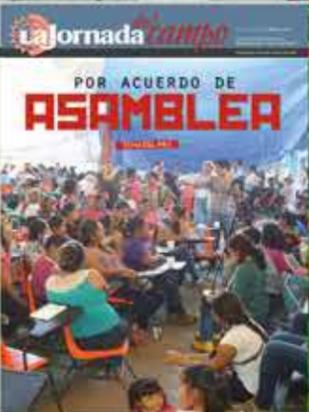
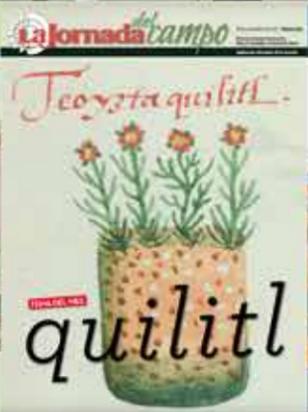
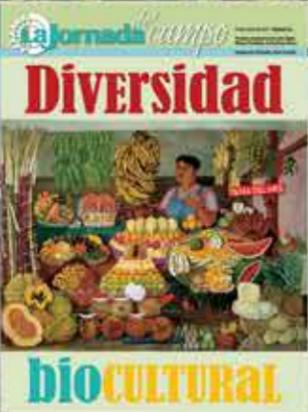
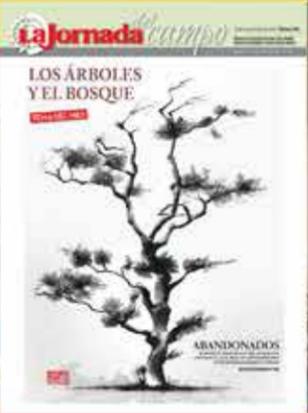
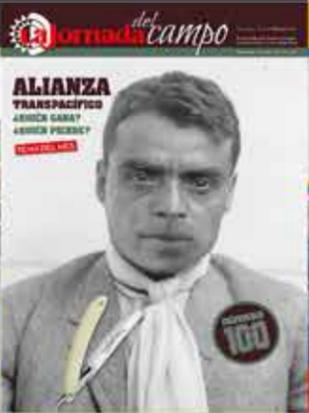
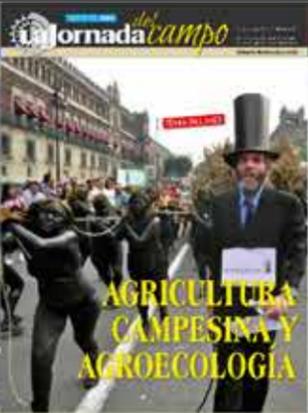
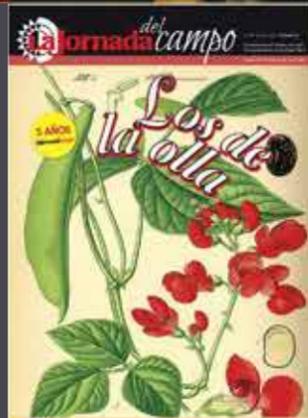


La Jornada *del campo*

18 de mayo de 2024 • Número 200 • Suplemento informativo de La Jornada • Directora General: Carmen Lira • Director Fundador: Carlos Payán Vélver



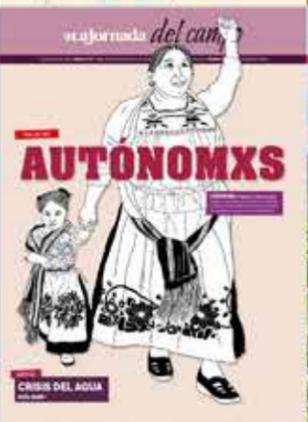
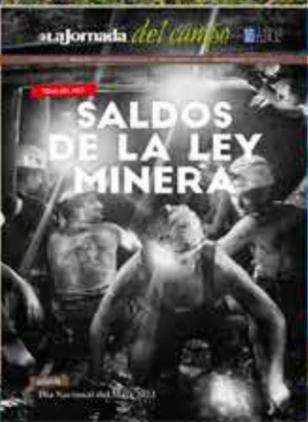
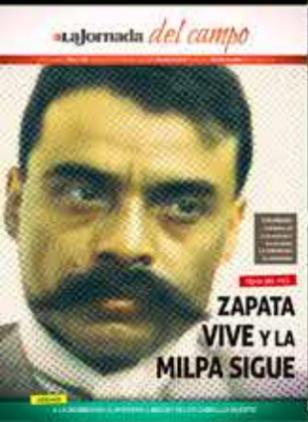
200



AGROECOSISTEMAS EN RIESGO

COEDITORAS: María Cristina Hernández Bernal Centro INAH Morelos
María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal Centro INAH Tlaxcala

TEMAS DEL MES



EDITORIAL

Todas las milpas la milpa

“Dígale a Andrés Manuel que antes de que se vaya vuelva a poner los camellones chontales”, me pedía la sembradora que me había tomado del brazo. “Usted nomás dígame, él se va a acordar”, insistía la mujer.

Estábamos en la texcocana Hacienda de la Flor al término del Congreso Nacional de Sembradores y Sembradoras del programa Sembrando vida, celebrado el martes 20 de enero de este año, y la señora, que según me explicó venía con los de Tabasco, se me había acercado para hacerme su encargo: “Dígale al presidente, por favor dígame. En Nacajuca necesitamos que regrese la chinampa tropical”.

Le dije sí, que si lo veía se lo iba a decir. Pero que no le aseguraba nada porque... No me dejó seguir y con una gran sonrisa se despidió: “Que Dios lo bendiga”.

La verdad es que yo poco veo en persona a Andrés Manuel. Además de que nunca había oído hablar de una “milpa tropical”, aunque sí algo de los camellones chontales. Y me puse a investigar.

Como escribió Carlos Pellicer y repite a cada rato el presidente: Tabasco no es su tierra sino su agua. Un estado surcado por ríos que se desbordan, pantanos intransitables y humedales; una región muy difícil de cultivar. A principios de los setenta del pasado siglo el ecólogo Arturo Gómez-Pompa, del desaparecido Colegio Superior de Agricultura Tropical, recorría la región en busca de alternativas agrícolas viables en zonas difíciles. Lo acompañaba entre otros el agrónomo Julio Jiménez, quién a la orilla de un pantano de pronto exclamó: “¡No, no, no...esto es una maravilla. Miren esto, es lodo, lodo, lodo virgen!”.

Primero sorprendido por la excitación de su colega, pronto a Gómez Pompa le cayó el veinte: Julio era originario de San Gregorio, Mixquic, su familia era chinampera y lo que estaba viendo en el pantano tabasqueño eran lodos semejantes a los que habían hecho de Xochimilco un edén.

“¿Crees que podemos levantar chinampas aquí?”, preguntó Gómez-Pompa. “¡Claro que sí! -contestó Julio Jiménez- Esto es una maravilla”.

Julio mandó traer a su hermano Epifanio, que no era agrónomo pero sí chinampero, y después de numerosos ensayos nació la “chinampa tropical” y se multiplicaron los camellones chontales que enamoraron para siempre a la sembradora tabasqueña.

Los camellones son campos de cultivo elevados, plataformas alargadas rodeadas de canales donde se cría mojarra y pejelagarto. En los camellones se siembra de todo: hortalizas, tubérculos, árboles frutales e igualmente maderables como caoba y cedro. También se hace en el mes de mayo la que se conoce como “milpa del año” con la variedad de maíz que ahí llaman “mején”, y en noviembre o diciembre se siembra el frijol blanco llamado “pelón”.

La construcción de los camellones se realiza con maquinaria y trabajo colectivo y su manejo productivo corre por cuenta de los llamados camelloneros que laboran de forma grupal o preferentemente familiar.

El proyecto arrancó en 1977 siendo gobernador Leandro Roviroso Wade y la parte social de su operación estuvo a cargo un joven de 25 años llamado Andrés Manuel López Obrador, por entonces director del Centro Coordinador Indigenista Chontal. “Allí comprobé que con una política de apoyo a la gente pobre siempre se logran buenos resultados -escribió López Obrador en su libro más reciente titulado “¡Gracias!”- Entre otras cosas pusimos en marcha un programa para rehabilitar zonas pantanosas mediante la tecnología tradicional chinampera, como en Xochimilco, lo que llamamos ‘camellones chontales’”.

Pues sí. La sembradora estaba en lo cierto; el hoy presidente fue cogestor de los camellones chontales y recuerda bien el plan. Un proyecto muy laborioso para los campesinos que por falta de acompañamiento gubernamental al paso de los años se volvió poco redituable y se abandonó. ¿Regresará a Tabasco la “chinampa tropical”? En este sexenio ya no... pero quizá en el siguiente... A saber.

Donde menos se espera salta una milpa. Pero a veces no le llaman así. Hace años cuando trataba de convencer a los de la Campaña Sin Maíz no hay País de que el esbelto, desmelenado y protagonista cereal es quizá el Mick Jagger de la milpa pero que lo más importante del ancestral policultivo es el colectivo vegetal que lo acompaña. Un amigo venezolano comentó: “Sí, lo que vale no es la yuca, ni la mandioca, ni la batata por sí solas sino el multicolor encuentro de especies que conversan en el conuco. -¿El conuco?, pregunté- Sí, el conuco, el equivalente caribeño y amazónico de la milpa”.

Designado con una palabra de origen taíno, el conuco, conocido en otros lugares con el nombre quechua de chacra, es el policultivo ancestral que ha alimentado por milenios a los pueblos de la región. Desplegado en selvas y costas y operado mediante la tumba y la quema, el conuco es por lo general itinerante como lo son las milpas de suelos pobres pues las tierras tienen que descansar para restablecer su fertilidad. En el conuco aún más que en la milpa se combinan o suceden infinidad de cultivos de ciclo corto o largo: maíz, frijol, yuca, mandioca, batata, ñame, caraota, cacahuete, piña y cultivos avecindados como el plátano y la caña de azúcar son algunos de ellos.

Después de la perturbación que representa la quema, el campesino va sembrando sucesivamente diversas especies que remedan pero intencionalmente el recambio que de manera natural se presenta después de un fuego no provocado. Lo que significa que el



Camellones chontales.



Chinampas.

conuco no existe, existen los conucos: los de selva, los de sabana o los de rivera; los muy itinerantes y los casi sedentarios; los campesinos y los indígenas; los tradicionales y los modernizados.

Y como la milpa, el conuco y la chacra son cultura, son el sustento productivo de un ethos. Así lo ve el colectivo venezolano Wataniba: “En un estado como el Amazonas venezolano que acoge la mayor cantidad de pueblos indígenas del país, el conuco no es simplemente una parce la tierra es una forma de vida”.

Milpas clásicas, chinampas xochimilcas, neochinampas chontales, conucos caribeños, chacras amazónicas... ¿Qué se me está pasando? Pues nada menos que la agricultura de Los Andes, el territorio que vio nacer a la espléndida cultura inca y que por encima de los 2000 metros sobre el nivel del mar y sometida a heladas, lluvias intempestivas, granizadas, cambios bruscos de temperatura y plagas nos dio granos prodigiosos como la quinua, la cañihua y la kiwicha y tubérculos como la maka, el cuchuchú y la infinita variedad de papas que nos alucinan en los mercados andinos.

Si el conuco y la chacra son de planicie,

la agricultura andina tiene que desarrollarse en suelos de vertiginosas pendientes. Tierras ariscas que solo pueden cultivarse mediante terrazas soportadas por grandes piedras, que además retienen el calor, y ubicadas en distintas alturas y por tanto diferentes condiciones agroecológicas. “Archipiélago vertical”, llamó el antropólogo John Murra, a un sistema inca de terrazas que es a la vez un ordenamiento agrícola y una organización social, pues los ayllus también se distribuyen y articulan por pisos agrobioclimáticos.

Detrás de toda cultura hay un modo específico de relacionarse con el entorno, un modo particular de cultivar la tierra que a su vez define un modo de vivir. Agroecosistemas ciertamente diversos pero con rasgos comunes; un cierto aire de familia que justifica el título de este editorial: Todas las milpas la milpa. •

A. Martha



La tía moliendo. Montaña de Guerrero. María Cristina Hernández Bernal

El cuerpo-maíz y las mujeres mè'phàà

María Cristina Hernández Bernal Colectivo de Estudios del Patrimonio Biocultural de Morelos y Regiones Colindantes / Centro INAH Morelos

El *cuerpo-maíz* que se forma en las entrañas de la Montaña de Guerrero, tiene detrás de sí la historia ininterrumpida de un sistema femenino de donación y circulación de bienes alimenticios cargados de sentimientos de amor, cuidado, respeto y sacralidad. Se ofrece desde el vientre materno a hombres y mujeres, cuyo ombligo se entierra en su etnoterritorio al nacer. El más importante de estos alimentos es el maíz, porque en él se concentran los nutrientes necesarios para que sus cuerpos puedan formarse y fortalecerse de la energía vital para *hacerse personas*, para ser *xabo mè'phàà*: “Dicen las per-

sonas mayores que nosotros somos gente del maíz, los *mè'phàà* provenimos del maíz, nacimos del maíz; motivo por el cual lo sembramos, tenemos el conocimiento de saber quemar la tierra, de prepararla para la siembra del maíz. El maíz nos da el sustento diario, la fuerza, la vida”.

Por ello el agroecosistema de la milpa es de suma importancia. Las mujeres son forjadoras de esa diversidad y de la estrecha conexión que existe entre los seres humanos y su entorno al ser portadoras de los conocimientos que permiten tanto la recolección como la siembra de especies que se producen en la tierra y su procesamiento adecuado, que no es cualquiera,

sino el ya conocido, verificado y además transmitido, definiendo con ello la forma de apropiación y preparación de sus recursos comestibles. Esto es pues, más que un empoderamiento mediante la interacción social femenina, es al mismo tiempo parte y todo de la construcción colectiva de existir y alimentarse de manera funcional y organizada, creando nuevas estrategias y conservando lo que se considera útil y valioso.

Así, lo primero que comen los niños después de la leche materna es la memela, un tipo de tortilla ovalada, pequeña y gruesa que se cuece a fuego lento en el comal y de la que la madre extrae del interior el maíz procesado ya en una masa cuya consistencia y cocción permite que se pueda comer sin necesidad de la dentadura. Conforme el

cuerpo-maíz va madurando, puede ingerir otras variedades alimenticias que conforman la gastronomía tradicional *mè'phàà* encontramos las memelas de frijol, una variedad de tamales entre los que se encuentran: el tamal de carne (*ñòò xu guí*), tamal de frijol (*ñòò yaja*), tamal herido (*ñòò thaùn*), tamal de ejote (*ñòò xmigá*), tamal con frijol revuelto (*ñòò batsí dú*), tamal de calabaza (*ñòò rà'kà*), tamal de masa (*ñòò mi'gá*), tamal de elote tierno (*ñòò gano rudu*), tamal de elote tierno con chile (*ñòò gano miñú*), tamal de manteca (*ñòò yatsó*) y el tamal *nejo* (*ñòò ba midí*) que es un tamal que “comían los anteriores” y que se preparaba con nixtamal, sal y ceniza del fogón. También hay una variedad de atoles como el atole blanco (*nguwan mixá*), atole dulce (*nguwan tháùn*), atole de epazote (*nguwan mían tsigá*) el cual se prepara para que las recién paridas tengan leche, atole de granillo (*nguwan itsuu*) y el atole de maíz crudo (*nguwan ixíndí*) que toman las personas cuando están enfermas. Entre los alimentos destacados está el atole agrio o xoco (*nguwan ngá'*) que se acompaña con frijol ayocote y de acuerdo con sus conocimientos tradicionales, se debe de hacer atole *xòco* para que corra la hambruna y no exista el hambre durante el año.

Estas variedades alimentarias son resultado de la riqueza biológica se sustenta en gran medida por el manejo cultural del agroecosistema denominado milpa, es decir, el trato que se da a la semilla y sus posibilidades de reproducción podrían tener al menos tres ejes principales: 1) la connotación sagrada del trabajo agrícola y la protección de la semilla por entidades extrahumanas (dueños, señores, patrones o santos); 2) los conocimientos adquiridos durante cientos de años sobre mecanismos, estrategias y formas de “hacer milpa” que se transmiten generacionalmente. La madre es, en este sentido, la primera maestra al realizar ella misma las labores agrícolas acompañada de los hijos, los saberes que adquieren éstos últimos se complementan cuando crecen con los padres y los abuelos; 3) la forma de conservar, transmitir y renovar estos saberes, requieren pues de una práctica continua que se refleja en el trabajo que se lleva a cabo en un ciclo agrícola,

desde la preparación de la tierra hasta la cosecha o *pixca*.

Por ello, la integridad y fortaleza del *cuerpo-maíz* se debe a un proceso de cuidados que realizan desde el trabajo doméstico y agrícola de las mujeres *mè'phàà*, ya que de ellas depende la riqueza biológica de los productos de la tierra y su preparación en alimentos digeribles que se preparan de diversas maneras gracias a la variedad de especies que se encuentran en la milpa. Estos alimentos también expresan culturalmente una representación colectiva alimentaria que sirve como un marco compartido cargado de valor que se muestra desde la procuración productiva del agroecosistema que representan la milpa de traspatio y los huertos; una propuesta agroecológica que fortalece la soberanía alimentaria, donde la cocina es un factor de cohesión y conservación también de la diversidad natural de la Montaña guerrerense, ahí donde las mujeres procuran la sustentabilidad a través del policultivo de la milpa, la recolección y el intercambio de semillas de maíz o de otras especies que no son precisamente del lugar que habitan, aplicando técnicas y manejos tradicionales, los cuáles obedecen a una racionalidad profundamente acorde con aquella de los ecosistemas en que se han desarrollado, por lo tanto, son prácticas que se inscriben en la ahora reconocida soberanía alimentaria.

Se debe recalcar que la cocina es el espacio donde los productos del traspatio se transforman en nutrientes que van a permitir el crecimiento y sustento familiar en la manutención y formación del *cuerpo-maíz*, porque el cuerpo recién nacido no tiene lo suficiente para vivir, es necesario alimentarlo con maíz para que tenga su *fuerza*, sólo así puede estar verdaderamente *vivo*. La milpa y la cocina son entonces los escenarios donde se reproduce un estilo y modo de vida, permiten la convivencia para la transmisión de conocimiento y son lugares de memoria, es decir, los productos comestibles, su obtención, distribución y consumo se ligan directamente con la historia transgeneracional de la cultura y sus agroecosistemas ancestrales en el cuidado, trabajo y procuración de las mujeres *mè'phàà*. •



El Cuerpo-Maíz del bebé Uriel. Montaña de Guerrero. María Cristina Hernández Bernal

“Dicen las personas mayores que nosotros somos gente del maíz, los *mè'phàà* provenimos del maíz, nacimos del maíz; motivo por el cual lo sembramos, tenemos el conocimiento de saber quemar la tierra, de prepararla para la siembra del maíz. El maíz nos da el sustento diario, la fuerza, la vida”.



Cultivo en el solar de Cata. Ana Cecilia Campos Cabrera

La mujer y el agroecosistema al pie del volcán

Ana Cecilia Campos Cabrera Centro INAH Puebla

El Popocatepetl es la mayor elevación de la Sierra Nevada. Extiende sus faldas entre los estados de México, Morelos y Puebla; en este último, los municipios de San Nicolás de los Ranchos y Tochimilco comparten parte de su cono y laderas. Su presencia ha significado un beneficio para los grupos humanos que habitan en su entorno desde tiempos ancestrales, así como un gran riesgo por su constante actividad eruptiva. El clima, la presencia de agua y las características de los suelos, crean condiciones específicas a diferentes altitudes, lo que permite hablar de pisos ecológicos y paisajes que albergan una gran diversidad de especies vegetales y animales, los cuales hacen po-

sible la práctica de actividades de subsistencia o recreativas.

En torno a esta sierra, se localiza una de las mayores zonas conurbadas que, con una inevitable demanda de recursos naturales, ejerce presión sobre esta área natural constituida para su protección en Parque Nacional Iztaccíhuatl-Popocatepetl desde 1935, con exiguo éxito por carecer de un programa de explotación, conservación y reforestación, poniendo en peligro los suelos necesarios en la producción de alimentos.

En dos localidades de esta región, es interesante observar la cotidianidad de la vida de dos mujeres encargadas de ver por sus pequeñas familias, realizando labores en sus traspatios para procurar la vida de diversas varieda-

des vegetales y animales, además de hacerse cargo de la siembra de productos comercializables, complemento básico para el diario sustento de sus hogares.

Julia vive en Huilango, donde nació hace 48 años, recientemente regresó de la Ciudad de México con su hijo menor para los funerales de su madre y hacerse cargo de su padre. Ella, acostumbrada al trabajo remunerado, no descarta quedarse y cultivar las tierras que su papá ya no puede. Hace poco, alentada por un joven del pueblo vecino, inició la siembra de 90 plantas de pitaya en un terreno ubicado en la cima de un cerro sin nombre, espera entrar al programa Sembrando Vida y recibir apoyo para continuar. Antes de ir al campo, hace tortillas y cocina frijoles, organiza su traspatio, riega, poda y limpia "sus plantas" que van desde ár-

boles de tejocote, vaina, limón y aguacate. Si es la temporada, corta los frutos para comerlos, venderlos o cambiarlos en el mercado regional de Atlixco.

Si bien no requiere ir todos los días al campo, hay labores como la limpieza o el corte de la cosecha de maíz, sorgo o amaranto que le demandan estar ahí casi todo el día. En esas ocasiones Julia contrata a otra mujer o pide apoyo a familiares, amigos y vecinos; para el corte o limpieza del sorgo o amaranto, además de arrendar por los días que lo requiera, la maquinaria que contratan entre varios del pueblo, para avanzar más rápido en la labor. Este equipo permanece en el terreno del arrendatario y es su responsabilidad, por eso Julia y su hijo pasaron en vela una de las noches más frías de noviembre, con los consecuentes perjuicios en su salud. La carencia de servicios médicos en esta Junta Auxiliar repercute en la economía de Julia y las familias de Huilango, ya que, para recibirlos deberán trasladarse a la ciudad de Atlixco donde tienen una variedad de opciones que varían en costo.

Doña Berna es de Zacatempa, localidad de clima frío, desprovista de manantiales permanentes. Ella vive en la parte nueva de esta junta auxiliar, el abastecimiento de agua es mediante un depósito construido unos metros arriba de su casa que aprovecha la fuerza de gravedad para el reparto del líquido a viviendas con sus respectivos traspatios, donde se tienen animales y plantas, pues los cultivos comerciales se siembran en sus tierras ejidales, que son de temporal.

Bernarda vive con Benito, tienen 73 y 83 años de edad respectivamente, me cuenta algunas anécdotas de su ajetreada vida mientras hace las tortillas, cuyo sabor y olor bien pueden ser una ofrenda para los dioses. A su edad,

cada día prepara el nixtamal para las tortillas que serán el sustento del esposo e hijos que lleguen a verla; alimenta a gallinas, guajolotes, conejos, caballos, puercos, cabras y borregos que tienen cabida en su traspatio.

Al terminar de comer me muestra las plantas que cuida con mucho celo: manzanilla, pimienta, romero, hierbabuena, albahaca, orégano y ruda; que utiliza en la comida o remedios caseros para calmar molestias como fiebre, dolor de estómago, cabeza, pulmones o huesos. Algunas de ellas las adquirió, pero muchas son producto de su conocimiento y gusto para reproducirlas y obsequiarlas a sus vecinas, por eso no dudó en participar en el programa Sembrando Vida. Le fascina hacer injertos para variedades de aguacate, tejocote, limón, granada china, durazno, pimientos e higos, cuidarlos hasta que crezcan lo suficiente para tener la planta. Sin embargo, confiesa con pena la dificultad que enfrenta para continuar con el proceso de llevarla a su terreno, situado en algún lugar de la montaña, sembrarla intercalándola con el maíz, frijol o amaranto, como se le pide. La falta de apoyo familiar puede ocasionar que no cumpla con el compromiso que tiene en el programa y le angustia quedarse sin el recurso económico, tan necesario para su sobrevivencia.

Las mujeres constituyen el componente mayoritario de la población, llevan la mayor carga del trabajo en el hogar, son responsables, honestas y generosas para transmitir sus saberes y experiencia sobre sus huertos, cultivos, y preparaciones alimenticias a las nuevas generaciones. Por todo lo anterior, su papel toma relevancia en la preservación de los distintos ecosistemas que atesora la perfilada elevación volcánica del Popocatepetl. •



Las tierras de riego en Huilango. Ana Cecilia Campos Cabrera

Julia vive en Huilango, donde nació hace 48 años, recientemente regresó de la Ciudad de México con su hijo menor para los funerales de su madre y hacerse cargo de su padre. Ella, acostumbrada al trabajo remunerado, no descarta quedarse y cultivar las tierras que su papá ya no puede.

Migración y abandono



El gallo y la teresita. Margarita Avilés Flores

Margarita Avilés Flores y Elba Stephens Wulfrath

Centro INAH Morelos-Jardín Etnobotánico Red de Parteras Tradicionales de Morelos

Amatepec, municipio ubicado al sur este del Estado de México, es un lugar rodeado por montañas y paisajes naturales que enmarcan sus amaneceres. “En el cerro de los amates o de los árboles de papel”, eso significa su nombre en náhuatl. Sitio que huele a café y fruta de sus huertos, de clima templado, en donde sobresalen sus riachuelos y arroyos. Sin embargo, esta escena tiene otra realidad, ya que en algunas de sus comunidades, rancherías y

cuadrillas, el abandono se hace presente con la ausencia de los sonidos, aromas y actividades que ayer eran características.

Aquí se hablará de dos de sus comunidades: la Rayuela y la Palia, tratando de desentrañar complicaciones -algo añejas- que han generado desórdenes y desastres socioambientales, resultando en el abandono del campo y la migración. Temas centrales, ya que de estos surgen un sinfín de problemáticas, entre ellas, el incremento de la desigualdad.

El abandono del campo en Amatepec ha afectado a la eco-

nomía y la sociedad de muchas maneras, por ejemplo, generando dependencia alimentaria y pobreza. En la Palia, Santiago, está preocupado por la situación de la semilla criolla, ya que con la llegada de “las de primera”, se están perdiendo las propias. Asegura que es necesario procurar su cuidado para no ser dependientes y abandonar el campo. Su pérdida lleva a la importación de alimentos, situación a la que ya se ha enfrentado el campo mexicano y que impacta también a las grandes ciudades.

Muchos productos importados resultan más baratos, pues se promueven más que los propios, y llevan a la disminución de los precios de las semillas y a la pérdida de la soberanía alimentaria. Estos sistemas agroecológicos tradicionales se enfrentan a desastres socioambientales como la contaminación de la tierra por el uso de agroquímicos, la tala inmoderada, así como a la falta de proyectos de inversión atractivos o de interés para los jóvenes del campo, que son bombardeados de información a través de la tecnología, mostrando “las bondades” de la globalización.

Antes no era así, según narra Teresa de la comunidad de la Paila, quien nos cuenta que su papá sembraba maíz, jitomate, calabaza, frijol, jícama y camote; y en el huerto: papaya, limón, lima, naranja y plátano. Ahora señala que no se puede por falta de trabajadores, pues los jóvenes prefieren irse al extranjero con el sueño de una mejor vida. Hoy tiene que comprar el maíz para sus gallinas y pollos, además, recuerda que antes todo era orgánico: café, lima, mango, limón, aguacate, mamey,

arrayán, naranjo, papaya, zapote, guayabo; hoy, se están perdiendo las huertas.

En esta región se podían sembrar una gran variedad de vegetales, hortalizas y plantas frutales. Ahora, con el cambio climático, han habido sequías que afectan la siembra, “no les ayuda el clima”, señalan. Este año la Rayuela contó con el apoyo de fertilizantes, insumo del que dependen los cultivos, pero que provoca daños a corto y largo plazo (erosión del suelo, contaminación del aire y agua entre otros), generando de nuevo, otra causa del abandono del campo.

En la Palia, Santiago lucha cada día por salvar su labor campesina de una muerte anunciada. Produce el alimento para sus animales, pero carece al igual que Tere, oriunda de la Rayuela, de trabajadores; no todos tienen las mismas posibilidades. Miguel piensa que tiene que ver con la falta de vinculación de los jóvenes con la tierra, misma que él generó desde pequeño. El sigue en la tierra que ama, mirando como muchos se van. Sabe que el campo es duro, pero no le importa, dice disfrutar mucho su trabajo.

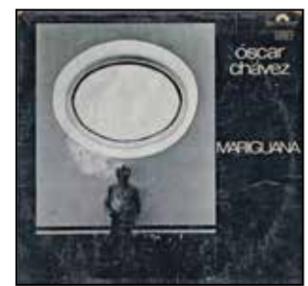
El fenómeno del abandono y migración a los Estados Unidos de Norteamérica, a decir de los habitantes de Amatepec, se da para buscar mejores oportunidades económicas y sociales. La mayoría de los migrantes sólo regresan de visita, ya sea por festejos o funerales. Ahí, trabajar la tierra es una hazaña que solo logran los que se aferran a ella en un amor casi incomprendido, pero resiliente; amantes que ven partir a familiares y vecinos. Un municipio que va envejeciendo con la ausencia de jóvenes risas, y que va envejeciendo con su ausencia. Debe mencionarse que en Amatepec, la inseguridad tampoco ayuda.

Solo los que han generado vínculos inquebrantables con su tierra, se han quedado para cuidarla y protegerla. Aquellos quienes buscan en esa forma de vida el disfrute de los alimentos que se dan en ella, de su paisaje, de la flora y fauna, de ver chachalacas, conejos y otros animales libres, del aroma de su campo y flores, arraigados a sus huertos y milpa.

Mientras los ríos se secan, surge el miedo hacia el futuro, cada vez se siente más calor, no se sabe qué suerte esperar para los meses de febrero y marzo, pues las señales no son buenas. Como el río, los recuerdos también se van secando de generación en generación, ya no llegan al corazón de las nuevas generaciones, se evaporan, no son importantes y se pierden en el vacío, extinguiéndose poco a poco en la voz y práctica de los mayores.

Es indispensable generar políticas que promuevan el desarrollo

sostenible de los agroecosistemas, que fortalezca la producción local, la promoción de la soberanía alimentaria y la protección de la tierra y los recursos naturales. Se debe procurar el interés de la gente hacia su comunidad y garantizar el acceso justo y equitativo a los recursos, dar seguimiento y eficacia a los programas de apoyo directo para fortalecer a las y los productores para mejorar las condiciones en su trabajo de cultivar la tierra. Si se invisibiliza el abandono, se agudizan los conflictos locales y se acelera la desigualdad, por ello, el trabajo con la tierra requiere de un esfuerzo colectivo: gobierno, comunidad y sociedad. •



La milpa

Canción de Óscar Chávez

Qué bonita está la milpa
Rodeada de girasol
Donde se trilla el ganado
Ya está lloviendo con sol
Pájaros madrugadores
Me enseñaron la canción
Desde el atrás del arado
Donde llora el corazón
Granito te has de comer
Granito que has de sembrar
Si cosecha quieres ver
Antes tienes que sudar
Si cosecha quieres ver
Antes tienes que sudar
Qué bonita está la milpa
Huele a hierbas, huele a flor
Cuando se pone la noche
Da un poquito de dolor
Pájaros madrugadores
Me enseñaron la canción
Desde el atrás del arado
Donde llora el corazón
Granito te has de comer
Granito que has de sembrar
Si cosecha quieres ver
Antes tienes que sudar
Si cosecha quieres ver
Antes tienes que sudar
Granito que has de comer
Granito que has de sembrar
Si cosecha quieres ver
Antes tienes que sudar
Si cosecha quieres ver
Antes tienes que sudar
Granito que has de comer
Granito que has de sembrar
Si cosecha quieres ver

<https://open.spotify.com/intl-es/track/1CIUebN562NLgOIX6iZbP?si=faac3cb35ea2490c>



Paisaje con caballo. La Rayuela, Estado de México. Margarita Avilés Flores

Hacer milpa en la Sierra de Guadalupe. Entre la urbe y una reserva ecológica asediada

Martín Morales Arenas San Pedro Xalostoc
Leonardo Vega Flores ENAH-INAH

Hace poco menos de 50 años, desde la Sierra de Guadalupe, en el Paraje El Caballito, en el pueblo de San Pedro Xalostoc, Municipio Ecatepec, Estado de México, se divisaban remanentes de espejos de agua del lago de Texcoco y se veían el Popocatepetl y el Iztaccíhuatl. Los cerros sin casas. Cercano a donde pasa actualmente el teleférico, había barrancas y cañadas con agua cristalina, donde las personas se metían a nadar. Las mujeres lavaban ropa y se iban a bañar. Las partes bajas eran de sembradíos de maíz, frijol, haba, calabaza. En el cerro había chapulines, caracoles, zorrillos, codorniz, víbora de cascabel, tlacuaches, cacomixtles. La situación ha cambiado drásticamente en Xalostoc, voz náhuatl que significa “en la cueva de arena”. Mirar hacia el oriente, hacia el pueblo, desde el cerro Ilhuicatl (cielo) es ver un sinfín de casas, con basura entre el límite de ellas y la entrada al cerro (Ver Foto 1). Actualmente, el paraje forma parte de la colonia El Mirador, ya desprendida del pueblo, pero los propietarios de las milpas siguen siendo originarios de Xalostoc.

Adentrarse en el monte es estar en contacto con la naturaleza, escuchar y ver el vuelo de los pájaros, si bien es cada vez más difícil ver los animales que se veían anteriormente con regularidad. En el Área Natural Protegida “Parque Estatal Sierra de Guadalupe”, apenas en el borde cercano a las casas de San Pedro, hay milpas que tienen más de 50 años y que han sido trabajadas por al menos tres generaciones. Actualmente hay aproximadamente 10 personas que trabajan la milpa de manera sustentable, porque no utilizan fertilizantes químicos, ni agroquímicos, en cambio se utilizan compostas, por ejemplo, de los deshierbos o podas a las nopaleras.

Las milpas mencionadas tienen su origen en la dotación de ejidos en 1928 al pueblo de San Pedro Xalostoc. En 1984 y 1988 el ejido sufrió expropiaciones. Actualmente la mayoría de quienes fueron ejidatarios son posesionarios, pero desligados del ejido.

La generación de los abuelos del Ingeniero Martín Morales Arenas, Agrónomo egresado de la UAAAN, Buenavista Saltillo, Coahuila, fueron los que organizaron la tierra en melgas, introdujeron nopaleras, al parecer provenientes de Tlaxcala, con el

doble propósito de cosechar nopales y tunas. Nopaleras y melgas siguen vigentes.

El suelo de las milpas de Xalostoc en el cerro Ilhuicatl es de apenas 45 cm, que, si bien es de buena calidad, no es lo deseable para tener mejores cultivos. Las melgas o terrazas, que se dividen por cercas de piedras apiladas, son de forma rectangular. Aquí conviven las nopaleras que se cultivaron y las nativas, que dan una tuna roja pequeña. Aquellas que se trajeron de Tlaxcala, dan tunas rojas, verdes o amarillas y son más grandes (Ver Foto 2).

En un espacio relativamente pequeño se pueden cosechar diferentes productos silvestres como la verdolaga, el quelite, la escobetilla (la que se utiliza para hacer escobas de vara), huizache (visitado por polinizadores, su vaina tiene contenido de proteína, se pueden hacer harinas y se utiliza para consumo animal), vara dulce (planta medicinal para los animales) y copal. Antes había mesquite, pero se fue perdiendo por su consumo para leña. También se cultiva, cosecha o produce: nopal, tuna, miel, maíz, maguey, pulque y cedrón. Cuando la temporada de lluvias se retrasa o es escasa, la cosecha de maíz no es buena, como sucedió en el año 2023. Martín Morales apuesta más por el forraje, como el sorgo que será el alimento de sus



Efrén Morales, quitando espinas a las tunas de las nopaleras. Leonardo Vega Flores

conejos, borregos, caballos y reses, sin uso de hormonas. La totalidad de la planta de forraje se consume, verde o seca, pero tiene que haber un balance. Los caballos son para su transporte, lo demás son para consumo familiar y para la venta con los “barbacolleros”. En ese sentido, se tiene un complemento de producción de vegetales en el cerro y de animales en la parte baja.

Los que siembran se ayudan entre sí, se invitan por teléfono y participan colectivamente en una parcela. Pueden sembrar, aflojar la tierra los que coinciden en un día de trabajo. Pasan a comprar y cocinan en la milpa, sobre todo asados de carne. Llegan temprano, comen a medio día y trabajan nuevamente antes de bajar. Sus herramientas son el azadón, machete, picos y talacha.

El cultivo de maíz nativo está en peligro por los cambios en el temporal de lluvias debidas al calentamiento global. Antes se sembraba en la última quincena de mayo, cosechaban a finales de julio o principios de agosto. Inclusive se cosechaba para la fiesta patronal del 29 junio, que comenzaba con

elotadas. Ahora esos tiempos están desfasados al menos un mes desde hace tres años. Cuando bajan las temperaturas, el cultivo ya no desarrolla, aunque siga lloviendo. Eso afecta la producción de maíz. Hasta ahora siguen utilizando las semillas nativas, que se toman de la parte media de las mazorcas, no de los extremos, y se conservan hasta por tres años, si se combinan con cal. Sin embargo, considera Martín Morales, en el futuro se tendrá que buscar alternativas, por ejemplo, cultivos resistentes a las sequías con semillas modificadas genéticamente.

Sembrar la milpa en San Pedro Xalostoc, es difícil. Son pocos los que siembran, pocas mujeres participan y los jóvenes no lo hacen. No es su principal sostén económico, deben tener otros ingresos, trabajan el campo en su tiempo libre. La mancha urbana sigue creciendo, es frecuente el robo de los cultivos o de herramientas y se puede estar a expensas del crimen organizado que exige cuotas. Los programas gubernamentales ya no ven a Ecatepec como una zona agrícola ni pecuaria. •



Basura en el límite entre las casas y las milpas (Foto 1). Paraje El Caballito, Sierra de Guadalupe. Leonardo Vega Flores

Las milpas mencionadas tienen su origen en la dotación de ejidos en 1928 al pueblo de San Pedro Xalostoc. En 1984 y 1988 el ejido sufrió expropiaciones. Actualmente la mayoría de quienes fueron ejidatarios son posesionarios, pero desligados del ejido.

Traspatios y solares. Espacios de cultivo y de saberes en el Totonacapan



Bolotillo en un solar. Reforma Escolín, Papantla, Veracruz. Erika María Méndez Martínez

Erika María Méndez Martínez Especialista en antropología de la alimentación

En estas líneas se busca destacar la importancia del cuidado y los saberes de las mujeres para cultivar plantas, árboles y flores en los traspatios y solares en la región del Totonacapan veracruzano, conformado por la Llanura Costera y la Sierra de Papantla, donde en las últimas décadas se han identificado diversas problemáticas relacionadas a los espacios de cultivo de alimentos, plantas medicinales y ornamentales. Por una parte, porque hay menos tierra fértil para que se desarrollen de manera adecuada, otra de las causas son los diversos usos que se les ha dado a los suelos a través de los años: se han destinado a la cría de ganado, a la exploración y explotación de hidrocarburos, al cultivo intensivo de cítricos. Por otro lado, porque los gobiernos locales han promovido el uso de agroquímicos, y a ello deben sumarse los cambios en los procesos ecosistémicos como el ciclado de nutrientes y la captación de agua.

Pese a este panorama, en diversas localidades totonacas, hombres y mujeres cultivan en pequeñas extensiones de tierra, y aunque lo obtenido no es suficiente para la subsistencia familiar, no han dejado de hacerlo porque les ayuda a complementar su dieta y les posibilita también, obtener un ingreso extra. Los dos espacios privilegiados para ello son la milpa y el traspatio (en la sierra) o solar (en la costa).

Traspatios y solares son altamente valorados en la sierra y costa totonacas, tanto, que se encuentran dentro del mismo terreno en donde se localiza la casa y tiene múltiples usos, además de la obtención de alimentos y plantas medicinales se utilizan para la cría de aves y cerdos, para realizar reuniones, para preparar comidas rituales o como espacio de juego para los niños.

Para el caso de la Sierra de Papantla, la mayoría de los productos obtenidos en los traspatios son para consumo familiar, destacando alimentos, plantas medicinales y rituales. Todos los días, las

mujeres procuran este espacio y cuidan que los pájaros no "les ganen" los primeros brotes de chile piquín, ni que las aves de corral-pollos y guajolotes- picoteen las calabazas, y cuando no llueve, suelen regarlos con agua de pozo.

Gracias a estos cuidados, las mujeres saben que cuando llegue Semana Santa tendrán *xkijit*, una planta cuyas hojas son muy apreciadas para envolver los tamales llamados *púlaclas* y *pintos*; y que para Día de Muertos podrán adornar sus altares con *tepejilote* y *palmilla*, y ofrendar a sus antepasados plátanos, naranjas y limas recién cortadas.

En caso de que algún familiar tenga síntomas de resfriado, le podrán preparar una infusión de zacate limón, o si tiene dolor de estómago, le harán de manzanilla. De igual forma, esperan con emoción la flor de Santa Cruz, que usan para adornar las cruces de los pozos el 3 de mayo, Día de la Santa Cruz.

Los pocos excedentes son destinados para la venta; los días de plaza las mujeres llevan flor de *gasparito* o *pichoco*, que en la sierra se acostumbra preparar con huevo o con frijoles; rollitos de epazote, hierbabuena, cilantro

criollo, cilantro extranjero, todos muy apreciados para condimentar frijoles, caldos de pollo, pescado o res. También venden *xonacate* o cebollina, tomatito de milpa y chile piquín (fresco o seco) para hacer las salsas, entre otros frutos de temporada.

En la Llanura costera, las mujeres, principalmente adultas y adultas mayores, son quienes tienen y cuidan sus solares; y si bien buscan que los alimentos cosechados o recolectados sean para consumo familiar, destinan una buena proporción de los excedentes para la venta, la cual realizan en los alrededores de los mercados ubicados en el centro de Papantla (incluso en otros municipios) y *rancheando* de casa en casa dentro de sus localidades.

Si bien todos los productos de los solares son apreciados, algunos lo son más porque sólo se dan en ciertas temporadas y se venden por pocos días -aunque para obtenerlos las señoras le hayan dedicado varias semanas de cuidado e incluso meses-. Es el caso de la cebollina, flor de *pichoco*, frijol de árbol (parecido a los chícharos), calabazas criolla y pipiana. Con ellos se preparan, por ejemplo, tamales en Semana Santa, Día de Muertos y Navidad.

Otros frutos que cuidan mucho las mujeres dentro de los solares son la papaya, yuca, camote y ciruela verde, porque con ellos elaboran conservas que destinan para la venta. De igual forma, el chile piquín es altamente valorado, se procura tanto su cultivo

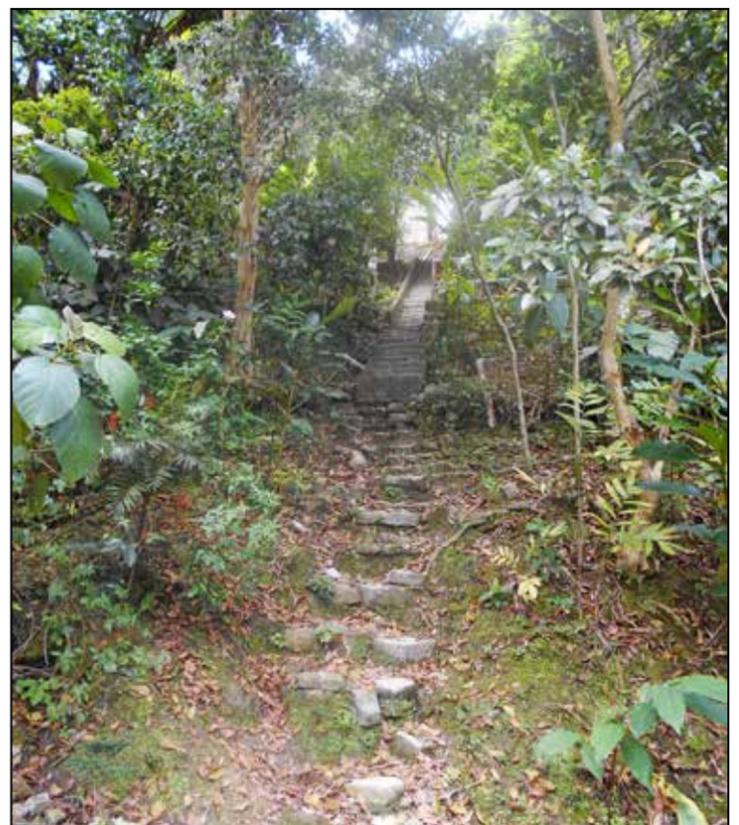
que dentro del solar tiene su propio espacio llamado chilar.

Los totonacos de la costa también gustan de las flores y esperan con alegría la de Santa Cruz para adornar las cruces el 3 de mayo y el bolotillo para ofrendarlo en los altares en Día de Muertos. De igual forma, aprecian mucho plantas y árboles cuyos frutos no consumen, pero sí les brindan productos que tienen un uso cotidiano, es el caso del estropajo y del zacual (jicaras).

Los cultivos dentro de traspatios y solares tienen tiempos diferentes a una milpa, en estos espacios, es posible obtener diversas plantas, frutos y flores a lo largo del año. Lo que también significa que todos los días las mujeres se ocupan de regar, desyerbar, plantar, trasplantar y alimentar la tierra con semillas y cáscaras que sirven de composta natural.

A través de estos cuidados conservan la biodiversidad local, transmiten saberes y prácticas a otros miembros de la familia, tienen al alcance de sus manos una alacena con diversas hierbas de olor, condimentos, frutos y verduras, y un botiquín con plantas medicinales. Así como también flores para ofrecerles a sus santos, a los muertos y al agua; y excedentes con los cuales obtienen un ingreso para sus familias.

Todo ello es posible gracias a los conocimientos de las mujeres, pues si bien reciben apoyo de sus esposos e hijos, son ellas quienes conocen los tiempos de sus espacios, son ellas quienes saben cuándo cosechar, cuándo recolectar y cuándo volver a sembrar. Conocen los horarios en los que se deben cortar las flores, las hierbas de olor y el chile piquín. Son ellas quienes procuran los cultivos y los saberes de los traspatios y solares del Totonacapan. •



Árboles frutales en un traspatio. Coxquihui, Veracruz. Erika María Méndez Martínez

Traspatios y solares son altamente valorados en la sierra y costa totonacas, tanto, que se encuentran dentro del mismo terreno en donde se localiza la casa y tiene múltiples usos, además de la obtención de alimentos y plantas medicinales se utilizan para la cría de aves y cerdos, para realizar reuniones, para preparar comidas rituales o como espacio de juego para los niños.

ESTADO DE MÉXICO

Estrategias mazahuas para la autosuficiencia alimentaria



Entorno mazahua. Milpa, manantial, presa, llano y bosque o monte. San Jerónimo Bonchete. Ana Karen Vázquez Hernández

Ana Karen Vázquez Hernández El Colegio de Michoacán

Históricamente los *ñã-tjo* (mazahuas) que habitan en el Estado de México se han dedicado a cultivar, recolectar, pescar y cazar sus propios alimentos, pero hoy en día es cada vez más complicado para ellos lograr su autosuficiencia alimentaria. Esto se debe a que en las tierras que habitan al norte del estado se viven periodos prolongados sin lluvias que han afectado sus cultivos, además de que algunas especies vegetales y animales de consumo local han disminuido y otras han desaparecido debido a la contaminación de los distintos cuerpos de agua y las plagas que afectan a los bosques. Estas problemáticas del entorno conviven con otras de carácter socioeconómico, como la falta de espa-

cios para el cultivo, la migración de los campesinos, su inclusión en la industria de servicios y la urbanización de los espacios.

Frente a esta situación, es que mujeres y hombres mazahuas han echado mano de sus conocimientos del ecosistema para generar diversas estrategias a fin de asegurar la producción local de sus alimentos. Parte de estos conocimientos se desarrollan a partir de su experiencia y a una sensibilidad sensorial particular para “leer” los signos de la naturaleza a partir de la percepción. Es con base en su entendimiento de las condiciones climáticas y temporales de su entorno, que las familias mazahuas han continuado la producción milpera, la recolección de plantas, hortalizas, frutas y hongos, el cuidado de animales de corral y pastoreo,

y una disposición/uso particular de sobrantes y desechos.

Tradicionalmente en la *juajma* (milpa) se cultiva maíz, calabaza, chile, habas, frijol y en ocasiones chícharo, trigo y cebada; también se toleran plantas que crecen sin ayuda del ser humano como los quelites. En el *yyoya* (huerto), espacio mayormente femenino ubicado en los patios de las casas, se cultivan diferentes especies con propiedades alimenticias, de ornato y medicinales. La recolección de quelites, hongos, hierbas, raíces y otros insumos importantes para

sus prácticas alimentarias, como el agua y las ramas secas con las que dan cocción a sus alimentos, se realiza en diferentes espacios, como: los *b'atrju* (llanos), *ndareje* (ríos), *ndare/ts'izapjú* (arroyos), *zapjú* (presas), *k'a peje ndeje* (manantiales) y *tr'eje* (bosques). En los ríos y las presas también se pescan y recolectan algunos animales que se preparan asados o en algún aliño, entre ellos, charales, acociles, lubinas, truchas, y en raras ocasiones patos. En ocasiones, aunque cada vez menos, cazan animales como el coyote y la víbora para incluirlos en sus guisados.

Recientemente estas actividades sortean cambios sustantivos. La más relevante descansa en el abandono gradual de la producción campesina tradicional frente al favorecimiento del modelo agroalimentario dominante: las milpas han ido mutando hacia monocultivos en donde el maíz es la única especie sembrada y debido al uso de agroquímicos (fertilizantes y herbicidas) se han afectado otras variedades de gran valor cultural, como los quelites. Los ríos, arroyos, presas y manantiales se encuentran contaminados por detergentes no biodegradables utilizados localmente para el lavado de la ropa, lo que ha traído consigo una disminución de las especies de recolección y consumo. Además, los bosques han sido deforestados y los que se mantienen han adquirido enfermedades que han resultado en la disminución de variedad de plantas, hongos y ranas.

Al respecto destacan las estrategias puestas en marcha por individuos, familias y comunidades mazahuas para adaptar sus técnicas de producción agrícolas frente a las condiciones del ambiente actual: el resguardo y protección de las semillas criollas; movimiento de las fechas de siembra; búsqueda de información sobre técnicas utilizadas en otros lugares a fin de incluirlas; pedir información, principalmente en redes sociales, sobre cómo sembrar en las situaciones climáticas actuales; búsqueda de alternativas para desistir de los fertilizantes industriales; dar recomendaciones sobre precios justos a otros campesinos; comprar semillas criollas y evitar los OGM; participar del comercio justo en distintos mercados; mantenimiento y reavivación de los rituales agrícolas; mantenimiento de huertos familiares incorporando nuevas plantas vegetales (muchas veces reutilizando la infraestructura de los invernaderos de programas sociales); incorporación de bombas para el riego de las parcelas de policultivo; incluir el conocimiento de agrónomos locales para no dejar de trabajar la tierra; mantenimiento de la milpa por parte de las mujeres; pagar por mano de obra para no dejar abandonada la tierra.

Entre las estrategias descritas destaca el papel de mujeres y hombres jóvenes, quienes han intervenido en la transmisión intergeneracional de los conocimientos alimentarios para que no se pierdan. Ellos han recuperado y divulgado en distintas redes sociales las narrativas de las personas adultas sobre su comida y cultura. Esto da cuenta de que las estrategias llevadas a cabo por los mazahuas del Estado de México se hacen en consideración a sus ideales culturales y a sus recursos, con las cuales se busca hacer frente a los procesos que ponen en riesgo su autosuficiencia alimentaria. •

La recolección de quelites, hongos, hierbas, raíces y otros insumos importantes para sus prácticas alimentarias, como el agua y las ramas secas con las que dan cocción a sus alimentos, se realiza en diferentes espacios, como: los *b'atrju* (llanos), *ndareje* (ríos), *ndare/ts'izapjú* (arroyos), *zapjú* (presas), *k'a peje ndeje* (manantiales) y *tr'eje* (bosques).



Puesto de mole y especias en feria de productores locales. San Felipe del Progreso (centro). Ana Karen Vázquez Hernández

Agroecosistemas alimentarios en La Malinche

María Victoria Torres Morales Doctorado en Antropología, UNAM

En el estado de Tlaxcala se identifican diversas regiones culturales y ambientales, una de éstas es la región Malinche, donde se ubican poblaciones de tradición nahua y otomí, comunidades rurales y semiurbanas asentadas en las faldas del Volcán La Malinche. La relación que las comunidades tienen con su espacio es estrecha, al ser quien provee de agua, recursos alimenticios y combustibles (leña y carbón). El bosque es un espacio que provee de alimentos silvestres que son recolectados o cazados de una manera sostenible.

Considerada como la diosa de los mantenimientos, La Malinche, tiene advocaciones católicas: la Virgen de la Caridad, La Virgen de la Asunción, La Virgen de Ocotlán, La Virgen de Guadalupe o al recibir los nombres de Bernardina o Clara se le festeja el día 20 de mayo o el 11 de agosto. Al personificarse La Malinche, *Matlalcueye* o *Mallintzi* como una deidad femenina, es quien provee del agua pluvial, por ello, se le realizan diversos rituales católicos o de tradición mesoamericana para so-

licitarle lluvia para la milpa, para la vida silvestre y la vida humana.

La *milli* o la milpa, en esta región es integrada por: *tlaol/tlahuil* (maíz) que puede ser *yahuil* (maíz azul), *cocij/k* (maíz amarillo), *ixtak/iztlak* (maíz blanco), *chichiltik* (maíz rojo o colorado) y el *cacahuacentle*; se acompaña del *etl* (frijol de enredadera) y el *ayocote* (frijol de mayor tamaño); así como la *ayochtli* (calabaza); y la variedad de quelites que crecen de manera silvestre en la milpa, como el quelite cenizo, las verdolagas y los quintoniles. Incluso, podemos agregar las plantas que sirven de linderos para delimitar la milpa, pero que no reciben el mismo cuidado que lo que está adentro, como: el maguey pulquero (su siembra en hilera es reconocida como *metepantle*), las nopaleras y los árboles frutales o no frutales, usualmente de capulín, tejocotes, pera, durazno, nogal, pinos, cedro blanco, pirul, entre otros.

Es pertinente señalar que algunas milpas se encuentran cerca de la casa del grupo doméstico, incluso, lo que delimita entre la casa y la milpa es el huerto, que es integrado por plantas medicinales (ruda, pericón, santa maría,



Milpa en las faldas de la Matlalcueye. María Victoria Torres Morales

hierba maestra, manzanilla, rosa de castilla, ajeno, chichicaxtle, sábila, etc.), chayotes, chilacayotes, plantas de ornato, flor de cempaxúchitl y la gran variedad de especies que sean posibles de reproducir. Otros elementos importantes que componen estos espacios son: el baño de temazcal, el corral de los animales de traspatio y la cocina de humo. Es pertinente señalar que el espacio descrito se ha ido modificando al paso del tiempo, pero sin duda continúan siendo la base de los agroecosistemas alimentarios de las comunidades ubicadas en la región de la Malinche.

Es importante señalar que en esta región el ciclo agrícola se rige bajo la temporada de lluvias y la temporada de secas, así como la relación con las fases lunares y el calendario ritual católico y el de tradición mesoamericana. Además, al ser cultivos que se ubican en zonas frías (mayor a 3000 msnm) se siembra desde el mes de febrero y otros a partir de abril y mayo. Algunas personas mayores insisten en sembrar en marzo, pues señalan “somos marceños”, pero tras los cambios de temporal resulta poco productivo.

En las comunidades de la región, aún se preservan ciertos rituales agrícolas para la petición de lluvias y para su agradecimiento,

muchos de ellos realizados en el bosque del Parque Nacional La Malinche, como los son las fiestas al Señor del Monte en el paraje Teotiotzihatzí, el día de San Bernardino (ya que La Malinche tiene por nombre Bernardina) y se le festeja en el paraje El Tlalocan, además de otras peticiones en el bosque que realizan los especialistas rituales llamados *quiahtlas* o conjuradores del tiempo. No podemos dejar de lado los rituales realizados en las tierras de cultivo, tanto los colectivos, al llevar a los santos patronos para solicitar las lluvias (especialmente a San Isidro Labrador), así como los individuales, que son una herencia de su cultura nahua u otomí.

Así como ha cambiado el temporal, han cambiado otras prácticas y creencias, entre ellas la selección de las mazorcas que se usarán para semilla, las labores realizadas en la milpa de acuerdo con los ciclos lunares, el respeto que se tenía por los granos de maíz ya que no debía ser tocado después de que se oscureciera, pues el maíz dormía. Además, la cosecha de la milpa o específicamente del maíz, era el medio para establecer alianzas, pues cuando se encontraba una mazorca *cuata*, es decir, que presenta una formación doble como los siameses, señalan “dos mazorcas

que están pegadas”, la persona que tuvo la suerte de encontrarla debía vestirla, cubrirla con una manta simulando un ropón, pues se le trataba como un niño y debía ser llevada al dueño de la milpa y entregársela. A cambio, se le daba de comer mole de guajolote y como resultado se hacían llamar “compadres de mazorca cuata”, y se le colocaba junto al altar doméstico. En cambio, la caña con tres mazorcas, reconocida como Tres Marías, el lugar que ocupaba en el espacio doméstico era la entrada del *cuescomate* o en la puerta principal de la casa para que no entre la enfermedad.

Como hemos visto, los agroecosistemas alimentarios en la Malinche están compuestos por el bosque, la milpa, los huertos, los corrales de traspatio e, incluso, la cocina de humo, pues es aquí donde algunos insumos se les da un tratamiento para su conservación, sus procesos y degustación. Por ello, la importancia de los agroecosistemas en Tlaxcala es vital para las comunidades, no sólo para la alimentación, sino que podríamos agregar las alianzas y redes que se hacen en aspectos sociales, económicos, políticos y, por supuesto, de la cosmovisión de pueblos de tradición nahua y otomí que habitan en la región Malinche de Tlaxcala. •



Variedad de mazorcas criollas de Tlaxcala. María Victoria Torres Morales

Considerada como la diosa de los mantenimientos, La Malinche, tiene advocaciones católicas: la Virgen de la Caridad, La Virgen de la Asunción, La Virgen de Ocotlán, La Virgen de Guadalupe o al recibir los nombres de Bernardina o Clara se le festeja el día 20 de mayo o el 11 de agosto. Al personificarse La Malinche, *Matlalcueye* o *Mallintzi* como una deidad femenina, es quien provee del agua pluvial, por ello, se le realizan diversos rituales católicos o de tradición mesoamericana para solicitarle lluvia para la milpa, para la vida silvestre y la vida humana.



Huerto U Yich Lu_um. Sanahcat, Yucatán. María Tzuc Dzib

Regresar la tierra a nuestras manos. Nuestros patios y territorios

María Tzuc Dzib Doctorante del posgrado en Ciencias Antropológicas, UAM-Iztapalapa

¿Por qué hablar de la milpa en esta era de las grandes industrias y megaproyectos que se están realizando en México y sobre todo en regiones muy específicas? Como mujer maya, desde que tengo uso de razón, me he movido en un contexto en el que se ha fomentado la educación académica como un sistema proveedor de mejores oportunidades para un mayor bienestar y acceso a recursos económicos y estabilidad.

Si bien, la educación y salir de nuestras comunidades ha sido una buena oportunidad de aprender, también ha sido una manera de borrar conocimientos con los que nuestras familias crecieron. Somos generaciones que dejamos la tierra y trabajamos a través de aparatos tecnológicos, los usamos para comunicarnos y construir conocimiento.

No estamos peleados con las innovaciones tecnológicas en ningún ámbito, son herramientas

que han proporcionado conectividad a nivel mundial y oportunidades de conocer diferentes contextos desde casa. Nos han permitido hacer comparaciones y reflexiones ante las nuevas tramas en las que estamos inmersos y también a afrontar crisis.

Lo que se presentará en este texto, son reflexiones que nacen de la observación y experiencias relacionadas con lo que conocimos, poco o nada, acerca de las actividades agrícolas que trabajaron generaciones arriba de nosotros, nuestros abuelos y abuelas.

La milpa en Yucatán ha sido de las actividades económicas más estudiadas y revisadas por diversas investigaciones para conocer la trayectoria de cambios que se han dado a partir de la llegada de los europeos, hasta hoy en día. Tampoco se puede dejar de mencionar que existe una larga lista de semillas que se introdujeron y adaptaron al suelo y clima de la Península de Yucatán, y otras que no lo lograron.

La milpa es un sistema de trabajo del campo con el que muchas familias han logrado su sustento económico, alimenticio y de salud por muchas generaciones. Sin embargo, hoy en día se continúa señalando como una práctica que no logra sostener la demanda de poblaciones en crecimiento. Esta es la premisa con la que fuimos criados y que llevaron a nuestros antecesores a enviarnos a la escuela con lápiz y cuaderno en mano, en lugar de enseñarnos las bondades de la tierra.

No obstante, desde hace algunos años, luego de pasar por una época de alejamiento del campo por factores tales como el desgaste de la tierra por el monocultivo del henequén y la formación de polos turísticos que llevaron a los campesinos a migrar y dejar sus comunidades y milpas, existe en la actualidad un interés enfocado en la recuperación y preservación del trabajo de la tierra con el sistema de milpa que trabajaron nuestros abuelos y abuelas.

Este regreso al trabajo de la milpa, viene también como un proceso de sanación de nuestros pueblos originarios y de una tarea de reconocimiento de nuestras raíces, de una reflexión acerca del impacto y el daño que se les está ocasionando a las tierras mayas. La presencia de inmobiliarias que han tomado territorios para desarrollos de viviendas y el fomento del uso de agroquímicos en la industria agrícola, han puesto en riesgo a la apicultura local, así como la contaminación del agua.

Yucatán está viviendo un momento crítico, el paisaje comunitario en la costa y en los montes está cambiando a partir de que se ha impulsado un mayor enfoque a las actividades de servicios como el turismo, que está estrechamente relacionado con el desarrollo inmobiliario. Desde este punto de partida, es que diversos grupos familiares y comunitarios se han organizado para retomar la actividad agrícola en sus solares y las tierras que les han sido heredadas. Han emprendido la siembra y el

cultivo de semillas básicas para la alimentación de la región peninsular, como lo es el maíz, la calabaza y el frijol, y también los tubérculos, el chile y las plantas frutales, así como las hortalizas.

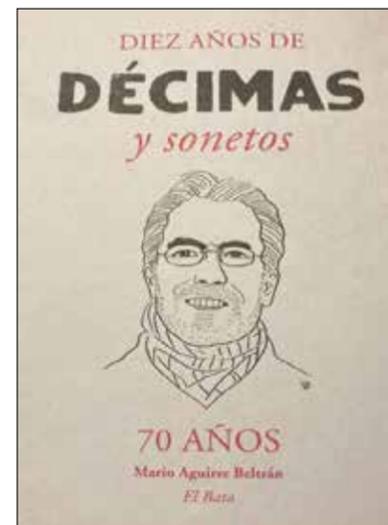
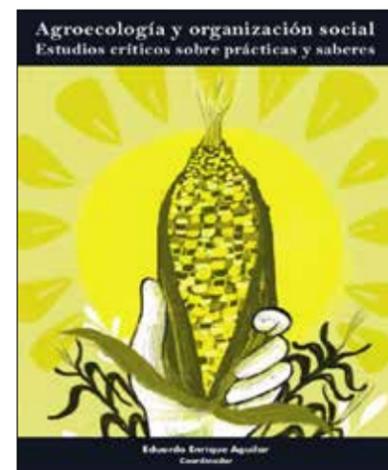
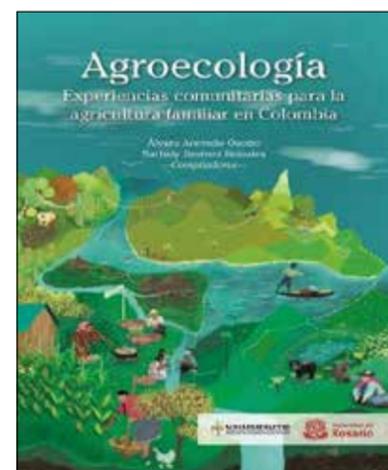
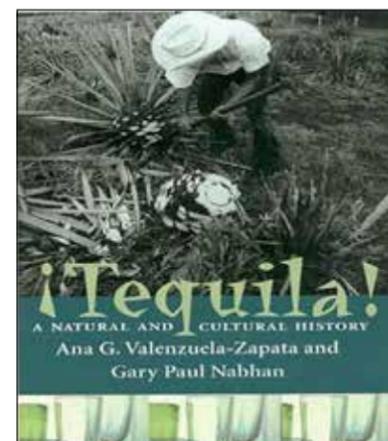
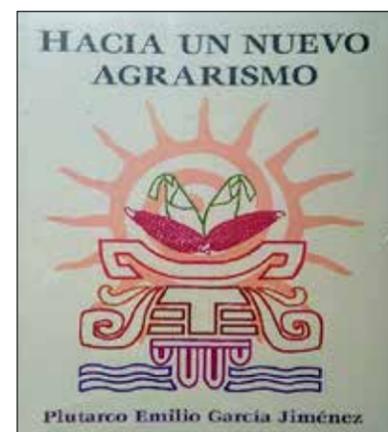
El trabajo de la milpa es una forma de resistencia ante un sistema que nos dicta normas de cómo se debe vivir. El trabajo de siembra en los proyectos de solares y huertos de traspatio es la manera en que las comunidades han comenzado a reivindicar una labor de importancia para la vida cotidiana, por ejemplo, se han organizado para emprender la ardua tarea de la milpa, siguiendo los conocimientos que heredaron, pero también sumando los saberes del contexto que se vive actualmente e implementando la siembra de nuevas semillas que han llegado a formar parte de la alimentación básica de las familias locales.

La producción agrícola tradicional en la Península de Yucatán ha sido afectada por la devastación de los montes para cultivos como la soya y el maíz transgénico, incluso la siembra de arroz, que han generado el desmonte y afectado a las poblaciones, dejando un manto acuífero contaminado. Las comunidades mayas han manifestado de muchas maneras las afectaciones que viven en su vida cotidiana. Su organización brinda a las nuevas generaciones, herramientas que permiten conocer y reconocer una herencia agrícola que se relaciona directamente con su cultura y la espiritualidad manifestada también con respeto hacia la naturaleza.

La "Fiesta de las Semillas" es una de las actividades que han dado lugar a que las organizaciones manifiesten su resistencia, pero sobre todo, su existencia en este territorio. En estas festividades realizan la venta e intercambio de semillas y otros productos que ellos mismos producen y que trabajan desde la vida cotidiana en familia y comunidad. Es una manifestación de esperanza para la reconstrucción de la vida comunitaria y representa la apertura de brechas hacia una vida digna desde su cosmovisión. •

Las comunidades mayas han manifestado de muchas maneras las afectaciones que viven en su vida cotidiana. Su organización brinda a las nuevas generaciones, herramientas que permiten conocer y reconocer una herencia agrícola que se relaciona directamente con su cultura y la espiritualidad manifestada también con respeto hacia la naturaleza.

AGENDA RURAL



Fiesta de las semillas Ich Ek, Hopelchén, Campeche, 2022. María Tzuc Dzib

Las mujeres de Sembrando Vida, un paso a la rebeldía



Festival de la Vida. Tancanhuitz, San Luis Potosí. Laura Hernández Bautista

Laura Hernández Bautista Investigadora independiente e integrante de la Coordinadora Nacional de Mujeres Indígenas

“Las mujeres somos más organizadas, creativas, responsables, tenemos iniciativa, administramos mejor los recursos, hemos mostrado capacidades que nos hacen diferentes a los hombres y podemos trabajar a la par de ellos”. Así comienza la ponencia que presentaron las mujeres líderes visionarias sembradoras de futuro del programa sembrando vida en San Luis Potosí.

Desde el inicio del programa, la equidad de género estuvo presente en todas las actividades, permitiendo orientar el trabajo de las mujeres y destacando su importancia al llevarlas a reflexionar sobre su quehacer como sembradoras (campesinas). En un inicio fue un poco complicado iniciar las actividades, a la mayoría de las mujeres no se les daba “permiso” de salir a trabajar. Las mujeres no heredan la tierra, las que accedieron al programa, están trabajando en terrenos prestados o en un golpe de suerte heredaron la parcela. Además, el trabajo en el campo era considerado un tema de hombres. Para ellos, trabajar con las mujeres fue complicado porque argumentaban que no

tenían la fuerza ni desarrollaban los trabajos a la par de ellos, y las mujeres pensaban que no podían realizar los trabajos que requerían dichas habilidades.

En foros realizados con mujeres, destacaron que a partir de su ingreso al programa, su vida cambió mejorando su salud. Estar en su casa les causaba ansiedad y estrés, Y el trabajo en el campo les ayudaba a olvidarse un poco de los problemas económicos o familiares que tienen en casa, el tener un ingreso ha mejorado su calidad de vida. Producir sus propios alimentos y recolectar los frutos del campo les ha dado otra perspectiva con respecto a la alimentación de sus familias.

Para ellas fue difícil transformar el trabajo que se hacía en las parcelas, “la costumbre” que dejó la revolución verde, con la aplicación de herbicidas (para disminuir el trabajo de desyerbar), la deforestación y terrenos que fueron potreros, causó desánimo por la baja fertilidad del suelo.

La elaboración de abonos, viles, fertilizantes, control de plagas, de manera natural, comenzó en las biofábricas de las Comunidades de Aprendizaje Campesino. Hubo algo de resistencia en la aplicación de los productos y las mujeres son

las que siguieron la orientación de los técnicos y la transición a la agroecología. Fue un proceso muy rápido donde quizá no se tuvo la oportunidad de reflexionar sobre lo que se estaba haciendo, hubo una orientación en temas de consumo responsable, economía social solidaria, ahorro y la importancia de contar con un diseño de los sistemas agroforestales. El programa tiene una meta por sembrador de establecimiento de árboles frutales y maderables, las primeras en concluir la meta fueron las mujeres.

Cuando iniciaron el trabajo encontraron la oposición de su familia, de sus compañeros del programa y de las mismas mujeres de la comunidad, quienes las cuestionaban por trabajar con los hombres: ¿qué andaban haciendo?

Su sentir era que sufrían discriminación y violencia, las hacían sentir inferiores y se dieron cuenta que el trabajo aumentó, porque no solamente era trabajar en sus parcelas, sino también realizar el trabajo en sus casas. Sus compañeros de vida e hijos, enojados con ellas porque no les dedicaban el tiempo suficiente, no les tenían la comida caliente, ni la ropa limpia; sus familias tuvieron que ajustarse, aprender a calentar la comida, lavar los trastes, lavar la ropa y entender que las mujeres también salen a tomar talleres y a trabajar.

Con el paso del tiempo, sus compañeros de trabajo se dieron cuenta que las mujeres son líderes. Les asignaron cargos en las CAC's (Comunidades de Aprendizaje Campesino), y luego en sus comunidades. Su voz se hizo más fuerte, se comenzó a escuchar. Dejaron de ver a las mujeres débiles, encontraron que las mujeres tienen fortalezas, la capacidad de desarrollarse y crearse a ellas mismas bajo otras miradas, la capacidad de trabajar en equipo y aportar ideas.

Los aprendizajes que han tenido en el programa Sembrando Vida, han impulsado a la familia, les están enseñando que pueden producir en sus parcelas, aprendieron que el campo da de comer y tener dinero del excedente. Algunas mujeres contrataron a sus vecinas, amigas y familiares para que les ayudarán a realizar los trabajos en las parcelas, con el argumento que las mujeres somos más responsables, dando

así trabajo a otras mujeres de la comunidad.

Las mujeres descubrieron la rebeldía, que pueden trabajar en el campo y que no es un trabajo inferior. Descubrieron que pueden soñar, poner el ejemplo a otras mujeres, a sus hijas, la autoestima se hizo presente en ellas. El dicho, “estudia porque el trabajo en el campo es pesado, para que no sufras como yo”, se reflexionó, y el orgullo campesino salió a flote, empoderando a hombres y mujeres.

Las experiencias que aquí se comparten, se centran en la historia de las mujeres porque son ellas las que alimentan a la familia. El abandono al campo permitió la entrada de alimentos procesados poco saludables, hay una generación de niños y jóvenes, alimentados con sopas instantáneas, frituras y gaseosas. En las comunidades hay casos de enfermedades crónicas degenerativas y cáncer. No se ve a simple vista, pero existe un problema de salud pública fuerte que tendrá que analizarse en otro momento, solo atinamos a creer que la exposición a agrotóxicos y la mala alimentación son la causa de las enfermedades.

El Programa Sembrando Vida, es un programa de Justicia Social, y el esfuerzo se ha encaminado a reflexionar sobre la importancia de la producción de alimentos, conservar las semillas y cuidar el medio ambiente. Las mujeres madres de familia, estarán formando una generación de hombres y mujeres con una idea que el trabajo en el campo dignifica y construye un mundo mejor desde la soberanía alimentaria.

Más aún, el trabajar el campo es para las mujeres un acto de rebeldía, de decir: “no solo somos de casa, trabajamos en el campo luchando por la igualdad, con inteligencia”. “Nos dignificamos como mujeres”. •



Foro Mujeres Rurales. Tancanhuitz, San Luis Potosí. Laura Hernández Bautista

Las mujeres descubrieron la rebeldía, que pueden trabajar en el campo y que no es un trabajo inferior. Descubrieron que pueden soñar, poner el ejemplo a otras mujeres, a sus hijas, la autoestima se hizo presente en ellas.



Mujer ñãñhõ y arroyo. Amealco, Querétaro. Ricardo López Ugalde

Milpa ÑÃÑHÕ y las políticas hídricas

Ricardo López Ugalde INAH Querétaro

La milpa es uno de los principales referentes para comprender la vida en las comunidades ñãñhõ (otomíes) de Querétaro. La historia de estas poblaciones permite entender la cercana relación que han establecido con su entorno para asegurar su subsistencia, ejercicio adaptativo en el que la milpa otomí (*ar hõahi*) ha jugado un papel estratégico a través de la complementación de la vegetación, el suelo y el agua.

Desde el siglo XVI los otomíes queretanos ubicaron sus asentamientos identificando fuentes de agua que favorecieron la producción de cultivos. Con sus particularidades ecológicas, la milpa otomí contempla policultivos asociados mediante la siembra

de diversos maíces, calabazas y frijol, obteniendo una cosecha anual. En las laderas de los bosques templados de Amealco, al sur de Querétaro, después de levantar la cosecha los terrenos se destinan a la siembra de forrajes como avena, sorgo y trigo, utilizados para complementar la crianza de aves de corral; mientras en la franja ribereña del semidesierto de Tolimán, las milpas en los escasos terrenos húmedos conviven con actividades hortícolas y la siembra de árboles frutales como la guayaba y el cacahuate, productos circulados en el mercado regional.

A pesar de los cambios que han atravesado las comunidades otomíes en las últimas décadas, donde la migración a las principales ciudades de la región ha permitido la diversificación de

las economías familiares, la milpa subsiste como un empeño de las tradiciones campesinas e identitarias que sostienen buena parte de la alimentación ritual dentro de sus ciclos festivos. En ello, las tortillas, tamales y atoles son platillos predilectos elaborados a base de maíz que acompañan los banquetes rituales donde se reúnen personas, santos y antepasados durante las festividades otoñales que coinciden con el levantamiento de las primicias de la milpa.

Durante el periodo prolongado de sequías, entre los meses de marzo a junio, la obtención de las cosechas depende de los temporales de lluvias para irrigar los terrenos y esperar las crecidas de los ríos y arroyos, momento marcado para realizar las fiestas al agua (*ar dehe*) donde las comunidades solicitan el líquido a las cruces y antepasados que habitan en las cimas de los cerros, acequias, ríos, pozos y manantiales.

Las sabidurías y conocimientos otomíes refuerzan el uso del entorno a través de un pensamiento que es atento y sensible a la importancia del agua y la vegetación. Los cerros arbolados en los alrededores de las poblaciones son lugares estratégicos para mantener el ciclo hidrológico y la producción milpera; conocidas como *ar xonthe* (escurrir agua; sudar agua; bosque) las principales serranías del sur queretano y el semidesierto son concebidas como lugares húmedos que benefician a las poblaciones

de las partes bajas a través de las filtraciones de agua, la neblina y los escurrimientos.

Sin embargo, debido a la escasez del líquido, las poblaciones otomíes han creado formas de uso y manejo del agua en torno a presas, acequias y manantiales, incorporando éticas, valores y esquemas comunitarios que les permiten acceder y almacenarla para regar sus milpas y satisfacer el consumo humano.

Las regidurías de agua y las capitanías de acequia son agrupaciones de regantes otomíes que organizan riegos tandeados a sus terrenos agrícolas y dan mantenimiento y limpieza a los canales, represas y ojos de agua, además de realizar las festividades a las cruces colocadas en dichos lugares bajo una lógica de nutrir al agua mediante ofrendas para que ésta no deje de brotar.

Dentro de las funciones de estos organismos comunitarios, también sobresalen sus labores como agentes políticos, encaminando

mecanismos de gestión con instancias gubernamentales como la CONAGUA (Comisión Nacional de Aguas), para asegurar su reconocimiento legal en las normativas hídricas estatales.

Bajo el contexto de la *Ley Nacional de Aguas*, que establece normas y formas organizativas para el uso agrícola y productivo de un bien considerado propiedad de la nación, en las últimas décadas estas agrupaciones tradicionales tuvieron que buscar su reconocimiento legal a través de diferentes acciones, entre ellas la solicitud de concesiones, el pago de cuotas, la modernización de sus sistemas tradicionales de riego e incorporándose a unidades y uniones de riego en torno a los manantiales y presas de sus propias poblaciones.

El panorama es similar en el caso del uso de los manantiales para consumo humano y la agricultura familiar de traspatio; los comités de manantiales han operado por varias décadas para organizar los trabajos barriales y comunitarios en el cuidado de los ojos de agua y la realización de ofrendas y festividades a sus cruces. Sin embargo, en años recientes la Comisión Estatal de Aguas (CEA) ha buscado insistentemente la regulación de estos manejos mediante las propuestas de entubar y sanear el agua, medir el consumo periódico de sus descargas y monetizar su acceso. Ante dicha presión los comités y vecinos han optado por defender la administración comunitaria de estos lugares argumentando su control ancestral y la procuración de sus brotes a través de la realización de las festividades a los manantiales.

Aunque la ley indígena de Querétaro prevé la coordinación entre las comunidades y el gobierno estatal para proteger los recursos naturales de las poblaciones respetando la libre determinación de éstas, en los hechos las medidas implementadas por las políticas hídricas estatales y federales han ignorado la vigencia de los sistemas normativos y las formas tradicionales de manejo de sus fuentes de agua. Además de comprometer el aseguramiento del vital líquido, estos aspectos reflejan la ausencia de pertinencia cultural de las políticas ambientales que involucran a aspectos importantes de la vida comunitaria otomí, entre ellos la milpa y la relación cercana con el agua entendida como un ser vivo y social. •



En las laderas de los bosques templados de Amealco, al sur de Querétaro, después de levantar la cosecha los terrenos se destinan a la siembra de forrajes como avena, sorgo y trigo, utilizados para complementar la crianza de aves de corral.



Reunión rarámuri en la barranca. Batopilas, Chihuahua, 2023. Marco Vinicio Morales Muñoz

Sistema agropecuario rarámuri y procesos de degradación del suelo

Bernardo Manzano Lepe Pies de la Tierra A. C. **Juan Jaime Loera González** CONAHCYT-INAH Horacio Almanza Alcalde, INAH **Marco Vinicio Morales Muñoz** CONAHCYT-INAH.

La Sierra Tarahumara, ubicada en la Sierra Madre Occidental, abarca doce municipios del estado de Chihuahua. Es el territorio original de cuatro pueblos indígenas: el rarámuri o tarahumara, el ódami o tepihuan, el o'oba o pima y el warijó o warijó, siendo el primero de ellos el demográficamente más

amplio con un total de 91,554 hablantes de lengua indígena de acuerdo con el Censo del INEGI de 2020. La diversidad cultural de la Sierra se corresponde con la riqueza topográfica constituida de manera principal por el material volcánico llamado *tobas*, altamente erosionable, y que ha propiciado la creación de profundos cañones y valles. Las grandes

diferencias altitudinales desarrollaron una variedad climática y, con ello, una biodiversidad en su vegetación que incluye bosques de coníferas, encinos, selvas bajas caducifolias, pastizales y matorrales. Dichas características han dado lugar a una accidentada geografía atravesada por importantes ríos que desembocan tanto en el Océano Pacífico como en el Golfo de México.

Para el caso del pueblo rarámuri, existe un sistema agropecuario particular basado en la agricultura

de subsistencia y la ganadería a pequeña escala. Todo ello cimentado en la adaptación sociotécnica a los recursos disponibles y a un delicado balance que requiere de cooperación comunitaria y de condiciones climatológicas favorables. Además, es importante mencionar que el sistema agropecuario rarámuri no solo se fundamenta en elementos materiales, sino también, de manera muy importante, de aspectos relacionales y espirituales. Sin embargo, dicho sistema se encuentra amenazado por sequías prolongadas y ciclos de lluvia irregulares, incendios y deforestación, territorios degradados por sobrepastoreo, contaminación por actividad minera y turismo, entre otros factores.

Lo primero que debemos entender sobre el sistema agropecuario rarámuri, es la importancia del recurso hídrico para la preservación de los elementos culturales propios. Por ejemplo, dada la topografía accidentada de la sierra, las regiones con agua y tierra cultivable son escasas y para conservar dichas condiciones ambientales, el pueblo rarámuri considera una forma de asentamientos que propicien un balance entre el número de familias y recursos disponibles. Por tanto, a través de intervenciones a pequeña escala comunitaria o familiar, se busca que una parte del agua de lluvia captada por los bosques pueda ser aprovechada para uso humano.

Además, dentro de sus peculiaridades socioculturales, han existido prácticas como la movilidad humana estacional en la región de las barrancas, donde se suele transitar la residencia entre dos momentos durante el año: en los fuertes inviernos viviendo en el cálido barranco y en los calurosos veranos en el fresco de la parte alta de la sierra. Esto tiene implicaciones en sus sistemas de subsistencia determinando qué sembrar, cuándo y en qué zona, al mismo tiempo que les proporciona una variedad en su dieta y otros beneficios para su salud y la regeneración del medio ambiente. Las prácticas culturales y la consecución de los sistemas agropecuarios rarámuri requiere un ecosistema sano, con suficiente vegetación en las partes altas y suelo fértil. Desgraciadamente, esto se ha ido perdiendo por varias razones, como la deforestación, debido tanto a la tala legal, como ilegal a manos del crimen organizado, el clima extremo que intensifica las heladas y sequías,

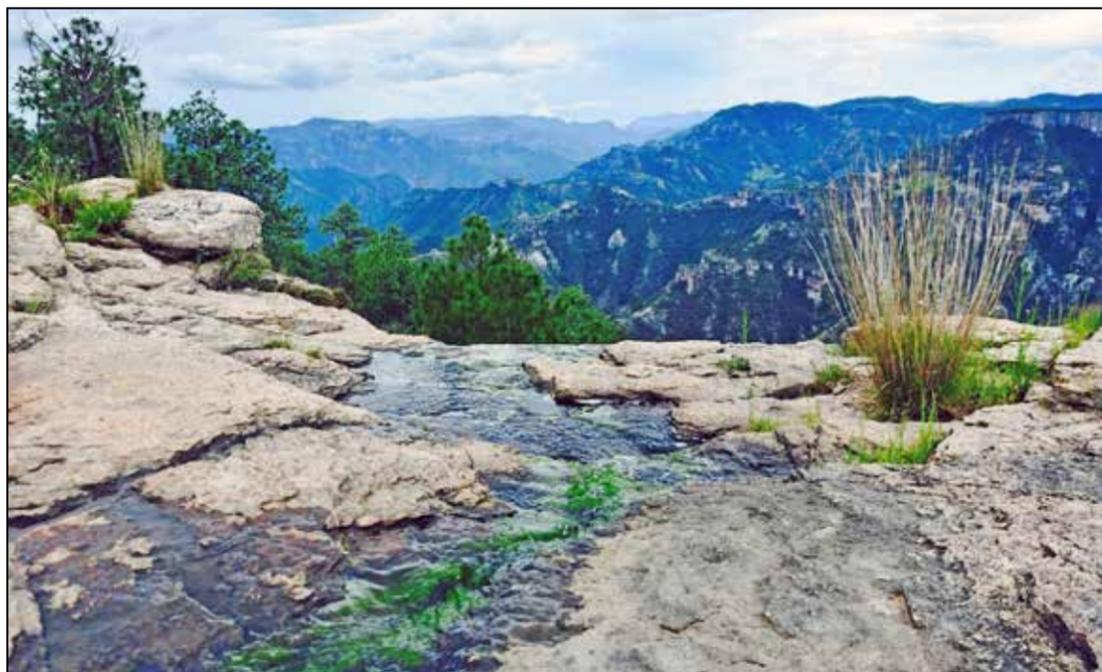
afectando la sobrevivencia de la masa vegetal y forestal, así como la pérdida de biodiversidad por procesos de urbanismo, turismo y minería, entre otros factores.

Es importante considerar la existencia de condiciones complejas al interior de las comunidades rarámuri. Por ejemplo, hay evidencias de comunidades donde se puede apreciar un sobrepastoreo de ganado menor (chivas) donde la vegetación de plantas y matorrales, fundamentales para los nichos ecológicos, está siendo afectada. Es decir, una práctica que se puede catalogar como tradicional, en ciertos espacios vulnerables puede provocar efectos indeseables dado que, al ser sobrepastoreados los terrenos, las raíces de la masa vegetal no pueden proveer estabilidad del suelo generando erosión y degradación de suelos.

Los pueblos indígenas que han vivido en estos territorios se han adaptado a los ciclos del año y a las micro regiones ambientales para la recolección de plantas, hongos y alimentos. Sin embargo, los sistemas agropecuarios, sabidurías y conocimiento de adaptación no están exentos de complejidades y retos ante la relación desigual con la sociedad dominante.

Además, se suma otra gran problemática: el crecimiento poblacional dentro de las mismas comunidades, que genera una demanda para producir alimentos de subsistencia, abriendo más tierras de cultivo y perdiendo vegetación valiosa para la captación y filtración de agua necesaria para la misma producción de alimentos en su territorio. La presión sobre dichos recursos crea un ciclo que complica la producción y propicia que ya no sea suficiente para abastecer a la comunidad, generando migración por parte de la población, sobre todo los más jóvenes, para trabajar y así conseguir dinero y complementar la dieta con otros productos, generalmente de menor calidad nutricional.

Finalmente, el modelo de agroecosistemas en la Sierra Tarahumara se encuentra ante retos importantes. Debido a los factores mencionados, este modelo se ve afectado sobre todo por la presión y degradación en el suelo y otros bienes naturales, por lo cual es necesario escuchar a las comunidades que viven en estos territorios y saber qué quieren hacer ellos, sin ejecutar planes o políticas públicas generalizadoras que no entienden los desafíos y características de cada zona del país en particular. •



Agua y Montañas. Urique, Chihuahua, 2022. Marco Vinicio Morales Muñoz

Las grandes diferencias altitudinales desarrollaron una variedad climática y, con ello, una biodiversidad en su vegetación que incluye bosques de coníferas, encinos, selvas bajas caducifolias, pastizales y matorrales.

Los huertos familiares mazatecos y la memoria del territorio



Venta en mercado de Huautla de Jiménez, Oaxaca. Enrique Martínez Velásquez

Enrique Martínez Velásquez Coordinación Nacional de Difusión-INAH

Durante la reciente pandemia ocasionada por el COVID-19, nos enfrentamos a diversos retos ligados a la procuración de salud y sustento alimentario. Estas preocupaciones permitieron, en muchos casos, cuestionar el origen de los alimentos, sus procesos de producción, conservación, distribución y consumo. Las reflexiones sociales ante esta crisis visibilizaron y promovieron otros sistemas agrícolas en contraposición del monocultivo industrial de consumo masivo, algunos emergentes o no tan practicados hasta hace poco como los huertos urbanos de terraza, maceta o de balcón, viveros comunitarios; y otros de larga tradición como los huertos de traspatio, la recolección, sistemas agrícolas como las chinampas o la milpa.

Estas "otras" maneras de proveer alimentos no tan comunes para la mayoría de la población en México presentan también dificultades y contradicciones, principalmente ligadas a los espacios para la siembra, tenencia de la tierra y volumen de producción. Sin embargo, en las comunidades rurales, estos agroecosistemas se reproducen desde hace cientos de años, adaptándose tanto a distin-

tos procesos sociales e históricos, como a los cambios ecológicos, por lo que se mantienen vigentes como parte de la reproducción cultural y autosuficiencia alimentaria en mayor o menor medida dependiendo de la región.

Las comunidades campesinas de tradición mesoamericana, como la cultura mazateca que habita principalmente el estado de Oaxaca y algunas zonas de Puebla y Veracruz, resguardan complejos saberes agrícolas basados en el maíz y el sistema milpa. La siembra, cuidado y cultivo entre los mazatecos están ligadas no solo a la producción de alimentos, sino a su propia cosmovisión e identidad, pues su calendario agrícola liga los espacios sagrados con sus prácticas rituales, sociales y cotidianas.

Como complemento para la alimentación y como parte de sus procesos culinarios ligados al gusto local, se practican otras estrategias como la recolección y el cuidado de los huertos familiares. Los alimentos que se preparan e ingieren de manera regular durante el transcurso del año están constituidos principalmente por productos de autoconsumo provenientes de la milpa y de estos huertos.

Estos espacios se encuentran dentro de la demarcación del hogar, en patios o corredores se establecen pequeños espacios de siembra sin una organización específica. Recipientes de barro, botes de plástico, antiguas latas de leche, cajas *tetra pack*, cubetas viejas y hasta llantas son reutilizadas para darles uso de maceta, las cuales albergan una amplia diversidad de plantas de ornato como flores, algunas especias utilizadas como plaguicidas y otras para consumo en guisos, como sazónadores, para efectos rituales, de curación o medicinales. También es frecuente que algunos excedentes de la cosecha en la milpa se acompañen con productos del huerto familiar

para su intercambio o venta en mercados locales y regionales de temporada como parte de la economía familiar.

Por lo general, son las mujeres mazatecas, como aglutinadoras de la cultura, quienes cuidan de estos espacios, domesticando o reproduciendo plantas y semillas, cosechan legumbres, preparan platillos de temporada con los productos del huerto o sazonan guisos especiales de temporada. Es importante destacar que el fin de estos huertos no es solo el alimentario, ya que el conocimiento ambiental se entrelaza con la medicina tradicional para curar o realizar limpiezas rituales.

Los huertos familiares mazatecos tejen también la relación entre el ámbito doméstico y lo social o comunitario a partir del intercambio de plantas con vecinos y/o amistades o compartiendo comida en las visitas a los enfermos la cual consiste generalmente en preparaciones para reponerse como caldos, guías, hortalizas, hierbas y/o condimentos; dichas comidas son asimiladas como un reforzamiento para el cuerpo y para el espíritu, y son preparadas a partir de productos del huerto familiar o hierbas recolectadas en el campo a partir del amplio y complejo conocimiento del territorio.

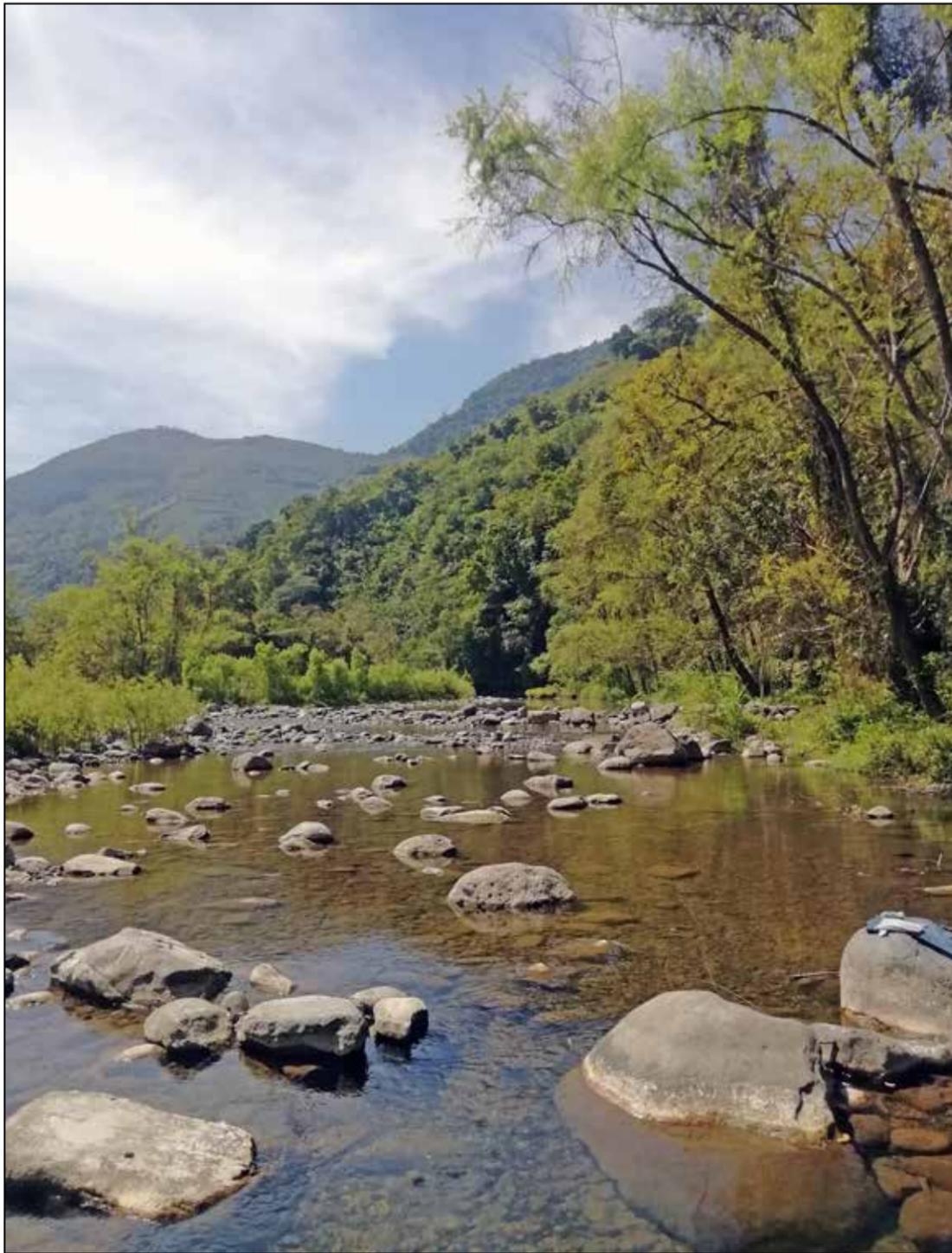
Este vínculo entre los conocimientos agrícolas locales y su concepción del territorio simbólico, no sería posible sin dos aspectos básicos de estas sociedades: el trabajo colectivo y la reciprocidad, ya que en estas bases se encuentra el equilibrio constante de su identidad y reproducción cultural. Aunque en la zona mazateca persiste una gran migración hacia ciudades como Puebla y la CDMX, las charlas en las reuniones fuera de las comunidades, frecuentemente tratan de las fiestas, las tradiciones y las preparaciones ligadas a los sabores locales, evocando la memoria familiar, incluidos los productos de la huerta destinados a cuidar, alimentar y curar.

Pese a procesos como la migración, programas sociales sin reconocimiento de las prácticas agrícolas locales o el desinterés por el campo de nuevas generaciones, aún se pueden reconocer estrategias culturales de soberanía alimentaria en pequeñas acciones y prácticas que, a veces sin saberlo, protegen la tierra, los territorios, la biodiversidad y la memoria de los pueblos. •



Vista de la Sierra Mazateca entre chayotes. San Andrés Hidalgo Nanj'Ngaa, Huautla, Oaxaca. Enrique Martínez Velásquez

Las comunidades campesinas de tradición mesoamericana, como la cultura mazateca que habita principalmente el estado de Oaxaca y algunas zonas de Puebla y Veracruz, resguardan complejos saberes agrícolas basados en el maíz y el sistema milpa.



Río contaminado en Tlanchinol, Hidalgo. Idalia Hernández



Socavón en la localidad de Chachala, Tlanchinol, Hidalgo. Idalia Hernández

Minería: el monstruo subterráneo que devora a Tlanchinol, Hidalgo

Idalia Hernández Hernández Investigadora Independiente

Tlanchinol se localiza en la sierra alta del norte del estado de Hidalgo. Es uno de los puntos más altos de la región Huasteca y se caracteriza por la presencia constante de neblina. Cuenta con un ecosistema de bosque mesófilo de montaña o también conocido como "bosque de niebla", el cual se presenta en pocos lugares del país. El subsuelo de esta región es rico en minerales principalmente el manganeso. En este territorio habitan comunidades de la cultura náhuatl, quienes veneran al maíz y a los cerros,

ambos son considerados entidades poderosas. Las actividades económicas principales son la agricultura (se siembra principalmente maíz y café), la migración (hacia Monterrey y Estados Unidos) y como empleados de la industria minera. Esta última ha tenido repercusiones no solo en el ámbito económico, sino en la explotación y contaminación de los recursos naturales.

Desde hace más de 60 años, en el municipio vecino de Molango se encuentra asentada la minera Autlán, la cual es la más grande exportadora de manganeso a nivel nacional. Esta empresa lleva asen-

tada más de 60 años en la región, y su operación es de tipo subterránea. Tlanchinol se encuentra dentro del área de impacto de la explotación minera. En un inicio, para algunos pobladores, su presencia se asociaba al desarrollo económico de la región, no obstante, al paso

del tiempo, en las comunidades de Tlanchinol se perciben más los perjuicios que los beneficios.

De acuerdo con los trabajadores de la empresa, para extraer el manganeso, la minera Autlán irrumpe el subsuelo y daña consigo los canales de agua subterráneos. Esta situación ha derivado en varios problemas hídricos en las comunidades. Uno de los daños más evidentes, ha sido la contaminación del río Jalpa, el cual pasa por varias comunidades del noroeste del municipio. Los habitantes de las comunidades vecinas que saben de la contaminación de este cuerpo de agua, evitan bañarse en el río y prefieren extraer agua potable de los manantiales aledaños. Otro problema que se ha generado, es el desecamiento de los manantiales. A partir de esta situación, varias comunidades han comenzado a tener disputas por el agua, ya que sus manantiales presentan una disminución considerable. Además, han aparecido "boquetes terrestres" sobre la comunidad de Chachala, los cuales se desconoce su profundidad y han afectado terrenos y casas. La minera ha respondido a los habitantes que, de comprobar que los boquetes son resultado de la actividad minera, se harían cargo de los daños. Los afectados han pedido ayuda al gobierno municipal y estatal para llevar a cabo los estudios que determinen el origen de estos boquetes, pero no han tenido respuesta. Si bien, no se tienen los estudios que comprueben que esta situación está ligada a la actividad minera, es lógico que ante la sobreexplota-

ción de los mantos freáticos se tenga una reacción en cadena, muestra de ello es que debajo de una de las viviendas afectadas por los boquetes brotó un manantial.

A nivel social, la disputa por obtener los beneficios económicos de la minera ha generado división entre las comunidades. Un ejemplo de ello es Chipoco, que por disputas económicas se dividió en dos. En las reuniones vecinales de Chachala, los empleados de la minera omiten opinar acerca de los boquetes por el miedo a ser despedidos. En otras comunidades, hay quienes -a pesar de la evidente contaminación- están a favor de dar permiso a la minera a cambio de la pavimentación de su carretera.

Sin duda, la minera Autlán ha incidido en los procesos ecosociales de las comunidades aledañas. Desafortunadamente, no existe una organización comunitaria en defensa de su territorio. El valor económico se ha sobrepuesto frente a la destrucción de los recursos naturales y modos de vida que preservan el ecosistema y la cultura.

Ante el despojo que va generando la minería en el territorio, con angustia nos preguntamos: ¿qué será de Tlanchinol sin agua?, ¿qué será del territorio lleno de agujeros?, ¿qué será de Tlanchinol sin campesinos?, ¿qué será de Tlanchinol sin la adoración a los cerros y al maíz?, ¿quién hará las enchiladas, la salsa y los frijoles con pemuche?. Suscribiendo las palabras de Armando Bartra: defender la tierra es defendernos a nosotros mismos. •

Desde hace más de 60 años, en el municipio vecino de Molango se encuentra asentada la minera Autlán, la cual es la más grande exportadora de manganeso a nivel nacional. Esta empresa lleva asentada más de 60 años en la región, y su operación es de tipo subterránea. Tlanchinol se encuentra dentro del área de impacto de la explotación minera.

El abandono del campo en una comunidad Wixárika

Lourdes Bravo Portillo Doctorante de Ciencias Antropológicas, ENAH

En el presente artículo se hablará de las condiciones actuales en las que se encuentra la producción agrícola en algunas poblaciones serranas del Norte del Estado de Jalisco; específicamente hablaremos de Tutsipa o Tuxpan de Bolaños. Esta comunidad wixárika o huichol es una de las más urbanizadas dentro del territorio serrano, pues en los últimos años se ha observado un incremento en la construcción de caminos y en la movilidad de los habitantes, lo que ha favorecido la conexión entre poblados y, al mismo tiempo, se ha ido reproduciendo el fenómeno de la asimilación del wixárika hacia la cultura nacional hegemónica.

A partir de este fenómeno, se han ido fortaleciendo las relaciones sociales con la gente mestiza al exterior de la comunidad, lo que sin duda ha favorecido diversos procesos

de aculturación, sobre todo, mediante la aplicación de los programas de apoyos, económicos, educativos sociales para el bienestar y la salud de las familias.

Con algunas variaciones, el tiempo que existió el programa PROSPERA (1997-2018), condicionó a los beneficiados sobre algunas temáticas, como el uso de las prácticas médicas alópatas, la higiene y sanidad desde la visión hegemónica y el cambio de lo tradicional al uso de la ropa casual. De alguna manera, estos apoyos beneficiaron la economía familiar y la educación, no así del todo al campo que es el alma de las comunidades.

Debe mencionarse que este tipo de programas asistencialistas funcionaron como agentes de cambio al fomentar el consumismo innecesario. Con la llegada de la modernidad, se ha incrementado el uso de los dispositivos tecnológicos electrónicos, el uso de las redes

sociales, los celulares, la señal de wifi, etcétera. Todo ello ha logrado una transformación positiva y una renovación en todos los ámbitos de la vida del Wixárika. Por supuesto que también estos elementos arrastran una serie de consecuencias como son: el detrimento de las costumbres propias y con ello la generación de residuos no biodegradables.

Ejemplo de ello, es el consumo de alimentos procesados, de la cerveza en sustitución del tejuino, los refrescos embotellados en lugar del agua pura, las harinas procesadas en reemplazo de la masa 100% de maíz; así, poco a poco se han ido cambiando los productos del campo por comida procesada.

La cultura de estos pueblos ha permanecido ancestralmente ligada a la religión, la economía y la agricultura. Estos elementos se han mantenido a través de la siembra, limpieza, cuidado y recolección del fruto sagrado. La existencia misma ha sido atravesada por la cultura del maíz, eje fundamental de la identidad wixárika. La práctica ritual debe ser cumplida como lo exigen los dioses pues, significa el bienestar para todos los seres vivos de la tierra. La costumbre religiosa contiene una serie de festividades que están organizadas según su calendario agrícola y comienza con el nombramiento de sus autoridades en enero y el inicio de la siembra de las 5 semillas de los distintos colores del maíz, que se organiza en los ranchos familiares afuera de Tuxpan en las localidades cercanas.

El trabajo se basa en los saberes legados por los ancestros, no obstante, con el tiempo ha cambiado tanto la vida ritual,

así como la vida cotidiana wixáritari, todo ello como consecuencia del cambio climático, modificando así la temporada de lluvias tan indispensable para obtener una buena cosecha.

Esta situación inesperada de sequía ha provocado que “se retrase la cosecha, y apenas en noviembre se recuperarán al menos las semillas para guardar y volver a sembrar”. De acuerdo a Katsima Villalobos, habitante de Tuxpan, este año “algunas milpas se secaron, otras no dieron fruto o dieron una mazorca muy pequeña, otros sacaron normal”. Los efectos del cambio climático han sido tan fuertes que incluso la gente comenzó a abandonar la comunidad por la falta de producción de maíz y de dinero; además, menciona Katsima, ya no hay más mara’kame (“de los buenos”) o especialistas religiosos, lo que va generando que poco a poco se va abandonando la vida ceremonial y la costumbre. Estos acontecimientos han logrado una transformación a tal punto que por ello se produce la migración de mucha gente hacia otras ciudades, en busca de nuevas oportunidades de trabajo, con la venta de sus artesanías o la contratación de su mano de obra en otros campos agrícolas; mientras los más jóvenes buscan ingresar a la universidad de Colotlán, para avanzar en sus estudios y obtener otros tipos de trabajos que no hay en la comunidad. La gente también busca en otros poblados huicholes cercanos, tierras más fértiles para poder sobrevivir a la pobreza, pero igualmente para cumplir con los dioses haciendo el Coamil.

En Tutsipa, como en muchas otras comunidades indígenas, la modernidad, el cambio climático y la indiferencia del Estado durante décadas ha resultado en el abandono paulatino del campo. Los pueblos originarios se encuentran hoy en día ante una encrucijada entre la conservación de la cultura y la producción campesina tradicional, o una probable asimilación de estos sectores a las ciudades más urbanizadas. •



Tehuino para la fiesta. Jalisco. Lourdes Bravo Portillo



El campo wixarika, Jalisco. Lourdes Bravo Portillo

La cultura de estos pueblos ha permanecido ancestralmente ligada a la religión, la economía y la agricultura. Estos elementos se han mantenido a través de la siembra, limpieza, cuidado y recolección del fruto sagrado. La existencia misma ha sido atravesada por la cultura del maíz, eje fundamental de la identidad wixárika.

La Jornada del campo

Suplemento informativo de *La Jornada*

18 de mayo de 2024
Número 200 • Año XVI

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Enrique Pérez S.
Sofía Irene Medellín Urquiaga
Milton Gabriel Hernández García
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Diseño Hernán García Crespo **CAJA TIPOGRAFICA**

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, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 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.

www.delcampo.org.mx

jornada.com.mx/pagina/suplementos
[@jornadadelcampo](https://twitter.com/jornadadelcampo)
facebook.com/lajornada.delcampo
issuu.com/lajornadaonline

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS
contacto@delcampo.org.mx

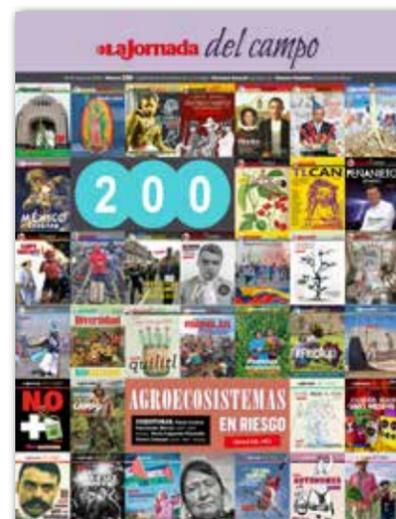


Imagen de portada: *La Jornada del Campo*



16.1 Detalle de uso de la vara y del zacate en un anda. Pueblo de los Reyes, Coyoacán. Leonardo Vega Flores

El Pedregal. De tesoro natural a paisaje citadino

Laura Elena Corona de la Peña Dirección de Etnología y Antropología Social-INAH

Hace más o menos 2000 años, nació en las faldas del Ajusco uno de los 8 volcanes que tenemos en la Ciudad de México, el Xitle. Su nombre viene de *xictli*, que significa ombligo en náhuatl. Después del Cerro Pelado, el Xitle es el volcán más joven en esta área, los dos son lo que los geólogos llaman volcanes monogenéticos, porque son pequeños y de una sola erupción.

El Xitle al nacer produjo mucha lava y con ella cubrió un espacio de aproximadamente 80 km², en él cabrían más o menos 1260 estadios como el Azteca, además, la roca fundida que expulsó alcanzó hasta 40 metros de espesor en algunos lugares. Cuando se enfrió la tierra quedó un amplio pedregal, a este tipo de lugares también se les conoce como malpaíses. Así se formaron enormes cuevas que todavía hoy en día podemos visitar. Irene Suárez, una geógrafa que hizo su tesis de maestría sobre Coyoacán a principios de los años 1960, nos dice que en esta área había algunas grutas con túneles de 6 metros de altura, con un ancho de 10 metros o más, también describe la flora silvestre en el pedregal y dice que existían cultivos de maíz, frijol, chícharo, haba, avena, maguey y perritos.

En El Pedregal, desde tiempos antiguos las personas de los pueblos cercanos cazaban, recolectaban alimentos, plantas medicinales, leña y materiales de

construcción. Este era un territorio compartido por varias poblaciones. Con la llegada de los españoles, estas tierras se consideraron como “vacuas” o “vacías” o “sin dueño”, y por lo tanto disponibles. En el archivo General de la Nación se pueden consultar documentos de hace más de 200 años en los que se habla, entre otras cosas, de los conflictos de linderos entre los pueblos de Los Reyes y La Candelaria, con un rancho en El Pedregal perteneciente al Monasterio de Nuestra Señora de Moncerrate, ahí se menciona que las personas de estos pueblos usaban este lugar para el pastoreo. Enrique Rivas, etnohistoriador originario del pueblo de Los Reyes, explica que al menos desde el siglo XVII, El Pedregal formó parte importante de las tierras comunales de los pueblos de Los Reyes, La Candelaria, Santa Úrsula Coapa y San Pablo Tepetlapa, de ahí obtenían muchos recursos y además era lugar de pastoreo (Fotografía No.1). En otro trabajo Enrique Rivas relata que todavía a principios del siglo XX, existía en su pueblo el oficio de “chiteiros”, que eran personas que se dedicaban a la crianza de chivos y borregos, ellos tenían como zona de pastoreo el pedregal y se especializaban en la preparación de barbacoa de hoyo de barro.

Sobre la relación del pueblo de La Candelaria con El Pedregal, podemos leer el trabajo de Jesús Galindo en el que comparte testimonios sobre el pastoreo y sobre

lo que las personas de La Candelaria podían encontrar en ese lugar, como tierra para macetas, comida para pajaritos, ramas para distintos usos, flores, tunas, nopales, leña, mesotes, pencas de maguey, huilotas, tórtolas, y conejos, entre otras cosas. También mencionan que algunas familias de este pueblo prácticamente vivían de lo que obtenían del pedregal. Otro autor que ha escrito sobre El Pedregal es Baltazar Gómez, originario del pueblo de Santa Úrsula. Él recopiló testimonios en su pueblo sobre la estrecha relación de las personas con este espacio que

les proveía parte importante de su sustento, además de plantas medicinales y materias primas para construir sus viviendas. Relata que incluso se conocía a las personas de Santa Úrsula como “Los Tecuiches”, porque así se llamaba un pequeño reptil propio de la zona que era un poco más grande que una lagartija común y que tenía collares de colores. Los tecuiches son una especie endémica de nuestro país, eso quiere decir que solo se les encuentra aquí.

El Pedregal también fue durante muchos años el lugar donde los maestros artesanos de los pueblos de Los Reyes y de La Candelaria encontraban parte importante de los materiales que usan para hacer sus trabajos, las andas y portadas para las festividades religiosas (Fotografía No.2), que tienen como antecedente importante la elaboración de coronas para difuntos. Los principales materiales para su trabajo, la vara y la basura (zacate) los obtenían en El Pedregal, pero conforme se fue poblando este lugar tuvieron que ir cada vez más lejos para conseguirlos.

Enrique Rivas me platicó que antes de la invasión:

...los niños de los pueblos organizábamos frecuentes excursiones al Pedregal, que para ese entonces y a excepción de algunos nativos que vivían allí y trabajaban principalmente haciendo coronas, estaba deshabitado.

Sobre la invasión a la que se refiere Enrique Rivas, Ignacio Mancilla comenta que se inició el domingo 5 de septiembre de 1971, que por ser el primer domingo de septiembre es cuando las personas de los pueblos de Los Reyes y La Candelaria celebran la Entrega y Recibimiento del Señor de la Misericordia, esa noche un amplio contingente formado por distintas secciones con sus

respectivos líderes concretó una invasión largamente preparada. Con ella los habitantes de los pueblos de Los Reyes y La Candelaria perdieron una importante fuente de recursos naturales. Aún hoy en día continúan, las invasiones a pequeña escala y además se han multiplicado los grandes proyectos inmobiliarios.

En 1995 César Carrillo Trueba escribió sobre El Pedregal y dice que a principios de los años ochenta del siglo XX:

...la superficie del pedregal se encontraba prácticamente cubierta de concreto, con excepción de algunas porciones aisladas de bosque de encino, los alrededores del Xitle, y una extensión nada desdeñable [...] en terrenos de la Universidad. Las pérdidas habían sido grandes, pues además de terminar con la diversidad topográfica y de tipos de vegetación que había en el derrame de lava, se estima que de las 36 especies de mamíferos que allí llegaron a existir hoy sólo quedan 22 y únicamente 226 de las 345 especies de plantas con flores identificadas por Jerzy Rzedowski en 1954.

A mediados del siglo XX la UNAM adquirió los terrenos sobre los que hoy se asienta su Ciudad Universitaria, con ello logró rescatar para su conservación 146 hectáreas de El Pedregal. En 1983 esos terrenos fueron protegidos al decretarse como “zona ecológica inafectable”, nombramiento único en el valle de México. El propósito de este texto ha sido mostrar parte de la riqueza de El Pedregal, un territorio aparentemente inhóspito que en realidad es un espacio con gran riqueza natural por sus variados microambientes que han permitido la existencia de ecosistemas únicos. Lo anterior para llamar la atención sobre la importancia de valorar y cuidar este tesoro volcánico de nuestra ciudad. •



El Pedregal en los años 1940s Digitalización directa de impresión. Archivo de la Memoria Histórica y Cultural del Pueblo de Los Reyes. Ramo Familias Originarias. Fotografía de la familia Silva Torres



Variedad de maíces. Enrique Pérez S.

Razas nativas de maíz y seguridad alimentaria para todos

Antonio Turrent Fernández Investigador Nacional Emérito, SNI aturrent37@yahoo.com.mx **Alejandro Espinosa Calderón** Investigador Nacional Nivel III, SNI espinoale@yahoo.com.mx Potencial productivo de maíz en México

El campo mexicano cuenta con los recursos (incluyendo la tecnología pública) para la “seguridad alimentaria en maíz para todos” y para aportar los maíces de especialidad requeridos por la pluricultural cocina mexicana. La tecnología transgénica no es necesaria.

En los 9 millones de hectáreas que cubre el agroecosistema nacional de maíz actual se pueden producir 33 millones de toneladas anuales, mientras la producción actual es de 28 millones. El potencial del campo puede ampliarse a más de 50 millones de toneladas de maíz si se incorporan recursos del Sur-Sureste susceptibles de aprovechamiento. Ocho estados del Sur-Sureste: Guerrero, Oaxaca, Chiapas, Veracruz, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo cuentan con los siguientes recursos: 1) Agua dulce: La dotación anual de agua dulce en forma de lluvia sobre el país es de 1530 km³, de los que 147 km³ se retienen en la infraestructura hidráulica, 940 km³ se infiltran y/o se evapotranspiran y 410 km³ escurren al mar. El 67% de este escurrimiento va mayormente al mar en la región Sur-sureste. (cuencas del Papaloapan, Grijalva- Usumacinta, El Balsas, más centenas de ríos y arroyos que escurren directamente al mar, sin aprovechamiento

consuntivo); 2) Clima: Durante el ciclo Otoño-Invierno, las temperaturas y radiación solar son óptimas para duplicar el rendimiento del maíz con respecto al ciclo Primavera-Verano; 3) Tierra de labor: Cada año se cosechan 2.5 millones de hectáreas de maíz en el ciclo Primavera-Verano en esos 8 estados, en su inmensa mayoría bajo temporal. Aunque cercana al recurso agua dulce en cuerpos de agua terrestres o subterráneos, esa tierra permanece ociosa durante el ciclo Otoño-Invierno en que se ausenta la lluvia. Hay también una reserva de 9 millones de hectáreas de tierras con vocación agrícola, que es subutilizada bajo el sistema de ganadería extensiva, una parte de la cual cuenta con acceso al recurso agua dulce; 4) Tecnología Pública: Durante el período 1998-2001 el INIFAP condujo el proyecto “Granos del Sur” que evaluó la potencialidad productiva de maíz bajo riego en el ciclo OI en el Sur-Sureste. La información está publicada en cuatro artículos científicos. Los resultados indi-

can que el rendimiento promedio de la región explorada del Sur-Sureste usando tecnología pública es del orden de 8 ton/ha. El híbrido H-515 del INIFAP alcanzó la lectura de 13 ton/ha en la región La Fraylesca, Chis. Los nuevos híbridos del INIFAP como el H-380 alcanzan rendimientos hasta de 15 t/ha bajo riego en el ciclo Otoño-invierno, en el estado de Chiapas.

Infraestructura requerida: La topografía ondulada y profundidad somera de los suelos predominantes, sugieren al riego presurizado como principal medio de distribución del agua a las parcelas, siendo aquel dependiente de energía eléctrica así como de máquinas automatizadas-desplazables de riego. Son por tanto necesarias la interconexión eléctrica de las áreas bajo riego, así como la construcción nacional de esas máquinas de riego. El país necesita los empleos para construir y mantener esa infraestructura. También el país cuenta con la ingeniería (hidráulica, interconexión eléctrica, electrónica y mecánica) así como con los recursos humanos capacitados que requiere esta empresa. El acondicionamiento de cada millón de hectáreas con

Cada año se cosechan 2.5 millones de hectáreas de maíz en el ciclo Primavera-Verano en esos 8 estados, en su inmensa mayoría bajo temporal.

infraestructura, investigación, extensión, crédito y facilidades para la comercialización en el Sur-Sureste, permitiría añadir ocho millones de toneladas a la producción nacional de maíz. El Estado Mexicano podría añadir tres millones de hectáreas al cultivo de maíz bajo riego en ciclo OI en los próximos 15 años en esta región Sur-Sureste del país, con lo que se incrementaría el potencial de producción de maíz hasta 57 millones de toneladas anuales, con tecnología pública, sin el uso de maíz transgénico.

Seguridad alimentaria para todos: México es el centro de origen y de diversificación del maíz. Cuenta con 59 razas nativas que son resguardadas, aprovechadas y mejoradas por 62 grupos étnicos que las cultivan en el 50% del agroecosistema mexicano de maíz. Hay por lo menos dos razones prácticas por las que las 59 razas nativas de maíz de México son insustituibles en el campo mexicano, mientras haya campesinos: 1) Sólo en tres millones de hectáreas de las nueve millones sembradas con maíz cada año en el país, hay condiciones óptimas para el cultivo de maíz.

En esta superficie prospera la agricultura empresarial, moderna y competitiva, cuyo paradigma es la agricultura industrial. En los seis millones de hectáreas restantes, las condiciones geográficas y edafoclimáticas distan de ser ideales. Ejemplos son la Sierra de Neblina (Sierra de Zongolica Ver.) en donde la baja radiación fotosintéticamente activa es el principal factor limitante; concurren una alta humedad relativa, lluvia que duplica la evaporación, suelos hiperácidos y topografía abrupta. Hay además enfermedades endémicas del tallo, follaje y mazorca. Solamente las razas nativas de maíz (razas Olotón, Tepicintle, Comitico y otras) prosperan en este agronicho, mientras los híbridos modernos, producidos ya sea por el INIFAP, el CIMMYT, o los consorcios multinacionales fracasan consistentemente. Un segundo extremo es la Meseta Semiárida del Norte, la que tiene una estrecha ventana de crecimiento (110 días entre el inicio de lluvias y la primera helada), días calurosos con insolación intensa y sequías severas. Sólo las razas nativas precoces (razas Cónico Norteño, Conejo, Breve de Padilla, Bolita y otras) prosperan en este agronicho. En 80 años de mejoramiento genético de maíz en México, el éxito en desarrollar variedades o híbridos que compitan con las razas nativas bajo condiciones edafoclimáticas tan restrictivas ha sido muy limitado. La agricultura empresarial, confinada a tres millones de hectáreas, ya produce maíz muy cerca de su potencial. Aún así, sola, no garantiza la seguridad alimentaria para todos. 2) La cocina mexicana ha sido reconocida por la UNESCO como patrimonio intangible de la humanidad. Su

riqueza incluye unos 600 alimentos (platillos y bebidas) a base de maíz nixtamalizado, incluyendo 300 tipos de tamales. Esta riqueza alimenticia es pluricultural y está inexorablemente vinculada a la riqueza de las 59 razas nativas de maíz. Sólo se puede hacer tortilla “tlayuda” a partir de la raza Bolita. Se podría intentar hacer tlayudas a partir de algún híbrido blanco de Sinaloa, pero el producto sería de baja calidad, como ocurriría con la manufactura de un vino fino a partir de una uva no especializada. Sólo se puede hacer “totopos Oaxaqueños” con la raza Zapalote Chico o la tortilla de maíz de máxima calidad con la raza Pepitilla, o “pozole” a partir de la raza Cacahuacintle, Ancho y otras, “pinole” a partir de las razas Chapalote y maíz azul, la bebida alimenticia “pozol” y el “tescalate” con la raza tuxpeño, el “tejuino”, el “cuitlacoche”, los tlacoyos, etc. Cualquier amenaza que se cierna sobre las razas nativas de maíz amenaza a la seguridad alimentaria para todos y la viabilidad del uso pluricultural del maíz como alimento.

Coexistencia de maíz transgénico y maíz nativo en México: Hay por lo menos cuatro factores que conducirán inexorablemente a la acumulación progresiva e irreversible de transgenes en las razas nativas de maíz, bajo la hipótesis de liberación comercial de maíz transgénico en México: 1) La biología reproductiva del maíz, polinización cruzada y producción de 5 a 25 millones de granos de polen cada espiga 2) La dispersión incontrolada de los insertos transgénicos en el espacio cromosómico, 3) La segunda oleada de maíz transgénico adaptado a parte del agroecosistema mexicano y 4) Las prácticas de campo del Mejoramiento Genético Autóctono. No se sabe si el umbral deletéreo de acumulación de transgenes fuera inferior a los 265 eventos transgénicos independientes disponibles en el mercado mundial de maíces transgénicos. Es inevitable que esos transgenes sean sustituidos por otros, y como basura, se acumularán irreversiblemente en las razas nativas. Mi coautor y yo discutimos este tema en tres artículos científicos publicados en revistas mexicanas.

Conclusiones:

El campo mexicano cuenta con los recursos necesarios para producir más de 50 millones de toneladas anuales en los próximos 15 años, para garantía de la “seguridad alimentaria para todos”.

Las razas nativas son necesarias e insustituibles para garantía de seguridad alimentaria y para proporcionar los maíces especiales que demanda la cocina mexicana.

No es posible la coexistencia de maíz transgénico con las razas nativas de maíz en México, sin que éstas acumulen irreversiblemente transgenes y se amenace su integridad genética. •



Mujeres de maíz.

Otra economía ya es posible: Economía Social y Solidaria en las CUACs

Alfredo Álvarez Ramírez Integrante fundador del Frente en Defensa del Maíz. Diputado Local, Distrito 3, Colima @alfred_alva

En anteriores artículos hemos documentado y compartido el proceso de las Comunidades Urbanas de Aprendizaje Campesino (CUACs) en el Estado de Colima, espacios públicos rescatados por la comunidad y el colectivo Frente en Defensa del Maíz, para transformarlos en huertos agroecológicos; para el presente artículo de Ruralidades Colimense me quiero centrar en visibilizar diversas manifestaciones de economía social y solidaria que van surgiendo como parte del proceso agroecológico iniciado en la entidad.

Hasta abril del 2024 el colectivo acompaña a ocho Comunidades Urbanas de Aprendizaje Campesino en tres de los diez municipios del Estado, los cuales son Villa de Álvarez, Colima y Cuauhtémoc, ubicados en colonias de marginación y violencia es donde se mantienen estos espacios para

cultivar alimentos sin agrotóxicos, así como celebrar talleres de artes, cocinar para degustar el taquío, producir huevo en sus gallineros comunitarios, decidir sobre la gobernanza del espacio y lo más importante remendar el tejido social intergeneracional, ya que hemos observado que quienes mayormente participan son los adultos mayores y las infancias.

Uno de los objetivos de las CUACs también es fomentar la economía social y solidaria, entendida como poner al centro al ser humano y las necesidades por encima de la ganancia. En ese sentido, desde el colectivo se ha buscado generar las bases para organizar a los integrantes en cooperativas, teniendo ya casos exitosos del como sí es posible producir de manera social, justa y cuidando el medio ambiente.

De esa manera la cooperativa Mujeres de Maíz en Movimiento es un ejemplo de cooperativismo con-



Compañero de la CUAC de Tabachines realizando labores de mantenimiento en el huerto. Facebook Alfredo Álvarez



Huerta en la CUAC. Gustavo Vázquez_Facebook Alfredo Álvarez

creto, donde se organizan de manera horizontal para poder ofrecer alimentos, durante la semana santa y pascua; siete integrantes solicitaron un préstamo para la inversión en insumos, durante 9 jornadas se logró duplicar el préstamo y repartir por partes iguales la ganancia, motivando a los cooperativistas en formación sobre cómo es posible otra economía, donde caminemos en pro de una sociedad con menos desigualdad social luego del letargo neoliberal.

Celebro que el gobierno de la 4T tenga claro la importancia de avanzar y fomentar la cooperativas en el país, desde el INAES, pero también institucionalmente desde la Financiera para el Bienestar, donde se hacen esfuerzos importantes por lograr que la sociedad se organice; como dice el Presidente, solo el pueblo, unido y organizado puede salvar al Pueblo, desde nuestra realidad concreta estamos seguros que en comunidad, otro mundo sí es posible. •



Trabajo en la CUAC Las Torres, donde se siembra rábano, cilantro y calabacitas. Facebook Frente en Defensa del Maíz, Colima



Plantación de agave. Ana Valenzuela

¿Clones micro-propagados de agaves para todos?

Ana G. Valenzuela-Zapata Sin conflicto de interés. Autora y científica en botánica y agricultura de agaves desde 1985.
www.anavalenzuela.academia.edu ana.valenzuelazapata@gmail.com

En el contexto del reconocido prestigio asociado al Premio Nobel de la revolución verde, hemos sido educados y educadas en el ámbito de las ciencias agronómicas, donde tradicionalmente se ha enfocado en aumentar la producción a toda costa. Durante décadas, hemos valorado el rendimiento de los cultivos como principal indicador de éxito, relegando la distribución equitativa de alimentos y las complejas dinámicas culturales de la gastronomía, así como los principios precautorios, a un segundo plano. Es evidente que los alimentos están perdiendo su sabor, una preocupación compartida tanto por generaciones mayores como por nuestros jóvenes. Este fenómeno, que personalmente he constatado a través de ejemplos como la baja calidad de las tortillas o el insípido sabor de las manzanas, ha sido reconocido por expertos en antropología de la alimentación tanto en México como en Europa durante décadas, señalando una erosión progresiva de los sabores.

¿Mejoramiento y erosión genética?

Aunque los agrónomos y agrónomas somos conscientes de esta problemática, desconozco si los investigadores que se centran en la mejora genética, mediante la biología molecular están considerando estos aspectos multifactoriales y de gusto. Es fundamental que las discusiones sobre el manejo de los recursos

genéticos y las estrategias de mejoramiento sean abiertas al escrutinio público y no se limiten únicamente al ámbito científico. Esta necesidad se fundamenta no solo en la preservación de la diversidad de sabores y culturas alimentarias, sino también en la conservación de los recursos genéticos para las futuras generaciones. Por décadas las instituciones y fideicomisos de apoyo a redes de investigadores en agave, han dejado de lado un registro completo de su agro biodiversidad. La confusión sobre los derechos intelectuales de los agricultores y los avances sobre las políticas públicas de autoría intelectual colectiva están diluidos en algún lugar de la burocracia científica. Seamos precisos, las especies son una cosa y las variedades y/o cultivares son otra cosa, estos últimos están moldeados por sus detentores a nuestra historia, cultura y localidad. Las plantas cultivadas por vástagos o hijuelos como los agaves y nopales, son propagadas asexualmente y no por semillas. Dada la moda por estudiar agave en proyectos rápidos, los temas más numerosos para investigar son los de sistemas de micro propagación y biología molecular en plantas de agave. En los hechos, los mezcaleros se destinan a seguir la ruta del tequila y no me refiero a la turística sino a la de la agricultura por contrato. Las tierras se rentan para manejarse por las firmas tequilera y otras empresas bajo un manejo donde ni los agricultores ni sus plantas (razas criollas) serán necesari-

rias. Los sistemas de producción de agave azul en esquema de renta de tierras con clones micropropagados son el éxito de la “tecnología” agronómica, cuyas cosechas sin ser maduras serán transformadas en modernos difusores para tequila o para nutraceuticos.

Principio de precaución en manejo de agro biodiversidad de agaves

Abogar por un enfoque precautorio en el cambio de clones de cultivo de tejidos por los vástagos (clones también) de selección tradicional, se torna imperativo, especialmente en programas de mejoramiento y por su conservación in situ. Más allá de la proliferación de investigaciones sobre técnicas de cultivo y propagación, debemos cuestionar los impactos de favorecer selecciones masales y clonales de plantas en cada caso específico.

¿Qué beneficios aporta cada enfoque? ¿Estamos considerando adecuadamente la conservación de las razas criollas, que mantienen la biodiversidad agrícola, frente a la adopción triunfalista de métodos de micro propagación? Estas son preguntas cruciales que deben ser abordadas desde una perspectiva reflexiva, alejada del pensamiento tecnócrata.

La necesidad de mantener un diálogo amplio y participativo se hace evidente, especialmente en el contexto de la conservación de los recursos genéticos de especies como agaves, sotoles, maíz, frijol, chiles, calabaza y nopal por citar algunos elementos esenciales de nuestra gastronomía.

¿Deberíamos optar por conservar las razas criollas mediante la reproducción asexual por parte

de agricultores, o centralizarlas en un banco de genes? ¿Cuáles serían los efectos a largo plazo de estimular el uso de plantas micro-propagadas y dejar abandonar las razas criollas? ¿Las industrias del tequila y el mezcal, sus consejos reguladores, las redes de compadres de la ciencia y la tecnología y sus numerosos organismos independientes, ¿son los únicos que deben decidir estas tendencias en el manejo de germoplasma en México?

¿En realidad entienden lo contradictorio que este avance significaría en la pérdida de genes?

Hay otros impactos de índole simbólica, hay una falsa narrativa falsa de la tradición de estas bebidas y su industrialización.

Es crucial reconocer que nuestras percepciones pueden estar sesgadas y que el conocimiento empírico de los agricultores, aunque valioso, no podría ser el único factor determinante. La conservación de los recursos genéticos es un desafío urgente, que se entrelaza con problemas como el cambio climático y la contaminación química. La pérdida de diversidad genética es un riesgo que debemos evitar, especialmente en regiones como el centro de origen y diversificación del género Agave.

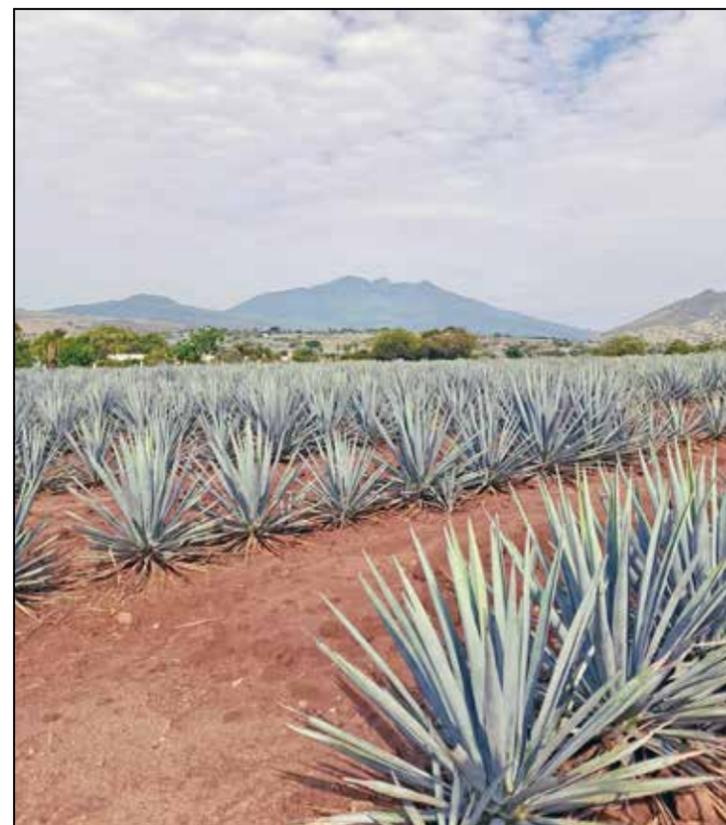
Políticas de investigación y conservación genética

En este sentido, la discusión sobre el manejo de recursos genéticos debe basarse en información accesible y transparente, priorizando los principios precautorios. ¿Estamos preparando un sistema de producción en mezcal similar al del tequila? ¿Se están considerando todas las implicaciones económicas, ecológicas, sociales y políticas de la expansión de grandes monocultivos de agave a través de métodos de micro propagación? Puedo sonar iterativa, pero me da la impresión que las preguntas las

debemos rehacer en el contexto de una supuesta nueva política de investigación.

La sed de margaritas por nuestros vecinos es enorme y ha quedado de manifiesto que prefieren las espirituosas de agave de México que sus propios whiskeys. Las instituciones Mexicanas de investigación como el CICY en Yucatán, han ayudado por décadas a este cambio, con desarrollos tecnológicos para las grandes firmas tequileras, por ejemplo en micro propagación de agave azul, desde hace al menos 30 años. Los fideicomisos a redes de investigación, congresos y productos son muestra de este avance tecnológico de décadas. Un estudio a profundidad sobre las investigaciones publicadas y confidenciales en las últimas décadas nos ayudarán a reconocer los avances y los beneficiarios. ¿La misma fórmula la repetirán en el mezcal?

Creo que el debate sobre las razas criollas en agave y en otros géneros de plantas cultivadas de origen mexicano que se propagan asexualmente, debe comenzarse desde una mecánica menos naïf y más creativa. Es fundamental adoptar un enfoque equilibrado que considere tanto los aspectos técnicos como las implicaciones éticas, sociales y ambientales de nuestras prácticas agrícolas y de investigación. A propósito evito incluir aquí una discusión que considero adicional, mas no excluida del tema del mejoramiento, como es el uso de la transgenia (OMG) y las Nuevas Técnicas Genómicas (NTG), que me gustaría abordar en otra entrega. En nuestros libros y artículos hemos escrito sobre estas tendencias de la erosión genética de razas criollas de agaves en Tequila y las presiones de selección, los invito a mi sitio para tener gratuitamente estas publicaciones. •



Paisaje agavero. Ana Valenzuela



Revisión de propuesta temáticas desconferencia. N-Gen

Del Desierto para el mundo: La Cumbre N-Gen

Ivett Peña Azcona Posdoctorante CONACYT-Universidad Autónoma de Baja California Sur mambiente.ivett@gmail.com

Con frecuencia el desierto se ve como un sitio con condiciones de escasez. Pero quienes lo habitamos, acompañamos procesos, realizamos investigación o acciones de formación desde distintos campos de acción, con las experiencias y los resultados que de estos se emanan, damos cuenta de la gran diversidad y riqueza que existe en el desierto. Hay una diversidad de especies de flora y fauna, una riqueza biocultural presente, un entramado de conflictos socio-ambientales, pero también aprendizajes como sitios llenos de vida.

Son tan amplios y diversos los temas necesarios y vigentes útiles para impulsar procesos con incidencia directa en los territorios desérticos y semidesérticos; que la articulación, los procesos de *compartenencia* y los intercambios son necesarios y urgentes.

Del 24 al 27 de abril en Álamos Sonora convocados por N.Gen (Next Generation), sostenido por el colectivo Nueva Generación de Investigadores del Desierto Sonorense, que es una red de trabajo conformada por individuos comprometidos con el rico paisaje social y ecológico que abarca el área principal del desierto sonorense, la península de Baja California, el Golfo de California y la zona fronteriza de México y Estados Unidos.

Mi experiencia al ser parte de esta cumbre, ha sido de inspiración, fortalecimiento y aprendizaje colectivo. Alrededor de 200 personas, desde distintas geogra-

fías y con la convicción de contribuir y nutrir el proceso, cada una puso sus saberes, compartió desafíos, manifestó dudas, realizó enlaces y puso al centro la diversidad como riqueza en, por y para el desierto. El majestuoso desierto sonorense, considerado uno de los más calurosos y grandes del mundo, fue el anfitrión que convocó a aliados y aliadas para seguir fortaleciendo estrategias y conspirar por caminos posibles, fracturando la existencia de un creciente sentido de desconexión entre los investigadores dentro de una misma disciplina —y más aún a través de una frontera cada vez más fragmentada—, la experiencia ha dejado en claro que ahora es el momento de aproximarse a hacer investigación y conservación del desierto sonorense de manera holística. Las Cumbres de N-Gen son eventos clave que brindan el espacio y el tiempo para avanzar en la acción colaborativa sobre los temas científicos y de conservación del Desierto Sonorense. La Cumbre de Álamos ha sido un punto de inflexión en nuestros esfuerzos colectivos. En el que es de reconocer el proceso organizativo, el cuidado, la responsabilidad social y ambiental, así como la gran potencia que tuvo el encuentro, hecho que suma a las experiencias previas vividas en la cumbre inaugural que tuvo lugar en el Arizona-Sonora Desert Museum en Tucson, en 2012. La Cumbre de 2015 que contó con 170 participantes, 60 de EE.UU. 82 de México y 28 participantes indígenas, con unas 30 sesiones.

La reunión siguió un formato de *desconferencia* en el que la agenda se creó dinámicamente por todos los participantes al inicio de la reunión y se centró en las prioridades compartidas a través de mesas redondas en sesiones, las cuales son el núcleo de la Cumbre. Un formato de desconferencia toma la reunión científica normal y le da un giro más ameno. Se centra en la mejor parte de una conferencia, hablar con las personas que desees sobre los temas más importantes para ti,

y hace de eso todo el evento. Las sesiones, el núcleo de la cumbre, son discusiones colaborativas de 1.5 a 2 horas centradas en temas relevantes.

Durante el primer día los trabajos se centraron en la Cumbre Agave, en el que productores, investigadores, consumidores fueron facilitadores de diálogos enmarcados en las temáticas que van desde el proceso de producción de Bacanora, la importancia de los murciélagos como polinizadores, la importancia de la producción de los agaves en sitios diversos y los bosques secos, las estrategias económicas para productores y estrategias ambientales; la perspectiva de género; los sistemas agroforestales; el uso milenario de los agaves; el mapeo de distribución del agave en Sonora; desarrollo de marcas; control de calidad; la biopiratería; la denominación de origen; la bacanora como alternativa económica y desde luego, el cambio climático. No podía faltar la degustación de Bacanora y la apertura del espacio de comercialización que permitió además de generar ingreso a los productores, la posibilidad de tener conversaciones cercanas entre quienes producen, procesa y consumen este destilado con denominación de origen.

El resto de la cumbre enfatizó los esfuerzos en el desierto con sesiones enfocadas a: proceso de creación de nuevas áreas naturales protegidas (ANP), conservación de cuevas de murciélagos, divulgación en redes sociales; muro fronterizo y colaboración binacional, programa de becarios para zonas costeras; encuentros musicales; los sistemas costeros, conservación, manglares, pastos y carbono azul; salud ecológica del golfo; interac-

ciones ecológicas en las islas del Golfo de California con base a la cadena trófica; humedales; cambio climático y restauración; ecología y conservación de paisajes del bosque tropical seco; participación de comunidades costeras y pueblos originarios; ejemplos de liderazgos y participación de comunidades costeras; agroecología; hacer visible lo invisible; agua y acuíferos; estaciones de campo; autodiagnóstico; refugio del pez pupo, endémico del río *Sonoyta* (río del desierto en la frontera de México y Estados Unidos); conocimiento tradicional y científico en favor de la conservación biocultural; conservación, restauración, retos y oportunidad; sistemas de información geográfica; percepción remota; diversidad cultural; especies introducidas; activismo en Sonora y megaproyectos; fuego en el desierto; incentivos de mercado para el manejo pesquero y conservación; ecología urbana; inteligencia artificial para toma de decisiones; escuela de mar: certificación de competencias laborales; sequía, plantas y cambio climático; diversificación, sistema eléctrico y autonomía comunitaria; conservando a las aves playeras del Golfo de California; diversidad de alimentos y cultura en el desierto de sonora; rescatando el ecosistema de manglar en el ANP Estero el Soldado; comunicación para la conservación y públicos de la divulgación; producción de eventos con causa; fuentes de financiamiento; unglados en el desierto; conservación de aves migratorias y residentes; creación de un fondo económico y becas para estudiantes en condiciones de migración; y estrategias de educación ambiental enfocada a estudiantes de nivel básico.

Además, esta experiencia se complementa con visitas y talleres que nos permitieron adentrarnos desde los sentidos y conocer las experiencias en el campo: se visitó el parque La Colorada, un sitio de reforestación y conservación de agave *angustifolia*, así como la reserva privada Monte Mojino. Los talleres que fueron facilitados por personas locales se dedicaron al teñido de textiles, taller de bordado de naturaleza, taller de tejido de guaris.

Durante el proceso los asistentes hemos podido compartir el espacio, la escucha y los aportes de Peggy Turk Boyer, Humberto Mero Morales, Ezequiel Escurra e Ileana Espejel, quienes fueron participantes y galardonados en reconocimiento a su labor en beneficio de la conservación, sus acciones de base territorial e investigación en territorios desérticos. Participar en la cumbre en 2024 fue posible por ser una de las becadas como investigadora joven indígena. Este encuentro ha sido un motivador para seguir acompañando y facilitando procesos colectivos en los que el desierto sea nuestro punto de conexión y articulación. •



Asistentes a la cumbre. N-Gen



Cesar alentador otro residente del albergue. Joseph Sorrentino

Viviendo en el limbo

MIGRANTES DE TODO EL MUNDO, QUE PONEN SUS ESPERANZAS EN LA ENTRADA LEGAL A ESTADOS UNIDOS, SE CONGREGAN EN MÉXICO

Joseph Sorrentino

En la puerta principal de la Casa Tochan se anuncia que el refugio no deja entrar más hombres. Leonila Romero González, que ayuda a ubicar a las personas en refugios en la ciudad, dice que cuando Tochan y otros refugios están llenos, “la gente duerme en las calles o en los parques”.

Tochan (en náhuatl “Nuestra Casa”) alberga a migrantes y refugiados en la Ciudad de México. “Abrimos en 2011”, me cuenta Gabriela Hernández, directora del refugio. “Cuando empezamos, teníamos más gente de Centroamérica. Ahora, la mayor parte proviene de África, Afganistán, muchos venezolanos, haitianos. En este momento hay setenta

hombres”. El refugio sólo alberga a hombres. “El año pasado tuvimos entre 100 y 140”. Sólo tienen camas para cuarenta y ocho; el resto duerme en colchonetas colocadas alrededor del refugio. Casi todo el mundo, dice Gabriela, quiere ir a Estados Unidos. A pesar de la espera, la incertidumbre y las probabilidades de entrar, allí es donde planean ir.

Para ingresar legalmente a Estados Unidos, las personas primero deben llegar al centro o norte de México, donde pueden solicitar CBP One (CBP significa Aduanas y Protección Fronteriza). “CBP One es el proceso para entrar legalmente a Estados Unidos”, explica Maricela Reyes Barrera, trabajadora social. “La gente llena la solicitud en línea y tiene que

verificar diariamente si tienen una cita. Puede ser una semana, un mes, o tres meses para conseguir una cita. Luego se les dice que vayan a uno de los ocho puertos de entrada. La cita es veintiún días después de recibir el aviso. Durante la espera, la gente debe mantenerse ocupada”.

Los hombres encuentran diferentes maneras de hacerlo
Mahdi era uno de los directores de una organización sin fines de lucro en Afganistán. “Les enseñamos a los jóvenes acerca de sus derechos y cómo defenderlos”, dice. “Era una amenaza para los talibanes”. Temiendo por su vida, huyó. Llegó a la Ciudad de México a fines de diciembre, llenó la solicitud de CBP One y llegó a Tochan. “Estoy usando mi tiempo para aprender español”, dice. Mahdi habla inglés con fluidez y ofrece clases para ayudar a otros cuatro afganos a aprender el idioma. Vivir en el refugio no es fácil para él. Todos los dormitorios están llenos, por lo



Victor, un Hondurano tabajando en la carpentería. Hace cosas que se venden en el albergue. Joseph Sorrentino

que duerme en un área abierta, sobre una estera colocada sobre un piso de concreto. Con tanta gente alojada en el refugio, hay días en los que no hay suficiente agua caliente. “Llevo dos días sin ducharme. Solía tomar uno al día”. Una vez que ingrese a los Estados Unidos, planea reunirse con su prometida, que ahora vive en Wisconsin.

No es posible trabajar legalmente durante la espera. El único trabajo disponible es en el sector informal. “La gente ganará menos si no tiene papeles o estatus legal”, dice Maricela. “Ellos recibirán 200 pesos (12 dólares) por doce horas, mientras que un mexicano cobrará 350 (21 dólares)”.

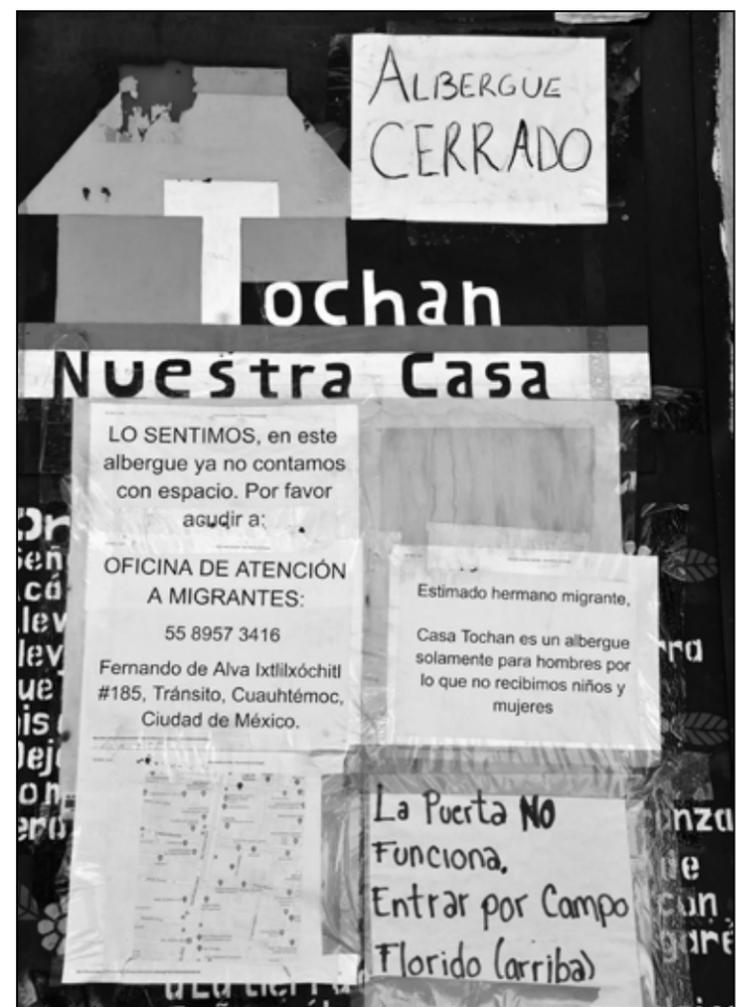
Jesús enseñó deportes en una universidad en Venezuela pero se fue debido a la violencia y la pobreza. Ahora, está detrás de una pequeña mesa repleta de cigarrillos que se venden entre 10 y 20 pesos (entre 0,60 y 1,20 dólares) el paquete. “Trabajo siete días a

la semana”, dice, “de once a doce horas al día”. Gana 250 pesos (\$15) al día. “Alquilo una habitación con mi padre. Pagamos 1.000 pesos (60 dólares) cada uno”. Calcula que la comida cuesta otros 200 pesos (12 dólares) cada una. “Sin mi padre, sería imposible sobrevivir con este salario”. Tiene una cita con CBP dentro de tres semanas y espera poder ingresar a Estados Unidos en ese momento. “Todo lo que hago ahora es trabajar y dormir. No hay tiempo para nada más”.

Durante veinte años, Steven trabajó en un taller de carrocería en Los Ángeles. Su madre lo trajo de Honduras cuando tenía once años, pero nunca solicitó estatus legal. Entonces, un día, funcionarios de inmigración llegaron a su lugar de trabajo. “Empezaron a pedir papeles”. Fue deportado y llegó a Tochan a finales de noviembre. Trabajó en la construcción durante una semana. “Me pagaban 250 pesos (15 dólares) por doce



La mapa con rutas al norte de carrerteras y La Bestia. Joseph Sorrentino



Puerta de Tochan. Joseph Sorrentino



Jesús vendiendo cigarrros. Joseph Sorrentino

a quince horas. Me enfermé por inhalar tanto polvo. Decidí que no valía la pena. No necesito matarme por 250 pesos. En Estados Unidos ganaba 1.000 dólares a la semana y trabajaba ocho horas al día". Ha solicitado asilo en México, un proceso que puede tardar hasta un año. Mientras tanto, ayuda en Tochan. "Abro la puerta y veo si hay gente enferma. Ayudo en todo lo que puedo". Planea mudarse a Tijuana una vez que le concedan asilo porque su familia (su madre, tres hermanos y cuatro hermanas) vive en Los Ángeles. "Así que está más cerca. Podrían visitarme de vez en cuando. Sería bueno verlos de nuevo".

Tochan tiene una pequeña carpintería donde Víctor, un salvadoreño, pasa la mayor parte del día fabricando pequeños artículos que se venden en el refugio. La mayor parte del dinero va a Tochan pero, dice, "me dan un poco".

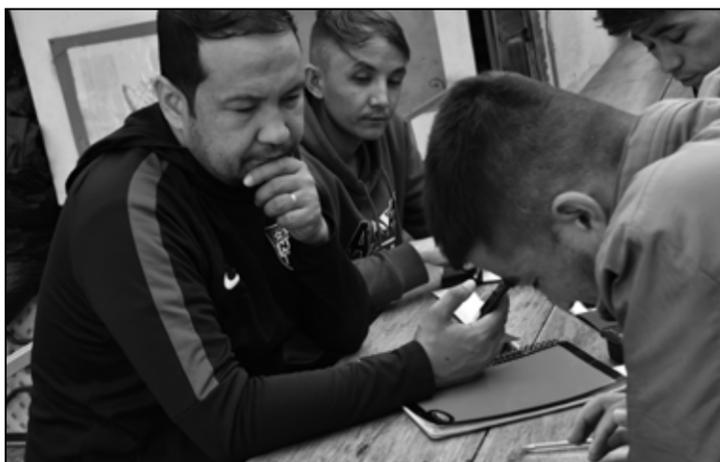
Varios hombres pasan el tiempo haciendo ejercicio. "No es una clase, sólo una forma de mantenerse ocupado", explica César, un venezolano. "Es tanto para la mente como para los músculos". Jonathan, un salvadoreño, no participa porque está cansado. "Acabo de llegar anoche", me dice. Durante parte de su viaje a la Ciudad de México, él y un amigo habían viajado en el tren que llaman los inmigrantes La Bestia.

Cuando se acercaban al Pico de Orizaba, un volcán en la frontera de Puebla y Veracruz, vieron a funcionarios de inmigración delante. "Tenían linternas grandes y buscaban gente", él y su amigo se escondieron en el espacio encima de las ruedas. "Estábamos aguantando, las ruedas debajo de nosotros. Muy peligrosa." También hacía mucho frío. Se quitó un calcetín para mostrarme parte de un dedo que había perdido por congelación.

La gente sufre mucho durante el viaje, pero no todo el sufrimiento es físico. "La gente tiene estrés postraumático, ansiedad,



Steven trabajando en la oficina. Joseph Sorrentino



Mahdi enseñando inglés. Joseph Sorrentino

depresión", dice Janett De Jesús Vallado, psicóloga que trabaja en Tochan. Ella estima que el 20 por ciento de las personas que llegan a Tochan tienen estos problemas, a menudo derivados de la violencia, el asesinato y la extorsión que sufrieron en sus países de origen, así como durante el viaje. Realiza sesiones privadas y grupales y, cuando es necesario, envía personas a Médicos Sin Fronteras para que reciban medicamentos.

A las once de la mañana, prácticamente todo en el refugio se detiene mientras los hombres se apiñan frente a sus teléfonos móviles para comprobar si han conseguido su cita. Unos minutos más tarde, Luis entra corriendo a la oficina, sonriendo. Después de esperar cinco meses, finalmen-

te consiguió su nombramiento. Había trabajado como camionero en la industria petrolera estatal en Venezuela. "El transporte por carretera", dice, "es mi pasión. Es una vida bohemia". Perdió ese trabajo cuando firmó una carta de protesta contra el gobierno. Después de eso, sólo pudo trabajar en el sector privado, donde, aunque el salario era comparable, no había beneficios. Él y su familia se fueron a vivir a Ecuador, pero se fue cuando la situación se volvió cada vez más violenta allí. Su esposa, que es médica, y sus dos hijos adultos todavía se encuentran en Ecuador. "No se fueron conmigo porque no quería exponerlos a los riesgos que suceden durante este cruce", dijo. "Y mi esposa quiere migrar de una manera más legal".



Luis en la cocina. Joseph Sorrentino



Jesús vendiendo cigarrros. Joseph Sorrentino



Mahdi enseñando inglés. Joseph Sorrentino

Con el tiempo, espera vivir con su familia en Utah, donde tienen parientes. Durante los cinco meses que esperó, dice, "hubo mucho estrés, muchos pensamientos y preocupaciones. Para sobrevivir, trabajé en la cocina". Cuando le pregunto cómo se siente ahora, simplemente dice: "Feliz, feliz".

Dentro de Tochan, los hombres se reúnen en pequeños grupos durante el día, hablan, intercambian

información sobre cómo llegar a Estados Unidos (legal o ilegalmente) y se ríen. Siempre es sorprendente escuchar risas, pero si no pudieran reír, seguramente la espera sería aún más dura. •

Originalmente publicado en Plough.com as <https://www.plough.com/en/topics/justice/social-justice/immigration/living-in-limbo> Marzo 16, 2024. Used by permission.

Referéndum 2024 evidencia acopios sociales y políticos antineoliberales en el Ecuador



Referéndum 2024 en el Ecuador.

Francisco Hidalgo Flor Sociólogo, profesor en la Universidad Central del Ecuador

El presente artículo analiza los resultados del proceso electoral de Referéndum realizado este 21 de abril en Ecuador. Plantea que esta evaluación hay que colocarla dentro del contexto de las estrategias políticas del gobierno de Daniel Noboa, leídas como un acentuamiento de la ofensiva derechista que atraviesa el país desde el año 2017, y que tiene especificidades en este periodo presidencial. Sin embargo, resalta positivamente los resultados dados en dos de las preguntas de Referéndum, donde el pronunciamiento popular ha rechazado claras propuestas neoliberales. Aprecia este resultado como un traspié para la mencionada ofensiva.

CONVOCATORIA A REFERÉNDUM Y CONSULTA POPULAR 2024

La convocatoria a Referéndum y Consulta Popular fue realizada por el propio Noboa en un afán de consolidar su “capital político” y afianzar perspectivas de reelección para los próximos comicios del 2025. Para Referéndum, esto es que implican reforma a la Constitución, propuso cinco preguntas, y para Consulta Popular, que implican reformas a leyes o códigos jurídicos, propuso seis preguntas.

En su conjunto las once preguntas sometidas al pronuncia-

miento popular correspondían a dos temáticas y una estrategia política, la primera temática se refiere al tema de seguridad y plantea profundizar el rol de las fuerzas armadas e incremento de penas, incluida extradición, aquí estaban nueve (9) preguntas, la segunda temática se refiere a eliminar obstáculos y prohibiciones constitucionales a aspectos claves del paquete neoliberal: legalizar el contrato laboral por horas y someterse a los arbitrajes internacionales en ámbitos comerciales y de inversión, aquí estaban dos (2) preguntas.

La estrategia política, junto a buscar la consolidación política del corto régimen de Noboa, era la de profundizar la militarización de la sociedad, acentuar el modelo represivo y autoritario, a nombre de combate al narcotráfico, alentar las posiciones conservadoras en la población, y junto a ello colocar la precarización laboral y reducción de la soberanía nacional.

Esos objetivos no fueron alcanzados plenamente en el evento electoral, si bien es cierto logró el pronunciamiento favorable en las preguntas referidas a la temática de seguridad y control, no sucedió lo mismo en las preguntas sobre la temática neoliberal.

Por afanes explicativos, este artículo tiene un corte metodológico y político, se centra en lo

acontecido en las preguntas de la temática neoliberal, pues nos parece que allí hay una novedad que vale la pena resaltar: se evidencian reservas sociales y políticas que pudieran ser decisivas en una perspectiva de detener la ofensiva derechista.

Cuando el pueblo en las urnas este 21 de abril se pronuncia en un 65% rechazando el arbitraje internacional, y en un 69% rechazando una reforma laboral de contratación por horas, logra golpear no solo a la figura política de Noboa sino también afecta a la estrategia de acentuamiento del modelo neoliberal.

Cabe recordar que no hace mucho tiempo, en el mes de agosto del 2023, en una consulta popular nacional, bajo iniciativa ciudadana, sobre el tema de cerrar la explotación petrolera en la zona amazónica del Yasuní, dicha tesis anti – extractivista obtuvo un apoyo favorable del 59% del electorado.

Allí se muestra un acopio de conciencia social y posicionamiento político trascendente, democratizador, que resiste y enfrenta a dos pilares de la estrategia del capital transnacional: extractivismo minero y precarización laboral.

No olvidamos que el contexto más general, electoral y político de agosto 2023 y de abril 2024, es la profundización de la tendencia de derecha en el país, tal cual lo evidencia que, a Lasso, un ex – banquero conservador, le

sucede Noboa, agro – exportador, ambos en cada ocasión con respaldos electorales de alrededor del 53% de la votación, y en su conjunto implementan una ofensiva derechista.

SEIS MESES DE NOBOA Y DERIVA AUTORITARIA

Durante el corto tiempo que ha transcurrido Daniel Noboa en la presidencia de la república, de diciembre a la presente fecha, hay un acelerado proceso autoritario y de militarización de la vida nacional.

Noboa ganó las elecciones presidenciales de noviembre del 2023 presentándose como el candidato de la conciliación nacional frente a la polarización política y la violencia, emergió en un marco de zozobra y terror provocado por el asesinato del candidato Villavicencio, con una estructura electoral más de marketing publicitario que de formación partidaria.

Una de sus primeras decisiones fue generar un pacto parlamentario que involucraba a su bancada legislativa con las dos primeras fuerzas políticas, las del sector del partido Revolución Ciudadana (el movimiento del ex – presidente Rafael Correa), y el Partido Social Cristiano, bajo la consigna de renunciar a las ideologías en favor de un programa de paz.

Ya subido en el cargo rápidamente dio un giro, adoptando medidas de militarización y fuerza, para la primera semana de enero del 2024 declara estado de emergencia nacional, a nombre de enfrentar a las bandas de narcotráfico, y de allí en adelante hasta la fecha, pues este 22 de abril, el día siguiente del referéndum, volvió a renovar la emergencia, ahora a nombre de crisis energética.

La esencia de su discurso es seguridad, militarización y guerra. Es muy decidora la secuencia de medidas: el día 8 de enero declaro estado de emergencia y para el día 10 decreto “conflicto armado interno”, calificó de “grupos armados terroristas” a cerca de una veintena de bandas de narcotráfico y colocó al ejército en el control de cárceles y los denominados “territorios peligrosos”.

Junto a ello es determinante el discurso de combate a la corrupción y la judicialización de la política, aquí el rol determinante lo desempeña la fiscal general de la Nación, Diana Salazar, que en este semestre promueve dos casos sonados, los denominados “metastasis” y “purga”, con acusaciones

de acuerdos y acciones comunes entre capos del narcotráfico con jueces y parlamentarios.

Así mismo en estos meses se consolidan los tratados de acuerdo militar y de acciones conjuntas contra el narcotráfico entre el gobierno ecuatoriano y los aparatos militares, de espionaje y anti – drogas de los Estados Unidos de América.

Estos son los pilares de la ofensiva derechista en el Ecuador, que tiene su punto mas grave con los acontecimientos, a inicios de abril, de la incursión militar y policial a la embajada de México en Quito, el atropello del derecho al asilo y la inviolabilidad de las sedes diplomáticas.

Con ese motivo Noboa exhibió, por voz propia y por intermedio del vice – canciller Dávalos en la sesión de la OEA del 9 de abril, la tesis de: “revisar y actualizar” la comprensión sobre derechos humanos en general, y sobre el derecho al asilo en particular. Posición justificada ante la situación de conflicto interno y de combate a la corrupción.

Ese discurso ha sido amplificado y justificado desde aparatos ideológicos mediáticos, desde instrumentos tanto tradicionales como novedosos, como sustentado por estructuras de poder muy fuertes, a nivel interno los sectores agro – exportadores y el capital transnacional y a nivel internacional la primera potencia militar de la región y del mundo.

Con los lamentables acontecimientos en torno a la embajada de México, Noboa paso de ser un mandatario casi desapercibido, cuesta encontrar intervenciones públicas de él en foros nacionales e internacionales cuya duración sea mayor a los quince minutos y donde mencione otro tema que no sea el de seguridad, a tornarse en protagonista de la derechización en el continente. Es la gravedad del acontecimiento lo que generó dicha relevancia, ni las dictaduras militares se habían atrevido a tanto.

POSICIONAMIENTOS ANTE EL REFERENDUM.

Quedamos claros que estamos frente a un régimen autoritario y con mucho apetito de poder. Es lógico pensar que cuando él, a inicios de febrero, convocó al proceso de referéndum y consulta popular su meta era ganarlo todo, los pronósticos también lo favorecían, allanando el camino hacia la reelección.

Además, partía con un acuerdo parlamentario, en el cual se encontraba comprometida la primera fuerza política, “Revolución Ciudadana” y cuya posición inicial fue calificar de “intrascendente” esta convocatoria a referéndum.

¿Quiénes se comprometieron en oposición a las tesis presidenciales?: de inicio fueron organizaciones sindicales, como el Frente Unitario de Trabajadores y la Unión General de Trabajado-

res, la izquierda tradicional, como Unidad Popular, el movimiento indígena, tanto Conaie como Pachakutik, sectores del movimiento ecologista, como Yasunidos, y de los movimientos feministas.

Resulta interesante recuperar el dato que solo diez organizaciones políticas fueron inscritas para hacer campaña pública en este Referéndum, en un país que tiene registrados 260 movimientos y partidos políticos.

Fue importante que hubiera un acumulado social y político que proviene de las luchas anti - neoliberales de inicios de los 2000 y que quedaron consagradas en la Constitución 2008. Pero no solo eso, pues las nuevas generaciones se opusieron a un futuro marcado por la precarización laboral y la pérdida de derechos.

También fue relevante que el régimen desnudara su peor rostro autoritario, en el asalto a la embajada de México, lo que a su vez precipitó el viraje del partido Revolución Ciudadana, que se declaró en oposición y solo allí entro a la campaña por el No.

Y en la última semana previa al Referéndum se desató una crisis de energía eléctrica, volvieron los extensos apagones de tiempos pasados, evidenciando la incapaci-

dad del régimen para atender una emergencia anunciada.

RESULTADOS Y VOTACION EN LOS TEMAS LABORALES Y ARBITRAJE INTERNACIONAL

Los resultados del Referéndum y la Consulta Popular favorecieron parcialmente al régimen, pero también evidenciaron un acopio de conciencia y posicionamiento social y político anti - neoliberal relevante.

La tesis del Si ganó en nueve de las preguntas, la que mayor respaldo tuvo fue la primera del Referendum, referida a legalizar la presencia de las Fuerzas Armadas en el combate interno a bandas de narcotráfico, allí obtuvo el 73% de la votación.

Seguimos donde ganó el Si: en la pregunta B (extradición) obtuvo el 64%, en la pregunta C (judicaturas especializadas) obtuvo el 59%, en la pregunta F (Ejercito en control de armas) obtuvo el 69%, en la pregunta G (incremento de penas) obtuvo el 67%, en la pregunta H (cumplimiento de condenas) obtuvo el 66%, en la pregunta I (porte de armas) obtuvo el 63%, en la pregunta J (armas para policía) obtuvo el 64%, en la pregunta K (extinción de dominio) obtuvo el 60%.

Sin lugar a duda las posicio-



Consulta popular y el referéndum. CNE

nes de militarización, incremento de condenas y restricción de derechos han logrado ganar una importante adhesión social y política, afirma las posturas conservadoras sobre la problemática.

Las posiciones de izquierda y de protección de derechos frente al tema de narcotráfico, incremento de la violencia criminal

y las causas estructurales detrás del tráfico de drogas no alcanzan consenso social y se mantienen como minoritarias.

Pero los resultados también nos evidencian otro lado del debate político y social, las tesis neoliberales y extractivistas no logran obtener consenso nacional, la tesis de resistencia y por alternativas de trabajo con derechos y en defensa de la naturaleza logran mantener un fuerte respaldo en el conjunto de la población.

Nos vamos a detener a mirar los datos en torno a estas dos preguntas:

La pregunta D decía lo siguiente: ¿Está usted de acuerdo que el Estado ecuatoriano reconozca el arbitraje internacional como método para solucionar controversias en materia de inversión, contractuales o comerciales?

Aquí el No obtuvo a nivel nacional el 65% y el Si obtuvo el 34%, que se desglosa de la siguiente manera, a nivel de provincias.

En primer lugar, la tesis del No logra triunfar en todas las provincias del Ecuador, el respaldo más alto está en Sucumbios donde llega al 78% y el más bajo está en Tungurahua con un 59%.

En segundo lugar, sobre el promedio nacional se ubican 11 provincias, de ellas dos se encuentran en la región amazónica: Sucumbios y Orellana; siete se encuentran en la región andina: Cotopaxi, Imbabura, Carchi, Bolívar, Chimborazo, Azuay y Pichincha; dos se encuentran en la región litoral: Manabí y Santa Elena.

A su vez de estas 11, siete corresponden a provincias con importante población indígena, al menos 2 son bastiones del correísmo y está el centro de la actividad política: Quito.

Ahora veamos el detalle de la pregunta E, que decía lo siguiente: ¿Está usted de acuerdo con enmendar la Constitución y el Código de Trabajo para el contrato de trabajo a plazo fijo y por horas

cuando se celebre por primera vez entre el mismo empleador y trabajador?

Aquí el No obtuvo a nivel nacional el 69 % y el Si obtuvo el 31 %, acá el rechazo a la pregunta sube cuatro puntos (del 65% al 69%) que se desglosa de la siguiente manera, a nivel de provincias.

De manera similar que el anterior, es un pronunciamiento por el No en todas las provincias del país, el respaldo mas alto nuevamente está en Sucumbios con un 82% y el mas bajo está en Pastaza con un 63%.

En segundo lugar, otra vez tenemos 11 provincias por encima del promedio nacional, que son las mismas de la pregunta D, es decir evidencian una cohesión en el posicionamiento anti - neoliberal, un poco mas acentuado que el anterior.

Pudiéramos adelantar un análisis combinando datos y contextos políticos, para afirma lecturas como las siguientes: i) hay una recuperación de la votación proveniente de sectores indígenas y rurales, ii) se sostiene una votación articulada al progresismo, especialmente en centros urbanos y provincias del litoral, iii) es posible indicar que la influencia de los movimientos sindical y ambiental es relevante, iv) es previsible que la votación de sectores de la juventud se alinee en rechazo a la precarización laboral.

Apreciamos que hay una consistencia en este acumulado de posicionamiento anti - neoliberal, está presente a nivel nacional, tiene puntos fuertes de determinadas regiones del país e influencia de partidos y movimientos sociales.

DESAFIOS QUE PLANTEAN ESTOS RESULTADOS.

El recorrido que hemos realizado alrededor de este acontecimiento de la coyuntura política del Ecuador: los resultados del referéndum 2024, destacando que hay acopios sociales y políticos anti - neoliberales, a la par muestra posibilidades, condiciones, para que las fuerzas democráticas, de izquierda, movimientos y partidos, individuos y colectivos puedan detener la ofensiva conservadora, autoritaria, de los sectores derechistas y militaristas.

Hay un acumulado al cual recurrir y potenciar, recuperar y nutrir, unas reservas de conciencia nacional y democrática, que en ciertos momentos y condiciones, ha logrado victorias relevantes, como las posiciones en defensa del Yasuní, o mayorías circunstanciales pero relevantes como la resistencia a la precarización laboral en este referéndum 2024.

Es necesario desplegar esfuerzos de organización y propuesta capaces de revertir la tendencia en el país y mundial de unas derechas que agitan discursos del miedo, del odio, de segregación. Unas derechas que crecen en un mundo de guerras. •

GRÁFICO NO. 2: RESULTADOS PREGUNTA E DEL REFERÉNDUM 2024.

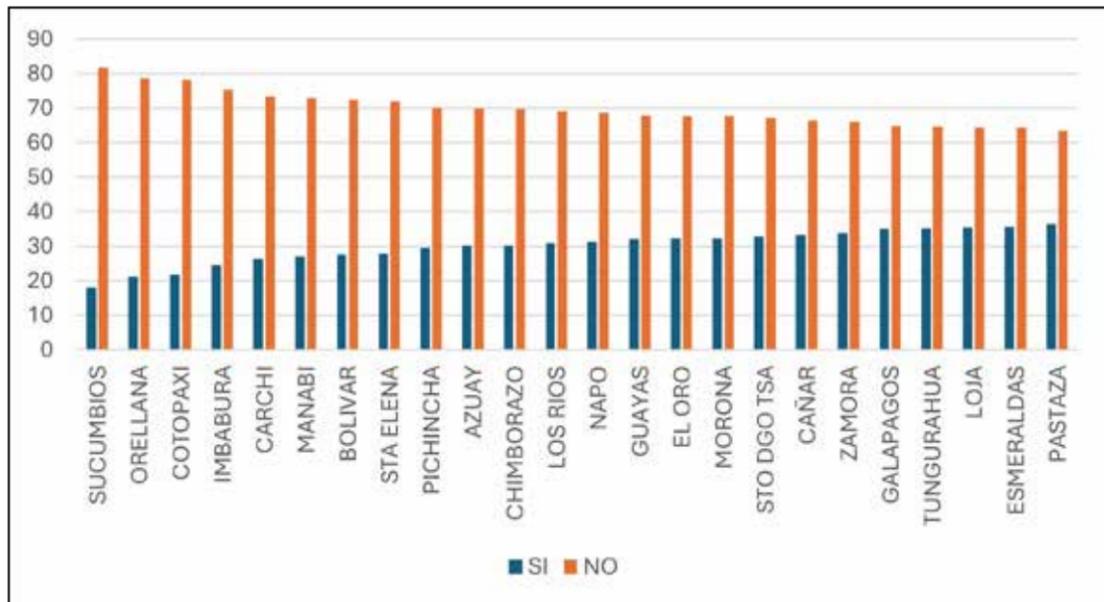


GRAFICO NO. 1: RESULTADOS PREGUNTA D DEL REFERÉNDUM 2024.

