los rescatistas que se movilizaron en el entrañable defe en respuesta espontánea al temblor del 19 de septiembre; personas tan diversas entreveradas en un propósito común, chilangos haciendo milpa.

En un artículo titulado *No está el maíz para esquites*, escribía yo entonces: “Contigo la milpa es rancho y el atole champurrado. Más que hombres de maíz los mexicanos somos gente de milpa”. Y dos lustros después, en este editorial vuelvo a la querencia reincidiendo sobre lo que significa hacer milpa, un concepto que va mucho más allá del prodigioso policultivo mesoamericano.

Recordábamos en ese primer número la leyenda mexicana de los soles, que contra lo que se piensa no es maicista sino netamente pluralista: “Entonces tuvo lugar el robo del maíz, nuestro sustento, por parte de los tlaloques. El maíz blanco, el oscuro, el amarillo, el maíz rojo, los frijoles, la chíca, los bledos... nuestro sustento”. En el presente número hacemos un recorrido no sólo por la diversidad agrícola que encubre el concepto milpa, sino también por la pluralidad de pensamientos, prácticas, relaciones sociales y modos de ser que engloba nuestra terca voluntad de seguir haciendo milpa. Un paseo por lo que hemos llamado la milpa expandida.

El maíz es una planta, la milpa es una siembra en que se entreveran múltiples especies, hacer milpa es un modo de vida o, si queremos ponerles más crema a nuestros tacos, digamos que hacer milpa es un paradigma civilizatorio.

Los pueblos son lo que comen y la forma en que lo cultivan. Hay culturas del trigo o del arroz, plantas que se prestan al monocultivo de gran densidad. El maíz, en cambio, busca la convivencia. El maíz pide milpa, necesita y agradece la convivencia con el frijol, la calabaza, los chiles y otras decenas de especies.

Por su origen, los monocultivos intensivos son septentrionales y conforme avanzamos hacia los trópicos se incrementa la diversidad biológica. Y también aumenta la fragilidad de los ecosistemas, haciendo contraindicada y peligrosa una homogeneidad



Rescatistas de Japón se unieron a a los trabajos de salvamento en el multifamiliar de Tlalpan.

FOTO: Yazmín Ortega Cortés / La Jornada

que en climas templados es sostenible. La milpa es virtuosa diversidad entreverada y los pueblos que hacen milpa son dados a la pluralidad en todos los ámbitos.

Antes de la conquista Mesoamérica era un mosaico que culturas. Ciertamente, casi todas dominadas por los aztecas, pero no sujetas a una política de emparejamiento. El imperio mexica era pluralista, no así el colonialismo mediterráneo, que se expandió civilizando a la presunta barbarie, buscando no sólo el sometimiento sino la uniformidad.

Y esta uniformidad vocacional de una cultura occidental que viene del frío es terriblemente disruptiva en los ámbitos equinociales. Disruptiva de las sociedades, pero también de la relación que éstas guardan con el medio ambiente. Así, el colonialismo e imperialismo ambiental que se expresa en la imposición en América de cultivos europeos, provoca un ecocidio tan grave como el etnocidio.

La historia del “Nuevo continente” es la historia de las resistencias a la colonización. Resistencia política, social, cultural... Y también resistencia agroecológica, manifiesta en la reivindicación de las formas ancestrales de cultivar la tierra y de relacionarse con la naturaleza. Resistencia tras de la que está una tensión civilizatoria por la que se confrontan el norte templado y el sur tropical, sus respectivos ecosistemas y las culturas que han incubado.

Una de las expresiones recientes de esta resistencia es el generalizado y ascendente movimiento mesoamericano en defensa del maíz y de la milpa, del sistema agroalimentario que sustentan y del proyecto de futuro que sugieren. Sostenen que “Sin maíz no hay país” y proponen que “Hagamos milpa”, es mucho más que reivindicar

un cereal y un policultivo, es reivindicar una forma de vida, un modo equinoccial global contra hegemónico de estar en el mundo y de hacer historia.

## LAS OTRAS MILPAS

En estas mismas páginas les platicué cómo fue que doña Mauricia me hizo ver la otra mitad de la milpa, su mitad oculta. La mitad femenina que cobra vida cuando los productos de la siembra llegan a la olla y el comal campesinos, donde, en una labor tanto o más prodigiosa que sembrar y cosechar, se transforman en los variados, nutritivos y sabrosos alimentos de la cocina mexicana.

Y guisar no es más que una pequeña parte del quehacer doméstico, porque lo que ahora llamamos el cuidado, es el modo que tienen ellas de hacer milpa en el hogar. Lo que incluye, además de la alimentación, la atención del traspatio, el aprovisionamiento de agua y leña, la limpieza de la casa, el vestido, la educación, la salud, la preservación de la memoria...

Bien entendida, la milpa abarca tanto el trájín parcelario como el doméstico. Pero esto es también una simplificación, pues la siembra con maíz, frijol, calabaza, chile y demás es sólo una parte, a veces pequeña, de la múltiple e integral agricultura campesina. Además de la milpa propiamente dicha, las más de las veces están también el traspatio, la huerta de frutales, el acahual, el bosque, el potrero...

Pongamos por ejemplo los náhuats de la Sierra Norte de Puebla.

Ahí a la milpa que se hace en casa, los trabajos domésticos considerados “trabajos de mujer” (aunque lo cierto es que nadie las consultó cuando se les asignaron), y que son →

## BUZÓN DEL CAMPO

Te invitamos a que nos envíes tus opiniones, comentarios y dudas a [jornadadelcampo@gmail.com](mailto:jornadadelcampo@gmail.com)

 [twitter.com/jornadadelcampo](https://twitter.com/jornadadelcampo)  
 [facebook.com/La Jornada del Campo](https://facebook.com/LaJornadaDelCampo)  
 [issuu.com/la\\_jornada\\_del\\_campo](https://issuu.com/la_jornada_del_campo)

→ muchos para enumerarlos de nuevo, se les llama *chihualis*, para distinguirlos de los de varón que son *tekik*.

A la milpa nuclear le llaman *milaj* y en ella se siembra maíz (*mil* o *taol*), frijol (*emol*), chile (*chilmol*), calabaza (*ayoj*), jitomate (*tomat*) y una inagotable variedad de quelites (*kilit*)...

Junto a la casa está el solar o traspatio que ellos llaman *kaltsintan*, que trabajan casi exclusivamente las mujeres y en el que hay hierbas aromáticas (*ajuiakxiuit*), medicinales (*xiujpaj*), ornamentales (*ika se kichijchiua totiopanixpan*) y diversas hortalizas y frutales, además de pequeñas especies como cerdos, gallinas, conejos y las abejas nativas (*pitsilnekmej*).

Algo más lejos están las huertas, donde se combinan las especies silvestres con las introducidas, que en la región son sobre todo cafetos. Se trata de bosques útiles o *kuojtakiloyan*, también llamadas *kuoujtacafetakiloyan*, cuando tienen café, donde por lo general hay también pimienta, mamey, árboles maderables y las más diversas plantas.

La práctica ancestral de desmontar, sembrar unos cuantos ciclos y luego dejar descansar la tierra, deja a su paso lugares con vegetación secundaria, a los que se llama *acahuales*, y de donde se obtiene leña, se recolectan hongos y plantas, y se cazan algunos animales.

Muy semejante es el uso del bosque no intervenido al que llama *kuoujtaj* y, si es grande *ueyikuoujtaj*, del que además se puede sacar madera para construcción.

Algunos, no todos, tienen también potreros o *ixtahuat*, donde pastan y ramonean especies mayores que proporcionan carne y leche.

Como vemos, la milpa no es únicamente un policultivo parcelario. Más allá de la milpa nuclear hay lo que llamo la milpa ampliada, un aprovechamiento múltiple e integral del entorno y de las capacidades laborales de la familia, del que depende la subsistencia del grupo doméstico. *Milaj*, *kaltsintan*, *kuojtakiloyan*, *acahual*, *kuoujtaj*, *ixtahuat* en diversas combinaciones, configuran una pluriactividad agrícola, una compleja urdimbre de esfuerzos e ingresos sutilmente organizada.



En la colonia Del Valle, la participación ciudadana, principalmente de jóvenes, no ha cesado.

Dados a las alegrías, como todos los pueblos agrícolas, los náhuats de la Sierra Norte de Puebla ponen al *petlasolkoat* como ejemplo de cómo conviene trabajar. Del *petlasolkoat*, que es el que otros llaman cienpiés, pero ellos le dicen veintepiés, pues ya se los contaron y no son tantos, hay que aprender a que para no caerse conviene caminar sobre muchas patas.

Así se lo dijeron a Patricia Moguel: “Hay que aprender del *petlasolkoat* que camina sobre muchísimos pies ¿Qué queremos decir con esto? Pues que nosotros creemos que no debemos caminar o depender de un solo recurso. Nuestras comunidades aprendieron a manejar sus recursos a partir del criterio de la diversidad, esto es, que cuantos más productos pudiéramos obtener de varios sistemas productivos, menos vulnerables estaríamos, no sólo a las condiciones del clima sino de las bajas y subidas de los precios...”.

Llevan razón. Una de las mayores virtudes de hacer milpa es que al caminar sobre veinte pies y no poner todos los huevos en la misma canasta se vive más seguro. Pero además se es más feliz, pues no hay peor castigo que la monotonía laboral.

## MILPAS SOCIALES

He dicho que la milpa es diversidad armónicamente articulada, entrevero plural que saca su fuerza de las diferencias. Y esto vale para el modo de cultivar la tierra pero también para el modo de organizarse, de pensar, de vivir en sociedad.

La composición plural de los movimientos rurales, especialmente la defensa los territorios en que convergen indígenas y mestizos, pobres y no tan pobres, agricultores, comerciantes, jornaleros, profesionistas... hace de ellos multicolores milpas.

Y son como milpas lo mítines y marchas con que se manifiestan, acciones en las que todos se sienten convocados sin que por ello tengan que renunciar a sus específicas identidades.

Milpas parecen las asambleas comunitarias donde más que el voto que margina a las minorías se buscan los consensos incluyentes que hacen complementarias las diferencias.

Hacen milpa las organizaciones campesinas multifuncionales que siguen el modelo integral de la familia y no el especializado de la empresa o el sindicato.

De inspiración milpera son estados plurinacionales como Bolivia y Ecuador, cuyas nuevas Constituciones reconocen la multiplicidad de las etnias y regulan su convivencia.

Milpas metafísicas son los imaginarios colectivos multiculturales y sincréticos donde los diversos mundos simbólicos dialogan.

Milpa bulliciosa, variopinta y carnavalesca es el movimiento de la diversidad

## MILPAS SOLIDARIAS

Hace unos días, Cecilia, nuestra nueva subcoordinadora, me hacía ver que los miles y miles de rescatistas espontáneos que de diferentes maneras tratan de aliviar los sufrimientos ocasionados por el terremoto, hacen milpa sin saberlo. Y sí, mujeres y hombres de los más diversos orígenes sociales, edades, habilidades y recursos entreveran sus esfuerzos como en milpa para de esta manera poder más.

Los innumerables y variopintos solidarios se coordinan espontáneamente. Unos se cueplan por los huecos que dejó el derrumbe para tratar de salvar vidas, mientras que otros en largas filas retiran los restos para facilitarles el trabajo y otros más ofrecen agua, comida y medicamentos a los rescatistas. Los que pueden llevan picos, palas, seguetas, mazos y a veces equipo pesado. A los dañados se les entrega comida, ropa, cobijas, toldos... y palabras de consuelo.



Jóvenes mujeres esperan su turno para entrar a recoger escombros en un inmueble de la calle Gabriel Mancera, en la colonia Del Valle de la Ciudad de México, el 22 de septiembre.

Las doscientas y pico de plantas diferentes que puede haber en una milpa son pocas comparadas con las incontables formas de colaborar que florecen en la solidaria milpa chilanga.

Los barrenderos y cargadores de La Merced llevan a los derrumbes diablitos llenos de naranjas y tortas de jamón. Los mariachis de Garibaldi ofrecen canciones a cambio de víveres para los damnificados. Una ilustradora dibuja para los niños desplazados libros para colorear que en un día imprimen y encuadernan en la Casa del Hijo del Ahuizote. Desde el gabacho migrantes envían dinero para que se compren y repartan impermeables entre los dañados y los rescatistas. Colectivos de ciclistas como Bicitekas, reparten medicinas pero también corroboran en persona información que se transmite por las redes sociales. Una creadora de vestuario teatral diseña, fabrica y dona botas para los pies de los perros de rescate. Decenas de payasos y cuentacuentos se lanzan a las colonias más golpeadas y a los campamentos de damnificados buscando hacer reír a niños y adultos.

En nuestro gremio, además de quienes reportan en las calles, un grupo de periodistas desarrolló un protocolo de verificación de datos sobre daños, centros de acopio y albergues, con un mapa que ubica y actualiza la información en tiempo real, y que resulta más confiable que las oficiales.

Sobre todo más confiable que funcionarios públicos como Aurelio Nuño, quien buscando lucrar con la tragedia se montó en la telenovela de Televisa protagonizada por la falsa Frida Sofía. “Lo que sí está plenamente acreditado es que sí hay una niña con vida... con la que se está en comunicación... a la que se ha hecho llegar agua... el operativo de rescate cada vez está más cerca de ella”. Eso dijo ante los medios el Secretario de Educación. Y luego quieren que les creamos.

Y este anónimo millón de personas que se lanzaron a las calle desinteresadamente y sin otro propósito que ayudar, no sólo fue obstaculizado por los funcionarios y la fuerza pública, también fue objeto de expresiones ofensivas de Peña Nieto, quien de gira por San Cristóbal, Chiapas, creyó quedar bien denunciando ante los periodistas a las “güeritas” solidarias que por ahí andaban, y luego en Joquicingo, Estado de México, pergeñó la siguiente perla: “A veces no falta gente que, no siendo del lugar, llega a alterar y provocar”. Palabras *provocadoras* de alguien que *no es del lugar*, que sin duda *alteraron* a los vecinos, quienes le gritaron al Presidente: “¡Mejor agarra una pala!”.

No hay duda, a la mejor milpa le cae el chahuistle.

A. Martha

# Aquí está la raíz de nuestra diversidad cultural

**César Carrillo Trueba** Biólogo y antropólogo. Editor de *Ciencias*, revista de cultura científica de la Facultad de Ciencias de la UNAM.

**D**urante siglos se colocó a los pueblos mesoamericanos en un nivel bajo de la escala evolutiva por no contar más que con implementos de piedra -en la milpa se usaba un hacha de piedra y el bastón conocido como coa o espeque. El uso del machete de metal no modificó el esquema original y por lo mismo en nada afectó el discurso de la necesaria "integración al progreso" de dichos pueblos. Frente a este discurso modernizador del progreso tecnológico irrumpe una paradoja que ha recibido poca atención: el hecho de que mientras más simples son los utensilios técnicos mayor es el conocimiento de quienes los emplean.

La llamada revolución neolítica dividió a los pueblos, como hecho universal, en cazadores-recolectores y agricultores, unos nómadas, otros sedentarios. Sin embargo, en Mesoamérica y otras regiones esto no sucedió así, ya que los pueblos mantuvieron una amplia gama de relaciones y actividades con su entorno, que les proporciona una mayor diversidad de alimentos y otros recursos (medicina, materiales de construcción, entre otros). Hay una continuidad de la milpa y el entorno, entre campos cultivados y bosques y selvas, ríos y montañas. Esta relación implica un vasto conocimiento que abarca la milpa, el medio donde se encuentra y más allá todavía, hecho ampliamente tratado en *Del saber ha hecho su razón de ser... Homenaje a Alfredo López Austin*.

La milpa es una suerte de microcosmos que recrea las relaciones entre suelos, clima, seres vivos y entidades de otra naturaleza, e implica profundos conocimientos -pocas veces explícitos- y una serie de habilidades y relaciones. Por la diversidad de microambientes propia del territorio, permite y requie-

re una considerable innovación individual, que generalmente no se socializa por completo y parece desvanecerse tras la muerte de la persona. No obstante, persiste bajo la forma de variedades de plantas -semillas de maíz, frijol, calabaza, etc.- cuyas características son adecuadas para sus campos, que serán heredados por los hijos, quienes les imprimirán su sello, las adaptarán a las nuevas condiciones y así sucesivamente.

La variabilidad y estabilidad que presenta el maíz en cada familia, comunidad, región o pueblo es muestra de ese equilibrio inestable en el que intervienen rasgos individuales -creatividad, gustos, sentido estético- y procesos de diferenciación en cada escala (por ejemplo, el zapalote chico, en su diversidad, es propio de la región del Istmo).

El hecho de que la forma tradicional de cultivo sea más cercana a la horticultura que a la agricultura aun cuando el maíz es un cereal y no un tubérculo -ya que se prepara el terreno y se hace un hoyo para colocar unos cuantos granos, se cubre, luego se limpia y se siembran otras plantas que se benefician de la sombra o de la vara del maíz para enredarse, los rituales y la cosecha misma-, ha generado un trato similar al que se da a los tubérculos, del que surgió una relación con el maíz como si fuera una persona, así como el tratar a las personas cual plantas mediante metáforas y rituales que equiparan niños y mazorcas tiernas, entre otros. Todo ello fue crucial en la conformación de la cosmovisión de los pueblos mesoamericanos.

Así, en la raíz de la unidad y diversidad que caracteriza a los pueblos indígenas de México se halla la milpa, resultado de la adopción e integración de las

relaciones mencionadas en un territorio marcado por la diversidad topográfica, climática, biológica y cultural. Es una raíz tan profunda, que sobrevivió a los innumerables intentos de los españoles por reemplazar el maíz con el trigo, la tortilla con el pan; algo que volvió a intentar el régimen de Porfirio Díaz sin éxito. Y no sólo sobrevivió, sino se extendió por el mundo, hasta volverse el cereal más cultivado.

La idea que se tiene de la tecnología es muy pobre y al ser diseñada poco se toman en cuenta los efectos sociales. Hay casos que tornan evidente esto, momentos en la historia cuando, buscando imponer cierta industrialización o controlar un territorio -por interés de las potencias europeas, los Estados Unidos o las élites nacionales-, era claro para quienes las impulsaban que era necesario despojar de su conocimiento a agricultores, artesanos, médicos tradicionales, parteras, pescadores y arquitectos vernáculos, entre otros. Se trataba de convertirlos en apéndices de las máquinas, jornaleros sin tierra, fuerza de trabajo sin calificación, consumidores pasivos, rompiendo sus lazos colectivos, destruyendo su identidad, sometiéndolos a supuestos imperativos técnicos.

Las variedades de maíz, el machete y el bastón plantador, el tequio y la mano vuelta, el conocimiento del entorno, de cuerpos y astros, rituales y mitos, fiestas y demás tradiciones son todos elementos de una vasta e intrincada red, cuya configuración varía de un lugar a otro, incluso modificada en muchas zonas campesinas y fragmentada en las urbes, entretejiendo cual fina malla la inmensa diversidad que caracteriza a los pueblos indígenas de México y aún permea la cultura e identidad mestiza en buena parte del país. 🌽



Cultivo del maíz por medio de sistemas intensivos. Siembra en cajete y escarda. Uictli de hoja. Códice Florentino libro IV f.72

# La asamblea, colectividad milpera

Mauricio González González CEDICAR / CORASON

La milpa tiene por costumbre acercar a los diversos. Multiplicidad cuya consistencia entrama numerosas relaciones que tal vez por venir de la tierra sean profundas. Diplomacia entre distintos que, en conjunto, reproducen vida. Así, el maíz se vincula con frijoles, calabazas, chayotes, camotes... que, sin perder su lugar, se entrecruzan con frutales tan plurales como plátanos, naranjales, mangos, papayas y magueyes aguamieleros. En la milpa convergen todos: animales como el tejón, los zanates, las chachalacas y un sin número de insectos, junto a los del color de la tierra que van desde la unidad familiar hasta los grupos barriales, que a través de mano vuelta donan trabajo que será retribuido en otro momento en la milpa de quien participe de ella. No es extraño que en época de cosecha la milpa también sea lugar de fiesta, pues es sabido que agradecer es política de los humildes, más aún cuando en comunidades indígenas esa gratitud remite a los *Dueños*, quienes

ocupan un rango del que depende la bonanza, al ser patrones del agua, el viento, las semillas, la tierra, el fuego.

Hay quien dice que la milpa es domesticación, nosotros creemos que es socialización, donde el conjunto de los humanos y no humanos amplían las nociones de sociedad que imaginaron los europeos de ultramar. Expliquémonos.

Hablar de sociabilidad entre rurales es hablar de autogobierno. Toda propiedad social tiene sus propias formas de regulación, "su modo". No existe ejido o comunidad agraria en el país que no tenga en la Asamblea a su máximo órgano de decisión, donde se dirimen problemas pero también se concretan proyectos, se toman acuerdos, forman comisiones e informan lo relevante. Si bien están amparadas en la Constitución, en cuanto a reglamentos ejidales y estatutos comunitarios los matices son signados por localidad, es decir, por diversidad.

Las asambleas suelen llevarse a iniciativa del Comisariado de bienes ejidales o comunales y sus respectivos consejos de vigilancia, mas no ha de confundirse con representantes, pues estos operan tomando el lugar de otros y no como lo que son, voceros del conjunto que acatan la decisión colectiva y están comisionados para hacerlas valer. Confundir al Comisariado con representantes es hacer de la milpa maizal. Y es que es en la imagen de la milpa es donde mejor podemos encontrar el funcionamiento asambleario, pues como en aquella, las yucas van de un lado, los frijoles a lo largo, y las calabazas entreveradas con el maíz, a la manera de las agrupaciones barriales, las mitades, géneros e incluso, con las plagas, cuando los partidos dividen bajo intereses alienados.

Pero lo relevante es que en la milpa la autorregulación se impone del brazo del productor, quien determina mucho pero a



En la asamblea los diversos se acercan...

FOTOS: COCHIP

*Frente a las falsas consultas que muchos consultores intentan operar en favor de empresas extractivas o energéticas, la Asamblea opera como el mejor dispositivo, haciendo de los acuerdos autoconsulta, pues "donde hay buena Asamblea no entran proyectos de muerte", dicen los serranos de Puebla.*

su vez es determinado por los muchos. A nadie sorprende que los fenómenos y cualidades naturales imperen en la agricultura, y más si es milpera, lo que impone ese saber andar de los sencillos, siempre atentos a un mundo en el que numerosos agentes influyen para llegar a puerto o tomar rumbos inesperados no sin riesgo de naufragio. La toma de decisión colectiva replica las decisiones colectivas que la milpa impone. Lo sorprendente es que a pesar de tal grado de diferencias puedan andar en conjunto, armonía de disonantes.

voluntad de los diversos es la que impera, es su legitimidad. Más aún, frente a las falsas consultas que muchos consultores intentan operar en favor de empresas extractivas o energéticas, la Asamblea opera como el mejor dispositivo, haciendo de los acuerdos autoconsulta, pues "donde hay buena Asamblea no entran proyectos de muerte", dicen los serranos de Puebla. Y sí, donde la milpa se conserva, tierra, agua y biodiversidad permanecen, la vida florece. 🌱



Confundir al Comisariado con los representantes es hacer de la milpa maizal.

*Hablar de sociabilidad entre rurales es hablar de autogobierno. Toda propiedad social tiene sus propias formas de regulación, "su modo". No existe ejido o comunidad agraria en el país que no tenga en la Asamblea a su máximo órgano de decisión, donde se dirimen problemas, se concretan proyectos, se toman acuerdos y se informa.*

En tiempos de capitalismo desalmado, cuyos despojos son de las condiciones de posibilidad de la vida, dentro de ellos el territorio, caminar en conjunto es la fuerza de los muchos, y en materia preventiva no hay mejor arma que la de las Asambleas milperas, bien cohesionadas, ricas, plurales, unidas. Acuerdos asamblearios y fortalecimiento de reglamentos y estatutos, instrumentos eficaces para la defensa de lo nuestro, de lo que somos parte, pues en ellos el sueño futuro se torna norma, y el anhelo encarna en mañana. Las Asambleas han resultado tan importantes que no faltan los que las quieren sabotear, erosionar, como hacen los agroquímicos con la tierra. Dan lugar a tanto que incluso permiten irrupciones indeseables, pero la

*Hay quien dice que la milpa es domesticación, nosotros creemos que es socialización, donde el conjunto de los humanos y no humanos amplían las nociones de sociedad que imaginaron los europeos de ultramar.*

# De cómo consumidores y pequeños productores nos hicimos uno frente al sismo

Jesús Guzmán Flores Colectivo Zacahuitzco

Las graves afectaciones causadas por los recientes sismos del mes de septiembre en varios estados del país, en particular el acontecido el día 19, pusieron de manifiesto que pese a vivir en una época donde se promueve el individualismo, la competencia y el egoísmo, en nuestra sociedad prevalece el sentimiento altruista, el cual se expresó en el deseo y la acción de decenas de miles de personas de ayudar a quienes fueron afectados en su integridad física y sus bienes, por la severidad de los temblores, aun a costa, en muchos casos, de su propia integridad personal.

Las graves afectaciones provocadas por los temblores se suman a las que se padecen por el injusto sistema económico en el que vivimos, agravadas por la creciente delincuencia que ejercen tanto grupos clandestinos como quienes ocupan cargos en los poderes públicos. Este contexto nos indica que es impres-

cindible que las acciones realizadas por los miles de voluntarios en la emergencia se mantengan y multipliquen, pues se requiere construir miles de viviendas, garantizar la alimentación y salud a miles de familias y, principalmente, lograr que estas familias puedan restablecer las actividades por medio de las cuales obtienen su sustento.

Si bien puede parecer difícil, mantener y multiplicar una acción social en favor de las personas afectadas, hay experiencias previas que nos muestran que ello es posible. Por ejemplo, el sostenimiento de centros de acopio operados por voluntarios y la acción de comunidades organizadas con antelación a los sismos y para distintos fines, las cuales ahora usan su organización y conexiones para derivar apoyos puntuales a comunidades y organizaciones que fueron afectadas. A propósito de estos ejemplos, queremos exponer el proceso de apoyo que estamos llevando a cabo

desde el Colectivo Zacahuitzco, organización de consumidores del área metropolitana, que tiene como propósito el abastecernos de alimentos sanos. Para cumplir este objetivo, hemos establecido relaciones con pequeños productores del campo y la ciudad, entre los que se encuentran productores de arroz de Jojutla, Morelos, y productores de hortalizas de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, Ciudad de México, poblaciones ambas que sufrieron graves daños por el sismo del 19 de septiembre y cuyos habitantes han recibido amplias muestras de apoyo ciudadano. En el Colectivo Zacahuitzco decidimos que el interés de apoyar a los damnificados, tanto por parte de nuestros integrantes como de otros grupos con los que tenemos relación, se canalizaría con quienes garantizaran que los donativos llegarían directamente a las personas afectadas y que se evitarían los apoyos más comunes, como las despensas, que ya recibían.

*Es imprescindible que las acciones altruistas realizadas por miles de voluntarios en la emergencia se mantengan y multipliquen, para construir viviendas, garantizar la alimentación y salud y, principalmente, para lograr que las familias afectadas retomen las actividades por medio de las cuales obtienen su sustento. Hagamos la milpa social.*



Así, de inicio nos enfocamos en canalizar apoyos hacia la Unión de Arroceros de la Región Sur del Estado Morelos, que agrupa a 300 pequeños productores, quienes practican el cultivo artesanal del arroz, comparten labores agrícolas con jornaleros de la región y ocupan trabajadores en la planta beneficiadora del arroz (molino), sumando así 400 familias involucradas directamente, quienes reciben de manera directa los donativos.

El Colectivo entró en contacto con un grupo de restauranteros que hizo acopio de despensas en la Ciudad de México y quería asegurar la entrega directa a la población afectada en el Estado de Morelos, e hizo el enlace con los representantes de la Unión para que recibieran directamente estos donativos.

Al mismo tiempo, consultó a los productores de arroz acerca de cuáles eran sus principales necesidades de apoyo. Más que alimentos industrializados, lo que realmente necesitaban los arroceros era reparar los daños de las instalaciones del molino, que quedaron tan dañadas, que actualmente no es posible utilizarlas. Les pedimos especificar qué requerían para rehabilitarlo, informándonos que eran principalmente herramientas de trabajo para desmontar la maquinaria y reconstruir las naves dañadas. A partir de estas necesidades se realizó una colecta de herramientas y de dinero para adquirir las más especializadas, lográndose una colaboración de grupos organizados de la Ciu-

dad de México y de migrantes, así como de personas en lo individual, que permitieron realizar la primera entrega de un lote de herramientas y de efectivo; apoyo que se propone mantener hasta lograr el funcionamiento del molino, para lo cual se continuarán realizando actividades para que se conozca la problemática de los arroceros de Jojutla, a fin de continuar recibiendo y canalizando los apoyos necesarios.

Es importante resaltar que previo al temblor, el Colectivo Zacahuitzco había acordado con profesores de la Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco y los productores de arroz de Jojutla iniciar un proyecto experimental para la reconversión agroecológica del cultivo del arroz, a desarrollarse en el 2018, bajo los principios de agricultura de responsabilidad compartida, que implica asumir riesgos compartidos en las parcelas que se usen para probar las ventajas del cultivo agroecológico, esquema de trabajo que el Colectivo ya lleva a cabo actualmente con productores de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, y Hueyotlipán, Tlaxcala.

Así como el Colectivo ha concertado apoyos para restablecer las actividades productivas de los arroceros de Morelos, también se propone establecer este esquema con horticultores de San Gregorio Atlapulco en Ciudad de México y amaranteros de Puebla, quienes cotidianamente nos abastecen de alimentos, a fin de consolidar con ello nuestra relación solidaria. Estamos haciendo milpa social. 🌱



Felipe, horticultor de San Gregorio Xochimilco.

# La milpa que hacemos y somos

Adelita San Vicente Tello Directora de la Fundación Semillas de Vida  
adelita@semillasdevida.org.mx

*A las y los voluntarios del sismo, quienes nos devolvieron la esperanza.*

Esta reflexión en torno al décimo Aniversario de la Jornada del Campo se realiza justo a unos días de los terremotos que nos cimbraron. El último, justo 32 años después del poderoso sismo que movió estructuras, un onomástico que nos sorprende como una repetición de un hecho que nuevamente modifica nuestras vidas.

Este año los aniversarios se multiplican: la campaña *Sin maíz no hay país* cumplió 10 años en junio. La Fundación Semillas de Vida los cumplirá este mes; también celebró su décimo aniversario, a inicio de año, el Poder del Consumidor. Asimismo, el año pasado la Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad cumplió su primera década. Además, este año coincide con el 35 aniversario de la exposición con que se inauguró

el Museo de Culturas Populares, llamada *Maíz fundamento de una cultura*. A ésta, le sucedieron, en 2002 la exposición *Sin maíz no hay país* y este 2017, *La milpa, espacio y tiempo sagrado* y *Milpa, pueblos de maíz*.

Cada cumpleaños pensamos en las tareas cumplidas, el crecimiento logrado, las metas alcanzadas. Ahora se antoja hacer un pequeño recuento de lo logrado y lo avanzado en estos años entrelazando estos aniversarios. Si bien cada uno podría generar un libro completo, sirva este breve espacio para reflexionar sobre cómo en estos años se han ido construyendo nuevas formas de organizarnos y concebimos; redescubriendo el significado profundo que el maíz y la milpa tienen para las mexicanas.

En estos 35 años se ha impulsado el modelo neoliberal en el campo, relegando la producción campesina porque se consideró poco productiva, en tanto los productos



Platillos presentes en la Feria de Semillas en Tlaxiaco, Oaxaca. Octubre de 2011.

FOTOS: Semillas de Vida

destinados al mercado fueron favorecidos extrayendo el valor del trabajo campesino. Este modelo se ha fortalecido en la pasada década con el extractivismo y despojo de recursos naturales y la imposición de tecnologías depredadoras.

Sin embargo, la pretensión mercantilista del capitalismo sobre la agricultura y la alimentación, y por extensión sobre el maíz se ha enfrentado a un entramado social que, aunque en los años 70 del siglo pasado los estudiosos anunciaban en extinción y hoy es el sector más golpeado, se mantiene. Una forma de vida que continúa como el ciclo de la vida y persiste a pesar de todos los mecanismos que se han generado para su aniquilación; y no solamente resiste, sino que está impulsando propuestas estratégicas que hoy se vislumbran como una alternativa civilizatoria frente a la severa crisis que vive el capitalismo.

Reconocer el profundo sentido de la relación de las comunidades campesinas y pueblos originarios con la tierra, la milpa y el alimento ha permitido comprender el sentido real de la disputa, en la que se enfrentan dos visiones del mundo.

La trascendencia de las mujeres y hombres de maíz se ha entendido a cabalidad a partir de la mencionada exposición sobre el maíz, que trabajó con un gran equipo el maestro Guillermo Bonfil. En el centro estaba la idea de que "El cultivo del maíz está ligado indisolublemente a la civilización mesoamericana". Unos años después escribió su obra *México profundo* en la que narra "el dilema no resuelto que nos plantea la presencia de dos civilizaciones, de dos modelos ideales de la sociedad a la que se aspira". Su propuesta va hacia "la formulación de un nuevo proyecto de nación... que encuentre los caminos para que florezca el enorme potencial cultural que contiene la civilización negada de México".

*Es así como hemos asumido la reciente desgracia: frente al sismo la respuesta ha sido una verdadera milpa, en la que, a pesar del dolor inmenso, la solidaridad y multiplicación de ciudadanos haciendo diversas tareas según su especialidad y capacidad nos renuevan la esperanza en un momento de dolor inmenso.*

Pareciera que en estos años se ha desarrollado esta propuesta pues se ha expandido la defensa del maíz y se ha conseguido articular una custodia consistente y constante del maíz como patrimonio nacional y de los sujetos que lo mantienen. Han surgido infinidad de actores y acciones sociales que la conforman. La descentralización y el dinamismo de las organizaciones responden con un sinfín de propuestas frente a la pretensión controladora y homogeneizante del capital con su modelo de monocultivo.

El reconocimiento y, en muchos casos, el rescate de costumbres, ritos y conocimientos ancestrales comunitarios alrededor del maíz han probado ser herramientas poderosas para protegerlo. Se ha conformado un tejido del que forman parte no sólo quienes viven en comunidades indígenas y campesinas; sino un conglomerado amplio y diverso de actores sociales -urbanos y rurales-, que en el maíz encuentran un punto de encuentro, de sentido, de unidad y una semilla para un modelo diferente de sociedad y de agricultura.

Particularmente en los pasados 20 años, la idea de transformar el maíz en una mercancía al servicio de los intereses de gigantes

corporaciones transnacionales ha tocado cuerdas sensibles de la sociedad mexicana. La indignación frente al acecho de nuestra planta sagrada, sumada a preocupaciones de salud, ha llevado a repensar la alimentación, la agricultura y a volver los ojos hacia las comunidades campesinas y los pueblos indígenas.

La lucha en defensa del maíz nos ha ayudado a retejer relaciones y a fortalecer los vínculos profundos que como mexicanos tenemos con el maíz, nuestra comida y la agricultura. La diversidad de sujetos y estrategias nos recuerda el principio básico del cultivo de la milpa, en el que las diversas especies conviven en armonía apoyándose unas y otras, estableciendo relaciones de cooperación con base en sus características particulares. Hacemos milpa en el campo, en la mesa y en la sociedad. Lejos de pensar en una lucha uniforme, la diversidad la ha fortalecido.

Es así como hemos asumido la reciente desgracia: frente al sismo la respuesta ha sido una verdadera milpa, en la que, a pesar del dolor inmenso, la solidaridad y multiplicación de ciudadanos haciendo diversas tareas según su especialidad y capacidad nos renuevan la esperanza en un momento de dolor inmenso. 🌽



La forma de vida de los pequeños campesinos persiste, a pesar de todos los mecanismos que se han generado para su aniquilación.

# Tosepan Titataniske: La milpa en acción

Lorena Paz Paredes



Festejo del 40 aniversario de la Unión de Cooperativas Tosepan Titataniske.

El pasado 2 de octubre la Unión de Cooperativas Tosepan Titataniske festejó su 40 aniversario. Se dice fácil, pero pocas organizaciones campesinas son tan longevas.

La Tosepan nació a finales de los años setenta del siglo pasado, cuando campesinos de cinco poblados de la Sierra Norte de Puebla, se organizaron para conseguir azúcar a buen precio y poner tien-

das de abasto. Se enfrentaron así a los comerciantes abusivos como después lo harían a los acaparadores de sus cosechas. Don Epifanio García, fundador de la Cooperativa, cuenta cómo empezaron:

Primero fue con el abasto, luego entramos a la comercialización de la pimienta, pues el acaparador se quedaba con dos tantos y nosotros nomás con uno. Luego seguimos con

el café, la naranja, el zapote, el mamey... Nos fuimos dando cuenta de que organizados podíamos tener una vida mejor.

Hoy la Unión agrupa a 35 mil socias y socios de 430 comunidades ubicadas en 24 municipios de la sierra poblana y en tres de Veracruz. Está integrada por indígenas y mestizos. Pero la mayoría son nahuas y totonacas, y seis de cada diez cooperativistas son mujeres.

Hay de todo en la organización: participan campesinos con y sin tierra, jornaleros, artesanas, artesanos, maestros, maestras, albañiles, carpinteros, estudiantes, amas de casa y niñas y niños. Una milpa organizativa donde se ven hombres y mujeres, indígenas y mestizos, niños, jóvenes y viejos. Y dicen que por la Tosepan ya pasaron tres generaciones y van por la cuarta.

Tal diversidad humana -igual que la variedad de quelites, frijoles, calabazas, xocoyoli, chiles y maíces que conviven en la milpa- tiene buen acomodo en la Unión. Ahí caben todos, menos la mala hierba, que son los coyotes y los caciques, que son los coyotes y los caciques, y ahora las transnacionales, las mineras, las hidroeléctricas, las petroleras...; viejos y nuevos enemigos que desde hace décadas amenazan a la población macehual de esta región.

La organización no sólo es una milpa donde florecen personas variopintas en edad, género, ocupación e idioma, también lo es por las múltiples y muy diferentes actividades económicas, sociales, educativas, culturales y lúdicas a las que se dedica, pues hasta una orquesta infantil, la Banda Sinfónica Yeknemilis, anima las asambleas y festejos de la Tosepan.

La Unión es un ensamble de nueve cooperativas. Unas son empresas productivas, comerciales y de financiamiento; y otras

de servicio social que se ocupan del abasto de productos básicos, salud, educación y vivienda. Todas comparten el propósito de mejorar la vida de las familias y comunidades serranas, y en conjunto se empeñan en alcanzar la Yeknemilis que en náhuatl significa vida buena o buen vivir.

Este modo de ser evoca una alegoría de por allá. Los nahuas de esta sierra conocen bien al cien pies, sólo que ellos saben que en realidad sólo tiene veinte patitas. Pues bien, este veinte pies es el ejemplo que ellos han querido seguir. "No debemos depender de un solo producto, de una única actividad, porque cuanto mayor sea nuestra diversidad, menos vulnerables estaremos. Por eso hemos querido caminar sobre muchas patas como lo hace el *petasolkoatl*". Así lo han hecho.

Dicen que la Tosepan es además de una milpa organizativa una gran familia que se preocupa por el bienestar de los suyos. Y cuando hace falta también hace milpa o familia ampliada con otros grupos del campo y la ciudad, también pone sus saberes, capacidades y recursos al servicio de los demás.

Este espíritu se dejó notar en los recientes e infaustos terremotos de septiembre cuando voluntarios de la Tosepan, brigadistas del Centro Universitario para la Prevención de Desastres Regionales (Cupreder) y el Centro Universitario de Participación Social (CUPS) de la Universidad Autónoma de Puebla fueron a ayudar a dos comunidades devastadas, ubicadas en cerros cercanos al Popocatepetl: San Francisco Xochiteopan, del municipio de Atzitzihuacan, y Santa Cruz Cuautomatitla, de Tochimilco, una en Puebla y otra en Morelos, separadas por barrancas.

El trabajo conjunto cuajó en una iniciativa de nombre *Tamakepalis*. Se trataba de construir casas con bambú para aliviar el dolor de la gente que perdió su hogar mientras que sus pertenencias quedaron bajo los escombros y al filo de un cerro desgajado.

La Tosepan llegó al desastre con su larga experiencia en edificar viviendas campesinas sustentables y en el uso constructivo del bambú. Las y los cooperativistas donaron productos de sus parcelas, además de víveres, ropa, medicina y dinero. De esta manera, en apenas dos días los de la Unión lograron edificar la primera vivienda en San Francisco Xochiteopan.

Y la tarea seguirá. Porque seguramente *Tamakepalis* concitará otras colaboraciones y reunirá faenas, recursos, ideas, para echar la mano a muchos más pueblos heridos por el abandono y el sismo. Hogares nuevos construidos entre muchos, como quién en su comunidad hace milpa con los vecinos. 🌱



La diversidad tiene buen acomodo en Tosepan. Caben todos, menos la mala hierba: coyotes, caciques, transnacionales, mineras, hidroeléctricas, petroleras...

FOTOS: Lorena Paz Paredes

# Con lluvia de semillas celebran la vida en la sierra de Puebla

Rosario Cobo Instituto Maya Aldegundo González Responsable del *Kaltaixpetaniyoyan*, Unión de Cooperativas Tosepan

Hace un año, el 19 de noviembre del 2016 en Cuetzalan, el Consejo *Altepetajpianij* (Los guardianes del territorio), en el que participan representantes de 32 comunidades de los municipios Cuetzalan, Yaonahuac y Tlaltauquitepec, acordó en asamblea pública hacer una clausura popular definitiva, mediante un campamento permanente, para impedir que la CFE siguiera construyendo la Subestación eléctrica Cuetzalan y la línea de alta tensión. Durante casi un año el permanecieron ahí, para oponerse de manera activa al proyecto.

En lo que constituye el territorio ancestral del pueblo macehual se han realizado más de veintidós asambleas en defensa de la vida a las que se sumaron gente de los pueblos tutunaku y mestizo de la sierra nororiental de Puebla.

El campamento se levantó el pasado 2 de octubre de 2017, tras haber echado para tras el proyecto de la CFE, en una acción simbólica de unidad y de celebración de proyectos de vida.

Casi un año se mantuvo. Brigadas de veinte y treinta personas de cientos de comunidades de la zona acudían “para vigilar que nuestro derecho al territorio no sea atropellado pues estas obras sólo servirían para abastecer a

los megaproyectos que pretenden asentarse en la Sierra Norte de Puebla”.

“Construimos una casa de bambú que resguardara las brigadas, con una habitación, una cocina, y un espacio para las reuniones, alumbradas con nuestro propio sistema de energía solar. Hicimos guardias alertando sobre los movimientos de la CFE o la entrada de maquinaria, y ahí, junto al campamento sembramos una milpa de *tonalmil* (o maíz de sol) que cosechamos en septiembre”.

En julio del año pasado, el presidente municipal de Cuetzalan le dio el a la CFE el permiso de cambio de uso de suelo y construcción, ignorando el dictamen desaprobatorio de la obra que hizo el Comité para el Ordenamiento Territorial Integral de Cuetzalan (COTIC). El Consejo *Altepetajpianij*, apoyado por el COTIC, logró que el pasado 8 de septiembre el Cabildo de Cuetzalan se desistiera de renovar la licencia de construcción para la CFE, lo que significó la cancelación definitiva de la subestación.

El campamento unió la protesta ciudadana de los pueblos originarios macehual y tutunaku, junto con mestizos de una veintena de municipios de la sierra poblana y hasta de Veracruz. “Nunca nos imaginamos estar juntos, en el pa-

sado las diferencias nos separaban, pero la llegada de los megaproyectos nos unió. Hoy, si no estamos unidos nos chingan”.

Las amenazas de las mineras y las hidroeléctricas siguen presentes, pero esta victoria “nos alienta y nos fortalece”. Por eso, al desmontar el campamento las y los participantes, decidieron “celebra el proyecto de vida con una lluvia de semillas” en el terreno donde iba a estar la subestación. “Semillas de todo, pues ahí debe de germinar la vida, sepultando así el proyecto de muerte que la CFE pretendían imponernos”.



Las amenazas de mineras e hidroeléctricas siguen, pero esta victoria “nos alienta y nos fortalece”.

FOTOS: Rosario Cobo



Solidaridad internacional con el campamento de Tosepan.



Haciendo guardia.

*El campamento unió la protesta ciudadana de los pueblos originarios macehual y tutunaku, junto con mestizos de una veintena de municipios de la sierra poblana y de Veracruz: “Nunca nos imaginamos estar juntos. En el pasado las diferencias nos separaban, pero la llegada de los megaproyectos nos unió. Hoy, si no estamos unidos, nos chingan”.*

# Demodiversidad o la ecología de lo popular

Jorge Betanzos y Genaro Ruiz de Chávez Ediciones Akal México

El concepto *ecología de saberes y prácticas* es una invitación a hacer visible la diversidad, al enriquecimiento colectivo y a no desperdiciar ninguna experiencia social de resistencia. Esta es la base de las *epistemologías del sur* que, en palabras del sociólogo portugués Boaventura de Sousa Santos, “están relacionadas con la producción y la validación de conocimientos basados en las experiencias de resistencia de todos los grupos sociales que sufrieron sistemáticamente la injusticia, la opresión y la destrucción causadas

por el capitalismo, el colonialismo y el patriarcado”.

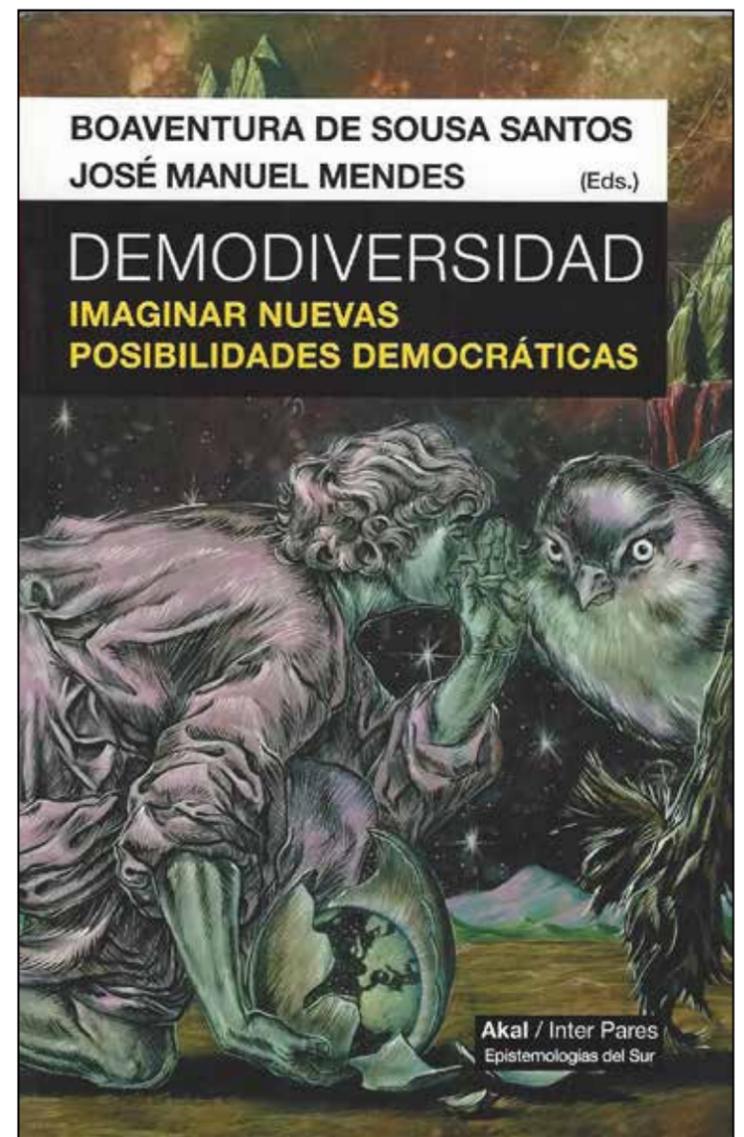
Al igual que las ecologías del sur, hacer milpa es abonar e incluir en una parcela diversidad de cultivos con técnicas tradicionales y en sinergia. El libro *Demodiversidad. Imaginar nuevas posibilidades democráticas*, coordinado por José Manuel Mendes y Boaventura de Sousa Santos, ejemplifica ambos conceptos. Este es el primer volumen de una serie que convoca distintas perspectivas para analizar la reinención de la democracia más allá del marco liberal, la refunda-

ción democrática y plurinacional del Estado, los derechos humanos en el contexto de la pluralidad de concepciones sobre la dignidad humana, las economías no capitalistas y del bien vivir, así como la participación intercultural en el derecho a la salud.

Esta antología surge de la necesidad urgente de reflexionar sobre la idea de *democracia*, de reconocer la ecología de los saberes democráticos y la posibilidad de alternativas para la emancipación social. Este libro trata sobre la “traducción” cultural de procesos realizados por colectividades mestizas, de prácticas indígenas para responder a problemas concretos de sus comunidades y atender desafíos comunes en circunstancias propias. Sin embargo, hay que aclarar que la propuesta que manejan los diversos autores no es diferenciar cada uno de los procesos de representación, sino señalar la capacidad de convivencia —es decir, de hacer la milpa— de generar momentos representativos y participativos.

*Demodiversidad* persigue incluir en el panorama aquellas formas de conocimientos que fueron relegadas por pertenecer a las minorías. Esto es posible a través de las *ecologías* que persiguen la “agregación de la diversidad a través de la promoción de interacciones sustentables entre entidades parciales y heterogéneas”, explica Sousa, con el fin de promover la articulación entre experiencias parciales y contextuales.

Este trabajo reúne veintidós lecturas sobre diversos procesos democráticos ejercidos desde diferentes coordenadas geográficas: aborda lo mismo las autonomías indígenas y la democracia intercultural en Bolivia, que la experiencia de Cherán en México; se ocupa de la resistencia y el autoritarismo en la India, así como de la democratización a raíz de la primavera árabe, por mencionar sólo algunas de las regiones y sus procesos. El con-



*Demodiversidad. Imaginar nuevas posibilidades democráticas.* Boaventura de Sousa Santos & José Manuel Mendes (Eds.) Ediciones Akal / ALICE. México, 2017. 672 págs.

cepto *demodiversidad*, o democracia de alta intensidad, se articula a partir del ejercicio real de una democracia capaz de abarcar las diferentes esferas que componen lo social —espacio doméstico, producción y mercado, comunitario y, finalmente, mundial.

“Los países que se proclaman democráticos son, de hecho, democracias de baja intensidad, sociedades políticamente democráticas y socialmente fascistas”, entendido este fascismo como “un conjunto de procesos sociales en los que un gran número de poblaciones se mantienen irreversiblemente fuera o son empujadas hacia fuera de cualquier forma de contrato social”.

El desafío de *Demodiversidad* es construir una respuesta al estado de las cosas, al mismo tiempo que ofrecer alternativas que refuercen las posibilidades democráticas y restrinjan o eliminen la reproducción del fascismo social.

La democracia dejó de ser algo pensado exclusivamente por y para las elites; cada capítulo de *Demodiversidad* así lo constata. La popularización de la democracia, como consecuencia de las luchas sociales, ha entrado en el imaginario popular. El éxito de la lucha contra el vaciamiento de los conceptos de democracia, emancipación, libertad e igualdad depende de la capacidad de las personas y de los colectivos para afirmar una democracia que continúe alimentando la imaginación y el inconformismo.

*Demodiversidad. Imaginar nuevas posibilidades democráticas* no es una antología trabajada desde el monocultivo. Es un fruto esperanzador que busca reivindicar la utopía de una democracia posbismal que permita descolonizar, desmercantilizar y despatriarcalizar las relaciones sociales. *Demodiversidad* es un sólido ejemplo de lo que significa hacer milpa desde el campo de las ideas. 🌱



ILUSTRACIÓN: Salvatore

*Demodiversidad. Imaginar nuevas posibilidades democráticas no es una antología trabajada desde el monocultivo. Es un fruto esperanzador que busca reivindicar la utopía de una democracia que permita descolonizar, desmercantilizar y despatriarcalizar las relaciones sociales. Es un sólido ejemplo de lo que significa hacer milpa desde el campo de las ideas.*



# MILPA EXPANDIDA

FOTO: José Carlo González / La Jornada

FOTO: Mariana Mendoza Mulato / CONABIO

Mariana Mendoza Mulato / CONABIO

# La milpa, origen de todas nuestras plantas cultivadas: Sarukhán

Cecilia Navarro

El doctor José Sarukhán, director de la Conabio y uno de los ecólogos más importantes del país, comparte en este número de aniversario algunas de sus reflexiones sobre la milpa y su importancia, no sólo por ser el espacio en el que se desarrollaron buena parte de las plantas con las que nos alimentamos, sino por ser uno de los mayores aportes culturales que hemos hecho al mundo.

**¿Por qué preservar el sistema de la milpa es tan importante en estos momentos en que el campo mexicano enfrenta tantas amenazas?**

Creo que es importante subrayar que, así como hay ecosistemas naturales, esto que llamamos milpa es un ecosistema inventado, creado por la gente, por los grupos que desarrollaron la agricultura. Es un invento agrícola, un ecosistema artificial, tiene que ser mantenido por la gente. Es el núcleo del desarrollo de la mayor parte de las plantas cultivadas que usamos para la alimentación básica del país, desde la calabaza, primera planta cultivada, pasando por frijol, los chiles y los jitomates.

La milpa surge del manejo de un ecosistema creado por diferentes grupos étnicos, en diferentes modalidades y diferentes áreas. No estamos acostumbrados a valorar

esto porque no nos lo dicen. Así como es importante mantener los ecosistemas naturales, tenemos que cuidar, mantener la milpa, que es la base del desarrollo de las plantas cultivadas de México. La milpa es uno de los grandes aportes de la humanidad no sólo de México sino del mundo. El maíz no se desarrolló en cualquier parte, surgió en una milpa.

Quizá este ecosistema se puede mejorar con algunos insumos en algunas regiones, pero no pensar que es un sistema tradicional que no sirve o no es productivo. Es un aporte cultural de enorme importancia: ha sido el origen de todas las plantas de las que vivimos en México y muchas partes del mundo.

**En *La Jornada del Campo* creemos que la milpa nos da muchas lecciones de vida, porque alienta la coexistencia de especies muy variadas y todas se ayudan entre sí. ¿Qué lecciones nos deja la milpa del campo para hacer milpa en la vida?**

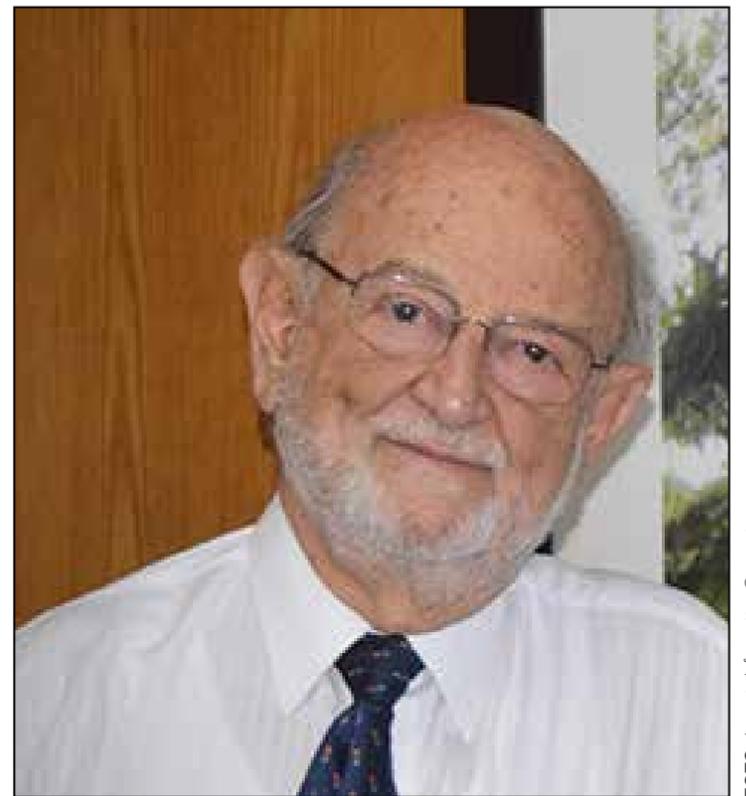
La milpa en el campo es un ecosistema diverso, no son cultivos solos, como los de Iowa, donde sólo hay una planta porque es lo único que voy a cosechar, quito todo lo demás para que no compita. Hay mucha evidencia de que los monocultivos tienen costos ecológicos, ambientales y económico

muy altos, no son sustentables, pueden serlo en algunos suelos y países, pero poco en México.

No podemos pensar que ese tipo de agricultura de tecnificación puede ser utilizada en cualquier parte de nuestro país, el resto tiene que considerar sistemas mucho más diversos, con muchas más plantas no sólo cultivadas. La diversidad da fortaleza a los sistemas naturales y a los manejados. Esa misma diversidad es lo que le da fuerza a una sociedad. Me temo que en este país hemos ignorado y subvalorado enormemente la diversidad cultural. Los grupos étnicos que tenemos han sido minimizados y hechos a un lado. Las culturas dominantes, española, criolla, y ahora los centros urbanos han dominado a estas comunidades y las han hecho aún lado, perdiendo una riqueza fenomenal e insustituible. Comparo la diversidad biológica con la diversidad cultural en términos de resistencia, de resiliencia, de la estabilidad que proveen a los ecosistemas naturales y los sistemas sociales.

**¿Cómo apoya la Conabio el sistema de la milpa?**

Primero, tratando de valorar los productos de ese ecosistema. La manera de valorarlos es conocerlos bien, no sólo saber que los quelites son quelites y los chiles son chiles. Un elemento importante de la diversidad biológica es la diversidad genética que permite la adaptación a diferentes condiciones ambientales. Con los cambios que estamos teniendo, por el calentamiento global o la pérdida de suelos, hay nuevas condiciones ambientales para el crecimiento de nuestras plantas cultivadas. La única manera de encontrar respuestas adecuadas para las plantas desarrolladas en México es conocer su adaptabilidad a esas condiciones. Necesitamos entender bien los cultivos y sus pa-



José Sarukhán.

FOTO: Agencia Informativa Conacyt

rientes silvestres, pues son reservorios de diversidad genética para dar respuestas con tecnología moderna, genómica, biología molecular.

Esto es importante para tener soberanía agrícola en México, no depender de compañías extranjeras, porque tenemos lo necesario aquí. Tenemos diversidad biológica, plantas cultivadas, parientes silvestres, tenemos grupos étnicos, 18% de la población que ha heredado por generaciones el manejo de estas plantas, tenemos capital humano científico. Tenemos que prepararnos más, para saber cómo utilizar estos enormes patrimonios que tenemos en México para el bien de nuestro país y de nuestras generaciones futuras.

**Usted ha sido claro en su oposición a la liberación de maíz transgénico en el país, ¿qué otro tema le preocupa en estos momentos?**

El tener una agricultura ecológicamente sustentable, pues si no es así se vuelve insustentable económicamente y socialmente. Hay que aprender a tener esa agricultura sustentable lo más rápido y más diversamente posible. El país tiene una diversidad ecológica fenomenal. No podemos tratar todas las regiones como una sola, hay que aprender a manejarlas de manera distinta, aprovechar sus condiciones para producir diversos productos, plantas útiles o alimentarias.

**La iniciativa de ley de biodiversidad genera enorme malestar entre organizaciones civiles, porque puede desproteger aún más a los dueños de los recursos naturales de este país, ¿cómo ve esta iniciativa?**

Yo creo que tiene que ser conocida, sustentada, discutida por toda la gente, hemos dado ideas, haría mal en decir que no hemos sido consultados, hemos dado nuestros puntos de vista, algunos han sido tomados, pero es cuestión de que toda la sociedad mexicana participe, porque la diversidad ecológica es un patrimonio de toda la sociedad, no nada más del grupo de quienes tenemos entrenamiento para trabajar en ello.

**¿Cómo fortalecer la economía campesina en la que se sustenta la milpa?**

Valorando ese conocimiento. Los grupos étnicos del país son portadores del patrimonio que México tiene. Es una ceguera enorme de la sociedad y de los gobiernos el no reconocerlos. Y, como proveedores de ese servicio fundamental que es la alimentación, y no estoy hablando de kilos de maíz y kilos de frijol, sino de la sustancia básica de la que nos hemos alimentado, deben tener apoyo y reconocimiento claro, fuerte y definitivo de la sociedad mexicana y los gobiernos. 🐦



Milpa en Hunucmá, Yucatán.

FOTO: Alejandro Isaél Jiménez Soberanis / CONABIO

*“La diversidad da fortaleza a los sistemas naturales y a los manejados. Esa misma diversidad es lo que le da fuerza a una sociedad. Me temo que en este país hemos ignorado y subvalorado enormemente la diversidad cultural. Comparo la diversidad biológica con la diversidad cultural en términos de resistencia, de resiliencia, de la estabilidad que proveen a los ecosistemas naturales y los sistemas sociales”.*

# Nuevas recetas para pequeños productores Milpas y árboles frutales

Antonio Turrent Fernández y José Isabel Cortés Flores

Casi dos tercios de la superficie de labor de México se explota en unidades de producción menores a cinco hectáreas. A partir de la convicción de que la pequeñez imposibilita su viabilidad, el gobierno mexicano ha instrumentado iniciativas para compactarlas en unidades mayores, hasta ahora sin éxito. La iniciativa más reciente, también fallida, fue la salinista, que reformó el artículo 27 constitucional para permitir la venta de la tierra ejidal.

En contraposición con la posición gubernamental, existe evidencia empírica de que hay viabilidad económica en esas unidades pequeñas. Un ejemplo es la experiencia del Plan Puebla, en el que se demostró la factibilidad de duplicar rentablemente la producción de maíz en pequeñas unidades de producción bajo temporal. Estos hallazgos hechos en Puebla, aunados al sistema tradicional de sembrar milpa intercalada con árboles frutales de los pequeños productores y al trabajo

*En contraposición con la posición gubernamental, existe evidencia de que en México hay viabilidad económica para las unidades productivas pequeñas.*

*Un ejemplo es la milpa intercalada con árboles frutales, experiencia que permite incrementar la producción en tierras de incluso un tercio de hectárea.*

experimental realizado por instituciones en el estado de Veracruz para proteger el suelo de ladera contra la erosión, dieron origen al desarrollo del sistema MIAF (milpa intercalada con árboles frutales).

En la foto primera se observa el sistema MIAF-durazno con maíz y frijol de mata en terreno plano, y en la foto 2 la interacción entre el maíz (mesocultivo) y el frijol (sotocultivo) y el aprovechamiento de la radiación solar.

Con el sistema MIAF-durazno se condujeron dos experimentos: uno bajo temporal y otro bajo riego, en terrenos del campo experimental

Valle de México, a partir del año 2002. Cada experimento constó de tres subexperimentos, uno por especie: maíz (mesocultivo), frijol de mata (sotocultivo) y duraznero (epicultivo). En ambos cultivos anuales se estudiaron los factores fertilización con nitrógeno, fósforo y potasio, densidad de población y genotipo. Se usó una matriz central compuesta rotatoria sin repetición anual, que fue repetida durante ocho años. El diseño fue de parcelas subdivididas. El tamaño de la parcela subdividida fue de un surco de 2.12m de largo. También se incluyó un espacio para los monocultivos de maíz y de frijol. Se usó una matriz central compuesta para

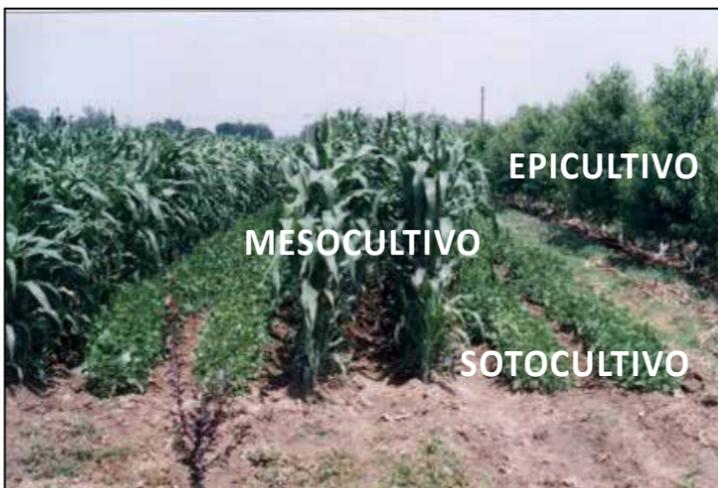
los factores N, P, K y distancia entre plantas a lo largo del surco para el duraznero. El diseño experimental fue de bloques al azar con dos repeticiones. La parcela constó de dos árboles. Se evaluó la producción de biomasa aérea en maíz y frijol, así como la producción de grano. En el caso del duraznero, se evaluó el peso y calidad del fruto a partir del segundo año de trasplante.

En el cuadro 1 se observan, en resumen, los rendimientos promedio de maíz y frijol bajo riego de los tratamientos maíz-MIAF y maíz-cultivo simple, durante cuatro años. Los rendimientos se expresan en ton/ha en los sistemas maíz-cultivo simple

y frijol-cultivo simple, en tanto que los rendimientos se expresan en ton/0.33 ha en los sistemas maíz-MIAF y frijol-MIAF. En el cuadro 2 se presentan los rendimientos promedio de maíz y frijol bajo temporal, durante cuatro años, con las mismas características en cuanto unidades que en el cuadro 1.

Debido a que el maíz-MIAF y el frijol-MIAF están sembrados en terreno de un tercio de hectárea mientras que ambos cultivos simples ocupan la totalidad de la hectárea, cualquier valor de rendimiento de maíz-MIAF o frijol-MIAF mayor a 33% del correspondiente a su cultivo simple, es una ganancia en eficiencia. En riego y en temporal, la ganancia en eficiencia fue mayor en el maíz (56% en riego y 60% en temporal) que en el frijol (40% en riego y 41% en temporal). Estos resultados podrían explicarse en términos del carácter de planta tipo C4 del maíz y C3 en el frijol, y el incremento en la radiación sobre el follaje del maíz (mesocultivo) y de un sombreado moderado sobre el frijol (sotocultivo) como se aprecia en la foto 2. Ya están disponibles algunos manuales sobre el sistema agroecológico MIAF.

La tecnología MIAF satisface el objetivo de incrementar la eficiencia de la producción de maíz y de frijol con respecto a los monocultivos correspondientes. 



Aquí se ve la interacción entre el maíz (mesocultivo) y el frijol (sotocultivo) y el aprovechamiento de la radiación solar



En esta imagen se observa un cultivo del sistema MIAF-durazno con maíz y frijol de mata en terreno plano.

**Cuadro 1. RENDIMIENTOS MEDIOS DE MAÍZ Y FRIJOL BAJO RIEGO, ASOCIADOS A DOS SISTEMAS DE CULTIVO DURANTE 4 AÑOS EN EL CAMPO EXPERIMENTAL VALLE DE MÉXICO, INIFAP**

Sistema	Rendimientos promedio (ton/ha) asociados con dos sistemas de cultivo en los años†:				
	2002	2003	2004	2005	Promedio
Maíz bajo riego					
Maíz-MIAF	6.4 (56%)‡	5.7 (70%)	5.1 (50%)	4.5 (54%)	5.4 (56%)
Maíz-CS	11.4	8.1	10.1	8.4	9.6
Frijol bajo riego					
Frijol-MIAF	ND§	1.0 (43%)	0.8 (38%)	0.6 (35%)	0.8 (40%)
Frijol-CS	ND	2.3	2.1	1.7	2.0

† Los rendimientos asociados con el sistema maíz-MIAF y a frijol-MIAF corresponden a un tercio de hectárea, mientras que los asociados al sistema maíz-cultivo simple y frijol-cultivo simple corresponden a una hectárea. ‡ En paréntesis el rendimiento expresado como porcentaje del rendimiento del cultivo simple en el mismo año. § No determinado

**CUADRO 2. RENDIMIENTOS MEDIOS DE MAÍZ Y FRIJOL BAJO TEMPORAL, ASOCIADOS A DOS SISTEMAS DE CULTIVO DURANTE 4 AÑOS EN EL CAMPO EXPERIMENTAL VALLE DE MÉXICO, INIFAP**

Sistema	Rendimientos promedio (ton/ha) asociados con dos sistemas de cultivo en los años†:				
	2002	2003	2004	2005	Promedio
Maíz bajo temporal					
Maíz-MIAF	1.9 (58%)‡	2.6 (65%)	3.0 (59%)	1.1 (65%)	2.1 (60%)
Maíz-CS	3.3	4.0	5.1	1.7	3.5
Frijol bajo temporal					
Frijol-MIAF	ND	0.8 (42%)	ND	0.7 (50%)	0.7 (41%)
Frijol-CS	ND	1.9	ND	1.4	1.7

† Los rendimientos asociados con el sistema maíz-MIAF y a frijol-MIAF corresponden a un tercio de hectárea, mientras que los asociados al sistema maíz-cultivo simple y frijol-cultivo simple corresponden a una hectárea. ‡ En paréntesis el rendimiento expresado como porcentaje del rendimiento del cultivo simple en el mismo año. § No determinado

# Chiapas: la experiencia de intercalar cultivos

**Francisco Abardía** Coordinador del Proyecto Sistemas Productivos Sostenibles y Biodiversidad, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) **Pablo Fregoso** Director General de CESOI, S.C.

Las proyecciones de la demanda mundial de alimentos han hecho que las influyentes agencias internacionales deshagan el camino y vuelvan la vista hacia la pequeña producción y encabecen su reivindicación como una pieza clave para el futuro del planeta. Tal vez la expresión más clara de ello sea la iniciativa del Foro Económico Mundial del 2012, denominada “La nueva visión para la agricultura en acción: una transformación en curso”, que tuvo como “socio de conocimiento” a la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO), organismo que en su documento *Cómo alimentar al mundo el 2050* hace una propuesta que “...presenta el potencial de generar más empleo, de ampliar el acceso a alimentos nutritivos y asequibles y de hacer un uso sustentable de los recursos. El resultado puede dar un nuevo ímpetu a las economías rurales al ofrecer una forma sustentable de ganarse la vida para varios cientos de millones de pequeños agricultores y una fuente de crecimiento económico con capacidad de recuperación para todos los países del mundo”.

La FAO inició en 2014 una intensa labor que busca “...reposicionar la agricultura familiar en el centro de las políticas agrícolas, ambientales y sociales en las agendas nacionales, identificando lagunas y oportunidades para promover un cambio hacia un desarrollo más equitativo y equilibrado..”

Estas preocupaciones parecen responder a la creciente incertidumbre económica y al hecho de que el cambio climático es un grave riesgo para la seguridad alimentaria.

Este entorno es el lienzo sobre el cual habrá que dibujar los elementos que caracterizan a las casi 5.5 millones de unidades de producción rural calificadas en nuestro país como agricultura de pequeña escala familiar, reconocidas como un segmento caracterizado por parcelas abandonadas, plantaciones y productores viejos, monocultivos, suelos erosionados, poca producción primaria, excesivo y mal uso de fertilizantes químicos, pérdida de biodiversidad, dependencia de productos foráneos para la alimentación, falta de oportunidades y alternativas de desarrollo, migración y erosión cultural, ausencia de mujeres y jóvenes, excesivo paternalismo

gubernamental, población expuesta a actividades ilícitas, problemas de salud pública por el consumo de alimentos chatarra, falta de tecnologías adecuadas a la condición del pequeño productor y transferencia deficiente de la disponible.

Esta condición está estancando los esfuerzos para detener la pobreza rural en América Latina e incluso muestra retroceso en algunos países, entre ellos México, de acuerdo con especialistas rurales convocado por la FAO y FIDA para plantear una nueva Alianza para la eliminación de la pobreza rural en América Latina.

Así pues, nos encontramos ante una compleja problemática en la cual se inserta la pequeña agricultura, una forma de producción que hoy se reconoce que puede jugar un importante papel para la generación de alimentos, que optimiza el trabajo familiar en el medio rural, que dinamiza las economías locales y de los territorios y que contribuye a la gestión del medioambiente y la biodiversidad.

## La experiencia

En este panorama se inscribe la experiencia de “Promotores del Auto-desarrollo Sustentable de Chiapas (Proasus, S.C.)”, quienes con el apoyo financiero de Banchiapas, Conabio, INAES, Sagarpa y Pronafin y el soporte del Colegio de Posgraduados (Colpos), aplicaron un modelo basado en principios diseñados por el Colpos, que se conoce como Milpa Intercalada con Árboles Frutales Diversificada (MIAF-D). Sus primeros resultados hacen abrigar la esperanza de que una tecnología como esta, de bajo costo y cercana a la práctica productiva de los pequeños campesinos, adecuadamente aplicada constituye una alternativa real para mejorar las condiciones de vida de los productores. Es un sistema agrícola y alimentario sostenible.

De acuerdo con la Sagarpa, “El sistema MIAF es un sistema agroforestal de cultivo intercalado, constituido por tres especies, el árbol frutal (epicultivo), el maíz (mesocultivo) y el frijol u otra especie comestible, de preferencia leguminosa (sotocultivo) en intensa interacción agronómica y que tiene como propósitos, la producción de maíz y frijol como elementos estratégicos para la seguridad alimentaria de las familias rurales,

incrementar de manera significativa el ingreso neto familiar, incrementar el contenido de materia orgánica, controlar la erosión hídrica del suelo y con ello lograr un uso más eficiente del agua de lluvia. En el corto, mediano y largo plazos”. Agregamos la palabra diversificada para dar a entender que se hizo una mayor diversificación de la parcela.

La evidencia disponible indica que este modelo responde plenamente a las preocupaciones sobre cómo enfrentar el cambio climático y cómo lograr un uso virtuoso de la biodiversidad, produciendo bienestar para quienes incursionen en esta forma de producción.

El MIAF-D es también un buen ejemplo de innovación social, ambiental y de gestión para programas institucionales que enfrentan déficit en su instrumentación.

En términos económicos, está acreditado que con la venta del fruto de aguacate de una hectárea se amortiza la inversión en tres años. Este caso corresponde a una hectárea de MIAF-D con aguacate en la comunidad de Icalumtic, municipio de Chamula. Adicionalmente se generan ingresos aún no cuantificados por otros cultivos.

Este sistema permite a los productores obtener ingresos en diferentes épocas del año. Por ejemplo, un grupo de la localidad de Ojo de Agua, municipio de Las Margaritas, pasó de generar ingresos sólo por la venta de maíz a una oferta diversificada con frijol, plátano, guineo, caña, tomate, chile, papaya, hoja de plátano, cebollín, entre otros productos. Falta que empiecen a cosechar y vender las frutas de 18 especies incluyendo el aguacate, planta con mayor volumen y rentabilidad. Una de las formas como podría mejorarse el aprovechamiento de las pequeñas explotaciones rurales es mediante una mejor distribución del tiempo de los productores a lo largo del año.

En Ojo de Agua la producción de maíz ha obtenido incrementos de 66.7%, pasando de 2,400 a 4,000 kg/ha, debido a las innovaciones productivas adoptadas, como la forma de sembrar, que pasó de hacerlo con distancias de un metro entre planta y planta con 4 o 5 gra-

nos de semilla, a sembrar a 20-30 centímetros, con uno o dos granos por planta, a fin de aumentar el número de plantas y aprovechar mejor la luz solar.

Ello se tradujo en que ahora 30% de la producción de maíz es para el autoconsumo y 70% para el mercado, mientras que el frijol se destina en 35% para el autoconsumo y 65% para el mercado. El mercado del maíz y frijol excedentes lo constituyen compradores que llegan a la comunidad y lo trasladan a Comitán y San Cristóbal. Se trata de una cadena corta agroalimentaria.

Respecto a la generación de empleos, con el MIAF-D se demanda 50% más de mano de obra, lo que supone la participación de toda la familia y en algunas épocas del año se contrata mano de obra adicional, lo que contribuye a evitar la migración y la desintegración familiar.

Otro aspecto fundamental para la economía campesina es que se genera una mayor diversidad de alimentos que mejoran la calidad de vida de las familias. Se tienen registros de diversidad en las parcelas que van de 11 a 72 variedades y que incluyen las básicas, así como hortalizas, frutales, especies, cobertera, medicinales y ornamentales; una parte importante son especies nativas.

En esta “biodiversidad que se come” en tres regiones del estado (Selva-Frontera, Los Altos y Centro) ha tenido gran importancia el manejo y rescate de especies nativas: maíz, frijol, calabaza, quelites, de los básicos; plantas medicinales como el epazote, el chikin-burro, la hierba yaten y la moringa; especies frutícolas como las anonáceas, cacao, chicozapote, guayaba y papaya, y, dentro de las hortalizas, chiles, tomates, tubérculos y especies de hoja como el chipilín.

La composición de las parcelas muestra la manera como las familias combinan los diferentes tipos de productos de acuerdo con sus necesidades y prácticas, y que en el modelo implementado cada uno toma decisión con base en sus conocimientos.

Es previsible que, a partir de los impactos en su bienestar, los productores hagan ajustes en integración de las parcelas, tomando

en cuenta el mercado y aprovechando las cadenas cortas de comercialización.

Lo anterior acredita que este modelo productivo alienta la biodiversidad y el bienestar de las familias involucradas.

Otro aspecto central es la sostenibilidad ambiental de este modelo. El MIAF-D tiene referencias positivas en cuanto a la mitigación de los efectos del calentamiento global, pues tiene la capacidad de capturar y secuestrar carbono en la misma magnitud que un bosque, lo cual indica que es un sistema sostenible. De acuerdo con el Colpos, una hectárea en parcelas de maíz, frijol y durazno bajo el sistema MIAF captura 6.2 toneladas de carbono en Oaxaca en 2005.

Un buen manejo del suelo es fundamental en este sistema, sobre todo cuando se trata de la producción de alimentos en territorios de laderas y conservación de los ecosistemas. El sistema MIAF-D tiene la capacidad de retener suelo dentro de la tasa permisible de pérdida de suelo respecto al sistema milpa tradicional, pues, de acuerdo con la aplicación de la Ecuación Universal de Pérdida de Suelo, con una pendiente de 10% o menos, en Las Margaritas se pueden perder 267.8 toneladas de suelo en una hectárea de maíz tradicional, en tanto con el sistema MIAF-D, la pérdida es de 0.7 toneladas. Con pendientes de entre 11% y 30%, la pérdida de suelo se estima en Aldama que asciende a 953.3 toneladas, en tanto con el MIAF-D es de 16.6 toneladas; y cuando la pendiente supera el 31%, en Cacahuatán, se estarían perdiendo 9,516 toneladas contra 23.8. Con esta alternativa agroecológica en condiciones de ladera es posible producir más alimentos, generar ingresos adicionales, conservar la biodiversidad y contribuir a la contención de los efectos del cambio climático.

## Algunos apuntes y aprendizajes de la experiencia

Uno de los diseñadores de este modelo productivo resalta que se basa en la diversidad que caracteriza la producción campesina y que, por tanto, no puede encontrar respuesta en las acciones gubernamentales de que se dispone. Es decir, no se puede atender con un “paquete tecnológico”.

Y así lo explica Armando Bartra: “...entre los pequeños y medianos productores agropecuarios la especialización es una anomalía”.

Se trata de la milpa que, siguiendo con Bartra, se hace cuando se produce “mediante sutiles policultivos”. El MIAF reconoce la diversidad articulada y virtuosa que caracteriza al campesino. →



FOTO: Proasus Desarrollo

Mujeres trabajando en las parcelas de milpa intercalado con árboles frutales.

→ En Hacienda Milpa. Diversificar y especializar: estrategias de organizaciones campesinas, Bartra agrega: "...hacer milpa es aprovechar la diversidad natural mediante una pluralidad articulada de estrategias productivas, unas de autoconsumo otras comerciales, que incluyen tanto las semillas nativas como las mejoradas, que recurre tanto al monocultivo como a los policultivos y emplea las tecnologías de vanguardia, pero también los saberes ancestrales".

Podemos afirmar que existen evidencias de la pertinencia actual de este modelo productivo y es de esperar que todavía se alcancen mejores resultados.

Un apunte importante tiene que ver con el hecho de que la posibilidad de gestionar -no así la práctica productiva, que les es consustancial- es lejana para los pequeños productores, pues la compleja y

cambiante reglamentación que rige a los programas gubernamentales hace imposible que por sus propios medios puedan acceder a los mismos. Ha tenido que ser un intermediario con un pie dentro de las comunidades y otro en los intrincados procesos gubernamentales, el que ha hecho posible que esta experiencia inicie y se sostenga a lo largo de más de un lustro.

Otra cara de la moneda son los abundantes gestores que, trabajando a nombre propio o de algunas organizaciones, medran con las necesidades de los pequeños productores y se benefician de la intrincada maraña de regulaciones que la administración pública ha ido construyendo alrededor de los programas que pueden impulsar este tipo de iniciativas.

También resulta evidente que los programas que conforman la "oferta institucional" no apo-

yan iniciativas como esta por su enfoque mono productor o bien porque se trata de subsidios que tienen como requisito central la condición de pobreza, cuando lo que se requiere es una lógica de fomento.

Es así que su construcción ha exigido tener la capacidad de gestión ante ventanillas y reglamentaciones diversas, buscando formular expedientes y proyectos que en su esencia permitan tanto darle continuidad a la iniciativa como cumplir con la diversidad normativa. Es algo de la mayor complejidad.

Superada la barrera de la gestión y disponiendo de los recursos financieros, empieza la tarea de poner en marcha la iniciativa, de desarrollar las nuevas capacidades no por la vía escolarizada, sino de acuerdo con la forma campesina de aprender haciendo y observando. El intercambio horizontal de saberes ha sido esencial.

Tal vez el elemento de mayor relevancia en este punto es disponer de una asistencia técnica de calidad y sostenida, para lo cual la mezcla del trabajo de Proasus y el Colpos hacen la diferencia, pues generalmente este tipo de apoyos sostenidos y de alta calificación no están disponibles.

Es evidente el agotamiento del modelo de atención a la población rural centrado en las transferencias condicionadas. Es necesario volver la vista a la creación de capacidades para desarrollar emprendimientos productivos sostenibles. Ahí esta iniciativa puede competir por el apoyo de organismos nacionales e internacionales.

Nos encontramos pues ante un claro ejemplo de innovación social, entendida como "...la generación de nuevos productos, servicios, procesos y/o modelos que simultáneamente satisfacen las necesidades sociales, crean nuevas relaciones sociales e incrementan la capacidad de acción de la sociedad...", de acuerdo con Edwards-Schachter. Esto para el sector público supone empezar a desarrollar formas de trabajo más inteligentes, integrando, por ejemplo, la protección del medio ambiente de manera transversal en las acciones orientadas a impulsar el desarrollo económico y social. Y resulta indispensable en este momento de crisis de confianza hacia las instituciones gubernamentales, en las que se requiere una profunda reflexión sobre nuevas y mejores formas de generar valor público.

Las reflexiones más recientes para encontrar alternativas a la situación que hoy enfrenta la pequeña producción rural apuntan en la misma dirección. Así lo explica Julio Berdegú: "Las estrategias de reducción de la pobreza rural fueron creadas el siglo pasado, y están basadas en supuestos que ya no son necesariamente válidos. Necesitamos soluciones del siglo XXI a este problema".

Alain de Janvry por su parte decía: "Hay que ir más allá de la tecnología agrícola y el acceso a la tierra y pensar en la transformación de los sistemas de producción. El objetivo fundamental es permitir a la gente hacer un uso productivo de su tiempo durante todo el año, y no depender sólo de los ciclos agrícolas".

Esta propuesta está a la vanguardia para atender a este segmento de productores rurales y seguiremos trabajando en la construcción de un modelo de intervención diferente como el que empieza a perfilarse en esta experiencia.

Tenemos claro que en la situación crítica que atraviesan las finanzas y programas gubernamentales, las posibilidades de asegurar la continuidad descansan en reforzar la documentación de los resultados, para acreditar la buena aplicación de los recursos públicos.

### Una peculiar forma de terminar

Hicimos este escrito en medio de la conmoción que hoy nos agobia. Mientras lo redactábamos tuvimos que interrumpir para refugiarnos. Amanecimos en medio de un antinatural silencio urbano; nos cruzamos en la calle con la solidaridad expresada en jovencísimas mujeres y hombres equipados con guantes, cascos y botas yendo a ofrecer su apoyo a donde se requiriese; vimos carritos repletos de supermercado con productos destinados a los modernos héroes voluntarios, participamos en reuniones de trabajo que al final sustituyeron las hojas y papeles por una larga fila de panes, jamones y aderezos para los voluntarios, con la naturalidad que no repara ni regatea lo que puede y tiene para sumarse a la fuerza que hoy moviliza las mejores energías nacionales y que obliga a repetirnos ese mantra que tan recurrentemente hacemos nuestro últimamente y tan necesario para no desfallecer: "...en tanto que dure el mundo, no acabará, no terminará la gloria, la fama de México-Tenochtitlan" (Memoriales de Culhuacán). 🍌

## TODO EMPIEZA CON RELACIONES DE CONFIANZA

No podemos cerrar sin reconocer el trabajo hecho para llegar a estos resultados: tiene que ver con la forma como Proasus ha llevado a cabo la instrumentación de este proyecto, su "modelo de intervención", elemento sustancial para explicar esto que hoy reseñamos.

La intervención de Proasus se resume en los siguientes pasos:

1. Capital relacional. Las relaciones se establecen con agentes de desarrollo o líderes comunitarios, a través de los cuales se hace el acercamiento a las comunidades para identificar productores interesados en proyectos estratégicos para lograr el autodesarrollo sustentable y sostenible.
2. Promoción. Una vez identificados los actores interesados en pueblos y comunidades se hacen visitas informales de convivencia.
3. Identificación de los recursos. Con los actores interesados se identifican los recursos con que cuentan (naturales, económicos y humanos).
4. El qué. Se identifican y priorizan los posibles proyectos en función de la ob-

tención de un ingreso remunerado y se genera un ambiente en el que participan todos los integrantes de la familia ("trabajo de cocina"), para revisar las opciones. A partir de este intercambio, se definen algunas propuestas.

5. Intercambio de experiencias. Una vez que el grupo o familia define la idea de proyecto se instrumenta un proceso de acompañamiento para que conozcan experiencias exitosas, relacionadas con la actividad de su interés, donde:
  - a. Los productores intercambian saberes en su lengua.
  - b. Conocen el ciclo productivo.
  - c. Revisan los insumos que necesitan.
  - d. Estudian qué problemas se presentan en el ciclo productivo.
  - e. Identifican posibles canales de comercialización del producto en cuestión.
  - f. Analizan si es rentable o no la actividad productiva.

De esta manera se genera un ambiente de confianza entre actores y técnicos de Proasus que permite identificar el grado de compromiso para continuar con el proyecto. Se establece que la meta es lograr re-

sultados similares a los de las experiencias que visitaron.

6. Se establecen formalmente las relaciones de trabajo. Los productores aceptan establecer un compromiso de confianza-trabajo con Proasus.
7. Se concreta la propuesta en Proyecto. Proasus elabora el proyecto para su gestión.
8. Gestión. Las relaciones con actores claves de las instituciones públicas se construyen con invitaciones a recorridos para que conozcan los resultados obtenidos. Los productores platican, preguntan y conviven. Es decir, se sigue utilizando el mecanismo de capital relacional a otros niveles.
9. Ejecución y puesta en marcha del proyecto. Es un proceso conjunto entre la agencia y el grupo de trabajo para garantizar:
  - a. Que se apliquen los recursos de acuerdo con los conceptos autorizados en el proyecto
  - b. Que se obtenga la mejor calidad al menor precio posible.
  - c. Proasus permite que la puesta en marcha del proyecto lleve su tiempo de acuerdo con las capacidades

del grupo, sin dejar que se descuide. La conducción la lleva el equipo técnico.

10. Capacitación. Un elemento central es la formación de capacidades a través de especialistas, con el objeto de que el grupo se apropie de su proyecto bajo el principio de aprender haciendo. Además, se mantiene el intercambio de experiencias con otros grupos y se les capacita en nuevas actividades con la finalidad de diversificar sus unidades de producción.
11. Seguimiento. La continuidad se da mediante un trabajo de seguimiento y acompañamiento, que consta de dos aspectos:
  - a. Se da seguimiento al proceso del proyecto y se trabaja en toda la cadena productiva.
  - b. Se discute con el grupo de trabajo la posibilidad de nuevas gestiones con propuestas integradoras a la unidad de producción.
12. Comercialización. Se buscan mercados para la producción de los grupos de trabajo y se construyen mecanismos de comercialización donde Proasus ayuda para el flujo de información y el producto entre el productor y el comprador.

## Canciones del maíz

[Los cuatro maíces]

Cuatro maíces hay:  
negro

blanco  
amarillo  
colorado.

Maíz negro  
como el cuervo.

Maíz blanco  
como la flor blanca.

Maíz amarillo  
como la luz del sol.

Maíz colorado  
como la sangre.  
como la sangre  
como la sangre.

[Canción de agradecimiento]

Rozar  
pizar  
limpiar

la roza  
la limpia.

Trozar los elotes  
mientras alguien muele  
muele muele  
muele muele muele.

Llega el hambre  
se come se come  
se come se come.

Se levanta el hombre y da  
gracias al cielo.

[Se siembran juntos]

El sol dijo:

El maíz es mujer  
el picante es hombre.

Se comieron al maíz y lloró el  
picante.

Quería que lo comieran  
también  
quería.

El maíz es mujer  
el maíz es mujer  
el picante es hombre.

Dizque el sol dijo:  
Donde vaya el maíz irá el  
picante.

¡Ay, maíz!  
¡Ay, picante!

[Al madurar la siembra]

Dios del Cerro:

Ya sembré  
ya regué  
semillas del rayo  
comida del mundo.

Se dio  
sazonó  
se dio  
sazonó.

Relámpago del rayo  
neblina del rayo.

[Siembra y trabajo]

Riego siembro  
siembro crece  
crece florece  
florece se seca.

Milpa milpa  
creció se secó.

Milpa milpa  
ahora ofrezco a todos:  
lo que tengo  
lo doy

que reciban lo que doy  
que reciban lo que

habla

el hombre del cerro  
de la tierra  
una palabra  
una palabra una, →

# ¿Monocultivos milperos? Una transición posible

Víctor Suárez Carrera ANEC @victor\_suarez

**D**el total de la superficie de cultivos anuales del país (12.6 millones de hectáreas), 95 por ciento se dedica a la producción de granos (maíz, sorgo, frijol, trigo, cebada, soya y arroz). De acuerdo con la *Encuesta Nacional Agropecuaria 2014* del INEGI, 82 por ciento de las unidades de producción agrícola granelera utiliza semillas criollas y el resto siembra semillas mejoradas y/o certificadas; 68 por ciento utiliza fertilizantes químicos; 62 por ciento, herbicidas; 48 por ciento, insecticidas, y 27 por ciento de la producción se destina al autoconsumo. Un 30 por ciento de la superficie de maíz y frijol se cultiva bajo el sistema milpa mientras que 70 por ciento se siembra bajo el sistema de monocultivo.

Después de más de medio siglo de revolución verde, la lucha por la hegemonía en la agricultura mexicana fue ganada —aparentemente— por el sistema de monocultivo, aunque el sistema milpa resiste y está a la contraofensiva, incluso, *dentro* del sistema de monocultivo, como se verá enseguida.

*De la milpa al monocultivo*

A partir de los años 60 se adoptó el modelo de monocultivo como política de Estado y acto de fe para la “modernización” de la agricultura nacional y para sustituir al sistema milpa “atrasado” e “incapaz” de producir los alimentos requeridos por la creciente población urbana.

Para imponer el monocultivo el gobierno federal canalizó durante décadas grandes inversiones en infraestructura de riego, caminos, electrificación, investigación, educación agrícola superior, extensión, así como subsidios y créditos preferentes para maquinaria, semillas, fertilizantes y agroquímicos. La milpa fue estigmatizada y arrinconada en las montañas, laderas, selvas y zonas áridas, coincidiendo en la mayoría de los casos con las regiones indígenas del país. Todo para el monocultivo, nada para la milpa.

De esta forma, el monocultivo logró dominar la mayor parte de las unidades de producción graneleras del país, en sus dos variantes: a) monocultivo con todo el pa-

quete tecnológico (semillas híbridas certificadas, fertilizantes químicos, herbicidas, insecticidas, maquinaria agrícola, asistencia técnica, etcétera) y b) monocultivos con utilización parcial del paquete tecnológico: semillas criollas o mejoradas, fertilizantes químicos o abonos naturales; deshierbe manual, con tracción animal, mecanizado o con herbicidas; con o sin crédito, con o sin asistencia técnica; etcétera.

*El monocultivo en retroceso*

El monocultivo granelero entró en crisis a partir del abandono gubernamental del campo y el TLCAN a principios de los años 90, encontrando límites económicos, sociales y ambientales insalvables que se acrecentaron con el paso de los años.

Por un lado, la mayor parte de los productores perdió rentabilidad por el imparable aumento del costo del paquete tecnológico debido a: i) la existencia de precios de monopolio de los insumos; ii) la devaluación del peso y la cotización en dólares de insumos, maquinaria y

energía; iii) la caída de los precios de las cosechas; y, iv) el creciente recorte a los subsidios agrícolas.

Por otro lado, el modelo de monocultivo profundizó la desigualdad social entre regiones y productores, beneficiando a una minoría de no más de 10 por ciento de las unidades de producción agrícola de los estados del norte. Asimismo, este modelo produce graves daños en la salud de los trabajadores agrícolas y alimentos con residuos de pesticidas y otras sustancias dañinas.

Por todo eso, el modelo de monocultivo alcanzó sus límites ambientales al incrementarse la evidencia científica y la percepción pública respecto a los daños ecológicos y calentamiento del clima que provoca. La contaminación del suelo, agua, aire, alimentos y el envenenamiento de los trabajadores agrícolas es cada día más inaceptable para la sociedad —contribuyentes y consumidores—, las leyes nacionales y los convenios internacionales.

El monocultivo es insostenible ética y políticamente. 🌽

*El monocultivo alcanzó sus límites ambientales al incrementarse la evidencia científica y la percepción pública respecto a los daños ecológicos y calentamiento del clima que provoca. La contaminación del suelo, agua, aire, alimentos y el envenenamiento de los trabajadores agrícolas es cada día más inaceptable para la sociedad, las leyes nacionales y los convenios internacionales. El monocultivo es insostenible ética y políticamente.*



Encuentro del Maíz.

## UN CAMBIO EN MARCHA

Es urgente y necesario transformar el modelo de monocultivo de la revolución verde.

La ANEC, cuyos socios en su mayoría son monoproductores de granos, ha emprendido la transformación del sistema de monocultivo de la revolución verde hacia un nuevo sistema de monocultivos más productivos, sostenibles, rentables, resilientes, de baja emisión de carbono y bajo control de los *productores organizados*.

Se trata de aplicar el modelo de agricultura campesina de conocimientos integrados y el manejo integrado de cultivos inducidos –modelo ACCI-MICI– al sistema de monocultivo y transitar gradualmente hacia un *monocultivo milpero* a través de las siguientes prácticas:

1. *Recuperar la diversidad y actividad biológica de los suelos, principalmente la microbiología funcional.*– En oposición al paradigma de los monocultivos de la revolución verde en el sentido de que el suelo es un medio inerte y con funciones de soporte, en el modelo ACCI-MICI el suelo es un ecosistema vivo, complejo y dinámico que hay que recuperar, activar y preservar. Para ello se requiere llevar a cabo las siguientes acciones: análisis de suelos, descompactación-oxigenación, incorporación de materia orgánica, inoculación de microorganismos funcionales (ver cuadro), incorporación de harinas de roca, adecuar pH y conductividad eléctrica. Es decir, restablecer la diversidad, activación y equilibrio físico-químico-biológico en los suelos es la base de sistemas agrícolas productivos, de bajo costo, sustentables y de mayor resiliencia climática.
2. *Sustituir nutrientes y medios de defensa derivados químicos por bioinsumos.*– Con la sustitución parcial o total de fertilizantes químicos por nutrientes naturales



Entre mazorcas, en San Lorenzo, Michoacán.

FOTOS: Adalberto Ríos Szalay / CONABIO

(humus, bioles, microorganismos fijadores de nitrógeno y solubilizadores de nutrientes disponibles en el suelo) se activa la microbiología de los suelos y se eleva la disponibilidad de nutrientes de los cultivos. Esto favorece el crecimiento del sistema radicular de los cultivos, lo que redundará en una mayor capacidad de absorción de agua y nutrientes. Para sustituir los herbicidas químicos, se promueve la remoción mecánica de las hierbas y/o el uso de ácido acético al 99% en emergencia temprana y/o el uso de extractos provenientes de plantas alelopáticas. Para la sustitución de insecticidas, fungicidas y bactericidas, se utilizan microorganismos antagonistas y entomopatógenos, engrosamiento de la pared celular (silicio y calcio) e inductores de resistencia vegetal (ácidos salicílico y jasmónico, entre otros). Todo esto permite la reactivación de la diversidad biológica (insectos, microbiología, lombrices) en los monocultivos y su entorno.

3. *Restablecer la rotación de cultivos, incluyendo cultivos de cobertura y descomposición in situ los rastrojos.*– Recuperación de las prácticas de rotación de cultivos y cultivos sucesivos y de cobertura para la fijación de nitrógeno, aporte de materia orgánica y protección de la humedad del suelo. Ejemplos: maíz-soya o frijol o garbanzo o nabo. En Sinaloa después del monocultivo de maíz podría sembrarse soya para promover la fijación de nitrógeno y la disminución de fertilizantes químicos, optimizar el uso de recursos disponibles, reactivar la económica local-regional y sustituir importaciones de oleaginosas. Asimismo, se impulsa la incorporación de materia orgánica al suelo a través de la descomposición acelerada de rastrojos *in situ* con aplicaciones de peróxido de hidrógeno y microbiología.
4. *Recuperar, mejorar y producir localmente la diversidad de semillas nativas e híbridas acriolladas.*– La diversificación de variedades de semillas utilizadas en los monocultivos permite avanzar hacia un manejo más resiliente y con menores costos. Las organizaciones de productores impulsan la recuperación, mejoramiento participativo y producción *local* de semillas nativas, así como la producción de híbridos acriollados.
5. *Establecer cortinas rompe vientos y reservorios de vegetación endógena* en torno a y dentro de los campos de monocultivo para la recuperación y activación de la diversidad biológica.

En ANEC consideramos posible y necesario transitar hacia un sistema de monocultivos bajo control de los productores organizados, con mayor productividad, menores costos, mayor rentabilidad, elevada resiliencia climática y disminución de emisiones de carbono.

¿Monocultivos con el espíritu de la milpa? ¿Una transición posible, sin idealizaciones ni voluntarismos? En ANEC creemos que sí. 🌱

→ una palabra.  
Juntos van el cerro y el hombre:  
la estaca el sembrador  
la estaca el sembrador  
el sembrador su estaca.

[Cantada para el maíz]  
Enterraron un maíz  
lo sembraron en la tierra  
llora porque lo enterraron.  
Un cacalote le oye llorar  
dentro de la tierra:  
escarba  
lo saca  
lo come.  
Ahora pediré al maíz  
que no lllore:  
a los tres días  
brotará  
seguirás tu vida.  
Ay ayay  
semilla semilla semilla  
ay ay  
no llores  
no llores  
vas a brotar vas a brotar.

[Floreció mi milpa]  
Mi milpa señorita huele mucho.  
Bonito están cantando las abejas en la espiga  
caminando en las hojas de la milpa.  
Voy a darles de comer a mis animalitos:  
primero al cuervo  
al tejón  
a la ardilla.  
Están alegres los hijos del campo y los montes.  
Estoy contando mi trabajo  
mi semilla  
Llovizna del cielo  
llovizna de la neblina.  
El rayo platica con mi trabajo:  
está oliendo a la flor señorita.

[Para cantar en medio de la milpa]  
Ya se dio la milpa  
amarilleó  
amarilleó.  
Ahora le pagaré a los dioses:  
voy a matar un guajolote  
voy a quemar el copal  
voy a encender las velas.  
Voy a adornar con flores  
el lugar donde muera el guajolote:  
sangre de guajolote  
para la tierra.  
humo de copal para el Norte y el rayo.  
velas para el sol.

[Canto de la langosta]  
Grita el *tocochil*  
ya sazonó la milpa  
ya sazonaron todas las milpas  
amarillearon  
amarillearon  
¡ay, la langosta!  
Verde nació la milpa  
verde creció  
secó se dobló  
hasta la cañuela se usó:  
sólo quedó la semilla. 🌱



Adalberto Ríos Szalay / CONABIO

El monocultivo granelero entró en crisis a partir del abandono del campo y el TLCAN a principios de los años 90.

# El traspatio: la milpa de las mujeres

Lorena Paz Paredes y Rosario Cobo

La milpa es territorio de los campesinos varones. Se dice que ahí mandan ellos. Aunque lo cierto es que las mujeres y los niños trabajan en la siembra, el deshierbe, la dobla y la pizca de mazorcas. Y cuando el jefe de familia o los hijos mayores no están, las mujeres se encargan de sacarla adelante.

En caso de marido ausente, para tener milpa ellas ocupan faenas de vecinos o contratan peones, dan a medias la parcela, o de plano hacen todas las labores apoyadas por sus hijos.

Esto último es difícil, porque aparte de que les falta tiempo por las muchas labores del hogar, las mujeres del campo y hasta de la

ciudad, tienen su propia milpa, un espacio donde ellas deciden, organizan, ordenan áreas y ponen y quitan plantas, árboles y animales como les gusta. Y si hay poco terreno siembran en tiestos. Macetas, ollas, botes de lámina con condimentos, verduras, flores, ocupan corredores, balcones y nichos insospechados.

A esta milpa femenina la conocemos como traspatio o solar, por ser un sitio cercano a la vivienda o dentro del patio de la casa. También se le llama huerto familiar y en el pasado los nahuas le decían *calmille*. El traspatio es un terrenito libre de construcciones, si acaso delimitado por árboles, bardas o simplemente por la buena convivencia con otros usos del espacio.

## Los traspatios sirven para todo

Son lugares multifuncionales de producción y de vida de las familias campesinas, ligados a sus necesidades de consumo, al tamaño y composición de la unidad familiar, a los ritmos y ciclos agrícolas, a los recursos naturales. Y sobre todo a los gustos y preferencias de las mujeres que son quienes los cuidan, administran y disfrutan.

Sin ir muy lejos, en Morelos, Elsa Guzmán ha documentado que el traspatio tradicional tiene distintas áreas bien acopadas pero sobrepuestas que funcionan para la producción de alimentos y flores, pero también para la convivencia, el descanso, el juego, la estancia y crianza de animales, como bodega, área de servicios domésticos (pileta para lavar, pretil para el comal, etc.) y productivos (para guardar herramientas, almacenar, secar o procesar cosechas, para abrigo de animales de trabajo).

Según la temporada, algunas de estas áreas, se vuelven almacén de aperos de labranza y herramientas, rastrojos y cosechas. Ahí también se desgranar las mazorcas, se despica la jamaica, se seca el cacahuete o se lava y asolea el café.

Al terminar estas faenas el mismo escenario se vuelve un espacio abierto para reuniones, convites o



Los huertos familiares sostienen la economía de las familias rurales.

FOTO: RMM

juegos; también sirve como salón de bodas o se acondiciona para alojar peregrinos. El traspatio es un ámbito múltiple, mudable y muy flexible en cuanto a dimensiones, formas y usos. Un espacio de trabajo que cambia según la temporada del año, el ritual, el ciclo agrícola y los tiempos de la vida familiar.

A diferencia de la milpa, donde conviven muchas plantas y se hace biodiversidad estacional por un ratito hasta que llega el tiempo de cosecha, el del traspatio es un proceso biológico ininterrumpido, un permanente caleidoscopio de vida vegetal que supera a la milpa más compleja.

En el traspatio hay variedad de recursos vegetales y animales que complementan la dieta familiar, dan seguridad alimentaria y algún dinero por ventas en pequeña escala de frutas, verduras, quelites o gallinas.

En el traspatio también se conserva y potencia la biodiversidad local, y los saberes y prácticas de abuelas y madres que tienen ahí

todo un anaquel de condimentos además de verdaderas boticas de herbolaria.

En temporadas se ven por ahí varones haciendo compostas, injertos y argamasas para curar plantas y animales. Y es que el traspatio es un laboratorio diminuto parecido a la milpa, pero más chico, donde se repiten consejos del pasado o se ensayan técnicas novedosas.

Y qué decir de los servicios ambientales. Hay en los traspatios entrañables microagroecosistemas hechos a fuerza de combinar especies vegetales y animales, donde se captura carbono, poquito, y se mejoran unos metros cuadrados de suelo. Además de que los expertos celebran los traspatios como valioso reservorio de material filogenético y de conservación de germoplasma *in situ*.

El traspatio es un universo principalmente femenino, ligado a las tareas domésticas y del cuidado, faenas que por razones culturales o de género, son responsabilidad obligada de las mujeres. El tiempo dedicado al traspatio continúa el del resto de los quehaceres domésticos, entre los que es central la provisión y preparación de alimentos que en parte provienen del solar. A diferencia de otros quehaceres que a veces pesan como simples obligaciones, el traspatio no es para ellas una maldición que acompaña su género. El traspatio es placentero. Ahí las mujeres tienen la libertad de decidir cómo va a ser su huerto, qué árbol sembrar, que hortalizas poner, qué animalitos criar.

Y diariamente se esmeran en alimentar, regar, desyerbar... en cuidar y mantener vivo el traspatio, alternando estos trabajos con los otros del hogar. Cierto que no son las únicas en este trajín, los varones adultos y niños y niñas cooperan ocasionalmente si se requiere fumigar, levantar un cerco, hacer zaguanes o cortar fruta. Pero a ratos.

Los traspatios; milpas de mujeres tan centrales para la vida como la parcela del varón. 🌱

*Las mujeres del campo, y hasta de la ciudad, tienen su propia milpa, un espacio donde ellas deciden, organizan, ordenan áreas y ponen y quitan plantas, árboles y animales como les gusta. Y si hay poco terreno siembran en tiestos. Macetas, ollas, botes de lámina con condimentos, verduras, flores, ocupan corredores, balcones y nichos insospechados.*



El traspatio es el espacio donde las mujeres deciden, organizan, ordenan, ponen y quitan plantas, árboles y animales como les gusta.

FOTO: Archivo

# Entre la soberanía y la seguridad alimentarias

Dr. Jorge Witker

Para ubicar en su real dimensión a la milpa como un modelo de producción agrícola familiar, es necesario señalar, aunque sea en forma somera, la distinción existente entre la agricultura industrializada y la agricultura tradicional.

Con la suscripción del TLCAN, en la década de los 90, y la reforma constitucional del artículo 27, en 1992, sobre tenencia de la tierra, se instaló en México una extendida agricultura industrializada que, más que modernizar el agro, le impuso un modelo importador de alimentos de baja calidad y mayoritariamente transgénicos (maíz amarillo, sorgo y soya).

La prometida capitalización del campo, con la privatización de los ejidos y comuneros, anunciaba paquetes tecnológicos (tractores, sistemas de riego, semillas mejoradas, herbicidas y fertilizantes) como compensación al desmantelamiento de las instituciones de apoyo que los pequeños y medianos productores agropecuarios ha-

bían tenido entre 1940 y 1980. En los hechos esto significó el inicio de las políticas aperturistas que culminan con el TLCAN y llevan posteriormente al fin de la soberanía alimentaria.

La otra agricultura, la tradicional de los pequeños productores, tiene como eje al maíz, grano emblemático de México, base de la dieta alimenticia, que lo tiene como centro.

*“Pero el maíz no se produce solo. Requiere de la colaboración de grandes contingentes de personas, quienes trabajan para preparar las tierras, cuidar los plantíos y realizar la cosecha. Gran parte de la cosecha de temporal presenta sus propios retos, requiriendo una intensa labor, con personas que no pueden ser pagadas por el valor de su tiempo o de sus esfuerzos, ya que el maíz, al parecer, no “vale” lo suficiente para costear el gasto. La pregunta, entonces, es ¿por qué la gente sigue trabajando en la milpa, unidad campesina tradicional donde gran parte del maíz de tem-*



Apoyar la milpa como unidad de producción familiar y regional es la ruta para lograr la seguridad alimentaria.

FOTO: Ecotlan

*Recuperar la milpa, como unidad de producción familiar y regional, con apoyos estatales reales y directos, debe ser la estrategia que coadyuve a la seguridad alimentaria de nuestros pequeños y medianos productores agrícolas nacionales.*

*poral criollo se produce, sino se le puede compensar correctamente?”.* (Barquín, David, “La soberanía alimentaria: el quehacer del campesinado mexicano”, 2002.)

En efecto, la milpa, como unidad de producción familiar, luego del deterioro de la agricultura industrializada, tanto en materia de seguridad alimenticia como de soberanía alimentaria, avizora recuperar su papel y legitimidad histórica en el campo mexicano. Por ello, la familia campesina, sin destino en la actualidad, encuentra en la milpa seguridad ali-

mentaria familiar, autonomía en la producción, multiactividades, identidad y continuación de las tradiciones.

Derivado de ella, al cultivo del maíz, generalmente criollo, crecen y anexos frijol, calabaza y chile, con lo cual se asegura, en la precariedad de un campo despoblado, parte de la alimentación familiar, pudiendo vender además los excedentes y reservar las semillas, que sí funcionan en la milpa, para los ciclos de siembra futura.

Al efecto, no está de más recordar que, del amenazado maíz criollo, derivan una variedad de platillos de amplia aceptación en la mesa de los mexicanos, como huarches, sopes, tlayudas, quesadillas, gorditas, pozoles, elotes, tlaxcales, esquites, tlacoyos, tamales, atole y pinoles.

Una nueva política agraria, relacionada con el interés nacional y que responda al momento actual, debe diseñar apoyos directos a las parcelas y milpas familiares, con lo que se aborda no sólo la pobreza alimentaria, sino que se fomenta el arraigo e identidad de los campesinos, desalentando la masiva migración urbana y extranjera.

A nivel oficial, la milpa tiene un reconocimiento legal expreso en el Proyecto Estratégico para la Seguridad Alimenticia (PESA), de Sagarpa y FAO, que, en el contexto de la campaña contra el hambre y la pobreza rural, propugna por lograr la autosuficiencia alimenticia microrregional, promoviendo un consumo balanceado de alimentos, con lo cual, las parcelas y milpas familiares presentan una gran oportunidad para recuperar su legitimidad social tradicional.

La milpa entra sin duda dentro de lo que la FAO define como seguridad alimentaria: *“existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, con el fin de llevar una vida activa y sana”* (FAO, 1996).

En conclusión, recuperar la milpa, como unidad de producción familiar y regional, con apoyos estatales reales y directos, debe ser la estrategia que coadyuve a la seguridad alimentaria de nuestros pequeños y medianos productores agrícolas nacionales. 🌱



La familia campesina encuentra en la milpa seguridad alimentaria, autonomía en la producción, identidad y continuación de las tradiciones.

FOTO: Matías Domínguez Laso / CONABIO

*La familia campesina, sin destino en la actualidad, encuentra en la milpa seguridad alimentaria familiar, autonomía en la producción, multiactividades, identidad y continuación de las tradiciones.*

# Un espacio primigenio de vida, autonomía y resistencia

Catherine Marielle Grupo de Estudios Ambientales (GEA AC)

Insistimos, porque nunca será suficiente: desde el origen se abren los horizontes. México es centro de origen y diversidad del maíz. Esta planta sagrada es muestra ejemplar e insustituible de la diversidad biológica albergada en los territorios bajo el cuidado esmerado de más de 60 pueblos originarios y millones de familias indígenas y campesinas, que contribuyen a mantener nuestro país entre los primeros megadiversos del planeta.

En estas tierras se gestó la agricultura hace más de nueve milenios. De la mano y del alma nació el maíz -calificado como la mayor invención humana después del fuego- en un largo proceso de domesticación de sus parientes silvestres, los teocintles, con mazorquitas de 5 o 6 granos, que conviven en las milpas. Ciclo tras ciclo, los cultivadores del maíz siguen recreándolo en una infinidad de

nichos agroecológicos que van desde el nivel del mar hasta 3000 metros de altitud. Tan sólo en México se cuentan unas 60 razas y miles de variedades adaptadas a muy diversos suelos, climas y gustos culinarios.

Bien común por excelencia entre todas las semillas campesinas, el maíz no está solo; su diversificación continua es en la milpa, junto con los frijoles, chiles, calabazas, tomates, quelites, yucas y decenas de plantas útiles -comestibles, aromáticas, medicinales u ornamentales-, y animalitos (chapulines, jumiles...) que complementan las dietas tradicionales, según las tierras y costumbres de cada lugar. La milpa es una verdadera hazaña agronómica y alimentaria: el frijol le da al suelo el nitrógeno que el maíz requiere en gran cantidad para crecer, y cuando es de guía se enreda en el tallo del maíz que

le da sostén; a su vez, las anchas hojas de la calabaza favorecen la conservación de la humedad en el suelo y limitan la competencia de hierbas menos provechosas. Por si eso fuera poco, combinados en la misma comida, maíz y frijol aportan todos los aminoácidos esenciales que necesitamos, es decir las proteínas; sólo falta complementar con otras plantas de la milpa, el solar campesino y la recolección, eventualmente algún ganado, ave, o productos de la caza y la pesca. La milpa es un complejo agroecosistema, espejo de la diversidad natural en cada paraje; asociación y rotación de cultivos, a veces intercalados con especies leñosas, frutales, magueyes, café, etc. Ahí se reflejan las sabidurías ancestrales, el conocimiento y buen manejo de suelos, aguas, semillas, plantas, árboles y territorios; los ciclos agrícolas que marcan el ritmo de la vida comunitaria.



El maíz no está solo; su diversificación continua es la milpa.

FOTO: Conabio

El maíz en milpa forma parte de los bienes comunes resguardados por los pueblos indígenas y campesinos, para sí mismos y para todo el pueblo de México y la humanidad. Es un cúmulo de saberes tradicionales y constantes búsquedas e innovaciones, una ciencia campesina recreada año con año por centenares de generaciones de mujeres y hombres del campo, que en comunidad cultivan sus sueños, experimentan y resisten, junto con sus semillas, a las presiones de los mercados, empresas y poderes en todas sus escalas, y a los cambios en los climas. Estos pueblos guardianes del maíz son los primeros que se han enfrentado por siglos a un sistema dominante que explota, despoja y expulsa a la gente. Por ellos, la milpa es historia, tradición, creatividad, paisaje, horizonte de vida; es capacidad de resiliencia ante los efectos del cambio climático (sequías prolongadas, lluvias intensas), pues las semillas sobrevivientes van guardando, ciclo tras ciclo, el recuerdo de su resistencia ante fenómenos extremos. Y con las prácticas agroecológicas la milpa se refuerza, se recobra la fertilidad de los suelos, se lucha contra la erosión, las plagas y enfermedades, las semillas invasoras... Se enlazan las memorias y los futuros posibles.

Enraizada en las culturas del México Profundo, la milpa hoy en día nos sigue señalando un camino posible para recuperar y fortalecer la autonomía alimentaria con base en la diversidad biocultural: diversidad de semillas nativas o criollas, libres de agroquímicos, de transgénicos y de patentes; diversidad de comida sana producto de una tierra sana; diversidad de modos campesinos de producir. Y con los esfuerzos más contundentes de todas y todos para desconectarnos de los mercados capitalistas, la milpa será también diversidad de opciones para acceder a alimentos campesinos, sanos y variados, que son la base de la gastronomía mexicana, reconocida como "patrimonio" cultural de la humanidad. La milpa nos brinda la mejor metáfora para el cambio civilizatorio que requerimos aquí y en el mundo: respeto a la diversidad de la Naturaleza; ayuda mutua entre plantas y animales, y entre los humanos que se dan la "mano vuelta" en el trabajo e intercambian libremente sus conocimientos y semillas; libertad de decidir qué sembrar, qué comer, cómo ahuyentar el "mayantle" que es la escasez, el hambre y la tristeza, cómo celebrar la vida, el agua, la cosecha. Es el espacio concreto y simbólico de la resistencia comunitaria, la sustentabilidad y el buen vivir.

LA MILPA ES UN COMPLEJO SISTEMA AGRÍCOLA Y CULTURAL CON MUCHOS SIGLOS DE EXISTENCIA. LA ROTACIÓN DE SUS CULTIVOS MANTIENE LA FERTILIDAD DEL SUELO Y REDUCE LA EROSIÓN.

**MILPA MEXICANA =**  
maíz + frijol + calabaza + chile + quelites

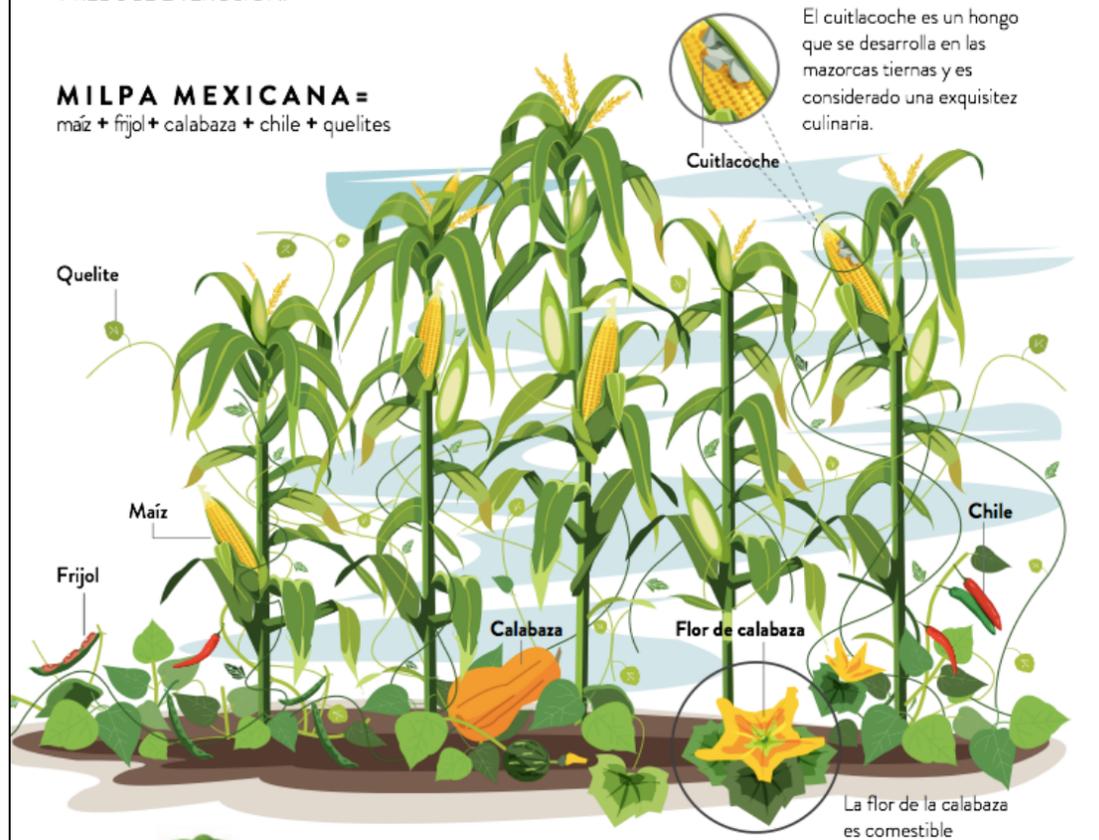


ILUSTRACIÓN: Proyecto AllMente

*El maíz en milpa forma parte de los bienes comunes resguardados por los pueblos indígenas y campesinos, para sí mismos y para todo el pueblo de México y la humanidad. Es un cúmulo de saberes tradicionales, una ciencia campesina recreada año con año por centenares de generaciones de mujeres y hombres del campo, que en comunidad cultivan sus sueños, experimentan y resisten, junto con sus semillas, a las presiones de los mercados, empresas y poderes en todas sus escalas, y a los cambios en los climas.*

# Los mitos del maíz

Elisa Ramírez

Abundan en la mitología mesoamericana fragmentos que nos hablan del maíz: de cómo llegó a este mundo y cómo se transformó. Son mucho más relevantes que los mitos donde se cuenta el origen de otros cultivos —los chiles son sangre de Cristo cuando huía y se espinó; los frijoles fueron ojos de un perro vivaracho; el camote blanco y el morado brotaron de los cuerpos de unos niños abandonados en el monte por su malvada madrastra; el chile y el tomate son producto de dos gotas de sangre del niño-maíz. Tampoco se habla mucho en los mitos de los sustentos que de por sí crecen en el monte, los que sólo se recolectan y son abundantes y relevantes en las dietas e industrias campesinas.

\*\*\*

Se cuenta que los dioses dieron el maíz al hombre, pero es más común que los ancestros se vean obligados a hallarlo. Nunca son los primeros en encontrarlo, otros son quienes dieron con él, escondido, enterrado, en algún lugar lejano: dizque lo trajo el zanate desde una milpa desconocida o que lo halló la zorra (se descubrió que lo comía por el aroma dulce y desconocido de sus flatulencias); dizque la hormiga arriera era la única que sabía por cuáles recovecos entrar a donde estaba escondido y tuvieron que amarrarle la cintura y torturarla hasta que confesó dónde estaba; que fueron el ratón o la tuza quienes royeron el cajón o el baúl donde lo habían guardado; o si no, que el rayo rajó la montaña o una enorme troje y por eso tomó distintos colores, al tatemarse aquellas primeras mazorcas.

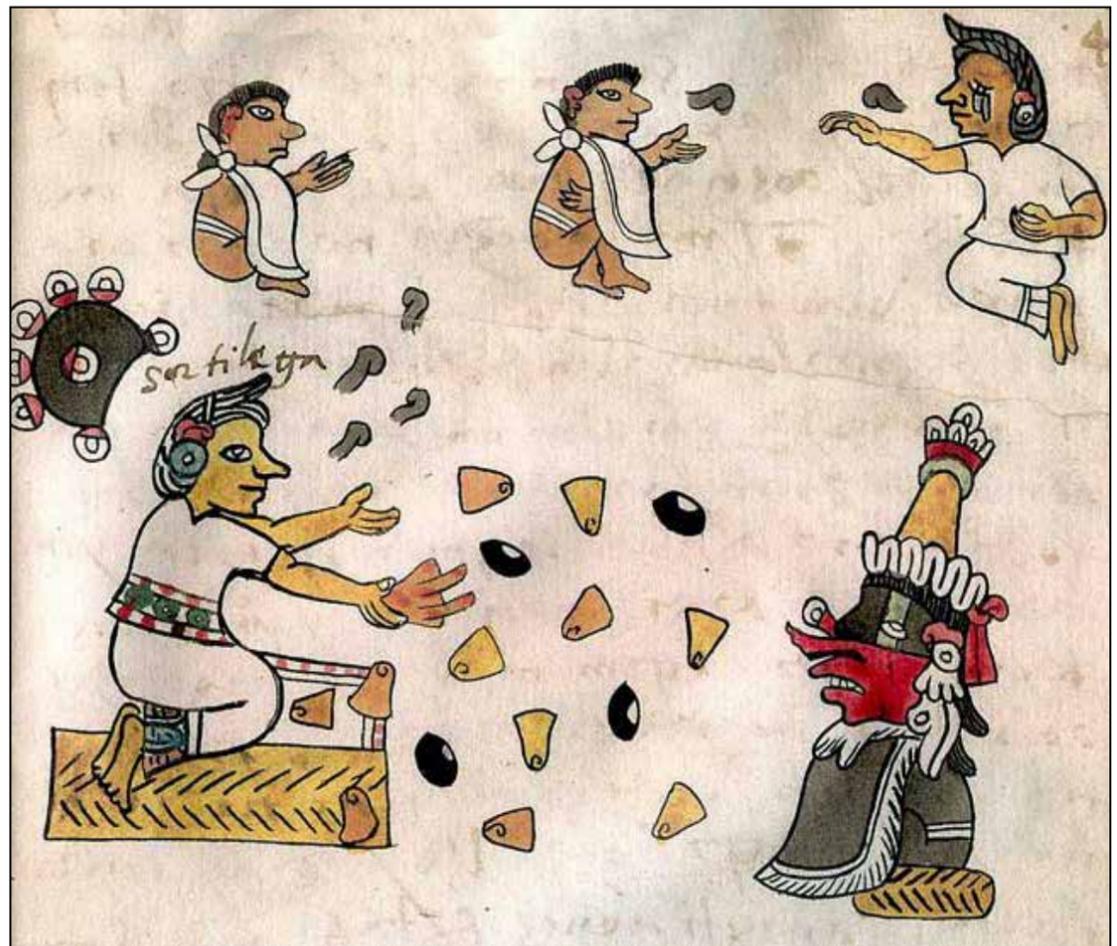
El maíz del tiempo mítico era distinto del que conocemos: más grande y rendidor. Una mata daba mazorcas por redes y con un solo grano de maíz o un solo frijol se saciaba el hambre. También se cuenta que las herramientas trabajaban solas, o que los primeros milperos tuvieron ayudantes mágicos —a veces animales, a veces partes de sus cuerpos. O sea que todos los sacrificios y trabajos del campesino no existían cuando el primer maíz llegó al mundo.

Entre los tzeltales, se cuenta que el señor Anjel —mezcla de lagarto de tierra, rayo y portento— tenía cuatro hijas: la Madre del Frijol,

de cabello muy negro, morena; la Madre de la Calabaza, de pelo más claro y gorda; la Madre de la Jícara, con la cara meca, y la Madre del Maíz, con el delantal manchado de masa y el pelo rubio. Tras muchas peripecias y variantes en este mito, encontramos que la mujer y su hijo menor se convierten en sol y luna. Así pues, en Chiapas la luna que miramos no tiene cráteres ni conejos: está pringada por moler la masa.

Entre los huicholes, el primer sembrador va en busca del maíz y le ofrecen en matrimonio a una de cinco Madres del Maíz. Se casa con el maíz amarillo y las hermanas muchachas-maíz —rojo, blanco, pinto y azul— llegan hasta el pueblo con su cuñado. La condición para tener el maíz primigenio —que apareció en montoncitos dentro del calihuey— era que la recién casada no debía ni moler ni trabajar durante cinco años. La suegra se enfurecía y la regañaba. La muchacha tuvo que obedecerla y al poner a cocer el nixtamal se le quemó el cuerpo; al moler la masa, se molió a sí misma. Regresó a casa de sus padres y cuando Watákame —el primer coamilero wirrática— fue a buscarla, la encontró muy lastimada.

Ya no quisieron que se la llevara, pero le dieron otra semilla que tuvo que sembrar durante cinco años antes de obtener el maíz verdadero. Igualmente, entre coras y mixtecos de Guerrero, se cuenta cómo hubo de sembrarse varias veces tamo, bagazo u otras semillas antes de obtener maíz verdadero. Esto señalan los mitos sobre el largo proceso de domesticación de las milpas, la transformación del teocintle —que no requería ser sembrado— en el maíz de mazorca. Las cosechas y el lapso que tarda en madurar generalmente se remiten a la huida del Cristo a quien persiguen los judíos en Semana Santa —cuando comienza la siembra. Para despistar



Sacerdotisa lanza el maíz. Códice Tudela.

a sus acosadores, pide a los milperos que cuando les pregunten por él, digan que pasó cuando apenas sembraba; luego hacía crecer a una velocidad milagrosa los sembradíos. Cuando los perseguidores pasaban por el mismo lugar, creían que les llevaba mucha ventaja. Semejante milagro se desvanece cuando lo atrapan. El sembrador grosero que contestó al fugitivo que sembraba piedras vio cómo su milpa se convertía en terreno pedregoso, donde nada podía prosperar.

La calabaza, el frijol y el maíz fueron los únicos alimentos que los ancestros metieron en la canoa que se salvó del diluvio. Son alimentos de antes, llegados hasta los sobrevivientes de una nueva era.

\*\*\*

Las grandes culturas de Mesoamérica aparecieron cuando los pueblos descubrieron la agricultura, nacieron al abrigo de las matas de maíz, entre sus hojas —casi como los tamales. Resulta lógico, pues, que los mitos humanicen al maíz. Los huicholes lo consideran una mujer y los veracruzanos —náhuatl, huasteco, popoluca, totónaco— cuentan que Sentiopil o Homshuk fue un niño.

Como persona, sufre la violencia de sus congéneres, que practican el canibalismo al comérselo. Y quien primero lo ingiere es la Madre Tierra —que en el mito suele ser su abuela. Antropófaga, malvada y cruel, la vieja contrasta con la idílica imagen de la Pacha Mama, madre protectora plácidamente dormida, como la representó El Corcito.

En estos relatos se cuenta también por qué los hombres no pueden regresar a la vida una vez muertos. La idea de un renacimiento desde la muerte, tras sembrar los cadáveres en el seno de la tierra, impera en todas las mitologías de nuestro país. Así, el niño maíz renace, toma venganza de quienes lo atacaron, lucha contra el rayo, otorga su sustento al hombre.

En el antiguo mito náhuatl, Sentiopil es Centéotl, quien al morir fue sepultado y de su cuerpo brotaron plantas útiles: de su pelo brotó el algodón; de sus orejas, los bledos; de su nariz, la chíja; de sus dedos, los camotes y de sus uñas el maíz.

No es el único en sufrir metamorfosis tras su muerte. Nakawé, que Carl Lumholtz llamó Madre-

Crecimiento, avisó a Watákame que vendría un diluvio y lo protegió. Es a ella a quien se ofrenda en el centro del coamil para que crezcan los sembradíos y abunde la comida. Esa es una de sus facetas, la otra es más siniestra: es una vieja que recoge a los niños en un cántaro y se los come. Los niños, asustados, escapan. Como cantaba en las fiestas, tomaba mucho y se emborrachaba. Ahogada de borracha, aprovechan para castigarla: le abren la cabeza, le sacan los sesos y le llenan el cráneo con hormigas, avispas y otros animales que pican. Cuando despierta, le dan de comer sus propios sesos, pero tiene tal jaqueca y sufre tal cruda que se tira de cabeza a la barranca. De los trozos desperdigados de su cuerpo crecen todos los sustentos que se recolectan en el monte, que nadie siembra, que son parte de su cuerpo y útiles para los hombres: camotes de monte, jícama, chiles silvestres, maguay de ixtle.

También la Chul, de los tepehuanes, cuyo marido es el armadillo, come a los emisarios que la invitan al mitote y los niños descuidados. En la fiesta se emborracha. El marido la regaña y los comensales la patean con tal fuerza que llega hasta China, donde pinta de rojo la seda con la sangre de sus víctimas.

La Naturaleza, además de madre benefactora, es una vieja canibal terriblemente vengativa, irracional, caprichosa. Si bien los hombres hacen cuanto es posible por domesticarla o apaciguada en los sembradíos con ceremonias y ofrendas, es irascible, impredecible, destructora e irracional cuando se atiene a su parte montaraz y salvaje, como lo ha demostrado últimamente. 🌽

*La Naturaleza, además de madre benefactora, es una vieja canibal terriblemente vengativa, irracional, caprichosa. Si bien los hombres hacen cuanto es posible por domesticarla en los sembradíos con ceremonias y ofrendas, es irascible, impredecible, destructora e irracional cuando se atiene a su parte montaraz y salvaje, como lo ha demostrado últimamente.*

# “De maíz su carne y su corazón”

Jesús Ramírez Cuevas

Las milpas hacen comunidad y dan sustento a los pueblos indígenas y campesinos. Las semillas heredadas de sus antepasados por miles de años y el modo de sembrarlo a través de la milpa, son bienes comunes imprescindibles para el sustento material y espiritual de la nación.

La milpa ayuda a mantener la integridad de los territorios y comunidades campesinas, y promueve la diversidad biológica, agrícola y cultural de México. Es una propuesta para un futuro sostenible y a la mano. El trabajo en milpa es el camino comunitario hacia la reconstrucción nacional.

En 2016 hice el documental “Corazones de maíz, la milpa nahuatl y totanakú” (producido por las Cooperativa Tosepan Titataniske y Monopie), un acercamiento a esas culturas. El documental aborda el origen mítico del maíz y la relación de los nahuatl y totanakús con el grano y su modo de hacer la milpa.

Estas notas son resultado de ese encuentro con nahuatl de la sierra nororiental de Puebla, “los que hablan la lengua de sonido agradable” y con totanakús, “la gente de tres corazones” de una región del Totonacapan.

## La hormiga roja y el Niño Dios Maíz

Cuentan los sabios nahuatl de la Sierra Nororiental de Puebla que el maíz nació en una cueva de la

montaña, donde lo pusieron los dioses. La hormiga arriera encontró el grano y se lo mostró a los primeros mexicanos y los guió hasta la cueva.

Según la tradición, el primer maíz fue rojo, los nahuatl lo llaman tsikataol, tsika-t, que significa hormiga arriera y taol.

Hay un héroe mítico entre los nahuatl, Sentiopil, el “Niño Dios Maíz”, que nació de un maíz rojo. Sentiopil enseñó a los primeros hombres a sembrar y a cocinar el grano, los adiestró en la agricultura y les dio la danza y la música para celebrar la vida y venerar a los ancestros.

En relatos, cantares y leyendas nahuatl y totanakús, el maíz es deidad, es la materia con que los dioses hicieron a los primeros humanos, es la razón del calendario agrícola y festivo.

## Del teocintle al maíz; de la recolección y la caza a la agricultura

Del teocintle nació el maíz, gracias a la sabiduría y el trabajo campesino milenario. La selección de semillas se hizo año, con año, por generaciones. Mejorando la planta, haciendo que el grano se fortaleciera y la mazorca se hiciera más grande hasta crear el maíz.

México es centro de origen del maíz; su cultivo permitió el sustento de poblaciones más grandes

y el surgimiento de las civilizaciones de Mesoamérica.

Desde su origen mítico, maíz y pueblos indios de México forman parte de la misma historia. Según la tradición, el hombre y el maíz fueron creados juntos. Con la agricultura el hombre creó el maíz y el maíz hizo al hombre mesoamericano, a través de la milpa.

En la intrincada orografía de México, la diversidad biológica coincide con la diversidad cultural. Hay maíces de tan distintos tipos, colores y tamaño, como pueblos y culturas indígenas.

En todo el territorio han evolucionado 64 razas y cientos de variantes, que se han adaptado a variados climas y geografías.

## “Nuestro sustento, que genera movimiento”

Al maíz en nahuatl se le llama “tlaolli”, “nuestro sustento”, “que genera movimiento”. La vida campesina gira y se mueve en torno al cultivo y aprovechamiento del tlaolli, de la milpa y otros cultivos.

Según los nahuatl “nuestra carne está hecha de maíz, frijol, chile y de todo lo que da la tierra”. Es tan profunda la relación de los totanakús con la madre tierra que al cuerpo le llaman tiyat liway, “tierra-carne”. Tiyat, significa tierra, nuestra madre que nos alimenta; y liway, nuestra carne. En el ciclo de la vida, al morir regresa el cuerpo a ella para alimentarla y nacer de nuevo en el maíz y las plantas de la milpa.

## La milpa del sol y la milpa del agua

Los nahuatl y totanakús son hijos de la tierra y de la milpa. La palabra milpa deriva del náhuatl milli, que significa “parcela sembrada”.

Milpa es la práctica milenaria de cultivo de los pueblos indígenas. Es un sistema de siembra tradicional del maíz que incorpora en la mis-



Maíz y pueblos indios de México forman parte de la misma historia.

FOTOS: Jesús Ramírez Cuevas

ma parcela frijol, calabaza, chiles, verduras, quelites y otras plantas.

La milpa tradicional encierra infinidad de saberes antiguos que se transmiten de generación en generación y continúan vigentes hasta el presente.

Año con año se mantiene la milpa, con la selección de semillas, la preparación del terreno, la siembra, la asociación de cultivos, la cocina tradicional, los rituales y festividades, la creación artística y el conocimiento de la naturaleza.

El trabajo en la milpa contribuye a la biodiversidad y al sostenimiento de la comunidad. La ayuda mutua entre las plantas se extiende a la ayuda mutua entre la gente.

## El maíz nació para toda la humanidad

El trabajo en la milpa generó prácticas comunitarias: la mano vuelta, el apoyo entre campesinos, el yo te ayudo y tú me ayudas... La reciprocidad.

Nahuatl y totanakús comparten la comunión con la madre tierra y hacen variados rituales para honrar lo sagrado, pedir en la siembra y agradecer la cosecha.

La milpa para los totanakús es la extensión del monte. Antes de sembrar piden permiso al dueño del monte y a la serpiente Kuxi luwa que cuida el cultivo.

Los nahuatl dejan que las mazacuatas cuiden la milpa. Celebran una ceremonia en la que con humo de copal bendicen las semillas y luego riegan con agua

bendita en las cuatro esquinas del terreno en donde colocan cruces de palma para proteger la siembra de plagas y tempestades o heladas.

La forma de cultivar el maíz está condicionada por la orografía: la mayoría de los campesinos de la región siembra en laderas y pequeñas planicies.

En la vida campesina los ciclos temporales y parte de las actividades religiosas y sociales giran alrededor de los tiempos marcados por la agricultura. La producción de maíz se fundamenta en la mano de obra familiar y el uso de tecnologías tradicionales, la producción es de autoconsumo y normalmente no alcanza para todo el año.

El calendario agrícola de nahuatl y totanakús marca dos siembras por año, el Tonamile y el Chopamile.

El Tonamile o milpa del sol, se siembra en invierno –el 12 de diciembre, día de Tonaltsin, nuestra madre tierra– y se cosecha en verano.

El Chopamile o milpa del agua se siembra en verano y se cosecha en invierno, de julio a diciembre, de la época de lluvias y el otoño a los fríos invernales.

Se prepara la tierra. Se seleccionan las semillas. Se siembra con coa. Tres meses después viene la doblada de las plantas para evitar que el viento y la lluvia las tumben y pueda seguir creciendo el maíz. Luego se cosecha y se guardan ya secas las mazorcas.

Por eso decimos: las milpas hacen comunidad y dan sustento a los pueblos indígenas y campesinos. 🌽



Según los nahuatl “nuestra carne está hecha de maíz, frijol, chile y de todo lo que da la tierra”.

*La milpa ayuda a mantener la integridad de los territorios y comunidades campesinas, y promueve la diversidad biológica, agrícola y cultural de México. Es una propuesta para un futuro sostenible y a la mano. El trabajo en milpa es el camino comunitario hacia la reconstrucción nacional.*



El trabajo en la milpa generó prácticas comunitarias: el yo te ayudo y tú me ayudas...

# La milpa totonaca: espacio de encuentro entre animales, dioses y hombres

Milton Gabriel Hernández García INAH-Tlaxcala

Dice Armando Bartra que los mesoamericanos, más que ser de maíz, somos hombres y mujeres de la milpa. Es decir, los campesinos no sólo siembran maíz, hacen milpa. Y la milpa los hace a ellos. Es cierto que lo que hay dentro de este policultivo es diverso, pero diversas son también las milpas a lo largo y ancho del territorio nacional y mesoamericano. La milpa es un sistema agrícola o agroecosistema. Su diversidad depende de muchos factores: el clima, el tipo de suelo, la altura y los saberes y tradiciones alimentarias. Además del maíz, en ella encontramos una fulgurante variedad de frijoles, calabazas, chiles, huitlacoques, tomates, chayotes y otros cultivos, así como malezas históricamente aprovechadas de múltiples maneras. Algunas milpas son entreveradas con frutales u hortalizas. Además, en ellas crecen especies herbáceas o que-lites, como las verdolagas y los quintoniles.

Según Alfredo López Austin, la clave para entender la tradición religiosa mesoamericana se encuentra en el maíz, o dicho de manera más precisa, en la milpa. La milpa se convirtió en la principal fuente de subsistencia y reproducción sociocultural de diferentes pueblos: “Las concepciones básicas de los mesoamericanos se mantuvieron, milenariamente, ligadas a las suertes de las milpas, a la veledad de los dioses de la lluvia, a la maduración producida por los rayos del sol” (López Austin, 1961: 60).

Es decir que, para muchos pueblos mesoamericanos, la milpa no puede ser pensada sin la diversidad de cultivos que acompañan al maíz. Es una totalidad que trasciende, desde la fenomenología religiosa, a los distintos elementos que la integran en el ámbito de la parcela. Por ejemplo, para los pueblos totonacos de la Sierra Norte de Puebla, en torno a la milpa existe otro complejo de entes y relaciones que ponen en juego al ciclo lunar, al dueño tutelar del maíz, a la simbología cromática y algunos santos católicos que se articulan en la reproducción alimentaria y cosmológica, activados a través de una *praxis* ritual. Entre todas las entidades involucradas en la reproducción del maíz, acaece una relación de reci-



Clima, suelo, altura y saberes determinan la diversidad de la milpa.

procidencia no sujeta a negociaciones: la madre terrestre da los alimentos necesarios para los seres humanos, pero no lo hace desde sí misma. Su potencialidad reproductiva es activada mediante plegarias y actos rituales. A su vez, el hombre al morir, alimenta la tierra con su cuerpo de maíz. Este último, debe ser a su vez ofrendado con pollos, aguardiente y danzas, para poder darse a los seres humanos.

Para muchos pueblos indígenas, la milpa incluye una diversidad ampliada. Para los totonacos, la milpa pertenece al espacio de las relaciones tutelares entre las entidades del “mundo otro” y los seres humanos. El protector o dueño tutelar del maíz es *kuxiluwán*, la “Serpiente-Maíz” o Dueño del Maíz. Esta entidad conecta el espacio humano con el territorio indómito del monte: custodia a un ente pensado en términos antropomorfos (el maíz), que habita un espacio humanizado: la milpa, que se encuentra inserta en el monte, que tiene su propio dueño: *Kiwikolo* o *Señor del Monte*. El Dueño del Maíz mantiene alejada de la milpa a una variada tipología de intrusos: hombres, animales y entidades nefastas, como los malos aires o malos espíritus, pero también a mapaches y tejones. Por eso, cuando un totonaco encuentra en su parcela una serpiente, una “mazacuate”, debe apartarse del camino y dejarla pasar, con

una actitud reverencial, pues es *kuxiluwán* que realiza su trabajo. Matarla con un machetazo o incluso molestarla, puede generar consecuencias nefastas para él, su parcela y su familia: “[...] aquí nos comentan los abuelos que si acaso que matas una víbora que es mazacuate no es bueno, porque esas víboras donde se producen buen maíz en tal parcela, en ese lugar si lo mataste esa víbora ya no vas a producir tu maíz”.

Los abuelos advierten que cuando una serpiente del maíz es atacada, las matas de maíz pueden “enga-

ñar” al campesino mostrando su espiga y haciéndole suponer que pronto empezará a “jilotear”, pero antes de que nazca observará que inéditos y poderosos vientos doblegarán los troncos. Se puede perder la mitad o incluso toda la cosecha. Lo sorprendente será que a las parcelas colindantes no les ocurrirá nada. Los totonacos saben que en la milpa se debe tolerar la presencia de ciertos animales, como el mapache o el tejón; eso propiciará que la cosecha sea abundante y las mazorcas vigorosas, pues así se establece una relación de reciprocidad, sancionada positivamente por el Dueño del Maíz: “una especie de recompensa por alimentar a estos animales”.

Entre los hombres y la milpa existe una comunicación constante que debe ser cultivada y fortalecida, dando lugar a una relación social basada en la reciprocidad y el respeto. Esta relación es de tipo “espiritual” y uno de los canales por los cuales transita el mundo onírico:

“Porque a lo mejor de igual manera que cuando tú lo amas mucho, le tienes mucho cariño a tu cultivo, pues también para ella te da su espíritu. Entonces ya te das cuenta qué quiere tu cultivo. Cuando tú vas ir a ver, no, pues a lo mejor están bonitos, están sanos las matitas o las plantitas. Entonces igual como un animalito, te conocen, que tengas unos puerqui-

Para muchos pueblos indígenas, la milpa incluye una diversidad ampliada. Para los totonacos, pertenece al espacio de las relaciones tutelares entre las entidades del “mundo otro” y los seres humanos.

tos o unos lechoncitos, no, pues si te metes en sus chiqueros te empiezan a brincar, porque te conocen, porque te quieren. Se dan cuenta de que tú los quieres porque les vas a dar sus alimentos, su maicita, su agüita; pues ya saben para qué vas a ir. Entonces igual las plantitas. O sea, que las plantitas no hablan, pero si hablan a través de su espíritu, en los sueños”.

Los elementos de la milpa son parte de un mismo *continuum* de humanidad que se muestra fenomenicamente de formas diferenciadas. El mundo onírico, el mito y el ritual son formas privilegiadas de acceso al saber de la condición humana del maíz y la milpa. Dicho lo anterior, es fácil entender por qué los “pueblos de maíz” consideran a esta planta y a la milpa algo mucho más complejo que el patrimonio cultural. El desplazamiento de razas y variedades nativas de maíz por semillas híbridas o eventualmente transgénicas, no es una contrariedad puramente alimentaria o ambiental. Es un problema ontológico. Desde la perspectiva de los campesinos totonacos, lo que está en juego es la reproducción de la vida misma. 🐉



Los “pueblos de maíz” consideran a esta planta y a la milpa algo mucho más complejo que el patrimonio cultural.

FOTOS: EcoTlan

FOTO: Iván Montes de Oca Cacheux / CONABIO

# La alacena campesina

Cristina Barros

La milpa no se concibe sin pensar en la comida que se prepara con lo que ahí cultiva el campesino. El señor Juan, de Tapalapa, Chiapas lo expresa con claridad: “La milpa es como mi plato, yo siembro en ella lo que quiero comer” (una frase de *Hagamos milpa, fortalezcamos la agricultura campesina*, editado por Semillas de Vida en 2016). Así debió ser desde que los antiguos pobladores de México optaron por un policultivo. El propósito era contar con diversos alimentos durante un ciclo agrícola, no con un solo producto. Es por ello que al proponerse reconstruir la manera en que se inició la alimentación mesoamericana, los investigadores Patricia Colunga y Daniel Zizumbo localizaron en Jalisco un lugar donde hubiera antecedentes silvestres del maíz-teocintle-, del frijol, de la calabaza y del chile, de acuerdo con el documental *Orígenes de la dieta mesoamericana*, del 2014).

La milpa es espejo de cada región; que México sea el quinto país con mayor biodiversidad en el mundo, se expresa también ahí. En la mil-

**La milpa es la alacena campesina desde que se inició la agricultura en Mesoamérica.**

**Y no sólo es la combinación de las diversas plantas y de las pequeñas especies animales presentes, como insectos, gusanos, roedores e incluso venados, sino que cada planta por sí misma proporciona alimentos a lo largo de su desarrollo.**

pa-plato de don Juan se cultivan maíz amarillo, pinto y blanco; frijol botil, izez (*Phaseolus lunatus*), negro San Juan y negro de frío; leguminosas como las habas y el chícharo; verduras como las calabazas amarilla y blanca, chayote, chilacayote, tomate de cáscara, yerbamora y mostaza, y tubérculos, como la yuca y el camote. Las plantas de la milpa se complementan con las del solar, así que para condimentar hay cilantro; también árboles frutales como durazno, naranja, lima y limón; así como tres variedades de plátano: roatán, seda blanco y enano.

La milpa maya de Yucatán aporta varios de los ingredientes del tradicional puchero de gallina: calabaza, chayote, camote y tomate rojo; algunas recetas agregan flores de calabaza. A esto se añaden ingredientes que pueden cultivarse en el traspatio: lima agria, cilantro y hierbabuena; la gallina misma puede criarse en el huerto familiar, nos cuentan Atalita Arjona y Enrique Castro en *K oben. Cocina yucateca*.

El entorno y la tradición tabasqueña piden distintos ingredientes para un puchero: suele llevar carne de res; de la milpa y el traspatio proceden los elotes, el camote morado, las calabacitas, los chayotes, los tomates (jitoma-



“La milpa es como mi plato, yo siembro en ella lo que quiero comer”.

tes), el cilantro y, muy importante, el chile dulce que le da un toque especial, dice Manuela Morales, Coni Roca y José Mollinedo en *Cocina tabasqueña*.

Muy variados son los quelites presentes en la cocina de la Sierra Norte de Puebla; las milpas de esta región permiten la preparación de diversos caldos: de guías de chayote, de quintoniles, de hierbamora, de cincoquelite. Las guías de chayote se preparan además con huevo, enchiladas y en chilpozontle, platillo que lleva otros ingredientes que puede proveer la milpa, como el quelite lengua de vaca y las hojas tiernas de epazote; ambos le dan sabor a este caldo que lleva unos sabrosos crustáceos propios de los ríos de la región, llamados chacales, refie-

ren Delia Castro, Roberto Alvarado y Virginia Evangelista en su *Recetario de quelites de la Sierra Norte de Puebla*.

La milpa es, pues, la alacena campesina desde que se inició la agricultura en Mesoamérica. Y no sólo es la combinación de las diversas plantas y aun de las pequeñas especies animales presentes en la milpa como insectos, gusanos, roedores e incluso venados como ocurre en la zona maya, sino que cada planta por sí misma proporciona alimentos a lo largo de su desarrollo. El maíz se lleva las palmas; no me referiré ahora al uso integral de esta planta excepcional, sino sólo a algunas especialidades: con las espigas se preparan tamales y atoles; los granos tiernos del elote sirven para hacer

esquites en el centro del país; también los uchepos purépechas y los tamales de elote sonorenses. Con el maíz ya casi sazón, que en algunos lugares se conoce como camahua y cuya consistencia lo hace especial, se elaboran cierto tipo de tlixcales. Los granos de maíz en este punto de madurez, así como los granos tiernos del elote, se convierten en los chacales de origen rarámuri, con que se prepara una sabrosa sopa tradicional de Cuaresma en Chihuahua, de acuerdo con la *Cocina regional de Chihuahua*, de Marcela Frías y Jesús Vargas.

Entre los mixes de Oaxaca, el frijol provee a lo largo del ciclo agrícola de flores para hacer un guiso con chile, sal, ajo y epazote en un caldito que se espesa con masa; con los ejotes se preparan tamales, al igual que con frijol tierno, y con el frijol ya maduro y cocido, empanadas, tacos o guiso con hojas de chilacayote y papa, refiere el *Recetario mixe de Oaxaca*, México, de la serie *Cocina Indígena y Popular*.

Otro tanto puede decirse de la calabaza: se aprovechan sus guías, las hojas, los frutos tiernos, la calabaza madura y finalmente las pepitas, que entre los mayas de Quintana Roo se tuestan, se muelen y se mezclan con sal; esta pasta se pone en tortillas recién hechas y se condimenta con chile para hacer un itacate sabroso y nutritivo, receta consignada en el *Recetario maya de Quintana Roo*, de la serie ya mencionada. En la Huasteca se prepara la pepita de manera similar. Podríamos seguir mostrando cuánta sabiduría encierran las palabras de don Juan: la milpa es plato, comida, sustento variado, sano y nutritivo de las familias indígenas y campesinas que no han dejado de sembrarla.



Huitlacoche, flor de calabaza, quintoniles, huauhzontles y otros productos del mercado de Santa María la Ribera, Ciudad de México.

# Chicatanas: el manjar de los pobres

Kau Sirenio Periodista ñuu savi originario de la Costa Chica de Guerrero

En la casa de los hermanos Vázquez Ortiz se preparan con ocotes para salir a atrapar chicatanas, que llegan, como cada año, con las primeras lluvias, a la colonia indígena de Tepoxtiapán, Chilpancingo -donde viven desde que salieron de Cochoapa el Grande, expulsados por la pobreza-; ahí los hermanos organizan sus ocotes y cubetas para traer las chicatanas.

La alimentación de los ñuu savi (pueblo de la lluvia o mixteco) son las chicatanas, unas hormigas que llegan cuando los campesinos empiezan a sembrar sus tlacolol. Las hormigas de la familia de las arrieras se atrapan para alimentar a los sembradores, pero también se guardan para fiestas especiales: ritual de las cosechas o en día de muertos, para eso las mujeres las deshidratan y guardan a un lado de la fogata, para que no pierdan su consistencia.

En la casa de los Ortiz Vázquez se pone el mayor cuidado en la organización de los hermanos que van atrapar las chicatanas, que se van comer con tortillas remojadas con una rica salsa de chile guajillo o en tamales, acompañados de café de olla.

Daniel, el mayor de los hermanos Vázquez, ordena a los más pequeños de la casa, para que se vayan a dormir después de dejar todo listo: de un lado de la cocina colocaron

rajas de ocotes y cubetas para almacenar las chicatanas.

En la plática con su madre, Daniel la escucha con atención: ella le recuerda que para atrapar las chicatanas tienen que seguir todos los pasos de la ritual ñuu savi (pueblo de a lluvia): cumplir el horario, la forma de encender los ocotes y el cuidado que se debe tener cuando las hormigas emprendan su vuelo nupcial en busca de iluminación.

Al apagar la luz, en la casa rústica donde viven los na savi (mixtecos) reinan la oscuridad y el silencio por unos segundos, pero entre las ramas de los árboles que rodean las casas en Tepoxtiapán empiezan a palpar las luces de las luciérnagas, mientras que, en las calles, los ladridos de los perros detonan un concierto de la fauna: los perros, los gatos, los gallos y los puercos unen sus voces al compás del sueño de los campiranos.

El despertador sonó a las cuatro de la mañana, los hermanos se levantaron todos somnolientos, uno buscó entre la oscuridad para orinar y los demás se lavaron la cara para ahuyentar el sueño: los más pequeños tomaron sus ocotes y cubetas para cumplir con la tarea.

La mamá les dijo a sus hijos que la tradición de las chicatanas inicia en la madrugada: "Hay que llegar temprano para que nos dé tiempo juntar muchas chicatanas. Esto no es de ahora, así lo venimos hacien-

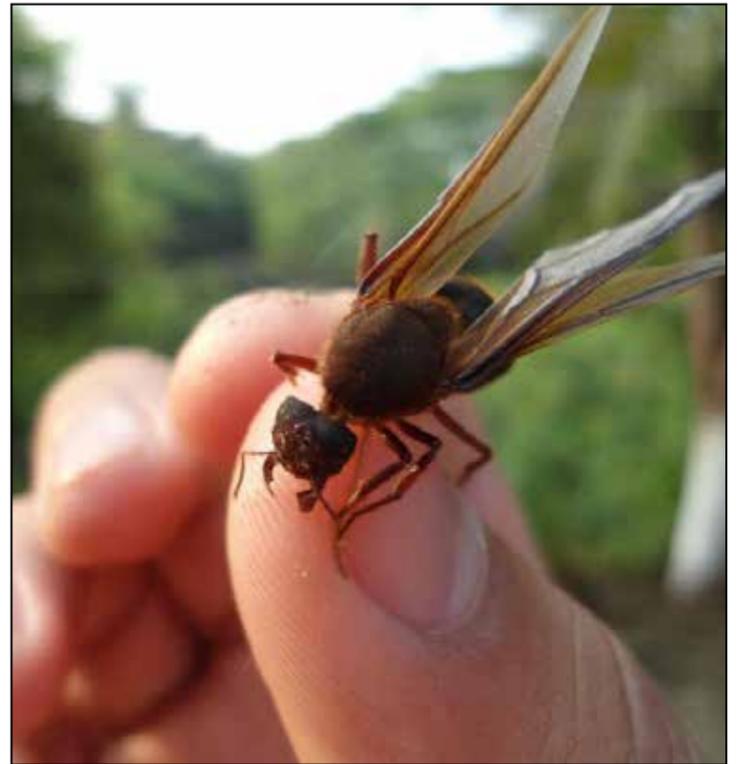
## Llamadas en náhuatl Tzicatanatl

Las hormigas chicatanas tienen presencia en todo el país, principalmente en Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Guerrero, Guanajuato, Puebla, Morelos y Estado de México. Son capturadas durante su vuelo nupcial. Cada estado tiene su propia receta para consumirlas.

do desde hace muchos años. Además, tenemos que atrapar muchas, que nos alcance para comer y vender con los vecinos", dice la mujer en su lengua materna.

Cuando todos estuvieron listos, salieron rumbo al hormiguero, caminaron unos 800 metros de distancia de las viviendas; cada uno llevaba una antorcha, otro llevaba una lámpara de pila para alumbrar a los que van delante la comitiva. Caminaron en silencio, procurando que los pasos no alarmen a las hormigas.

Por más que los atrapadores de chicatanas intentan mantener el silencio, no lo logran, porque a cada paso que dan, entre los árboles que también sirven como alimento para las arrieras, se oyen el canto de las ranas en los lo-



Hormigas voladoras.

FOTO: Archivo

dazales, así como el murmullo de los chapulines que vuelan en compás ante la luz del ocote. Es un aliciente para que el sueño se ahuyente en los ojos de los niños que están aprendiendo el oficio de cómo atrapar la chicatanas para almorzar antes de ir a la escuela, en Chilpancingo.

### En el hormiguero

"¡Mira, ahí vienen saliendo!", exclama Juan, el más pequeño de los hermanos que participa en la recolección de las chicatanas, su emoción no tarda ni un minuto cuando empieza a gritar que las arrieras ya le mordieron, todos al unísono le piden que guarde silencio antes de que las hormigas voladoras regresen de nuevo al vientre de la tierra.

Conforme salen para celebrar su vuelo nupcial, las chicatanas forman un mosaico en la entrada de la cueva, bastaría una escoba para juntarlas y llenar las cubetas, pero

hay que escogerlas de una por una, para que no se revuelvan con basura, las piedras y los zánganos que acompañan a las arrieras durante la jornada.

Además de los hermanos Vázquez Ortiz, que muy animados permanecen en el hormiguero, también tienen otros acompañantes que buscan disfrutar la comida madrugadora: las ranas que esperan que las chicatanas empiecen a volar para atraparlas con la lengua.

Con los primeros rayos del sol que golpean en las faldas de los cerros de Chilpancingo los cazadores regresan a su casa donde la mamá va a cocinar las hormigas en salsa. Antes de partir a sus actividades diarias almuerzan en torno de la cocina rudimentaria que se improvisó en la casa. Después los estudiantes se van a la escuela, mientras que los adultos se emplean en la construcción de viviendas o como ayudantes en dependencias de gobierno. 🐜



Las hormigas chicatanas llegan cuando los campesinos empiezan a sembrar sus tlacolol.

FOTO: Ingrid Truemper



Cocinera sosteniendo puño de hormigas san juaneras en Pahuatlán, Puebla.

FOTO: Jesús Pérez

# Consumo y producción: compartiendo la responsabilidad de la comida

Liza Covantes Torres Colectivo Zacahuitzco [lizacovantes\\_99@yahoo.com](mailto:lizacovantes_99@yahoo.com) [facebook.com/zacahuitzco](https://www.facebook.com/zacahuitzco)  
[facebook.com/mavioki](https://www.facebook.com/mavioki)

En mayo de 2015, un grupo de familias nos reunimos para discutir sobre algunas dificultades que enfrentábamos para sobrevivir como habitantes de una ciudad y un país tan complejos, con desempleo, violencia, inflación y con dificultad para acceder a alimentos sanos. Se trata de un entorno que nos impide ejercer algunos de nuestros derechos humanos, entre ellos la alimentación adecuada, la salud y el medio ambiente sano.

De inmediato supimos que si nos organizábamos podríamos ejercer, de *motu proprio*, los derechos mencionados e iniciar un camino de práctica concreta de solidaridad para enfrentar la adversidad social y económica.

Nos conformamos como una cooperativa de consumo de productos sanos. El objetivo inicial fue abastecernos de alimentos básicos no transgénicos, sin venenos, hormonas ni aditivos sintéticos, adquiridos fuera de las grandes cadenas comerciales, directamente de pequeños productores o transformadores, haciendo pequeños círculos de economía solidaria al eliminar la entrega del dinero de nuestras familias a corporaciones y utilizarlo para beneficiar directamente a participantes de los pequeños círculos.

En segundo término, nos planteamos el papel de productores que podemos desempeñar en un momento dado. Algunas de las

familias fundadoras del grupo participaron como consumidoras y productoras. Decidimos que el eje de acción del grupo es el intercambio: de productos por dinero, de productos por otros productos, de productos por servicios o intercambio de saberes. Denominamos a nuestra cooperativa Colectivo Zacahuitzco, de consumo-producción-intercambio.

El inicio fue complicado: no había cadenas de abasto. Gracias a relaciones con productores pudimos iniciar nuestra compra grupal, con la cual asumíamos ante quienes producen o transforman un alimento el compromiso de consumo frecuente en un volumen mínimo seguro, a fin de darle certeza a su proceso productivo. El abasto inició con un listado de 20 o 25 productos alimenticios, algunos frescos y otros transformados. Al año el listado se había triplicado y el número de participantes también había crecido. Sin embargo, durante el primer año no logramos el abasto de granos básicos como frijol, arroz ni maíz. Esa dificultad se debía a nuestro tamaño, que dificulta un volumen de compra atractivo o costeable para productores pequeños. Era complicado que las organizaciones campesinas amigas nos pudieran abastecer en volúmenes menores a 500 kilos.

En mayo de 2016, durante una visita a campesinos agroecológicos de Tlaxcala, conversamos sobre la posibilidad de sembrar frijol para

nuestro colectivo, en una cantidad apropiada para nuestra capacidad de consumo. Así, en sólo dos semanas decidimos iniciar una experiencia nueva, inédita para el productor y para nosotros como consumidores y poco practicada en México, pero de la cual ya había experiencias previas en Francia y otros países.

Desde hace más de 10 años, en países como Francia y España se practica la Agricultura de Responsabilidad Compartida (ARC) o Agricultura Apoyada por la Comunidad (*Community Supported Agriculture*). Se trata de una agricultura que ocurre sí y solo sí una comunidad, una colectividad específica la apoya para hacerse realidad y satisfacer las necesidades de los involucrados. Una práctica totalmente alejada del mercado, materializado en unos cuantos empresarios o corporaciones que lucran con alimentos.

La nueva relación implicó mucho mayor compromiso y algo difícil de comprender para la mayoría de consumidores: una compra anticipada de alimentos que no existen al momento del acuerdo, por los cuales se paga el total o un anticipo. Esto se hace asumiendo que el clima, principal elemento de incertidumbre en la agricultura, puede jugarlos mal y limitar la producción, de tal forma que, si algo falla, perdemos ambas partes y no sólo el productor y su familia.

Otra posibilidad de afectación de la producción puede ser la pérdida de salud del productor o sus familiares, o simplemente, como ocurrió en septiembre pasado, la acción de un sismo que ha destruido sus viviendas e interrumpidos sus procesos productivos.

Así, nuestro ejercicio de un primer Acuerdo de Responsabilidad Compartida fue con el productor Pedro Popocatl, de Tlaxcala, para producción de frijol agroecológico en 2016, en un espacio de un cuarto de hectárea (2,500 m<sup>2</sup>). El segundo acuerdo en este 2017 fue para una superficie cuatro veces mayor: una hectárea, pues familias de Tlaxcala, Texcoco y Puebla decidieron sumarse.

Como efecto positivo y multiplicador del ARC en Tlaxcala, en diciembre de 2016 el compañero



Deshierbe y cosecha de acelgas, en junio pasado.



Preparando el suelo para trasplantar las lechugas, en diciembre de 2016.

productor de hortalizas del Colectivo, Felipe Casas, nos planteó hacer lo mismo con su familia en San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, a fin de tener un abasto de verduras libres de veneno de sus parcelas, producidas ex profeso para el Colectivo, a partir también de un ARC con sistema de prepago para el abasto continuo por un número de semanas determinado. El paquete se compone de productos de la chinampa, y en ocasiones se complementa o diversifica con productos de otros pequeños productores conocidos, que también han hecho un esfuerzo por eliminar venenos e incorporar técnicas agroecológicas.

La experiencia del ARC en San Gregorio lleva apenas 10 meses, y a pesar de que pocas familias participan en él, son muchas las que se han beneficiado del consumo de verduras en el 2017. Hemos consumido ya cientos de lechugas, acelgas, cilantro, espinacas, kale y otras coles, perejil, verdolagas, arúgula, calabacitas, quintoniles, chayotes, chilacayotes, nopales, elotes, tomates, jitomates y chiles, entre otros.

Uno de los retos sigue siendo la diversidad de verduras, para el productor y para los consumidores, un proceso de aprendizaje para ambos. El productor antes sólo sembraba ciertas verduras para el "mercado". El consumidor come pocas verduras o desconoce cómo prepararlas. Los consumidores estamos acostumbrados a las verduras del tianguis o el supermercado, pero desconocemos que el proceso productivo puede tomar 3, 4 o hasta 5 meses, o que

hay productos de temporada y que además del clima, hay otros elementos que influyen en lograr una cosecha exitosa.

El sistema chinampa es altamente productivo y hemos logrado una producción que desafortunadamente es mayor a nuestra capacidad de consumo, por lo que una parte se malbarata para otros consumidores que desconocen el proceso productivo y el sostenimiento del mismo a partir de un ARC, que implica el subsidio de los involucrados en el acuerdo y trabajo no remunerado de mucha gente.

El sismo del 19 de septiembre afectó las parcelas chinamperas y la producción se ha perdido en buena parte, lo que implica la acción directa de las familias consumidoras para contribuir con la familia productora al restablecimiento de la producción de nuestras verduras.

Ahora el Colectivo Zacahuitzco tiene una nueva experiencia en puerta. El 14 de septiembre pasado acordamos en Jojutla, con la Unión de Arroceros de la Región Sur de Morelos, llevar a cabo un proyecto experimental para la transición agroecológica del arroz en el año 2018, bajo los principios de la ARC. El ejercicio ahora incluye a profesores de agronomía de la UAM y a otros consumidores organizados. Esta historia está por nacer, si bien con el sismo se complica el reto. Sin embargo, es una gran motivación la enorme respuesta espontánea de solidaridad de la sociedad, señal de que tenemos esperanza y somos capaces de reinventar nuestro país. 🌱

*Países como Francia y España practican la Agricultura de Responsabilidad Compartida, que ocurre sí y solo sí una comunidad la apoya para hacerse realidad. Es una práctica alejada del mercado, que implica mayor compromiso y algo difícil de comprender: la compra anticipada de alimentos que no existen al momento del acuerdo, asumiendo que el clima puede jugarlos mal y limitar la producción, de tal forma que, si algo falla, perdemos ambas partes.*

# Y desde Venezuela, el conuco

Diego Griffon Instituto de Zoología y Ecología tropical, Universidad Central de Venezuela, griffondiego@gmail.com

El conuco es sin lugar a dudas el sistema de agricultura ancestral más importante de Venezuela. La palabra es originalmente una voz taína y se utiliza en Cuba, República Dominicana y Venezuela para referirse a agricultura de pequeña escala. En Venezuela se utiliza genéricamente para designar una multitud de variantes, tanto indígenas como campesinas. El conuco existe paralelamente y de forma imbricada en diferentes dimensiones, que van desde lo estrictamente productivo-instru-

mental, hasta lo profundamente mítico-cosmogónico. Aquí haremos en una simple descripción ecológica.

El conuco puede ser caracterizado como un sistema de agricultura de perturbación y sucesión. Es decir, un sistema que se origina en la perturbación parcial de un ecosistema (típicamente un bosque), en el que luego se obtienen cosechas variadas a partir de cada uno de los arreglos de especies que se dan a lo largo de la sucesión ecológica-antrópicamente intervenida- hasta

alcanzar de nuevo un estado similar al original. La sucesión ecológica, es el proceso de gradual recambio de especies que ocurre naturalmente en los ecosistemas luego de una perturbación (por ejemplo, después de un incendio). Es importante hacer esta definición, porque erróneamente se ha circunscrito el conuco a los primeros años de los sistemas de roza-tumba-quema. Hay que mencionar que existen conucos que no se corresponden con esta definición, sistemas más simples no incluyen la sucesión.

En el Conuco, la quema al inicio del ciclo se hace para acelerar la incorporación de nutrientes al suelo, ya que en el trópico estos están concentrados en la biomasa de las plantas. Los suelos en los que se realiza el conuco son típicamente pobres, por lo que la quema lenta de troncos puede mejorar significativamente diferentes aspectos de este.

Un elemento clave para comprender el conuco en su justa complejidad: es un sistema compuesto por fases en una secuencia, cada una con un nombre particular y características propias. Hay un manejo específico en cada fase, lo que involucra conocimientos ecológicos diferentes y muy especializados. Por ejemplo, las etapas tempranas se caracterizan por el manejo de las arvenses, mientras que las medias y tardías se basan en la intervención de la sucesión ecológica.

La cosecha es constante a lo largo de toda la sucesión, aunque en las etapas medias y tardías la caza y la recolección de especies silvestres entran a formar parte del sistema y cumplen un rol de suma importancia, que se incrementa, a medida que la sucesión avanza. Los conucos aumentan su biodiversidad con el paso del tiempo; entre sus patrones podemos observar: incremento de la riqueza de especies, en el número total de especies por unidad de superficie, en la cobertura vegetal y la altura de la vegetación, además de aumento vertical del número de estratos productivos.

Un elemento central del conuco en todas sus etapas es la biodiversidad. En las etapas tempranas, la yuca (*Manihot esculenta*) es de particular importancia, aunque en el norte del país puede compartir protagonismo con el maíz. El conuco es un sistema complejo, que se sustenta en la diversidad y las interacciones. Por ejemplo, los conuqueros indígenas Piaroa siembran de forma asociada de 15 a 40 especies de plantas en las etapas tempranas. Esto, sin tomar en cuenta las numerosas variedades que de cada especie están típicamente presentes; de yuca, por ejemplo, pueden ser cultivadas al mismo tiempo de 15 a 25 variedades (aunque normalmente 5 son dominantes). La diversidad de las plantas es aún mayor, si se consideran los diferentes conucos que un mismo conuquero maneja. En realidad, los agricultores se refieren y conciben sus conucos en conjunto, no de forma individual y la diversidad de cultivos es una fuente de orgullo y estatus.

En el conuco son fundamentales, en todas sus etapas, las interacciones ecológicas que se dan entre los elementos de la agrobiodiversidad. Por ejemplo, la figura 2 muestra algunas de las interacciones presentes en las etapas tempranas de un conuco indígena Hiwi. Los círculos representan poblaciones de especies y las líneas de colores diferentes interacciones ecológicas. Las interacciones impiden el surgimiento de situaciones de plaga que pongan en peligro las cosechas. Esto ocurre, por ejemplo, porque las poblaciones de insectos que se alimentan de las plantas son reguladas por otros organismos que a su vez se alimentan de estos insectos. Es decir, la diversidad de interacciones produce la auto-regulación de las densidades poblacionales de los organismos presentes.

La configuración de interacciones ecológicas de los conucos es seguramente el resultado de un prolongado proceso de co-evolución que ha ajustado estos sistemas a las particularidades de su entorno, así como también, de la gradual comprensión por parte del ser humano de este ambiente. El conuco pudiera ser entendido como un esfuerzo explícito por aproximar la estructura del agroecosistema a lo observado en los ecosistemas naturales.

Finalmente, el conuco es un elemento de identidad y estructurador para una multitud de culturas indígenas y campesinas, y de la venezolanidad en términos generales y por esta razón debe ser protegido y valorado.

El conuco está explícitamente presente en múltiples narrativas centrales de muchas culturas, como lo demuestra el siguiente relato Hiwi, que asocia el inicio del tiempo a la tumba del primer conuco:

*“En el momento cuando los hombres abrieron los envoltorios que les dieron Palemekune y su mujer para ayudarlos a talar el Kalivirnae [árbol de la vida], desencadenaron el inexorable pasar del tiempo [...] Cuando derribaron el árbol la gente empezó la quema y la roza para sembrar el conuco [...] Entonces sembraron las sementeras provenientes del árbol de todo lo cultivable para comer, y a su vez, iniciaron los ciclos de la vida donde todo comienza y termina.”* Texto tomado de *La cueva de los encantos y otros relatos*, Ivonne Rivas, 2014, Editorial Planeta.

Nota: Este texto fue elaborado a partir de extractos de un texto más extenso que será publicado en un libro editado por Javier Ramírez Juárez e Ignacio Ocampo Fletes.

Figura 1

Sucesión intervenida

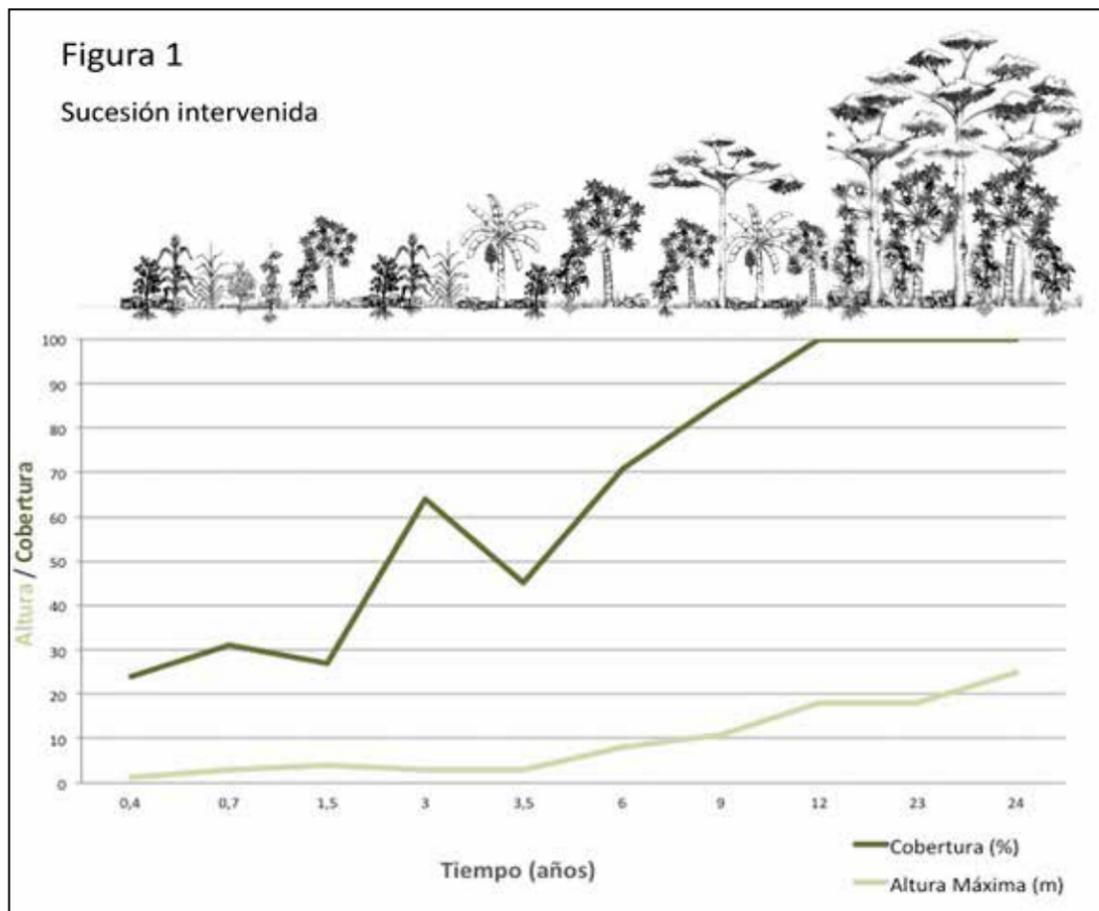
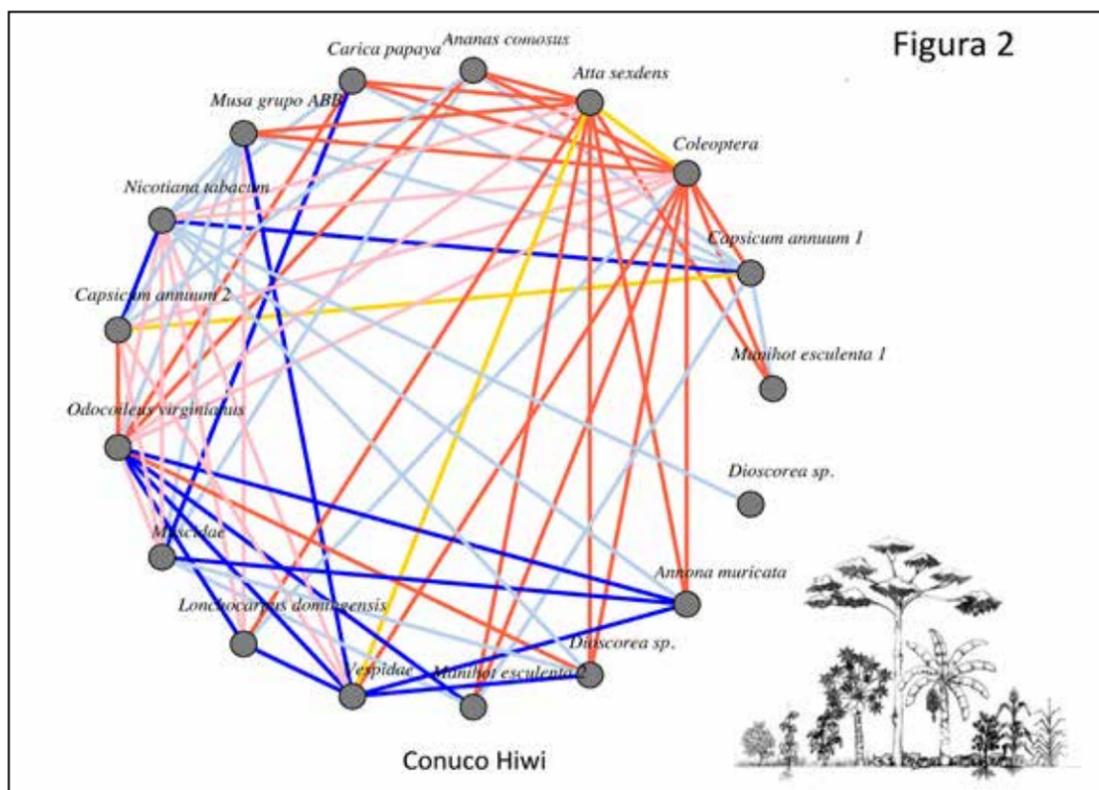


Figura 2



Conuco Hiwi

BOLIVIA

# Milpa y territorialidad indígena campesina

Oscar Bazoberry

En Bolivia no se usa el término de milpa, pero la milpa está presente como una práctica de gestión de los suelos, la alimentación, las semillas, el ambiente, incluidos los insectos y las especies más diversas. Por extensión podemos hablar también de los sistemas agroforestales, de los cultivos sucesiones, y de otras prácticas de otros pueblos del Chaco y la Amazonía que, además de los cultivos tradicionales como el maíz, la calabaza y los diversos frijoles, incluyen especies frutales, maderables y no maderables, plantas medicinales, e incluso aquellas con fines estéticos y espirituales.

En Bolivia no hay un nombre de uso extendido y común como en México, donde la milpa puede significar muchos más aspectos culturales e incluso referirse a otros ecosistemas. En el presente artículo tomo la libertad de utilizarlo sin comillas, recorro a la comprensión de los expertos y, sobre todo, de los hermanos y hermanas del campo mexicano. Aprovecho para declarar al mismo tiempo, mi adscripción por las resistencias indígenas y campesinas sintetizadas en el concepto y la práctica de la milpa.

Al margen de las buenas prácticas agroecológicas, que no las doy por supuestas y reconozco que están en permanente riesgo por interés de las grandes transnacionales y sus agentes locales, resalto tres aspectos de alta sensibilidad en el caso boliviano: el primero y el segundo relacionados a la propiedad colectiva y las prácticas colectivas sobre la tierra, la producción y la conservación del bosque y los otros recursos naturales, y el tercero a la (in)sensibilidad del Estado para incorporar estas prácticas a las políticas y la gestión pública.

Sobre el primer aspecto, basta decir que, en Bolivia, en gran parte de Sudamérica e incluso México, la propiedad colectiva sobre la tierra está vigente. En Bolivia 50% del territorio entregado en propiedad vía comunidad o territorio es de dominio colectivo, en el caso de Sudamérica si se incluyen territorios indígenas y otras formas de asignación que no concurren en propiedad colectiva como es el caso boliviano, pero si son de dominio colectivo reconocido por el Estado podemos contabilizar un

30%, y en el caso de México, como en Perú, las decisiones colectivas locales están más vivas de lo que oficialmente se conoce y reconoce.

Sobre las prácticas colectivas sobre la tierra, complementa muy bien el del domino colectivo, pues si bien conocemos los mecanismos de distribución interna de la tierra, muchas veces muy parecido a la propiedad privada, conocemos también las limitaciones internas sobre las formas de transferencia y las formas de sanción sobre decisiones individuales que pueden afectar al conjunto de la comunidad, las tensiones internas, los conflictos, y finalmente los ajustes que ocurren en respuesta a coyunturas externas a la comunidad y los cambios de expectativas y necesidades internas. Entre las prácticas colectivas se encuentran las decisiones de uso, los sistemas integrados como el riego, los pastizales colectivos, las ritualidades, el uso de las semillas, la diversidad de cultivos, también el reconocimiento de la comunidad a las personas y familias que logran abundancia, lo que significa que sin dejar de interactuar con el mercado, tienen libertad para decidir su incorporación eventual como mano de obra, y no es producto de la fatalidad de la escasez en el territorio, lo más parecido que conozco a los aspectos del concepto de soberanía alimentaria.

Estos dos aspectos, la propiedad y las prácticas colectivas son esenciales al momento de conocer la incorporación de maquinaria, pesticidas, semillas foráneas, cultivo y mercados en los territorios, como se resuelven las tensiones que ocurren entre los ámbitos individuales y familiares, y los flujos u reflujos de “modernidad y progreso”, especialmente tecnológico que se inspira desde fuera y desde los márgenes. No interesa destacar la comunidad como un espacio cerrado, sino más bien aprender la forma en que se procesan y resuelven colectivamente los cambios y las tensiones que generan.

Además del mercado, como factor externo, las comunidades y las familias del campo deben adecuarse a la (in)sensibilidad del Estado. Usamos paréntesis como muestra de esperanza, pero la burocracia política y pública tiene una dificultad congénita en incorporar estas prácticas



Las comunidades indígenas practicaban la siembra comunitaria antes de la invasión española

*Es posible pensar la milpa sin un territorio, pero es imposible pensar un territorio sin milpas. La milpa, el territorio, y la organización campesina indígena autodeterminada son indisolubles en la constitución de una Bolivia plurinacional.*

en la política y gestión pública, aunque sabe la importancia de la ruralidad en el empleo. El trabajo mancomunado en el campo es muy importante; el último censo agropecuario del año 2013 reporta que aproximadamente dos terceras partes de las unidades de producción practican formas de trabajo familiar comunitario y que el resto lo hacen bajo las formas más tradicionales denominadas minka o ayni. Aunque sabemos que una hectárea de cultivo diversificado campesino e indígena genera mayor valor que superficie similar de cultivo agroindustrial, aunque conocemos el valor de la dieta diversificada, no se reconoce ni valora. Metas de mediano plazo del gobierno de Bolivia como la eliminación del arado egipcio en pro de la mecanización del agro, el seguro agrario en base a cultivos de mercado, la certificación de las semillas son ejemplos de la

dificultad para comprender los sistemas productivos, las diversas formas económicas y sociales, y su aporte a la construcción de un estado plurinacional, más allá de las poses e investiduras políticas.

Pero que dura es la gente, hombres y mujeres retornan a sus prácticas y tradiciones, a pesar de que van 50 años de “innovaciones” agropecuarias, de introducción de nuevas semillas, de promesas de altos rendimientos y variedades adaptativas. Ellos insisten con sus variedades nativas, con sus sistemas asociados, van y vienen, y sigue viva, de eso no cabe duda. El tema está en la dimensión política, territorial, económica y social en la que se reproducen estas prácticas, al final la milpa puede existir sin territorio, sin autogobierno, pero tengamos por seguro que el territorio, el autogobierno, la soberanía, no sobrevive sin la milpa. 🌱

AGENDA RURAL

**LIBRO:** Los plaguicidas altamente peligrosos en México.

LOS PLAGUICIDAS ALTAMENTE PELIGROSOS EN MÉXICO



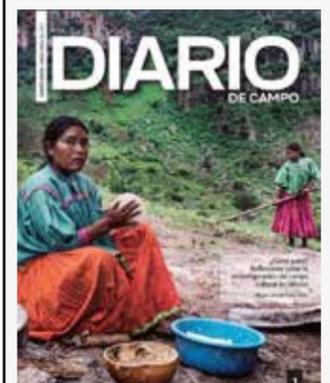
Coordinador y editor: Fernando Bejarano González.

<https://rap-al.org/wp-content/uploads/2017/09/Libro-Plaguicidas-Final-14-agst-2017sin-portada.pdf>

**DOCUMENTAL:** CAFÉ (2014), documental hablado completamente en náhuatl

<http://www.cinetecanacional.net/php/detallePelicula.php?clv=13560>

**REVISTA:** Diario de Campo.



<https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo>

Premio tesis doctorado: Manuel Chiriboga



Más información en [rimisp.org](http://rimisp.org)

GUATEMALA

# América Latina, un campo que se hace cantando

Pablo Sigüenza Ramírez

Caminar por el continente americano es caminar entre una milpa. Aprendí que el significado de hacer milpa, es construir un presente y un futuro para la familia y para la comunidad, con la participación colaborativa del conjunto de miembros de esa familia y esa comunidad. Así mismo veo a los pueblos que habitamos este continente, Abya Yala: una gran familia que en su concepción del mundo (la de los pueblos originarios y poblaciones campesinas) tiene claro que no puede subsistir si no es con la cooperación y la solidaridad entre los diversos. Así se comportan los cultivos en la milpa.

Recuerdo que una noche de 1993 viajaba con mi madre y sus compañeros de estudio en un viejo camión extraurbano con destino hacia el municipio de Lanquín, en la Alta Verapaz, al norte de Guatemala. Ella asistía al curso de geografía como parte del profesorado en historia y ciencias sociales de la Universidad de San Carlos, de Guatemala. De la Ciudad de Cobán salimos a eso de las seis de la tarde rumbo a Lanquín. El objetivo era

conocer las grutas formadas en los suelos calcáreos de la zona, conocer parte del recorrido del río Cahabón y dejarnos encantar por las aguas de Semuc Champey, pozas de agua azul turquesa sobre pequeñas plataformas de piedra bajo las cuales se introduce el gran caudal del río.

Entrada la noche transitábamos por senderos de terracería con barranco a ambos lados del camino. Uno de los estudiantes le propuso al chofer del autobús cambiar la música de *Los Bukis*, que llevaba a todo volumen, por una cinta de música universitaria. La música me encantó, no era perorata romántica ni ritmo sin sentido. Era algo diferente. Durante el resto del trayecto sonaron varias voces, varios ritmos con tonos de guitarra acústica como elemento común. Letras que hablaban de procesos sociales que yo no entendí en aquel entonces. Le rogué a Mirna, mi madre, que pidiéramos prestada aquella cinta de audio de 90 minutos. Algunos meses después me llevó el casete. Mi papá le sacó copia en una cinta de marca *Maxxel*. Escuché muchas veces las canciones sin tener posibilidad

de saber el nombre de aquellos cantantes y grupos musicales. Me aprendí las letras, que muy lentamente, con el paso de los años, fueron adquiriendo todo el sentido político de los mensajes cantados. Al llegar yo, a estudiar en la universidad estatal, conocí el nombre de algunas de aquellas voces y luego supe que el casete era la grabación de un concierto realizado el 19 de julio de 1983 en la Ciudad de Managua, Nicaragua, en la celebración del cuarto aniversario de la aún triunfante y esperanzadora revolución sandinista.

Aquella lejana noche en el autobús rumbo a Lanquín, escuché por primera vez la voz de Silvio Rodríguez. El cantautor cubano presentó, en aquel concierto de solidaridad con la revolución popular nicaragüense, sus hermosas canciones: *El dulce abismo* y *Canción urgente para Nicaragua*. Allí escuché también por primera vez a las voces de los hermanos Mejía Godoy, Adrián Goizueta, Daniel Viglietti y la gran Mercedes Sosa, cantando una sublime canción para mujeres y hombres campesinos. Allí Primera también estuvo



Elena Poniatowska y Gabino Palomares.

presente en aquel concierto. Escuche además la hermosísima voz de Amparo Ochoa. Junto a ella cantó *La maldición de la Maliche* el entrañable Gabino Palomares.

Con la llegada de los videos, ya entrado el siglo XXI, ubicamos el video de aquel viejo concierto realizado en la Plaza de la Revolución de Managua, veinticinco años atrás. Silvio Rodríguez, joven, ya con una frente muy amplia; la hermosa Mercedes Sosa con una presencia imponente; Allí Primera como gran filósofo del canto revolucionario; Amparo Ochoa con una sonrisa plena y Gabino Palomares con cara de niño pero con una contundencia en su música, impresionante.

Ese concierto fue mi primer acercamiento a esta idea de América Latina como una milpa. Trovadores y trovadoras de muchos países latinoamericanos se reunieron para cantarle al pueblo de Nicaragua y dejar constancia de la abrumadora solidaridad, desde otras regiones, para el proceso revolucionario en Centroamérica. Acompañamiento de hermandad proveniente de pueblos que también luchaban en el continente en contra de dictaduras



Disco-homenaje al cuarto aniversario de la entonces triunfante y esperanzadora revolución sandinista.

militares y sistemas económicos de explotación. Así como en esta reunión de cantores, cada vez que los latinoamericanos nos encontramos en eventos regionales, ya sea de estudiantes, o de campesinos y campesinas, o de maestros, de mujeres rurales, de trabajadores y trabajadoras, pintores, escritores, académicos, grupos religiosos o políticos, se conjugan una diversidad hermosa de lenguajes, pensamientos y acciones. Juntos y juntas hacemos milpa.

Quiero dejar constancia y reconocer el influjo de las letras de canciones como *La letanía de los poderosos* o *La maldición de la malinche*, escritas por Gabino Palomares, en la construcción personal de mi pensamiento orientado a la diversidad como fortaleza, este pensamiento-milpa que trato de cultivar. Son parte del proceso que ha forjado mis posiciones de clase y de identidad como mestizo kakchiquel, latinoamericano. Gabino presentó el jueves 6 de septiembre en el Museo Nacional de Culturas Populares, en la Ciudad de México el libro *100 Canciones de Amor y Patria*. Un acto de mucho amor por la vida y por la humanidad, con hermosos comentarios de Elena Poniatowska, Paco Ignacio Taibo II y Jacinto Chacha.

Nuestra identidad y cosmovisión se va formando desde las primeras experiencias de vida. Somos mucho de lo que escuchamos, lo que vemos, lo que sentimos. Yo, Pablo, soy bastante de lo que mi madre me ha enseñado durante 38 años, desde el útero y la teta; soy también un poco de lo recogido al caminar entre la milpa; y soy también, los acordes y letras de las canciones de Gabino y el resto de cantores y cantoras de aquel mítico concierto en Managua, aquella milpa latinoamericana de trovadores. 🍷

Presentación, en el Museo Nacional de Culturas Populares, del libro *100 canciones de amor y patria*, de Gabino Palomares, con la participación de Elena Poniatowska, Paco Ignacio Taibo II y Jacinto Chacha.

FOTOS: Pablo Sigüenza Ramírez

ARGENTINA

# Faros en el mar de la soya: la chacra mixta en la pampa

**Guido Prividera** Instituto para la Agricultura Familiar, Región Pampeana, INTA, Argentina  
**Omar Arach** Docente del Doctorado en Estudios Sociales Agrarios, UNC, Argentina

La chacra mixta es una unidad de producción en cierta medida característica de la pampa agrícola-ganadera argentina, establecida en los comienzos de la Argentina agroexportadora (finales del siglo XIX). Era (y sigue siendo, en cierta medida) una unidad de producción de tamaño pequeño o medio, comandada por una familia, sobre una superficie de entre 50 y 500 hectáreas (esas son las escalas de la Pampa húmeda argentina, muy diferentes a las de otras regiones de Latinoamérica). La tierra era, en sus inicios, arrendada; la mano de obra, familiar (a excepción de los momentos de cosecha); el “capital/patrimonio” estaba constituido especialmente en sus comienzos por animales o plantas de la familia y por algunos enseres e instrumentos de labranza, además de algunas instalaciones como molinos, corrales, bretes y alambrados. La producción era diversificada y el campo daba, además de productos que iban a ser comercializados, prácticamente todo lo que la familia necesitaba para vivir, a excepción de pocos productos.

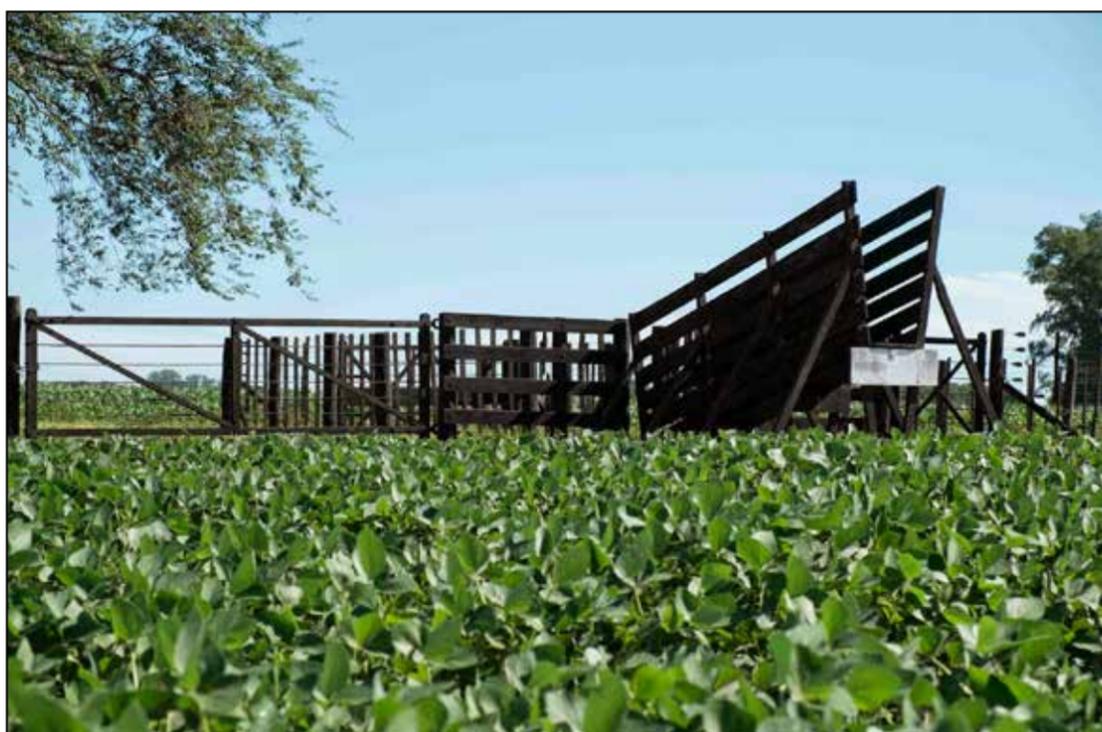
Este tipo de explotación ganó predominio como resultado de la lucha por la tierra por parte de los arrendatarios y la descomposición de algunos latifundios ganaderos. Para finales de los años 60 del siglo XX, aproximadamente 9 de cada 10 productores de la región pampeana eran chacareros: un sujeto productivo y social atípico, bien conocido en los estudios agrarios por los trabajos de Eduardo Archetti: por una parte, acoplado con la evolución del mercado capitalista y, por la otra, continuador de un modo de vida con rasgos “campesinos”.

Este sector constituyó el sustrato para el desarrollo de significativas innovaciones tecnológicas y productivas, como la cosechadora de arrastre o la máquina de siembra directa, que aceleraron el proceso de “empresarialización” y favorecieron la vertiginosa expansión del monocultivo de soya que experimentó la región pampeana desde el último tercio del siglo XX. Pero también albergó otras experiencias, que van a contrapelo del modelo agrícola hegemónico, con esquemas productivos derivados de la chacra mixta “originaria”, los cuales conforman una constelación de experiencias productivas asentadas en “tecnologías de procesos biológicos” antes que en “tecnologías de insumos industriales”.

Actualmente, un segmento de los antiguos chacareros está volcado al monocultivo de soya, contribuyendo a la imagen de la pampa como una mar de soya, que reemplazó a la de la pampa ganadera (donde siempre había una vaca incluida). Pero hay otros, no menos significativos (el último censo agropecuario arroja al menos 66% de productores incluidos en la categoría de “agricultura familiar” o “pequeño productor”) que usan otros esquemas productivos. Aun cuando se hayan modificado algunos patrones de vida (mayores niveles de residencia en pequeños pueblos y parajes; electricidad, telefonía móvil e internet) y una parte del campo se destine a la producción de soya, producen también trigo, maíz, algunos todavía tienen su huerta de la cual comen diariamente; algunos fabrican velas con grasa animal, muchos tienen árboles frutales que no fumigan porque sostienen que lo que se come no se envenena.



Patio de la Chacra mixta. La mixtura productiva con rostro humano imbatible desde todo punto de vista: económico, ecológico, social y productivo.



La soya le arrebató a la ganadería más de 11 millones de hectáreas.

Además, tienen animales: abejas, gallinas, chanchos, ovejas, cabras, vacas (con sus derivados: huevos, quesos, chacinados) destinados al consumo familiar, la venta en la feria del pueblo, y el mercado concentrador de animales que después distribuirá esa producción a las grandes ciudades.

A su vez, hay algunas experiencias presentadas como “faros agroecológicos”, que han reelaborado sus prácticas productivas bajo principios de la agricultura biodinámica (por ejemplo, la granja Naturaleza Viva, en el norte de Santa Fe) o de la agroecología (el establecimiento La Aurora, en el sur de Buenos Aires), que en explotaciones de tamaño medio (entre 250

y 600 hectáreas) practican formas de agricultura completamente diferentes a las del modelo sojero, con márgenes de rentabilidad que cubren las expectativas de una familia de “clase media rural”. Estos establecimientos son parte de redes de productores, centros académicos, organizaciones sociales, cooperativas de consumidores, entre otros, que vienen empujando fuertemente una disputa con el modelo agrícola hegemónico, logrando avances en las formas de regulación territorial (por ejemplo, varios municipios han dictado ordenanzas de creación de franjas lindantes con poblados en los que se prohíbe el uso de agrotóxicos o se promueve la creación de cinturones de “producción” verde).

Este proceso se da en un marco de creciente inquietud frente a las consecuencias sobre la salud y la vida del modelo de monocultivos, entre ellas, la contaminación de suelo, agua y aire; el incremento de plagas; la pérdida de biodiversidad, y las inundaciones (derivadas de la confluencia de la modificación del régimen pluvial, la compactación del suelo por las labores del monocultivo y los drenajes y canalizaciones realizadas por volcar a la producción zonas anteriormente inundables).

En ese marco, estas formas de actualización de la antigua chacra mixta cobran importancia como aportes que desde el mundo rural se realizan para avanzar hacia otras formas de producir y vivir más sanas, solidarias y perdurables. En un contexto hegemónico por los agronegocios, en el que hay que demostrar una verdad que acompañó a los seres humanos desde que se inventó la agricultura (que se puede producir sin agrotóxicos), estas experiencias constituyen referencias significativas para una transición hacia otros modelos productivos. 🌱

*Hay algunos “faros agroecológicos”, que han reelaborado sus prácticas productivas bajo principios de la agroecología, que en explotaciones de entre 250 y 600 hectáreas practican formas de agricultura completamente diferentes a las del modelo sojero, con márgenes de rentabilidad que cubren las expectativas de una familia de “clase media rural”. Estos establecimientos vienen empujando fuertemente una disputa con el modelo agrícola hegemónico.*