



Milpa Corazón

Las milpas de los Guardianes



CONABIO

Milpa Corazón

Las milpas de los Guardianes

Claudia Irene Sánchez Gómez

Lusbey Méndez Sántiz

María de la Flor Gómez Cruz

María Sánchez Álvarez

Adrián Pérez de la Cruz

Sergio Cruz García

Ervin Pérez Arriaga



GLOBAL ENVIRONMENT FACILITY
INVESTING IN OUR PLANET



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



CONABIO
COMISIÓN NACIONAL PARA
EL CONOCIMIENTO Y USO
DE LA BIODIVERSIDAD



PROYECTO
agro
biodiversidad
mexicana

La publicación de esta obra fue financiada por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF, por sus siglas en inglés) a través del Proyecto 9380-Agrobiodiversidad Mexicana.

Primera edición, marzo de 2022

ISBN: 978-607-8570-57-7 (electrónico)

D.R. © 2022, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)
Liga Periférico - Insurgentes Sur 4903, Parques del Pedregal,
Alcaldía de Tlalpan, C.P. 14010, Ciudad de México
www.gob.mx/conabio | www.biodiversidad.gob.mx

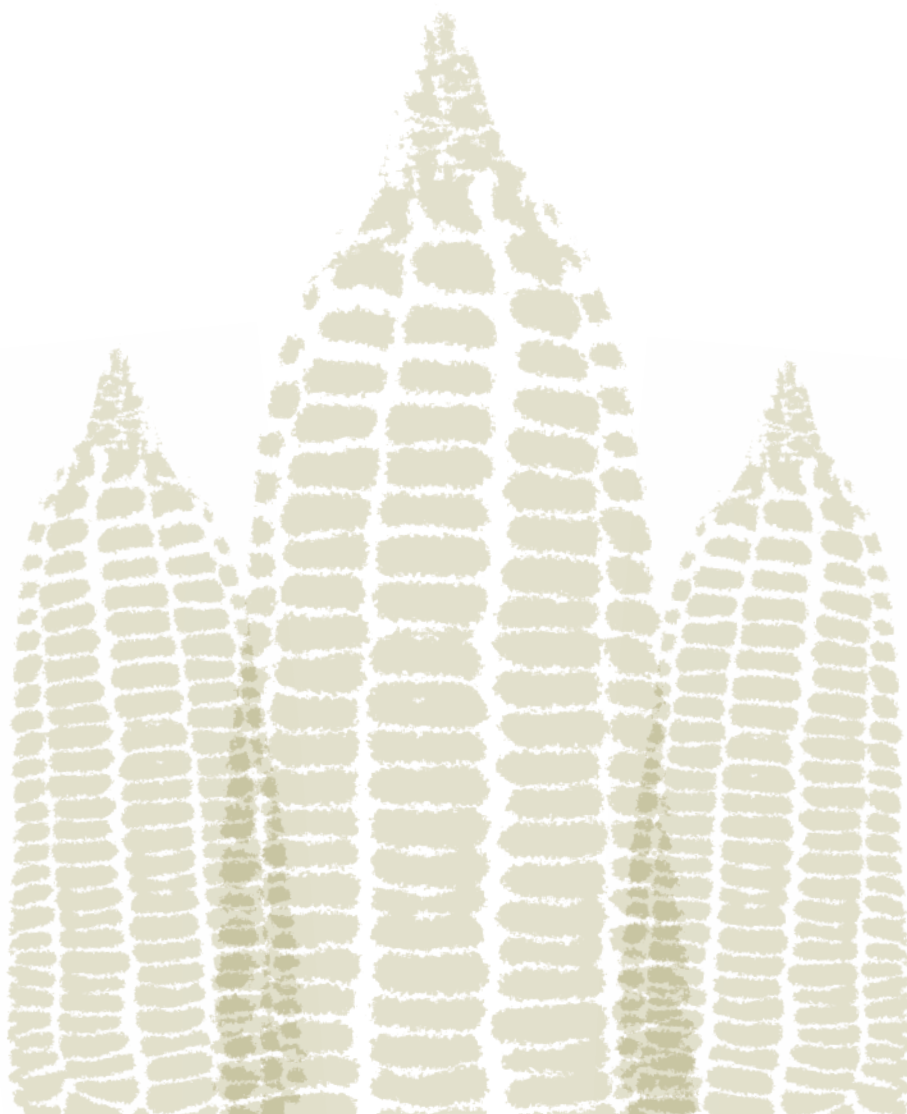
Coordinación de diseño y producción editorial: Bernardo Terroba Arechavala
Revisión y corrección de textos: Marisol Pons Sáez (Bonilla Artigas Editores) y Luisa Daniela Esteva de la Barrera (CONABIO)
Diseño y diagramación: Hilda Rosado Manrique

Se autoriza la reproducción del contenido de esta obra para cuestiones de divulgación o didácticas, siempre y cuando no tengan fines de lucro y se cite la fuente. Para cualquier otro propósito se requiere el permiso de los editores.

Editado en México

**«El hombre y la mujer fueron hechos de maíz...
hasta la fecha continúa dándole vida,
lo mantiene y le otorga un sentido existencial.
Sin el maíz carecerían de sentido los astros, las estaciones,
los vientos, las lluvias y aún los propios dioses».**

INSPIRACIÓN POPOL VUH



Milpa se dice:

K'altik

en tseltal

Alaj

en tojolabal

Kamatze'kujy

en zoque

Kjo'n

en mam

ÍNDICE

Presentación | 7

Introducción | 9

Los Guardianes del maíz (Mapa de localidades) | 13

K'altik tselal de Oxchuc | 15

Claudia Irene Sánchez Gómez

K'altik tselal de Huixtán | 43

Lusbey Méndez Sántiz

Alaj tojolabal de Las Margaritas | 83

María de la Flor Gómez Cruz

Kamatze'kujy zoque de Chapultenango | 115

María Sánchez Álvarez

Milpa frailescana de Villaflores | 155

Adrián Pérez de la Cruz

Milpa chimbomba de Cintalapa | 181

Sergio Cruz García

Kjo'n mam de Motozintla | 215

Ervin Pérez Arriaga



PRESENTACIÓN

Este libro es un tejido de voces campesinas, son palabras cercanas que se escribieron para ser leídas con el corazón.

Es un libro que comparte la experiencia de siete Guardianes del Maíz, siete miradas sobre su familia y su historia de vida campesina e indígena. Cada uno de ellos escribió desde su mirada, sentimiento y pensamiento, lo que la milpa y el maíz les han representado.

Con estos textos podrás explorar la diversidad cultural que tenemos en nuestras regiones chiapanecas, así como el conocimiento campesino que cada día da frutos. En su conjunto busca aportar nuevas semillas para el corazón, para el pensamiento y para la vida que se entrelaza con la naturaleza.

Las palabras que ahora tienes en tus manos –o en tu computadora– fueron escritas por hijos y nietos de campesinos y campesinas que han hecho un esfuerzo muy grande por continuar con el cultivo de la milpa y protegiendo sus semillas, las cuales tienen desde muchas generaciones atrás.

Sumando a este esfuerzo familiar es que la generación más joven, estos guardianes del maíz y de la milpa, han decidido, desde su trinchera, abonar a la defensa de sus territorios, de sus semillas y por supuesto del medio ambiente, compartiendo su experiencia y deseos de hacer este mundo más sostenible y bueno para todas y todos.

Saben que la milpa y el cultivo de sus alimentos es una actividad sagrada, un trabajo que les ha dado sustento durante muchos años, es

por eso que quieren compartir contigo sus experiencias porque consideran que esta alternativa de sustento puede ampliarse a muchos lugares y familias, y a que cada vez haya más personas que tengan soberanía alimentaria, además de proteger y cuidar la biodiversidad de cada región.

Para algunos de los autores esta fue la primera vez que escribieron, que tuvieron la posibilidad de sentirse escuchados, de lograr sus deseos de hablar sobre el significado que para ellos tiene la milpa. También escribir este libro les abrió la oportunidad de tener conversaciones con sus familias, poder transmitirse los conocimientos fue un gran regalo... queremos hacer lo mismo... como dijo el abuelo: «la palabra debe caminar».

Queremos conversar contigo y con lectores de todas latitudes. Esperamos lograr el cometido, ya que el requisito principal para este intercambio es tener el deseo de conocer, explorar y aprender de la experiencia campesina acumulada a lo largo de muchas generaciones.

Así es que para leer estos textos te recomendamos tomes una taza de café o de té, busques un lugar muy cómodo –sería muy lindo un espacio en el campo, en tu jardín o en un parque– y te introduzcas en los corazones de estos escribanos que nos comparten su alegría y cantar sobre la milpa y todos los significados profundos que hay en ella.

Te invitamos a detenerte y a recibir la gran riqueza que los pueblos campesinos e indígenas siguen conservando y que, gracias a los múltiples diálogos, continúa siempre en renovación.

Deseando que se prolongue a muchas charlas más...

¡Vamos pues! Disfrutemos con ellos la milpa y la vida.

INTRODUCCIÓN

*Tenemos que cuidar al maíz y respetarlo
para que se quede con nosotros y que se haga más.
El maíz se aleja de las personas que lo maltratan,
que lo tiran, que lo queman.
Se va cuando no está contento.*

Narración de abuelo chamula

La herencia oral de los pueblos indígenas y campesinos es muy vasta y ancestral, ha pasado de generación en generación gracias a la narración de cuentos, leyendas, canciones y relatos. Nosotros creemos que también es necesario plasmar en escritos estos conocimientos, así como todas las transformaciones de las comunidades que han tenido a lo largo de su vida.

Nuestra Red de Guardianes del Maíz y la Biodiversidad (REGMABI), formada apenas hace dos años por campesinos y técnicos de Chiapas, comienza a tejer los hilos de su historia a través de la conexión de sus diversas miradas, experiencias y conocimientos. Hoy tenemos la posibilidad de converger y permitirnos un diálogo que hemos querido mantener alrededor de la milpa (castellano), *k'altik* (tseltal), *alaj* (tojol-ab'al), *la Kjo'n* (mam), *kamatze'kujy* (zoque).

Queremos compartir la palabra de los hombres y las mujeres guardianes del maíz y de la milpa. La palabra de nuestros abuelos, abuelas, padres y madres.

La milpa ha sido el centro de nuestras vidas, nos alimenta todo el año, es el vínculo sagrado que tenemos con nuestra madre tierra, además de que une a las familias y a las comunidades, como ya lo platicaremos a lo largo de nuestros testimonios. Creemos que debemos alzar nuestras voces y decir nuestra palabra; ésta representa nuestro sentir, nuestra cosmovisión y nuestro corazón. Somos hijos y nietos de campesinos, y queremos comenzar a narrar nuestra historia y a plasmar el conocimiento oral que nos han transmitido desde hace muchas generaciones.

Es un orgullo y un privilegio que la milpa sea uno de los logros agrícolas más importantes de nuestro país, donado al mundo, donde se siembran casi 200 millones de hectáreas en 130 países.

El *k'altik* es el resultado del uso y manejo de la biodiversidad por parte de nuestros ancestros, llevada a cabo y perfeccionada por muchas generaciones. Ellos crearon un sistema agrícola productivo, el cual, desde la época prehispánica, es un espejo de los conocimientos y prácticas que realizaban para obtener de la madre tierra, y de su trabajo, lo necesario para el sustento alimenticio de todo el año, así como para satisfacer su mundo espiritual.

La milpa ha subsistido hasta nuestros días gracias a que los campesinos han sabido adaptarla a los cambios sociales y económicos por los que ha transitado el país. Ahora, por los nuevos tiempos que vivimos, resulta imprescindible analizar las diferentes milpas que se cultivan, así

como los diferentes grupos que le han puesto su sello, de acuerdo a sus necesidades, saberes y tradiciones. Chiapas no es la excepción; cada región del estado ha experimentado cambios sociales y culturales a los que se ha ido adaptando. Por supuesto, esto se ha reflejado en sus costumbres, vida cotidiana, trabajo agrícola y en la milpa.

En este libro queremos expresar nuestros conocimientos, queremos compartir la riqueza de nuestras culturas tseltales, tojolobales, zoques, mames y mestizas que, en conjunto, siembran casi setecientas mil hectáreas en Chiapas, la mayor superficie de maíz en México.

Es nuestro momento de seguir con la transmisión cultural, con el cultivo, mantenimiento y mejoramiento de la milpa. Nos toca observar, estudiar y enseñar este conocimiento para poder compartirlo a cabalidad con el resto del mundo. Creemos que nuestra ancestral milpa puede convertirse en una posibilidad para la sostenibilidad alimentaria de los habitantes de nuestro planeta y sus generaciones futuras.

He aquí nuestro grano de maíz...

—Red de Guardianes del Maíz y la Biodiversidad

LOS GUARDIANES DEL MAÍZ



Localidades donde viven los Guardianes del Maíz en el estado de Chiapas.

K'ALTIK TSELTAL DE OXCHUC



Claudia Irene Sánchez Gómez

El K'altik tiene aroma a diversidad, alegría y esperanza. Ahí dialogan las plantas entre sí e integran al hombre y a la mujer para darles la semilla y la vida. Sembrar la semilla representa la felicidad, existencia, armonía, un nuevo amanecer.

Te k'altike yantiknax te yik'e ya yakbotik ta snael te ma ba pajalotike, yak'botik yutsilal kot'antik sok slekilal kuxineltike. Le sk'oponsbaik te nichimte'etike ya sk'oponiku-uk te winike sok te antse yu'un yak'beik te bak'e sok te kuxlejaltike. Te ts'unel ixime ya yak' ta ilel te lekil ot'anil, te kuxlejalil, te tsobolil, sok te slekil jach'ibal k'aale.

Con este texto busco plasmar la conversación que sostuve con campesinos y campesinas indígenas tseltales de Oxchuc, Chiapas. Es un diálogo cercano, en el que abordamos temas como la organización comunitaria, prácticas y saberes locales, el cuidado de la tierra y las semillas, y la manera en que todo esto ha modificado el trabajo en la milpa (*k'altik*). Para lograr su descripción conversé con campesinos de El Corralito, Guadalupe y Kistolja.

Bajo la mirada campesina se aprende mucho y se comparten gratos momentos. Gracias por seguir en resistencia, por sostener una vida campesina y por el camino de aprendizaje que generan en cada ciclo de siembra.

Quién soy

«El que no conoce la historia está condenada a repetirla». Esta frase, cuando la escuché por primera vez, me inquietó. Hizo surgir una pregunta en mi mente: ¿conozco mi historia? Percibía en mi interior que sabía muy poco de mis raíces, de mi gente, sentía que solo repetía lo que otros decían de mi historia.

Cuando tenía 26 años e ingresé a la maestría en Antropología Social, comencé a leer textos sobre la situación y las condiciones del campo, de los indígenas, los campesinos, de las clases minoritarias, de las políticas de integración de los indígenas al Estado Nación; eran cosas totalmente desconocidas para mí. Durante esta etapa comencé de manera paralela el proceso de crecimiento personal y profesional. En

aquel tiempo eran los «otros», ahora para mí es «nosotros». Creo que, en la medida en que nos encontramos y dialogamos, vamos borrando las fronteras que insistentemente nos quieren dividir. Somos diversos y la esencia de la diversidad es reconocer que somos parte de un todo.

La primera etapa de estudios fue sobre el tema de los indígenas. Me sentí tan distinta... eran palabras vanas y huecas, leía los textos como si fueran otro tema, solo realizaba un resumen de los autores. Después de unos meses de solo leer me detuve a escuchar las palabras, dejé caer cada letra sobre mi territorio y la historia empezó a tener un peso en mí, una resonancia, tenía sonido y sentido. Entonces pude reconocer a mis abuelos, a mi madre y padre. Comencé a encontrar mi rostro, a hacerme visible, a estar presente en las palabras que leía.

Ahora, con casi 39 años de edad, veo que ha sido un proceso de conexión y de respeto a la historia comunitaria, a la historia que se teje con otras historias en la comunidad y con personas de otros lugares.

Durante el trabajo de campo seguí encontrando pequeñas pistas de mi historia, de mi comunidad. Escuchar la vida de mi gente y lo que significaba para ellos el campo. Yo siempre viví entre la ciudad y el campo, visitaba a mi abuela y le ayudaba a cargar leña, jugaba en los cafetales, era la parte que más me gustaba. Al final de los estudios fue un reto para mí escribir sobre una historia de la cual yo era parte. Escribí sobre el arraigo y la movilidad, el *xut* (hijo último) y la familia *tseltal* contemporánea.

Comunalidad

Para hablar de mi comunidad quiero hablar primero de su historia, para llegar al presente, en donde el contexto actual coloca nuevos retos en la vida de campesinos e indígenas, basada en el sistema económico, campesino y agrícola de la milpa.

Abraham Sántiz Gómez, en su última investigación, encuentra en la historia oral cuatro periodos: de la dominación a la liberación del alma, de 1936 a 1942; la llegada del presbiterianismo, con el Instituto Lingüístico de Verano, y el impulso a la educación escolarizada, por el Instituto Nacional Indigenista (INI), de 1943 a 1952; el remplazo del poder de los finqueros por el de los profesores, de 1953 a 1968, y la –insistente– transformación de los milperos a cafeticultores, de 1969 a 1986; desde 1986, la migración de hombres y mujeres a la periferia de las ciudades para realizar algún trabajo no agrícola; la migración forzada, en una línea constante, que cruza a las familias campesinas e indígenas. Todo esto ha tenido un gran impacto en la vida rural, al disminuir drásticamente la vida campesina; y cada vez menos guardianes cuidando y manteniendo a la diversidad del *k'altik*.

Así, en 1936, Oxchuc es considerado municipio libre y se constituye un ayuntamiento municipal. La lucha por el poder para obtener la presidencia municipal fue muy dura. En 1947, los tseltales de Oxchuc tomaron el control político, porque los secretarios municipales seguían siendo ladinos. En 1950, Sebastián López Ch'ijk', como presidente municipal, enfrentó fuertemente a los ladinos por el control del poder político de la alcaldía y fue asesinado por un *kaxlan* en 1951 (Cameras 2015, 52).

Los primeros promotores del INI se convirtieron en profesores bilingües y encabezaron la expulsión de los mestizos de Oxchuc, en 1962; además compraron las tierras que dejaron los mestizos en la cabecera municipal, para después participar en el comercio.

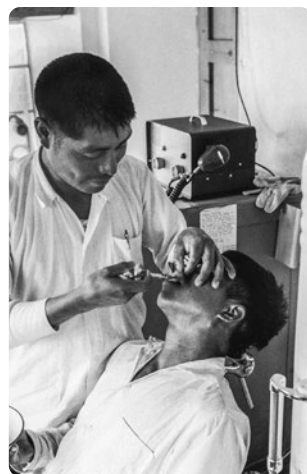
Los jóvenes desconocen la historia, así como yo. En mi caso, mi madre poco me contó sobre la situación del campo, de la familia y lo poco que mis tías me han contado son recuerdos de mucho dolor y carencia. Es por eso que decidí investigar para poder compartir después.

El *k'altik* (la milpa) *tsestal* se ha mantenido a pesar de todos los cambios sociales e históricos. Para encontrar su esencia conversé con campesinos de El Corralito, Guadalupe y Kistolja, y abordamos el tema desde la reflexión campesina.

En este caminar con la gente encontré a Juanita Harvey, una mujer de 75 años de edad, quien llegó a El Corralito hace 55 años aproximadamente, y comenzó al lado de su esposo, David Harvey, un centro de capacitación para las poblaciones indígenas. Su esposo, quien era ingeniero agrónomo, se enfocó en las cuestiones agrícolas. Al entrevistarla, fue maravilloso escuchar cómo fue su llegada a la comunidad y el trabajo que realizó.

Cuando observo estas fotografías del centro de capacitación (siguiente página) y miro a una mujer y a un hombre *tsestal* cuidando su salud, me inspiro para conectarnos con nuestra historia y mirarnos en su espejo. Un espejo que me representa dignidad, admiración y amor a la historia.

La localidad El Corralito es un lugar en donde han interactuado muchos personajes y se ha tejido una historia muy amplia y entrelazada



El centro de capacitación se encuentra ubicado en el límite entre El Corralito, Oxchuc y Tzajala, Ocosingo. *Fotografías obtenidas del archivo personal de Juanita Harvey.*



Sr. Rosendo Nich y Sra. Regina Ba'na.

Foto: Elena Gómez Sántiz

por todas las comunidades del municipio de Oxchuc; además es muy activa en las acciones comunitarias. Hay muchos momentos históricos en la localidad que quisiera narrar, para que se pueda entender el porqué es importante estudiar varias comunidades de la zona en su conjunto.

Hace aproximadamente 70 años, el presbiterianismo llegó a El Corralito; lo trajeron dos misioneras: María Slocum y Florencia. Ellas dedicaron toda su vida al trabajo de la iglesia. Cuentan que llegaron a la localidad para aprender tselal y hacer estudios antropológicos. Tenían también el ferviente compromiso de llevar la palabra de Dios a las comunidades, para que dejaran sus prácticas ancestrales y creencias. Ellas tradujeron del español al tselal la Biblia y un Himnario de cantos de iglesia. Es interesante leer un texto de María Slocum donde resumía los logros obtenidos cuando las personas se convertían al cristianismo: «En este proceso se dieron cambios importantes en los habitantes de la

zona de Oxchuc, los conversos dejaron de consumir alcohol, dejaron de participar y cooperar en las grandes fiestas de adoración al santo patrón Santo Tomás y dejaron de prestar atención a los nahuales» (Slocum, Marianna C., 1956. *Cultural changes among the Oxchuc tzetales*. Estudios Antropológicos, México. D.F. pp. 491-495).

Son ya tres generaciones que han caminado bajo esta corriente cristiana. Yo represento la cuarta generación en este proceso, aunque durante la entrevista de campo, encontré que muchos de los jóvenes ya no están interesados en seguir este camino cristiano propuesto por el presbiterianismo.

Recuerdo vagamente que, para mí, era un gran momento ir a la Iglesia Presbiteriana para ver la crucifixión de Jesús en película. Era una gran pantalla de tela sobre la que se proyectaba; era bonito porque llegaba gente de todas las localidades y se vestían muy elegantes, con el traje tradicional de Oxchuc. Recuerdo la música cristiana en tseltal, interpretada por un grupo integrado por un guitarrista, un baterista, el que tocaba el bajo y los cantantes. Era muy alegre. Hasta el frente estaban los ancianos con el bastón de mando. Era un momento de mucha plática y de alegría por poder saludar a todos. Yo estaba siempre al lado de mi hermana, de mi madre y mis abuelos Nich y Ba'na (son los linajes de la localidad que corresponden a mi familia, es por eso que uso mi nombre compuesto: Irene Nich).

Abraham, en su investigación, también hace visibles los linajes en relación a su territorio. Así, el *ts'umbal* es una semilla que ha llegado a ser un árbol, común a un grupo de personas, y este árbol convive natural y espiritualmente con la tierra, montaña, manantiales, plantas

y animales. Los *ts'umbaletik* de Oxchuc se agrupan principalmente en cuatro apellidos: 42 pertenecen al apellido Sántiz, 40 al Gómez, 16 al López y 11 al Méndez, además de uno al Díaz, uno al Encino y uno al Rodríguez. Existen 112 *ts'umbaletik* y cada uno se identifica con insectos, aves, plantas, espinas, astros, sueños, entre otros, que muestran la relación armónica con la naturaleza (Sántiz 2015) pero también expresa los sufrimientos o dificultades de la vida de ese linaje, por ejemplo: el *ts'umbal k'ujul* (linaje encorvado), *expin* (corona de espinas) y *ch'ixna* (casa de espinas).

Entre 1950 y 1960 llegó el registro civil y se pudo obtener el acta de nacimiento. A este respecto, mi abuelo me comentó que, en aquel momento, no fue permitido colocar su linaje como apellido, solo permitieron poner los cuatro apellidos para obtener el documento como ciudadano mexicano. Por ello, cuando vayas a Oxchuc, habrá coincidencias en apellidos: Gómez, Sántiz y otros más. Habrá muchos nombres homónimos. Pero en el territorio, es decir en la comunidad, todos tenemos un linaje y una historia.

La organización comunitaria

La estructura organizacional y tradicional de las localidades está formada por las autoridades civiles, es decir, los agentes municipales, comités de educación y patronatos de agua, luz, caminos, y las autoridades tradicionales llamados Principales. Estos últimos son personas de mucha experiencia, que han sido autoridad en su comunidad y que además

son respetadas y consultadas para la toma de decisiones de mayor trascendencia en las localidades.

Ahora ya son pocas las localidades que cuentan con autoridades ceremoniales, la mayoría ya no tienen este tipo de prácticas, debido a que ahora obedecen a la estructura organizacional agraria que se encuentra en la cabecera municipal de Oxchuc: los representantes de los comuneros, el juez municipal y los *ch'ulk'ales* (personas elegidas por la comunidad por su don y su trayectoria). El principio de *ya tabeyba jkot'antik* (ajuste de nuestros corazones) lo hacían los abuelos y era el más importante para construir los acuerdos y tomar las decisiones colectivas de un *ts'umbal*. Un consejero del *ts'umbal* dice: «los consejos como *pek'el mexa awak'aba* (sé humilde) y *tsajtayaba* (sé cuidadoso) son normas que los ancianos establecieron para estar bien con los demás». Por otro lado, el papel de los ancianos es fundamental, ellos son conocidos como *tak'uywanejetik*, son los consejeros y se caracterizan por ser respetuosos, orientadores y buscadores de acuerdos para el bien común de un *ts'umbal*. Aunque esto parezca un anecdotario, sigue vigente: pocos hombres y mujeres siguen sosteniendo la vida campesina en el campo.

Los cambios han sido drásticos y constantes y se deben a varias causas: sociales, económicas, políticas, climáticas... En este sentido, el fenómeno de la migración ha venido a abonar a los cambios drásticos, pues se empieza a presentar en la comunidad como una alternativa para sobrellevar la crisis en la que se encuentra la actividad agrícola, además de que para los jóvenes es la oportunidad de conocer otros lugares. La migración de la gente es temporal y los principales destinos

son Playa del Carmen y Cancún, a donde llegan a trabajar en actividades no agrícolas, tales como cargadores en la central de abasto, choferes y ayudantes de albañil. Cuando migran hacia la parte norte del país, lo hacen principalmente hacia las zonas agrícolas, como Sonora y Baja California, para trabajar como jornaleros; o a Monterrey, recientemente, para trabajar en fábricas automotrices. Estas rutas migratorias se han ido fortaleciendo por el movimiento constante de hombres jóvenes y adultos. La ruta migratoria de las mujeres es más corta, es decir, a ciudades aledañas, y el trabajo consiste básicamente en actividades domésticas, servicios turísticos (cocineras o ayudantes de cocina) o actividades laborales vinculadas al cuidado de personas.

Un grupo muy importante, que también ha marcado la historia de la región, es el de los maestros, quienes desde 1950 hasta la fecha, han influido fuertemente en la organización social. Los indígenas maestros de aquí son los que disponen de mayores tierras para la siembra, además compran tierras de otros campesinos que no tienen el recurso monetario para mantener a sus familias y se ven en la necesidad de vender sus pequeñas parcelas agrícolas. Así comenzó la concentración de la tierra en pocas manos, y entonces no eran los ladinos sino los maestros indígenas quienes acaparaban mayores tierras, pues contaban con más recursos económicos; eran indígenas que explotaban a otros indígenas.

Actualmente, la participación de los maestros se da en diferentes ámbitos de la vida social, por ejemplo, en la política, en donde la mayoría de los presidentes municipales han sido maestros. También ellos fueron los primeros que formaron cooperativas de transporte y participaron de manera activa en la organización de la producción y

comercialización de café en la zona de Oxchuc. Estos cambios se han reflejado en la organización del *k'altik*, como lo menciona el campesino Antonio Gómez López:

Antes, cuando en tiempo de siembra se invitaba a 14 personas, mi mamá preparaba atole y *petul*. Preparaba huevo con masa y chile. Era la costumbre. Con el tiempo fue cambiando, era mucho el trabajo. Había que moler. Algunos compraban carne de res. Mi padre terminó sembrando poco y después comenzó a sembrar solo. Ahora siembra solo, ya no queremos sembrar entre varios porque muchos quieren terminar pronto y ellos tienen prisa y dejan la semilla sobre la tierra y cuando sale el sol éste seca la semilla en la tierra. Ahora hago solo la siembra porque es pérdida de tiempo, si les pido ayuda después debo ofrecer mi ayuda. Ahora siembro 18 tareas. Muchos ya no saben sembrar.

Ante este constante cambio y reorganización social, los campesinos han tenido que ser ingeniosos para continuar con el *k'altik* y seguir conservando las semillas heredadas por la generación anterior. Como toda herencia, la herencia de la semilla. Algunos sí han recibido la semilla de maíz, frijol, calabaza y otros. Lamentablemente en otros casos la herencia se ha perdido y con ello el conocimiento y parte de la diversidad.

Debido a la migración de los hombres por diversas razones, los adultos mayores, las mujeres y los niños son los que se han quedado en el campo. Ellos han marcado el ritmo de la producción desde hace

varios años, han mantenido la diversidad de las especies con su fuerza y energía, han abonado a la soberanía alimentaria de las comunidades tseltales. Los hombres jóvenes y adultos activos económicamente han migrado para aportar más ingresos económicos a sus familias para que puedan acceder a otros servicios básicos.

En este contexto, el papel de las mujeres tseltales ha sido fundamental para sostener la embestida de estos cambios organizacionales de la familia campesina, ha sido excepcional para mantener el *k'altik*, aunque el reto no ha sido nada fácil.

Le preguntamos a Magdalena Sántiz cuál es el papel de las mujeres tseltales:

Las mujeres antes cargaban agua, usaban azadón, cargaban leña, a los niños. El bebé adelante y se cargaba el ánfora de barro para traer el agua de 15 litros. Yo no fui a estudiar porque tenía que ayudar en la casa, en la milpa, vender tamales, hacer chalupas. Sé vender, sé sumar, restar, sé hacer las cuentas. Yo conozco mi trabajo y sé vender. A mí me gusta sembrar, quiero hacer muchas cosas, me gusta todo lo que sale acá del *k'altik*, llevo las fechas en que sembramos.

Para contribuir a la economía local las mujeres están siempre muy activas y el mercado de Oxchuc se mantiene activo todos los días de la semana. El sábado es el día en que más campesinos venden sus productos del *k'altik*. Algunos productos de la parcela quedan para el intercambio local.



Mujeres tseltales y sus semillas. Foto: Alberto Gómez Sántiz

En el mercado, las mujeres también enfrentan el reto de seguir ofreciendo sus productos, ya que, de cada cuatro productos, uno es local y el resto, como la papa blanca, el tomate rojo y otras verduras, proviene de San Cristóbal u otros lugares más lejanos.

Poco a poco se ha ido reconociendo el aporte femenino a la economía familiar, aunque esto no ha representado una disminución en su trabajo de casa, al contrario, se duplican sus labores. Al respecto, Alberto hace el siguiente comentario:

Va a ser difícil, ¿quién va a preparar la comida, lavar la ropa? Además, ella vende el elote, prepara la tortilla, vende café, prepara el pozol. Ella me ayuda a tapiscar. Las mujeres ayudan en todo, hacen de todo, preparan la comida, lavan la ropa, casi todo. Noso-

tros nos levantamos, pedimos la comida y nos vamos a trabajar. Ella me ayuda en la milpa. Al regresar, ella se dedica a moler, cocinar, a cuidar a la suegra, a limpiar la casa, a mantener los animales.

—Alberto Gómez Sántiz

Es clave entender que las mujeres son las que han sostenido el proceso comunitario. Ellas son las que han conservado las semillas, las fechas de siembra y las actividades del *k'altik* y, por ende, el cuidado de toda la biodiversidad. Gracias a su participación activa, y con el trabajo de las y los adultos mayores, se cuenta con parcelas (tareas: unidad de medida) para cultivar, y se ha logrado mantener las especies del *K'altik*.



Alberto Gómez Sántiz y su hija en la casa. Foto: Irene Nich

Es importante considerar cuáles son las políticas respecto al medio rural, y minuciosamente revisar cuál es el referente actual de la política que se ajuste a las acciones presentes y vigentes de los pueblos campesinos e indígenas. Si seguimos con los lentes de la productividad y la rentabilidad, creo que podemos seguir con la miopía. Y por ello seguir conduciendo en un carril equivocado. Es importante revisar la manera en que se estructura la política al sector agrícola, en el que una parte principal son y somos las mujeres. Estamos en siglo XXI y es fundamental tomar hoy en cuenta el papel de las mujeres y de los movimientos feministas en las diversas expresiones de mujeres rurales, campesinas, obreras agrícolas, en este presente cuando la misma historia demanda actualizar nuestros referentes teóricos y simbólicos.

Elas son la piedra angular de la conservación y de la diversidad del *k'altik*. Ellas en el campo y nosotras, muchas mujeres más, colaborando activamente en organizaciones e instituciones que trabajan en favor de la conservación y del respeto de la madre tierra. Es urgente un diálogo de saberes respetuoso entre la historia, en lo que un día funciona y hoy ya no es suficiente, y que en sencillas y ancestrales prácticas comunitarias se pueden encontrar respuestas más innovadoras.

Los jóvenes tseltales

Otros actores relevantes son los jóvenes escribanos tseltales. Ellos atraviesan una fuerte encrucijada, pues como ya hemos visto, la serie de cambios que ha enfrentado la comunidad los ha colocado, cada vez más,

en una situación de rechazo y vulnerabilidad. Hay una lucha entre el conocimiento ancestral de los pueblos –que nos permite conectarnos con nuestra historia– etiquetado de «atrasado» *versus* una juventud indígena atrapada en las redes del capitalismo extractivista y sin historia.

Los jóvenes no quieren regresar al *k'altik*, ya no quieren trabajar. Ahora es mejor trabajar afuera porque se gana más que en el campo. Trabajar en el campo está bien, si siembra café te da en tres o cuatro años, te da dinero. La cosecha de maíz y café es anual. Yo me fui a trabajar a Monterrey y ahí te pagan semanal. Ahora los jóvenes quieren semana a semana. Hay que saber esperar. Hay que invitar a los jóvenes que ya no quieren sembrar pues es cansado, usar machete, usar azadón... pero vale la pena.

—Alberto Gómez Sántiz

Por otro lado, encontramos que algunos sí aprenden con la experiencia de sus padres, es decir, un aprendizaje vivido día a día. Otra ruta por la que adquieren conocimiento es gracias a la experiencia social o aprendizaje social, como fue el caso de los jóvenes que migraron al Soconusco, a las fincas cafetaleras, y adquirieron nuevos conocimientos agrícolas.

En esta lógica es de suponerse que los jóvenes también han tenido una experiencia migratoria más diversificada: Playa del Carmen, Cancún, Sonora, Tampico y Monterrey. Otros han tratado de buscar nuevas estrategias en la comunidad, a partir de conocer las experiencias de comunidades vecinas, han empezado con cultivos orgánicos. Otros más,

jóvenes adultos que migraron a otros estados, tuvieron que retornar a la comunidad, lugar donde son recibidos con un techo y comida, y algunos están animados para sembrar. También pasa que la mayoría son contratados en la ciudad para realizar tareas específicas, las cuales requieren menor formación y una acción repetitiva, es decir, en la maquila:

Yo veo bien el campo, si no estoy ahí es como estar fuera de lugar. Sí está difícil vivir en la ciudad, tienes que trabajar para comer; aquí, si sembraste, tienes comida y casi no compramos. Tenemos plátano, café, frijol, maíz, y otras plantas. En la ciudad, es del trabajo al cuarto. Yo en la ciudad trabajo de 5:05 de la mañana, debo estar en la parada y regreso a las 9:45 de la noche a mi casa. En Oxchuc es duro trabajar en la milpa y me gusta.

—Carlos Gómez Sántiz

Hoy se presenta una oportunidad para ellos de trabajar en el *k'altik* y que se convierta en un espacio de aprendizaje, de pensar, sentir, revisar, observar, ajustar e innovar. Es necesario romper la lápida pesada de que el *k'altik* tseltal es atrasado y arcaico junto con los estereotipos de lo que significa ser campesina y campesino actualmente, la idea de que los campesinos que están vinculados al campo son pobres y marginados, por ende, las siguientes generaciones ya no quieren ser eso, por eso buscan la manera de vivir en la ciudad, aunque sea de una manera marginal.

Hay que motivar a los jóvenes para que dignifiquen la vida en el campo y del ser campesino, que busquen alternativas reales a la vida

en el campo como salarios justos, acceso a vivienda, salud, educación y recreación.

También vemos un margen de oportunidad en estos tiempos, por el retorno de los jóvenes adultos ante la pandemia covid 19, para promover y buscar ser cada vez más autosustentables.

Cada vez son menos los Guardianes que siguen en el *k'altik*, pero ellos siguen manteniendo el conocimiento y el puente de la historia milenaria a través de la conservación de las semillas, del trabajo en el campo, integrando su conocimiento de cada año con el manejo del medio ambiente.

El cuidado de la tierra. La tranquilidad de hacer las cosas, no tener prisa de vender, más bien de sembrar y pedir permiso a la tierra. Más bien es para comer, para las gallinas, los perros. Cuando sembramos y pega bien, me siento contento, feliz. Me pone contento y pienso por qué no sembré más, me animo más. El año pasado mi madre se enfermó y no pude cuidar la milpa, pero no me desanimé. Y ahora pienso que se puede sembrar otras cosas como chícharos y habas.

—Faustina Díaz Gómez

Historia y conexión del *k'altik*

En específico para la región de Los Altos, se comenzó a promover la producción de café desde principios de 1960, esto significó cambios en



La siembra del maíz en Oxchuc. Foto: Claudia Irene Sánchez

la organización campesina. La especialización agrícola se vio como una forma del nuevo modelo económico capitalista pues la introducción del monocultivo en la zona tseltal provocó grandes transformaciones en el paisaje agrícola. El café reemplazó al bosque en la mayor parte, pero sigue habiendo pequeñas áreas del *k'altik*. Hoy sigue persistiendo la milpa (el *k'altik*), porque es una opción, es una posibilidad de vivir en el campo. Hoy nos ofrece conectarnos al aprendizaje de los que se quedaron conservando la biodiversidad y la vida misma en el campo. Los que resistieron todas las luchas para seguir y que, con dignidad, seriedad, compromiso y fuerza de voluntad, decidieron estar en el *k'altik*.

Las grandes mayorías de campesinos indígenas transitaron de jornaleros agrícolas en las zonas cafetaleras de Tapachula o pequeños productores de café en la región, y también siguieron conservando



Formas de manejo del *k'altik*. Foto: Claudia Irene Sánchez

pequeñas parcelas o tareas –medida usada en Oxchuc– de milpa. Como dice la frase «ni todo el amor, ni todo el dinero, ni todas las parcelas». El instinto campesino de comprender y adaptarse a los agentes externos para jinetear la situación y la presión de una política agrícola desfavorable los ha mantenido alerta para conservar su alimentación y su conocimiento.

En los años setenta surge la Sociedad Cooperativa de Cafetaleros de la región tseltal, con el objetivo de comercializar el café y acceder a créditos de Inmecafe. Sin embargo, la organización fue acaparada por un pequeño grupo burgués que contaba con cierta infraestructura y solvencia económica, principalmente en la zona de Ocosingo, por lo cual fueron desplazados los pequeños productores, fue el caso de Oxchuc.

Otro momento importante para la zona fue la presencia de la Confederación Nacional Campesina (CNC) en los años ochenta, que llevó las promesas de la «Revolución verde» a las comunidades de Oxchuc. La distribución de agroquímicos en las parcelas agrícolas tenía el objetivo de aumentar la productividad en los cultivos de maíz y café, pero no contemplaba el daño que se hacía a la tierra.

En el caso de Oxchuc se impulsó la siembra de café como cultivo comercial y logró desplazar a los cultivos de maíz, frijol y otros; pero ante los altibajos del precio de café, la gente mantuvo en sus pequeñas parcelas la práctica de policultivo, siendo ésta una estrategia para promover la diversidad de la dieta, además de ser una fuente de ingresos extra.

Aun así, el sistema de cultivo ha resistido, y aunque hay un imaginario de que la milpa no es valorada y de que se le reduce solo a un sistema de producción rentable o sustentable, ahora es nuestra tarea reconocer la multiplicidad de saberes que se engloban en la milpa y de cómo las diversas culturas la transforman logrando su evolución.

Por lo anterior ahora entiendo que el manejo de la semilla debe ser comunitario, no es una cuestión de solo el productor, debe ser un manejo colectivo y de colaboración entre iguales, aunque muchas veces el acompañamiento desde otros actores sea jerárquico, nosotros debemos buscar una relación horizontal. Para llegar a ese camino de equidad hay que tener mucho respeto a los saberes y experiencia de las y los otros.

Una frase que es clave en la comunidad para entender lo anterior es *yich'el ta muk awal tsúnubiletik* (se debe tener respeto a todas las semillas que se siembran).

Antonio Gómez López nos comenta:

Mi padre me enseñó a sembrar. Mi madre también me enseñaba a sembrar. Me gusta más el frijol y el maíz. Mi madre dejó las semillas y yo las cuidó. Dejo 80 a 100 mazorcas, las desgranamos y las guardamos. Le ponemos DDT para conservar la semilla. Tengo frijol de vara, de tierra. Tengo mi semilla, pero también consigo semilla con un señor que vive por la escuela o en Abasolo. Ahora mi esposa me dio semillas porque su madre tenía la suya. Ya no se quema, si siembras frijol se debe quemar. Dejo el rastrojo, dejo la cáscara. Antes me acuerdo, mi papá sacaba de 20 a 25 zontes, sembraba frijol y era bastante. Hacía redes grandes, había mazorcas grandes. Sigue dando sin fertilizante. El aguacate era otro. La naranja no tenía gusano estaba bien dulce, ahora tiene gusano. El café ahora tiene broca y roya.

Con este texto se busca la reflexión para los que queremos estar cerca del *k'altik*, que queremos aprender y acercarnos al conocimiento campesino. Y también descartar prácticas que han sido dañinas, como es el caso de la aplicación de DDT para conservar las semillas. En el sistema Milpa hay algunas que se deben renovar. El manejo de los plaguicidas es otro tema a revisar. Las dosis y prohibiciones vigentes en las normas sanitarias sobre pesticidas no han sido difundidas y se requiere una revisión estricta sobre este tema. El aprender requiere de estar activo y renovando el aprendizaje. Aprender es estar atento y dispuesto a actualizarte porque en cada ciclo agrícola se genera nuevo conocimiento y

se adaptan maneras de trabajar. Como bien dice Carlos Gómez: debes acercarte y estar en la acción y estar de cuerpo presente para aprender.

Si quiere aprender del *k'altik* debe acercarse, mirar. Trabajar en el sol, en el campo. Se debe ir acostumbrado. Si agarra su azadón en vez de limpiar puede cortar el maíz, te puede cortar, te salen caño. Te tienes que levantar temprano. Cuando empiezas a echar azadón te va a doler la espalda, el cuello, vas a tener sucias las uñas, te van a salir ampollas, vas a estar sucio. Aprender a tortear, limpiar y moler. Debes levantarte a las 6:30 de la mañana, no es muy temprano. Menos teoría más práctica. Cuando está duro el suelo se cansa más, pero cuando el suelo está mojado es más fácil sembrar.

—Carlos Gómez Sántiz

Ideas finales

Las personas quieren seguir con sus prácticas de una buena vida y de tener una vivienda adecuada. Hacen su trabajo para tener buenas condiciones de vida, de luz, de vivienda, de agua. Algunos piensan que siguen siendo pobres porque han decidido ser campesinos y por ello deben seguir aguantando las condiciones de vida. Yo creo que el campesino debe tener una vida digna en el campo como cualquier otro ser humano que se dedica a otra actividad.

Más que seguir cargando prejuicios sobre sus prácticas creo que debemos buscar estar en el campo y proponer un diálogo horizontal para lograr una conversación formativa y de construcción. Se requiere otorgarles habilidades a las personas para que desarrollen su capacidad de escuchar, de mirar al otro y aceptar lo que dice para que la colaboración de cada uno, desde nuestra trinchera, sea cada vez mejor. Para ello se requiere disciplina, trabajo, compromiso, amor, dedicación.

Hoy reconocer el *yich'el ta muk awal tsúnubiletik* (respeto a todas las semillas que se siembran) es fundamental.

El *k'altik* es el territorio, son los alimentos y la cultura, es la posibilidad para dedicarse a algo y saber que se contribuye a una sociedad que ahora más que nunca, requiere de personas que cuiden y produzcan un ambiente sano.

Hoy, en este 2021, con la pandemia global se vuelve a reafirmar: los que tienen acceso a la tierra sembraron para tener que comer y poder cuidar a su familia. Las y los campesinos siguen abasteciendo a sus comunidades que se encuentran de manera marginal en las periferias de las ciudades.

La pandemia ha sido una gran oportunidad, para todos los que vivimos en la velocidad cotidiana de la gran urbe, para detenerse y hacerse preguntas básicas sobre nuestra vida, sobre la vida de los otros y, principalmente, tener clara la relación profunda que hay entre el medio ambiente y las personas. Hoy vemos que hay campesinos y campesinas, en varias partes del mundo, sostienen la economía campesina bajo los valores y prácticas que se requiere para ser parte de un sistema campesino.

Hoy tenemos ante nosotros la oportunidad de abrirnos a la diversidad de pensamientos, la oportunidad de poder conservar la diversidad de especies provenientes del *k'altik*, la oportunidad de conservar la diversidad de las culturas y con ello la evolución humana.

Por otro lado, hay que cuidar el no caer en la trampa de colocar a la milpa como una categoría de un programa social, más bien hay que comprenderla de manera integral, como una forma de vida y de relación con el territorio, se adapta y se mantiene bajo un proceso de adaptación y movimiento. Por ello, los que nos acerquemos al campo, debemos cambiar nuestra mirada y nuestra perspectiva de colaboración, que sea codo con codo en las múltiples actividades que requiere la agricultura; sembrar, cultivar, consumo local, alimentación, difundir, enseñar el valor de la identidad territorial, educación, arte y muchas formas de vivir en el medio rural.

Deseo que este momento sea la oportunidad de cambiar el rumbo de este largo viaje de descuido de la tierra y de la humanidad. Que podamos tener un diálogo cara a cara para establecer nuevos puentes de comunicación entre todos los habitantes de nuestro planeta. La cultura está presente y viva, por eso es un compromiso de largo aliento.

*Yich'el ta muk awal tsúnubiletik
El guardián del maíz está frente a la puerta
del k'altik para que respetemos todas las semillas.*



Caminando hacia el *k'altik*. Foto: Irene Nich

K'ALTIK TSELTAL DE HUIXTÁN



Lusbey Méndez Sántiz

*Mis pies aligeran mis pasos cuando me encuentro con la milpa.
Estar en ella me hace recordar que el sol, la luna y la tierra,
dadivosamente, han regalado a la humanidad el grano de maíz.*

*Te kakane alimal xbat' ya stasba sok te ixime,
Te nopol ayon sok-e ya stal ta kot'an te tatik k'aal,
te jme'etik u soy te lume.*

Sok spisil yot'anik, la yak'beik te antswiniketike te sbak' ixime.

El k'altik

Las tomé, de mi mano desbordaban, un sinfín de ellas, respiré la esencia de su aroma, se notaban tan frágiles, tan elocuentes en sus hileras, las miradas de todas ellas me recordaron mi infancia... sí, esos granos me miraron.

Este texto es de voces de campesinos y campesinas, es el resultado de una serie de reflexiones desde la mirada misma de la vida comunitaria: cómo es la concepción de la relación tierra-semilla, la diversidad de prácticas agrícolas y comunitarias que generan alimento, propiedad y empleos ecológicos.

En este texto, abordo cuatro temas principales: la historia del *k'altik* o milpa, la vida social en torno al sistema milpa, el simbolismo e identidad relacionados a la espiritualidad y rezos efectuados durante el proceso de la siembra de la triada maíz, frijol y calabaza, así como su relación con el medio ambiente.

La tierra representa parte fundamental en los pueblos indígenas, su forma de posesión territorial ha sido, hasta el día de hoy, tema de discusiones, ya que mayoritariamente las tierras son traspasadas a los hombres. Es por esto que creo que considerar la voz de las mujeres en este tema es vital, porque ellas inciden de manera directa en la práctica del sistema milpa: participan durante la siembra, ya sea directamente cultivando o de la forma acostumbrada, o quedándose en el hogar para preparar los alimentos de quienes acuden al campo.

Considero también pertinente abordar el tema de cómo es la participación y las voces de las y los jóvenes, niñas, niños, y de la familia en general, para que se les permita conocer las diversas prácticas y tecnologías aplicadas durante las actividades agrícolas, y cómo éstas, en su momento, se entretajan para lograr una mayor cosecha y producción.

Quiero evidenciar la importancia de preservar las semillas nativas, que representan a la campesina, al campesino, a la comunidad, al pensamiento revolucionario que enfrenta a las tecnologías «avanzadas», y que buscan conseguir la soberanía alimentaria y lograr un sistema de agricultura sostenible.

¡Soy Lusbey!

Mi nombre es Lusbey Méndez Sántiz, oriunda de la comunidad indígena tseltal La Independencia, municipio de Huixtán, Chiapas. Actualmente radico en Teopisca, a 60 minutos aproximadamente de mi comunidad natal.

La situación laboral entre los años 1960 y 1980 en La Independencia no era tan favorable, y en aquel entonces la responsabilidad de solventar las necesidades económicas recaía solo en el hombre, es por esto que Horacio, mi padre, decidió migrar a San Cristóbal de Las Casas, para conseguir un «trabajo formal» que le permitiera un ingreso económico y así cubrir nuestras necesidades.

Mi familia la integramos cinco hermanas: Vianey, Tania, Maricruz, Vanessa, Ruth, y yo, mi hermano, el menor, Horacio Jr., mi padre Horacio



Mi madre ha sido una compañera de vida, me ha transmitido la lengua tseltal, la importancia de valorar la vida dentro de mi comunidad. Soy muy feliz de pertenecer a un pueblo maya-tseltal. *Primera foto: Archivo de la familia Méndez; segunda foto: Vianey Méndez Sántiz.*

y mi madre Manuela. Horacio es maestro bilingüe y Manuela se dedica a las labores del hogar. Mi familia, a pesar de la circunstancia de ser migrante, y con el mínimo dominio del castellano, al llegar a la ciudad pudo encontrar una forma de sustentarse.

La decisión de salir en busca de una «mejor vida» no fue tan fácil, en la ciudad normalmente todo lo que se consume es comprado en el tianguis, en el mercado, en puestos de la esquina, en las tiendas, se necesita de dinero, a diferencia del campo en donde puedes aprovechar la producción de la tierra: el maíz, el frijol, el chile, la calabaza, y muchos más.

Por lo tanto, en esta ocasión considero importante escribir y compartir sobre este alimento espiritual, el *k'altik*, el cual representa

en mi comunidad la medicina, el sustento, la existencia y la relación entre el agua, la tierra, el sol y la luna.

Historia de mi comunidad

De 1925 a 1956 hombres y mujeres vivían en un rancho llamado El Ochoa, vivían como esclavos, tenían sus pertenencias dentro de la casa del «patrón» y trabajaban de sol a sol por órdenes del señor José Marín Ochoa, quien era conocido como El español; tenía en su poder 2000 hectáreas de terreno y dominaba a los grupos indígenas tseltales y tsotsiles. A estos grupos, Ochoa los dividió en subgrupos: maromas y caporales. Estos últimos fueron considerados los capataces y tenían la facultad de ordenar a los demás en el trabajo; quien no cumplía el mandato y se rebelaba era castigado y obligado a trabajar desde las 3 de la mañana hasta las 8 de la noche, otros eran golpeados con un cinto u obligados a cargar piedras enormes.

Los habitantes de la comunidad –«el rancho», como le llamaban en aquel entonces– no gozaban de sueldo, pero tenían el derecho de sembrar maíz, frijol, calabaza y más para mantener a la familia, pero antes tenían que cumplir con el trabajo que se les encomendaba. Ochoa, utilizaba a los indígenas como objetos, asignándoles cargos específicos para su servicio: cuidar al hijo del patrón, cuidar de los animales, sembrar las legumbres y la limpieza de la casa. En aquel tiempo, desde pequeños comenzaban a trabajar y, así fueran jóvenes, adultos o ancianos, estaban bajo las órdenes del caporal y todos tenían que cumplir las indicaciones.

Los señores salían a trabajar a las 5 de la mañana y regresaban a las 6 de la tarde, las mujeres se levantaban a las 2 de la mañana para preparar el desayuno que llevaría el esposo al trabajo. El caporal «tocaba el cacho», era un cuerno de toro que se usaba como trompeta para que las personas salieran de sus casas a las 4:30 de la mañana. Los trabajadores antes de ir a su jornada desayunaban y a las 5 debían estar listos para ir a cargar piedras para construir un corral.

En aquel tiempo, la vida de los jornaleros no era nada favorable, los derechos de los grupos indígenas estaban privatizados y como su trabajo no era remunerado no podían comprar alimentos, ni zapatos y ropa. Por esto utilizaban ropa de manta, y si les era posible, utilizaban huaraches que ellos mismos fabricaban con cuero de vaca o de otro animal.

Don Ochoa, ya envejecido, en 1932 contrajo una enfermedad muy grave y perdió la fuerza, no soportó la enfermedad y perdió la vida. Fue entonces cuando los jornaleros y sus familias alcanzaron su libertad, y es por esto que la comunidad lleva el nombre de La Independencia. Esta historia me la ha contado el señor Méndez.

Fundación de la comunidad de La Independencia

Fue fundada el 2 de noviembre de 1957, por los señores: Diego Méndez Sántiz, Tomás Méndez Sántiz, Marcos López Sántiz, Marcos Sántiz Gómez, Martín Sántiz Gómez, Pedro López Junak, y Sebastián Sántiz López.



Lusbey en la milpa. Foto: Vianey Méndez Sántiz

Hombres y mujeres sacrificaron su vida para organizar a la gente y que lograron nombrar a la comunidad La Independencia. Comenzaron a construir casas de paja que estaban todas dispersas, pero todos cooperaban para el trabajo comunitario; la comunidad aumentó de población en diez años.

Datos y ubicación geográfica

La Independencia, municipio de Huixtán, se localiza al oriente de la capital del estado de Chiapas; de Tuxtla Gutiérrez a la comunidad hay una distancia de 150 kilómetros. Se ubica en la región económica de los Altos, que limita al norte con la comunidad de Buena Vista, al este con el poblado de San Antonio, al sur con la colonia de La Libertad y al oeste con la comunidad de Tsopilja’.

En mi comunidad predomina el clima húmedo, en verano es cuando comienzan las lluvias, de enero a agosto se mantiene un clima muy fresco y de septiembre a diciembre hace frío. Ha habido fenómenos naturales que han provocado intensas lluvias, y por ende se han perdido las siembras de maíz; en ocasiones también las tormentas han destruido las casas y frecuentemente el viento «levanta» las láminas de las casas.

El suelo de la mayor parte de la comunidad es húmedo, lo que permite una siembra fructífera, hay un 25% de tierra negra y 30% de tierra colorada, en donde se siembra frijol, calabaza, chayote, pera, ciruela y durazno.

La vegetación es algo escasa, solamente se observan árboles de pinabeto, ocote, ciprés y frutales. La comunidad se caracteriza por una gran variedad de especies de animales, las más representativas son: el conejo, ardilla, zorro, armadillo, paloma, culebra ocotera, jabalí, en ocasiones se deja ver el venado blanco, nauyaca y el gavilán. Otros animales son de paso por la región, como el zorrillo, el picamaderos y el venado de campo.

Historia del k'altik

Somos hombres y mujeres del *ixim* (maíz)... la historia nos remite a la creación de los hombres y mujeres, y de ella que hemos aprendido que somos seres transformables y cambiantes, y que lo que ahora somos, ha pasado por un proceso cultural del cual, sin duda, en muchas ocasiones no hemos sido conscientes. Estamos en constante cambio.

Un claro ejemplo de la transformación comunitaria es la práctica llamada «intercambio de manos» en la que antes no se requería de un intercambio económico para ayudar al prójimo en sus actividades de siembra y tapisca del *k'altik*; el cambio radica en que actualmente se realiza un pago económico a quien acude a apoyar a la actividad antes mencionada. Comento lo anterior, porque en una de las visitas realizadas a la comunidad me di cuenta de que muchos aspectos en relación al *k'altik* han quedado solo en la memoria de las abuelas y abuelos, solamente ellos comprenden la importancia de cuidar nuestro futuro, porque tienen presente que el campo es un sustento no solamente comunitario, sino que representa el abastecimiento global alimentario.

Por ello, quiero compartir una anécdota de mi abuela que expresa muy lindo la historia del *k'altik*:

Caminábamos juntas mientras le pregunté cómo aprendió a sembrar el *k'altik*, ella rápidamente respondió diciendo: «Mi papá me enseñó, nos levantaba temprano, a las 4 de la mañana ya debíamos de estar tomando café, porque él decía que los buenos campesinos se levantan temprano, así la milpa crecerá verde y

sana». Y eso es cierto, el elote crecía muy grande y con muchos granos, también las lluvias ayudaban porque caían a su tiempo, ahora da tristeza, porque ya la lluvia no viene a tiempo y eso cambia la fecha de siembra. [...] si tenemos maíz lo tenemos todo, porque antes no teníamos dinero para comprar carne, por eso, teníamos que ponerle muchas ganas a la siembra, es lo que comíamos. Otra de las cosas es que cuando hacíamos fiestas siempre era el atole, el tamalito de frijol, por eso es que las familias debían de tener maíz, porque si una familia no tenía iba a soportar las burlas de la comunidad porque eso quería decir que no trabajaban. [...] mi papá me enseñó a respetar la tierra, a cuidarla y, lo más importante, dejarla descansar, decía que si él se cansa del trabajo también la tierra se cansa, hay que dejar que vuelva a «nacer». Siempre lo vi salir con su azadón, afilaba también el machete, y recuerdo que un día se quebró su machete y casi lloraba porque no tenía dinero para comprar otro, ahora me doy cuenta de que esas cosas para muchos ya no son importantes.

—Juanita Gómez, 64 años

La vida comunitaria de la población de La Independencia gira en torno al sistema milpa y a la producción de animales como gallinas, jolotes, puercos y ganado, este último con una producción baja porque la comunidad no es zona ganadera, pero las familias consideran importante contar con un recurso económico en «resguardo», y la mejor forma de hacerlo es invirtiendo en la compra y crianza de animales para después venderlos a un mayor precio, la ganancia se invierte en la

compra de fertilizantes para «mejorar la cosecha» (en este punto hay un desconocimiento de la gravedad del daño que se está causando a la tierra, estamos apostando a la infertilidad y esto resulta peligroso) pues existe la gran necesidad de tener una producción acelerada. Es cuando se nota fragmentada la relación entre el *k'altik*, el hombre y la mujer.

Pienso que la sensibilidad y el respeto hacia la tierra debería ser parte de la existencia de las personas, hoy se ha degradado provocando un impacto negativo en la vida cultural, social, económica y lingüística.

La historia nos enseña que antes había una distinta concepción de la relación, un vínculo no fragmentado, una historia en la que no era necesario hablar de resistencia indígena, en donde los mayores momentos familiares eran cuando se seleccionaba la semilla y cuando se cosechaba, donde lo más importante era estar en armonía con la tierra.

Hoy considero que la relación maíz, hombre y mujer es un vínculo que está aún presente a través de nuestras ancestras y ancestros, porque siguen aquí, y porque a través de la tradición oral se mantiene viva... esta relación hace posible que existan los Guardianes y Guardianas de las Semillas.

Así, también el *k'altik* es un conocimiento científico y tecnológico que abona a la riqueza cultural de las comunidades. En La Independencia se practica el *k'altik* y sus productos se destinan principalmente para el autoconsumo. En este sistema dependen, para beneficiarse, tres importantes semillas: maíz, frijol y calabaza.

Esta triada que funciona como un sistema de producción fue transmitida por nuestras ancestras y ancestros como un alimento que da la vida. En este sentido la milpa es parte de la vida.



El *k'altik*, maíz y frijol son las semillas dentro del sistema de producción.

Foto: Lusbey Méndez Sántiz

La milpa para mí es sustento, porque de eso hemos vivido por muchos años, podrán faltar muchas cosas en la familia, pero el maíz y frijol no pueden faltar en la casa, la milpa se podría decir que es mi vida, porque es el sustento que nos da de comer.

—Pedro Cruz, 23 años

Además del valor que se le da al maíz, existe también un respeto a la tierra, los conocimientos de las campesinas y campesinos no están relacionados con el aprovechamiento excesivo del entorno natural y ecológico, han procurado un balance entre el aprovechamiento del suelo y el agua con relación al cultivo y producción de alimentos.

Es menester recalcar que los conocimientos culturales propician una producción de granos básicos resistentes a condiciones ambientales adversas. Es por esto que la selección de semillas forma parte central de este conocimiento cultural: después de la cosecha se seleccionan las mejores mazorcas porque serán las que darán inicio a la siguiente siembra, las mazorcas son «colgadas» cerca del humo que proviene del fuego de los fogones para que endurezcan los granos y no se apolillen. Es menester considerar los saberes ancestrales para la conservación de las semillas nativas.

Por otro lado, el *k'altik* ha atravesado por múltiples procesos agrícolas comunitarios, los cuales han generado la introducción de prácticas agrícolas basadas solo en la economía y no en la integralidad del medio ambiente, en comparación con las prácticas ancestrales, usadas hasta hace veinte o treinta años, y que se han transmitido de generación en generación. Encontramos estas diferencias:

En lugar de usar azadón para limpiar el *k'altik* ahora se hace con agroquímicos, aumentando el riesgo financiero por la compra de éstos, además de provocar el desgaste de la tierra. En lugar de aprovechar el rastrojo como cultivo se le prende fuego, la decisión de quemarlo es porque el rastrojo es un abono natural que acelera el crecimiento de hierbas, zacate, entre otras plantas, que tendrán que ser fumigadas

antes de la siguiente siembra, eso implica mayor inversión de recurso económico y tiempo.

Desgraciadamente son pocas familias las que siguen el proceso de siembra de manera tradicional —siembra, cosecha, secado y almacenamiento— con el uso de azadón y ocupar el rastrojo como cultivo. La falta de mano de obra familiar es una de las razones por las que optan por usar los agroquímicos, ya que su efecto es más rápido y reduce mucho el tiempo de trabajo, por esto también las yuntas han dejado de ser útiles. Lo anterior también se ha propiciado debido a que en los últimos diez años ha aumentado la migración de hombres a los Estados Unidos en busca de mejores oportunidades, y las mujeres han asumido todo el proceso del cultivo, junto con sus hijos, teniendo muchas veces que contratar a una persona para que apoye en la siembra.

Por otro lado, la disminución de lluvia también provocó que se aumentara el uso de fertilizantes de origen sintético ya que éste provee nutrientes a las semillas y acelera el crecimiento y producción, haciendo que la milpa se «desarrolle mejor» a pesar de dañar el suelo. Actualmente este último no se encuentra en estado fértil por falta de humedad debido a la inmoderada tala de árboles, provocando también una modificación del ciclo hidrológico pues son talados e inmediatamente después son usados como terrenos para la siembra del *k'altik*. Actualmente se notan hectáreas de terrenos sin árboles, además 90% de las familias usan leña en sus hogares.

El «tratamiento» que se le da al *k'altik* ha sufrido cambios que son notables para la población de La Independencia, como lo comenta Pedro:

Es muy diferente, antes no había químicos y todo era al natural, pero con los tiempos todo cambia, algunas cosas son buenas y otras no, por ejemplo, antes la milpa empezaba con las lluvias, la limpia de la tierra, la siembra, el calce, el chaporreo y la siembra de frijol, [...] que acababa con la dobla; ahora muchos ya no limpian la milpa, fumigan.

—Pedro Cruz, 23 años

Así, el uso excesivo de las prácticas agrícolas económicas como el uso de plaguicidas, de fertilizantes inorgánicos y el monocultivo (la siembra de una sola semilla) despoja a la comunidad del conocimiento milenario, atenta contra la vida comunitaria y de la misma subsistencia.

La entrada de la tecnología «desarrollada» también ha tenido implicaciones en el uso del vital líquido, el agua, pues ha obligado a que algunas familias campesinas se adapten y ahora usen sistema de riego por aspersión causando problemas internos en la comunidad debido a que el abastecimiento de agua es muy poco.

Para la comunidad tseltal existe una relación muy importante entre agua y maíz ya que si la tierra no cuenta con la humedad suficiente la semilla no germina. Las y los campesinos tienen que esperar las primeras lluvias para que la tierra esté húmeda, pero en los últimos tres años la lluvia ha tenido un drástico cambio, se ha atrasado, generando un cambio en el proceso de siembra temporal.

También se han transformado las relaciones familiares pues los químicos han venido a «facilitar» la tarea del campesino. Anteriormente la familia se juntaba para la siembra, las niñas y niños se iban con los

padres a los campos para comenzar a sembrar, tomaban la coa para hacer los pequeños orificios y tomaban de los morrales la semilla del *k'altik* y la colocaban en los agujeros, con el pie derecho empujaban la tierra para que cubriera la semilla del *ixim*; los jóvenes también se incluían en el proceso porque eso significaba que la familia podía superar la siembra y la cosecha, ya no tendrían que conseguir a alguien más para que los apoyara. De igual manera había armonía para «chaporrear» el terreno y hacer los demás trabajos. Ahora, como usan los químicos «ahorrando» tiempo y esfuerzo, entonces el trabajo colectivo familiar se ha perdido.

Hay que darse cuenta que la tierra es sagrada. Nuestros antepasados le decían «la madre tierra» porque nos da de comer, no se usaban líquidos o pesticidas porque era darle veneno a nuestra madre. Hay que aprender a respetarla primero para posteriormente labrarla.

Para aprender del campo y de todas sus implicaciones sociales, culturales y ambientales es muy importante transmitir el conocimiento ancestral a las generaciones venideras, niñas y niños, quienes son los portadores de la tradición oral, prácticas y vida cultural de la comunidad. Es fundamental reflexionar sobre la importancia de intercambiar y compartir las semillas, de hecho, hay una frase interesante que se dice entre los campesinos: «No vayas a comprar la semilla, luego no va a crecer, y si crece no tendrá muchos granos».

Organización y familia

La siembra del *k'altik* es de temporada y comienza con las primeras lluvias en abril o mayo, la mayoría de los campesinos siembran en los primeros 15 días de mayo, pues se espera que las lluvias de esos días ayuden al brote de las semillas, solo en algunos casos se adelantan a los últimos días de abril o se atrasan para después del 15 de mayo, esto depende del ciclo de las lluvias. El periodo de siembra representa para las familias de La Independencia motivo de alegría y también de trabajo arduo, en el que impera la conexión entre el tiempo, el sol y la luna.

Para lo anterior, la organización familiar es de suma importancia, permite que todas y todos participen. Actualmente las mujeres son las encargadas de quedarse en casa para preparar los alimentos, los hombres son los que por costumbre acuden a la siembra, mientras las niñas y los niños los acompañan y se les da la tarea de ir colocando los granos de maíz en el pequeño orificio que se hace en la tierra. Es una forma de hacerlos partícipes, y existe el reto que en el proceso de enseñanza se incluya el uso y el manejo de la tierra, ya que estos aprendizajes pueden afectar positivamente a las futuras generaciones.

La familia se pone de acuerdo, tíos, tías, abuelos, abuelas, el abuelo es quien elige la fecha para la siembra, las fechas en que van a ir a trabajar, sobre todo se elige cuando comienza el tiempo de agua, es importante también conocer el curso de las lluvias, los que se invitan a la siembra tienen que apartar un día o dos, depende del tamaño del terreno que se va a sembrar, y si alguno

de ellos no puede, tiene que buscar «su pagado», para que vaya a trabajar de su parte.

—Pedro Cruz, 23 años

La participación de la familia propicia que no se deje de sembrar maíz y frijol, el no abandono la tierra, esto último es un gran problema al que se enfrenta la comunidad, pues al haber poca productividad las campesinas y campesinos venden su tierra o la abandonan porque migran buscando «una mejor vida», y eso cambia todo, rompe un ciclo establecido en la vida comunitaria.

Las mujeres y el maíz

Las mujeres han mantenido una estrecha relación con las semillas del *ixim*, desde su siembra hasta la preparación de alimentos, pero el vínculo no solamente es nutricional, también, como ya mencioné, hay una relación con el agua, la tierra, el fuego. Este último se da principalmente en la cocina, el cual es un espacio y actividad exclusiva de ellas, son las que tienen la «responsabilidad» de mantener la casa limpia y el fogón encendido, este último como parte de la tradición porque ayuda y mantiene a la familia unida:

El fogón debe de estar encendido, haya calor o haya frío, para hervir el agua, para cocer la comida, poner el nixtamal, hacer las tortillas, porque nosotros nunca comemos tortillas frías [...] por

las tardes vienen mis hijos, mis hijas, porque somos muchos, nos sentamos a lado del fogón y comenzamos a platicar cómo nos fue en el día. Me alegra que mis hijas e hijos me visiten, pero siempre nos reunimos en la cocina, además de grande, nos provee calor.

—Juanita Gómez, 64 años

La visión y perspectiva de desarrollo económico actual considera que la actividad de las mujeres indígenas es privada y marginada, se cree que no hay un crecimiento de sus capacidades porque la mayoría de sus actividades se realizan regularmente en el ámbito privado, lo cual puede entenderse como una forma de opresión.

Pero la realidad también nos dice otra cosa, al comprender que su participación es central, que las voces de ellas también son importantes y que sí hay un crecimiento de sus capacidades, al tener una relación estrecha con la tierra y la naturaleza. Son las que luchan ante la opresión del mundo globalizado, ante el cambio climático, los programas sociales no acordes a la vida comunitaria, el desamparo jurídico de las semillas nativas. Mantienen la lucha cultural, un camino que ellas siguen recorriendo.

Para visibilizar y reconocer el trabajo femenino en el hogar se debe aprovechar el relevo generacional y así poder transmitir los conocimientos ancestrales, y que el papel de la mujer para la preservación de las prácticas comunitarias se priorice, además de reivindicarlas desde una posición más positiva y asertiva en la casa, en el *k'altik* y en la comunidad.

Las mujeres han construido y desarrollado una conciencia sobre la continuidad de las prácticas, logrando un conocimiento completo del cultivo del maíz. Ellas son quienes conocen muy bien el proceso de selección de las semillas, y su participación es central para la preservación de la misma, aunado a su labor en la cosecha.

Cabe mencionar que existe una participación diferenciada por género ya que hay familias en la comunidad en las que el hombre (esposo) está ausente, por lo tanto, la mujer es quien toma la responsabilidad de sembrar y cosechar, lleva a cabo todo el proceso, solo si en la familia hay hijos o hijas que tengan entre 12 y 18 años ayudan a la madre.

En estos casos la madre incentiva la participación de sus hijas, porque si les toca vivir la ausencia de un hombre, entonces ellas deben de tener el suficiente conocimiento para que puedan cultivar, de esta manera no les faltará el sustento. El estado civil de las mujeres marca su nivel de participación en la milpa.

Pues las más jóvenes van a ayudar en el trabajo de la milpa porque saben limpiar (usar el azadón), ayudan a cargar agua cuando fumigamos, saben tirar fertilizante, calzar, porque como desde chiquitas iban a la milpa aprendieron bien, aparte se quedan una o dos mujeres en la casa, depende de cómo se necesite la ayuda para hacer la comida, batir pozol, ir a traer agua al pozo para tomar, ya las demás se concentran en trabajar en el campo.

—Pedro Cruz, 23 años

La participación de la mujer en el campo legitima su conocimiento y su aprendizaje, le da un estatus de aceptación ante la familia, aunque esto represente doble carga de trabajo, ya que su participación en todo el proceso de siembra y cosecha del maíz no le quita cumplir también con sus responsabilidades en el hogar.

Muy importante remarcar que a pesar de la crucial participación de la mujer en los cultivos tiene limitado acceso y control sobre la tierra... aún y con todo, ellas no se limitan en su labor como principales productoras de la alimentación y guardianas de las semillas.

Juventudes

La vida de la humanidad se encuentra en riesgo, hay que abrir espacios a las juventudes, dejar de pensar que los de menor edad no tienen la capacidad de proponer ideas para la conservación de las tierras; se piensa que ellos no están inmersos en estos temas, ya sea por migración, por la falta de conciencia o porque ya adoptaron otras formas de ser y actuar externas a la comunidad, causando un fuerte rechazo a la propia forma de ser de las juventudes.

Las comunidades debemos dar oportunidad a las juventudes a que expresen sus reflexiones, a que participen. La fuerza de la juventud es de suma importancia para proteger las lenguas indígenas, la defensa de la tierra, la protección de los recursos naturales... El revelo generacional depende de ellos, si la transmisión de conocimiento se pierde estaremos perdiendo gran parte de la grandeza humana.

La lengua indígena tseltal es el puente que ha permitido la transmisión de conocimientos de generación en generación y gracias a la tradición oral de las narrativas, leyendas, mitos e historias relacionadas a la madre tierra, las semillas, el agua y seres sobrenaturales que salvaguardan a la naturaleza, se ha transmitido el conocimiento a los jóvenes; por ejemplo, se sabe que el *stsuk' ixim* sirve para sanar el hígado, que la madera cortada en luna llena usada para construir casas no le saldrá polilla, que después de haber desgranado el maíz, el olote tiene que guardarse por un tiempo para que las semillas no sean comidas por los gorgojos. Todo este contexto permite a la juventud relacionarse desde otro lado con la vida comunitaria.

Por otro lado, las juventudes de la comunidad deciden migrar del campo a la ciudad, ya sea por trabajo o para estudiar la universidad ya que en la comunidad no contamos con una, y ellos quieren seguir preparándose. Regularmente acuden a San Cristóbal de Las Casas, y si es por cuestión laboral deciden ir a Cancún, Tijuana, Sonora, mayormente a la parte norte del país.

Durante la estancia en lugares urbanizados, las y los jóvenes comienzan una transformación de vida ya que se tienen que adaptar a la ciudad. Con el paso del tiempo su vida se vuelve monótona, pues ya no tienen que sembrar ni cosechar porque es más práctico ir a una tienda y adquirir productos empacados y de fácil acceso.

Me tuve que ir a Cancún. Cuando me despedí de mi mamá, aunque soy hombre, lloré porque sabía que no la volvería a ver en mucho tiempo, me despedí de mis hermanitas y les dije que

aunque no estuviera papá, yo me encargaría de todo el dinero, que no se preocuparan, que ayudaran a mi mamá en la milpa porque ella es responsable ahora. Antes de irme dejé sembrada la milpa, ya solo faltó el frijol, pero mi mamá lo iba a terminar de hacer porque ella es buena para eso, además le tiene mucho amor a su milpa porque cada vez que ella siembra siempre le va bien, el frijol se ve bien verde y produce mucho [...] la vida allá es dura, además de que hace mucho calor, a veces me acordaba del pozol que me daba mi mamá, luego allá te venden pozol, pero hay algo que no me gusta, es el olor, a veces se piensa que el maíz no era mexicano porque tenía un olor feo, por eso regresa uno. [...] mientras regresaba me acordé de todo, de la vida en la comunidad, porque aquí siembras todo, si eres un hombre trabajador no te va a faltar la comida, de eso nos sustentamos, es lo que comemos, es más sano [...] ahora la milpa está creciendo, esperando para comer los elotes, me gusta lo que hago, y lo importante es que estoy con mi familia. No tengo mucho dinero, ni quiero ser rico, solamente estar con mi familia, eso agradezco a la vida, me fui, pero volví.

—Anónimo, 31 años

Los jóvenes son importantes para la conservación de los conocimientos de los abuelos y abuelas, deben considerar a la agricultura como un centro de vida comunitario, solamente de esa forma se comprenderá que la agricultura es la base de la alimentación. Nosotras y nosotros como jóvenes debemos de preocuparnos por aprender a cultivar la tierra y lograr nuestra soberanía alimentaria.

El desestimar los conocimientos locales pone en riesgo los saberes, los jóvenes que salen de la comunidad regresan con nuevas perspectivas, esto provoca que la alternancia de los conocimientos ancestrales con los actuales repercuta en la construcción de alternativas no acordes a la cosmovisión de la comunidad. Tal es el caso de la propagación del uso de fertilizantes porque se piensa más en producción de cantidad que de calidad.

Por ende, es menester compartir con las juventudes reforzando la historia y la cultura de la comunidad, hablar de la conservación del gen de la semilla, de la historia y la cosmovisión, que esta actividad de producir en el campo no sea vista como una actividad económica sedentaria, es una forma de existir. Aunque los jóvenes mantengan un perfil distinto al de nuestras ancestas y ancestros, se debe hablar de las consecuencias que puede haber por la inclusión de nuevas prácticas y tecnologías. Prevenir, por no decir erradicar, la idea falsa de que los pueblos que no incluyen semillas modificadas no pueden competir en el mercado global, esta idea solo provocará una baja productividad y las semillas se irán modificando hasta que el gen no pueda soportar los cambios climáticos y dejará de existir. El mayor patrimonio de la comunidad a las nuevas generaciones es que sean autosustentables conservando sus semillas.

Espiritualidad, simbolismo, identidad

Resguardar nuestras semillas, nuestras plantas medicinales, nuestra alimentación, es fundamental para nuestra subsistencia, debemos defender lo nuestro, esto no quiere decir que no queramos compartir nuestros alimentos, lo que queremos es respeto y reconocimiento.

El *k'altik* representa un obsequio maravilloso de la naturaleza el cual permite que la humildad vincule su espiritualidad con la esencia de lo verdaderamente importante. El ciclo natural de la vida es nacer, crecer, reproducirse y morir, la tierra toma ese mismo ciclo, porque nace cuando se le considera como parte de la vida, crece cuando hay un respeto hacia ella, se reproduce cuando se comienza a labrar y la dejamos morir cuando las prácticas de cultivo no son las adecuadas. Podemos sembrarla, pero algo que no podemos hacer, es hacerla brotar, ella sola lo hace. Debemos agradecer a la madre tierra la oportunidad que le da a la humanidad por darle su vital alimento.

Existe una relación interesante en el sistema milpa y nosotros, lo mencioné al principio con la triada, como seres humanos también somos tripartitos, compuestos por espíritu, alma y cuerpo, y el sistema milpa considera tres importantes semillas, estas tres partes hacen que seamos también productivos y buenos, como el *k'altik*.

Es por eso que la relación con las semillas no debe de perderse, hay esperanza de que las costumbres sigan, hay guardianes y guardianas del *ixim*, quizá no sepan eso, pero están ahí, con las ganas de seguir sembrando y con una gran esperanza de que la semilla germine, que la diversidad de maíces signifique diversidad de pensamientos que emanan

de una mazorca; es decir, que coexista el respeto, la armonía y la aceptación a lo diferente, la semilla nos enseña que somos una humanidad que puede dar, producir y compartir... la naturaleza ha sido muy generosa, pero hemos olvidado que por ella vivimos.

Antonio es originario de La Independencia, desde pequeño aprendió a cultivar el *k'altik*, él sabe que para seleccionar las semillas tiene que elegir las mazorcas más grandes y las de mejor color, amarrarlas entre ellas y colgarlas en la viga de la casa para que el humo las haga «duras» y el gorgojo no los carcoma. Al acercarse el tiempo de la siguiente siembra él está atento para bajar las mazorcas y desgranarlas. En ocasiones desgranar el maíz es complicado porque está «duro», por ello cuando la primera mazorca se desgrana el olote se usa como desgranador, antes se tiene que quemar un poco para que quede rasposo, eso permitirá que la mazorca friccioné con el olote y se desgrane fácilmente.

Antes de realizar lo anterior Antonio tiene que agradecer a Dios porque las semillas se mantuvieron sin daño alguno. Este agradecimiento antes de la siembra es esencial por lo que llama a sus nietos e hijos más pequeños para que aprendan sus palabras en lengua tseltal:

Awokoluk kajwal, yakalon ta sk'utel te kixime sok te jcnenek'e, ma me awiktayon, wokolnaxawal te bit'il ch'i te jk'ale, ay te ch'in kixime, te chenek'e, te yajwal na'e ma smel yot'an, te me sk'an spas te petule, mok sk'an yuch' mats' mayukbi smel yot'an. Lek ayotik. Ja jich k'an te jawil to te yakuk sch'i te kixime, sok spisil te bek ya ts'untike.

Por favor Dios, estoy desgranando mi maíz y mi frijol, no me dejes, muchas gracias porque creció mi milpa, tengo maíz, frijol, mi esposa no tiene preocupación, si quiere hacer tamales, o quiere tomar pozol no tiene por qué preocuparse. Estamos bien. Deseo lo mismo en este año que crezca mi milpa, y todo lo demás que vamos a sembrar.

Se sabe que las palabras que salen de nuestro pensamiento y corazón son profundas, y que eso vincula a nuestras ancestras y ancestros a la luna, al sol, a la conservación del *k'altik* que es una actividad milenaria, de más de dos mil años. Si el conocimiento de labrar la tierra está presente no moriremos de hambre, habrá maíz y frijol. Incluso, si la producción es mayor al consumo familiar, tenemos la posibilidad de vender unos cuantos costales; lo seguro es que no faltará alimento en casa.

La esperanza representa continuidad en la existencia de la humanidad, el *ixim* y el frijol forman parte de ella.

Me pongo feliz cuando comienzo a sembrar la milpa, además de que mi esposa también madruga preparándose el almuerzo, eso me pone contento porque ella también es parte de esto [...] aplasta los frijoles con su mano y los pone en la tortilla, tortilla caliente de maíz blanco, además me prepara un litro de pozol que vierte en una botella para llevarlo al trabajo, y cuando llega el tiempo de cosecha, me llevo a sentir contento por ver los resultados de mi trabajo.

—Antonio Gómez, 67 años



Antonio está muy agradecido con la madre tierra porque le está dando la oportunidad de cosechar. Por la mañana, mientras está rodeado de sus hijas e hijos, él pela el frijol con entusiasmo y mucha concentración. *Foto: Lusbey Méndez Sántiz*

Ceremonias tradicionales

El *k'altik* es parte de nuestra existencia, sin él jamás el paladar hubiese sentido el sabor tan especial del pozol, jamás hubiéramos conocido una jícara, el recipiente que es utilizado para «batir» el pozol, una tradición muy interesante: el que tiene la facultad de usar por primera vez la jícara es el mayor del hogar, y antes de tomar el pozol mira hacia arriba,

levanta la jícara y agradece a Dios por la bendición, además agradece a su esposa por el esfuerzo que hizo en desgranar, cocer y moler el maíz.

Otro momento muy importante es antes de la siembra, comienza desde una relación de respeto entre el hombre y la tierra, quien toma la coa es el encargado de arrodillarse sobre la tierra, se quita el sombrero, si hay algún acompañante también hace lo mismo. Las palabras deben de salir de lo profundo del corazón porque si la oración es somera no habrá buena cosecha, la buena cosecha significa que todas las semillas germinan. Hay que esperar cuatro meses aproximadamente para ver los resultados: el brote de la semilla hasta que se producen los elotes, durante la espera a la milpa se le «echa azadón» para quitar las plantas que están «robando» minerales. Cuando el *k'altik* ha crecido se decide sembrar la semilla de frijol negro o rojo, haba y alguna semilla de verdura, regularmente siembran nabo y tomate verde (*chichol*).

Mientras el *k'altik* va creciendo, el frijol, a la par, va enrollándose en él usándolo como soporte; en este sentido, las familias de la comunidad lo consideran como un gran ejemplo de la naturaleza: que el frijol se sostenga del maíz significa que en la vida necesitaremos en algún momento el apoyo de alguien, la naturaleza nos regala este maravilloso ejemplo.

Llegado el momento de la cosecha, toda la familia acude a la milpa, se colocan por las filas para ir sacando la mazorca y terminar el surco. Los mayores recomiendan ir checando bien cada milpa porque a veces se distraen y dejan varias mazorcas sin recoger y el espíritu del maíz se va a molestar, por lo tanto, hay que revisar muy bien.

Antes de tocar la primera mazorca, la familia se para en fila frente a la milpa para observar el fruto de su trabajo, la alegría invade el corazón, porque saben que la cosecha les proveerá alimento. Las mazorcas son encostaladas y regularmente se trasladan a la casa de la familia, después hay que desgranarlo. En el proceso de desgranamiento la mujer extiende un costal o plástico, si es en el patio solamente deja caer las mazorcas para que se sequen, después seleccionar las mejores mazorcas para semillas del próximo año.

En ocasiones cuando no se ha desgranado la mazorca, y el hombre no se encuentra, la mujer tiene que hacerlo, y para no tardarse mucho mete aproximadamente de 15 a 20 mazorcas en un costal y lo golpea con una macana. La fuerza aplicada en las mazorcas hará que se desgranen; es una práctica en la que se ahorra mucho tiempo. Las semillas que se salen del costal mientras es golpeado se tienen que recoger, porque nuestros ancestros nos han enseñado que si la semilla se deja en el suelo, las hormigas van a comérselas y eso significa que hemos descuidado lo que nos regaló la madre tierra. Si en la casa hay niñas y niños, a ellos se les da la responsabilidad de recogerlas, para que no quede ni un grano de maíz en el piso, en la tierra o en el costal.

La selección de las semillas depende del uso que se le dará: la punta de la mazorca sirve para el pozol, la parte de abajo sirve para el nixtamal que se utilizará para las tortillas y si una mazorca está apollada se destina para alimentar a las gallinas y a los puercos.

Durante la dobla del maíz, tapisca y desgrane, el respeto a los granos siempre debe estar presente, además durante todo el proceso se llevan a cabo rezos tradicionales, regularmente se realizan en una

de las lagunas que hay en la comunidad llamada Onteal. Uno de los rezos se realiza el 3 de mayo en honor a la Santa Cruz, para pedir que la lluvia caiga a su tiempo y la comunidad pueda sembrar de acuerdo a la fase lunar; si no se hace, hay cierta culpabilidad y existe la posibilidad de que la cosecha no sea productiva... cuando no se cosecha lo mismo que otros años se dice que los castigó la Santa Cruz porque no se le realizó el rezo.

Hasta para tomar el pozol hay que dar las gracias porque hay alimento en casa, no solo es una bebida típica, la tierra también nos da la oportunidad de tomarla con unas verduras que se cortan en la milpa: la chicoria y el nabo.

Considerar el *k'altik* como triada milenaria es particularidad de las comunidades indígenas, quizás debemos voltear a ver la cosmovisión para comprender la profundidad de su armonía con la naturaleza.

Respeto y cuidado de la tierra

El respeto y el cuidado hacia la tierra tienen que ser vistos desde su propio ciclo, porque también es importantísimo dejar que tome un descanso, para que pueda regenerarse, es decir, hay que cuidar la salud del suelo.

También en la vida cotidiana, y como práctica tradicional de cuidado del terreno, algunas familias optan por usar el rastrojo como abono orgánico, que es otra de las prácticas ancestrales, así como el de cuidar las semillas colgándolas en las vigas de las casas para mantenerlas lejos

de algún daño y en caso de que no se puedan colgar se desgranar para almacenarlas en costales o en bolsas de plástico.

Semillas, vida y alimentación

La semilla que más conservan las familias es la del maíz blanco y amarillo porque representan la principal fuente de alimentación. Le sigue la semilla de frijol porque, a la par que el maíz, es lo que se consume mayormente las familias de la comunidad, además las dos están en la mayoría de las actividades religiosas y festivas: en la pedida de mano, en el casamiento, en las fiestas patronales, en las defunciones y en el día de muertos no pueden faltar los tamalitos de maíz y frijol, y el atol agrio.

También están las semillas de la acelga, tomatillo, chile, nabo y cilantro, entre otras, que forman el sistema milpa, no debemos dejarlas a un lado pues también son muy importantes, tal es el caso del chile, que dentro de la comida de la comunidad de La Independencia no debe de faltar, eso le da un sabor único a los alimentos. En ocasiones se prefiere tomar el pozol con chile y sal como un aperitivo tradicional que se degusta después de regresar de la milpa o durante el trabajo en la misma. El cilantro es otra planta comestible que regularmente se usa para dar sabor al caldo de res. Se siembra dentro de la milpa o en el traspatio, algunas familias deciden sembrarlo en una olla o cubeta que ya no usan, para tenerlo a la mano. Las plantas forman parte de la cocina tradicional de la comunidad, es por ello que deciden guardar las semillas de los comestibles junto a las semillas del maíz.

Las semillas de maíz se conservan aproximadamente entre seis y ocho meses, las de las verduras duran uno o dos años si se mantienen en un lugar fresco y en un frasco. El tiempo de conservación depende mucho del tipo de semilla, algunas se apolillan rápidamente y son las que se tienen que sembrar al año, como la semilla de cilantro. Lo interesante de las semillas es que la mayoría de ellas germinan muy bien y son resistentes a algunas plagas, aún y con los cambios climáticos, genéticamente se han adaptado a las condiciones actuales permitiendo su supervivencia.

En suma, la semilla representa la provisión del alimento de los años por venir, hay que cuidarlas mucho, porque además puede darse el caso de que se pierda la cosecha por alguna «helada», entonces el *k'altik* sufre daño y quizás las mazorcas no tengan la calidad necesaria para considerarlas semillas de siembra, por esto es importantísimo siempre guardar más de lo que se sembrará el año entrante.

Cultura

El aprendizaje ancestral se ha visto modificado, antes se realizaba el proceso de la siguiente manera: primero el chaporreo, después la siembra, la limpia, calce, la dobla y al final la tapisca, ahora se fumiga y se fertiliza artificialmente la tierra. Aunque una de las prácticas que por fortuna todavía se realiza en la comunidad (pocas familias) es la de chaporrear para que el uso de los químicos sea menor, igual también, después de la cosecha, se deja al ganado entrar a la milpa para que

se coma el rastrojo y traquetee la tierra y afloje la maleza para que cuando se haga el chaporreo sea más fácil. También la caña que sobra de la milpa se deja ahí para que abone el suelo, guarde más humedad y ayude a las semillas a brotar.

Para realizar la siembra conjunta, por ejemplo, con el chile, se necesita un pedacito de terreno cerca de la milpa o dentro de ella, antes ya se obtuvo las semillas del chile, se riega la semilla en la tierra y después hay que ponerle agua cada dos o tres días, si brota bien se continua así hasta que amacice la planta y ya después se riega una vez por semana. Las plantas que a veces salen solas son el tomatito verde y la mostaza. Es muy importante que cuando venga saliendo la milpa, la revisen para que la maleza no ahogue las semillas germinadas y así la cosecha sea productiva.

Otra parte importante de la cultura está relacionada con la fiesta de pedida de matrimonio, dentro de esta actividad quien va a «pedir la mano» debe de acudir a la casa de la joven con una dotación de insumos, regularmente lo que se lleva en la primera visita es refresco, tortillas, pan, café y huevo; en la segunda visita se lleva tortillas, café, azúcar, pan y pozol —aproximadamente 10 kilos—, y en la última visita es cuando el novio pacta con los padres de la futura esposa para que ambas familias se reúnan en la celebración tradicional de la boda, el joven lleva a sus padres y sus hermanos mayores, si el joven es el mayor tiene que invitar a sus tías y tíos de tal forma que el novio llegue acompañado, eso significa mucho para la madre y el padre de la novia, además lleva consigo media caja de huevos, dos canastas de tortillas, media caja de pan, café y azúcar. Después se espera aproximadamente un mes para que ambas familias

se reúnan en la fiesta de la boda tradicional, es entonces que el novio llega con la «mayor dote» pues dará de comer a todas las personas que asistan, además tendrá que darle a los hombres una parte de lo que dio para la boda, es decir, que cada hombre que asista tendrá que «llenar el morral» con los insumos que dará el novio, regularmente lo que dan de comida son de 40 a 50 kilos de pozol, 20 kilos de frijol (cocido), pan, masa con chile, café, azúcar, entre otros. Es importante aclarar que en ocasiones la dote varía ya que hay jóvenes que llegan a un acuerdo con la familia de la novia para disminuir las cantidades.

Notamos entonces, que el maíz y el frijol ocupan un lugar de suma importancia en la vida cultural de la comunidad, y dentro del comienzo de una vida matrimonial.

Relevo generacional

Los jóvenes de la comunidad han cambiado de actividades, de ser agricultores ahora son albañiles, peones o van a las ciudades para seguir estudiando o conseguir un trabajo «formal». Pasado el tiempo muchos de los que se van no regresan porque toman un camino diferente, se casan en la ciudad o deciden irse al norte del país, esto por supuesto ha provocado una pérdida de conocimiento pues ya no se piensa en la milpa... quizás sí conozcan y recuerden el proceso ancestral pero ya no le dan la importancia debida, incluso se ha vuelto natural el proceso actual y no el ancestral.

Mi papá es maestro pero también le gusta sembrar la milpa. Hace aproximadamente unos cinco años compró un terreno aquí cerca para sembrar maíz, tenía unos ocho años que no lo hacía. Antes de comprar el terreno yo solamente me dedicaba a la escuela, a hacer la tarea por las tardes, y listo; ahora ha cambiado mi vida porque por las tardes y dos veces por semana nos vamos a cuidar y darle de comer a los toros. Mi papá tiene tres toritos y me he dado cuenta de que he aprendido mucho, antes hasta miedo me daba entrar en el zacatón porque a veces hay culebras, y ni siquiera sabía usar el machete, y ahora lo sé [...] mi papá en ocasiones usa fertilizante, pero he visto a otros campesinos que, sin el fertilizante, no les gusta trabajar porque dicen ellos que les conviene que la milpa dé buenas mazorcas, porque como campesinos procuran a la familia; además del autoconsumo tiene que salir para vender un poco, [...] creo que es importante porque algunos campesinos dicen que debe quedar en el olvido, pero yo creo que no es así, opino que es importante pensar en lo que antes se hacía, porque he visto que cuando el rastrojo no se quema, el suelo se ve más fértil, y si se quema, hasta la tierra se nota opaca.

—Horacio Jr., 13 años

Lo anterior demuestra el reto que se tiene con el relevo de los conocimientos ancestrales, hay que seguir practicando la agricultura tradicional, es importante fomentar que cultivar significa también asegurar una base de alimentación en la familia, con esto aseguramos

no solamente alimento para el futuro, sino un trabajo digno y honrado para las campesinas y los campesinos.

Aun así, algunos jóvenes deciden continuar con la tradición milenaria de la agricultura, y ya sea por motivos personales, familiares o comunitarios, no se van de la comunidad. También hay otros que se han ido por un tiempo, pero luego regresan con el deseo y el pensamiento de preservar las prácticas ancestrales y la vida comunitaria, le dan mucho valor a la cosmología indígena; otros más se han juntado para darle continuidad a la música tradicional y revitalizar la lengua tselal.

Mi pensamiento final

La práctica ancestral de «cambio de manos» ha disminuido, ahora se busca a alguien que quiera «ganarse el día», que desee trabajar a cambio de un pago económico, lo que antes no sucedía. Recuerdo cuando yo tenía aproximadamente ocho años, mi abuelo llegaba con sus hermanos y tíos de sembrar, ellos sembraban una hectárea, llegaban cansados, agotados, porque el trabajo era arduo, los esperábamos en casa, mi abuelita desde temprano se había levantado para preparar el atole, cocer los huevos, hacer las tortillas y los tamalitos. De regreso se sentaban a la mesa mientras las mujeres servían, también llegaban las esposas de los que habían ayudado en la siembra, una pasaba las tortillas, otra el atol, y así sucesivamente, había una exacta organización, ya servidos todos y todas, el dueño de la casa, en este caso mi abuelito, agachaba la cabeza, y comenzaba a decir unas palabras de agradecimiento, porque la siembra

se había llevado a cabo de una buena manera y todos regresaron con bien; antes de comer, también mi abuelito nos decía que no dejáramos nada en el plato y en el vaso, es decir, teníamos que comer todo, porque si se deja parte de la comida la siembra disminuirá su rendimiento. Hasta hoy en día mi abuelito nos invita a la siembra.

Por esto y más hay que seguir en la lucha por conservar la práctica de la milpa, que nuestros hijos aprendan y comprendan que si un día no hay un trabajo en la ciudad no importa pues existe el trabajo de la agricultura, como una forma muy buena de subsistencia, quizás no haya mucho dinero pero mientras sigamos teniendo las semillas de maíz, de frijol, de chile, de calabaza, y sepamos sembrar la tierra, con eso tenemos sustento para nuestra familia en un indeterminado tiempo.

Y necesitamos respetar a la tierra, nuestros antepasados la consideraban como la madre que germina, que produce, la que da vida, evitaban poner líquidos inorgánicos, evitaban quemarla para no matar a nuestra madre que nos da de comer. Necesitamos tomar conciencia de que la agricultura debe ser parte de nuestro aprendizaje, considerarla como un trabajo bueno; si regresamos y aprendemos a cultivar la tierra de manera tradicional volveremos a ver esos frutos que nos regala la tierra. El clima ha cambiado, pero gracias a los abuelos y abuelas tenemos prácticas ancestrales que nos pueden ayudar a sobrellevar las condiciones climatológicas con el objetivo principal de que las semillas sigan protegidas, conservadas y almacenadas.

Para lograr lo anterior es importante incluir a las nuevas generaciones, incluir a las y los pequeños, a los jóvenes, darles talleres en los que visualicen la importancia de una actividad que normalmente



El jilote está a punto de cocerse después de ser cosechado. Foto: Lusbey Méndez Sántiz

hace la comunidad y que es muy importante, y a la que no se le ha dado el valor real, la agricultura se sigue haciendo y sin duda quienes la hacen la llevan a cabo con mucha alegría. El trabajo del campo dignifica y es sumamente valioso, gracias a esta actividad se conservan las semillas originarias, las semillas que dieron inicio a la alimentación de la humanidad.

Mientras narraba con letras que emanaban de mi pensamiento y mi corazón lo que he aprendido a través de lo que he visto, escuchado y vivido, comprendí la importancia de la vida en la comunidad, y no es que no lo hubiera hecho, pero vinieron a mi mente recuerdos de infancia, palabras de mi abuela y abuelo, de mi padre y madre, y ahora entiendo que ellos son guardianes del maíz, porque siguen sembrando y conservando las semillas.

También me regalaron la lengua tselal, y a pesar de que migramos ha permanecido nuestra cultura en nuestros pensamientos, en la comida, en la vestimenta, en las palabras, en la vida misma, porque somos parte y pertenecemos a la comunidad de La Independencia.

Para concluir, formo parte de la Red de Guardianes del Maíz, y eso representa para mí una gran oportunidad de colaborar con campesinos y campesinas, mujeres y hombres que han destinado su tiempo y vida a la preservación de las semillas, al revelo de conocimiento, a la pedagogía y ciencia indígena a través de la tradición oral y de prácticas y técnicas ancestrales.

Agradezco también la gran oportunidad de formar parte de este libro, muchas gracias a quienes hacen posible estos espacios, que permiten dar voz a las juventudes, que permiten visibilizar la importancia del campo como una alternativa real para un desarrollo pleno. El campo no solamente satisface los requerimientos de nuestro cuerpo, nos enseña que existe una relación entre la tierra, el hombre y la mujer, así como es la triada de maíz, frijol y calabaza, que se complementan mutuamente, así la humanidad debería complementarse.

Y antes de irme...

Las semillas son la parte principal de cualquier sistema de producción de alimentos. Ellas mismas son un alimento básico por las reservas nutritivas que poseen [...]. Su función principal es dar origen a nuevas plantas y poseer resistencia a las condiciones ambientales adversas. Son parte de la diversidad genética. [...] representan el inicio de la próxima cosecha. Las mejoras conseguidas en las características deseables de las plantas se transmiten con las semillas, originando una enorme diversidad de formas dentro de cada especie de interés agrícola.

—Juan José Méndez
México, 2017. Compendio de prácticas ancestrales del sistema milpa,
Nexos locales USAID, pág. 15.

ALAJ TOJOLABAL DE LAS MARGARITAS



María de la Flor Gómez Cruz

La milpa para mí, es el cordón umbilical que nos conecta a la madre tierra, son los surcos donde germinan las semillas de la vida, es el colorido lienzo donde se guarda la memoria de las abuelas y abuelos.

Ja ke'n wa x-ek' jk'ujol ja kalajtiki', ja' ya'k'il ja jmuxuk'tik wa xya paxkotik ja b'a jnantik lu'um k'inali', ja' schojlal ja b'a wa xb'ojti jan ja yintil ja jsak'aniltiki', ja' mojchilal tuktukil yelaw wa snolo ja sneb'jel sna'jel ja jme'xeptik sok ja jtatawelotiki.

Esta soy yo

Mi nombre es María de la Flor Gómez Cruz, tengo 39 años de edad, soy originaria del ejido Veracruz, municipio de Las Margaritas, Chiapas. Soy la menor de cuatro hijas que tuvieron mis padres. Ellos están actualmente separados, mi madre vive en la cabecera municipal de Las Margaritas y mi padre en el ejido Veracruz. A ellos, por elección, decidí entrevistarlos para este escrito.

Para mí este trabajo es muy importante porque me da la posibilidad de expresar en letras aquello que me provoca la palabra milpa o *alaj* como se le llama en tojolabal.

En este escrito está plasmada una parte de lo que fue mi niñez en torno a la milpa, además una parte de lo que soy ahora. Con alegría comparto la forma en que mi madre, desde que yo era pequeña, me enseñó a trabajar la tierra; en ese entonces no era muy consciente del gran significado que tendría para mi vida adulta, y sobre todo ahora porque en estos momentos me encuentro alejada del contexto de la milpa.

Sin embargo, durante los años que he vivido, me he dado cuenta que siempre ha estado presente esta necesidad profunda de volver a mi conexión con la madre tierra, pues para mí, más que ser un medio para la alimentación, tienen un significado profundo sobre la reproducción de la vida. Es un espacio de sobrevivencia alimentaria y también un lugar de convivencia familiar y comunitaria, ahí es donde se tejen lazos y se crean vínculos familiares y comunitarios muy fuertes.

Durante mi niñez acudía día a día para sembrar y cosechar alimentos y también para platicar con las compañeras del trabajo colectivo; hablábamos de las preocupaciones que nos provocaban algunos acontecimientos y que en algunas ocasiones solo llegaban a nuestros oídos por noticias, por ejemplo, como el movimiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional.

También platicamos mucho sobre los cambios que tuvimos que asumir luego de la reaparición del cólera en 1991. Al respecto, este último acontecimiento provocó cambios que tuvieron incidencia directa en la forma en que preparábamos nuestros alimentos, tuvimos que empezar a hervir y cargar el agua pues por la pandemia ya no era permitido usarla directo de los manantiales y de los ríos, ni para cocinar ni para tomarla.

Una enseñanza muy presente fue cuando mi madre nos llevaba a la milpa a trabajar y después de un día arduo íbamos al río a bañarnos, ahí ella le pedía con profundo respeto al agua que se llevara nuestras penas, nuestras preocupaciones, nuestros enojos y nuestros temores. A decir verdad, para mí era muy reconfortante, y casi puedo afirmar que también lo era para mis hermanas. Muchas de las ocasiones en las que acudimos al río fueron porque estábamos pasando episodios de violencia física por parte de mi padre.

Hoy, con una conciencia más clara del verdadero valor y significado que la naturaleza cobra en mi vida, he vuelto a prácticas que me permiten, en circunstancias adversas conectarme con la tierra.

Ceremonias y saberes locales

Mi interés por la *alaj* está vinculado al hecho de escuchar y conocer la experiencia de las personas adultas con las que pude platicar del tema, me pudieron compartir la forma en que han resistido y cómo se han arraigado a las prácticas ancestrales del cultivo de la tierra. Puedo asegurar que hay mucho que aprender de estas personas y para mí son un claro ejemplo de que la *alaj* forma parte de nuestra identidad como mujeres campesinas, independientemente de las circunstancias que cada una ha vivido.

El cultivo de la tierra sigue muy presente en nosotras, y aunque legalmente ninguna de ellas es dueña de los terrenos, sí lo son en el sentido emocional ya que ellas las trabajan, cultivan y dan vida. Así, en las siguientes líneas hago una breve presentación de las personas que me platicaron su experiencia con la tierra y la milpa.

La señora Candelaria González Álvarez tiene 55 años de edad. Es originaria del ejido 20 de Noviembre, del municipio de Las Margaritas. La tierra que actualmente está cultivando es propiedad de familiares suyos y se encuentra ubicada a unos 3 kilómetros de la cabecera municipal. El interés por conocer su historia en relación al cultivo de la tierra nace después de haberla conocido a través de unos familiares míos, una tía, que es con quien actualmente vive. En una charla me comentaron que la tía Cande, como la suelen nombrar, se había hecho cargo ahora de la *alaj*, eso hace más de cinco o seis años aproximadamente.

Ella comenta que ha venido trabajando año con año cosechando maíz y frijol. Sin embargo, no es ahí en donde comenzó a trabajar



Señora Candelaria González Álvarez, 8 de mayo de 2020.

Foto: María de la Flor Gómez Cruz.

la milpa, durante la charla me comentó que desde pequeña se había dedicado a esto pero que por un conflicto religioso se vio obligada a salir de su comunidad hace más de 30 años aproximadamente. Antes había cultivado a lado de sus padres y sus hermanos, fue durante esos días cuando se dio cuenta que cada espacio de la milpa jugaba un papel importante para el sostén de la familia, así aprendió que la *alaj* alimenta, da vida y también que necesita ser alimentada.

Me platicó que durante los primeros meses de haber salido de su comunidad llegó a vivir al ejido Santa Margarita Agua Azul, en la casa de una familia que le había ofrecido un espacio, ahí continuó con el trabajo de la tierra, y aunque el clima era totalmente distinto a su lugar

de origen pudo adaptarse a los productos que se cosechaban en clima caliente. Siguió sembrando maíz y frijol.

Después de haber vivido durante diez años en el ejido, y por circunstancias ajenas a su voluntad, se vieron obligadas, ella y la dueña de las tierras, a salir del ejido de nuevo. Llegaron aproximadamente en el año 2000 al municipio de Comitán en donde consiguieron una casa rentada y ahí trabajó como empleada doméstica. A los pocos meses comenzó a sentir la necesidad de regresar a labrar, es así que vuelve al contacto con la tierra. Con alegría platica que, aunque era pequeña la superficie, sabía que lo que cosecharían sería el producto de su trabajo y el de su compañera. Así es como le ha dado continuidad a la vida en el campo, con la tierra, en la *alaj*. «Seguir cultivando la tierra hasta hoy, no es nada más porque me las prestan, yo ahí crecí y siempre hay algo que me regresa a ella» (Candelaria González Álvarez).

Por su parte, la señora Mercedes, de 65 años de edad, cuenta que salió del ejido Veracruz en el año de 1993, dice que fue muy difícil para ella hacerse a la idea que debía dejar sus tierras. Durante años las había trabajado junto con otras mujeres que colaboraban con ella y con sus hijas. Sembró maíz, frijol y calabaza, y también las verduras que luego llevaban a vender a otras comunidades. Cosechaba rábanos, ajo, puerro, zanahorias, cilantro, epazote, pepino, chile verde y otros. Con la venta se sostenía a ella y a sus hijas. Después de migrar a la cabecera municipal comenzó a vivir una etapa de mucha carencia por haber tenido que dejar de cultivar sus alimentos en la milpa.



Señora Mercedes Cruz Coello, 20 de mayo de 2020.

Foto: María de la Flor Gómex Cruz

Me sentía triste, mis padres me enseñaron a trabajar la tierra y me mostraron el valor de la milpa dentro de la pobreza y sabía que trabajándola uno no se muere de hambre. Mis padres no me dieron estudios, pero me enseñaron a cultivar la tierra. Después de que me casé, caminé sola en mi milpa y así sigo hasta hoy, me gusta ver lo que cosecho por mi trabajo, y sigo caminando sola, pero me siento contenta porque tengo un pedazo de tierra, y es ahí donde distraigo mi corazón y es una forma en que puedo honrar la memoria de mis padres.

—Mercedes Cruz Coello



Señor Lorenzo Gómez Coello,
24 de mayo de 2020.

Foto: María de la Flor Gómez

Años más tarde sus padres le heredaron dos fracciones de tierra, pequeñas, pero de gran valor para ella. Ahí es donde volvió a hacer su milpa. Dice que le representa la fuerza, le da mucha alegría ver cómo va creciendo el maíz, el frijol y la calabaza.

El señor Lorenzo Gómez Coello es un profesor jubilado de 67 años de edad, originario del ejido Veracruz, municipio de Las Margaritas, Chiapas. Él actualmente se dedica a las labores del campo. El interés por platicar con él y conocer su forma de pensar respecto a la milpa, es porque actualmente está cosechando semi orgánicos en un contexto ejidal y comunal.

En el 2009 se jubiló como profesor bilingüe y de inmediato se incorporó de lleno a las actividades del campo que durante 30 años había venido combinado con la docencia. Durante la plática mencionó que no fue premeditada la idea de que al llegar a la jubilación él volvería al campo, más bien es que no pensó nunca en ninguna otra opción.

Él tiene la calidad de ejidatario por herencia de su padre y de niño aprendió todas las fases que están implicadas en el ciclo agrícola; después de la jubilación y con mayor tiempo para dedicarse al cultivo, comenzó a hacer conciencia del daño que se le había hecho y se le sigue haciendo a la madre tierra, como él se refiere a ella. Es así que comenzó junto con otros compañeros de un colectivo, a buscar alternativas sustentables para empezar a cultivar el maíz y las hortalizas de manera orgánica. «Ahí –en la milpa– se envejecieron nuestros abuelos, ahí se envejecieron nuestros padres y ahí nos vamos a envejecer nosotros» (Lorenzo Gómez Coello).

Estos testimonios me hicieron recordar episodios de mi infancia. Mi abuelo fue quien en su momento asumió el papel de padre, así que desde chiquitas nos enseñó a trabajar en la milpa; cada una de mis hermanas y yo teníamos nuestras herramientas de trabajo y combinábamos la escuela con el trabajo. Cada una de nosotras, de acuerdo a nuestra edad, teníamos una responsabilidad específica en las etapas del ciclo agrícola; la mía, por ejemplo, por ser la más pequeña, en tiempo de tapisca me tocaba recoger el maíz que las y los trabajadores iban juntando en las redes y amontonando en la orilla de la milpa.

Algunas herramientas de trabajo usadas en mi comunidad son: el azadón, que sirve para quitar la maleza y para cubrir con tierra la raíz

de las matas de maíz o el frijol, a este trabajo le llamamos *ak'intanel*. La macana o el *awute'* sirve para sembrar las semillas, ya sea de frijol, maíz, calabaza o cualquier otra, a esta actividad se le llama *sts'unjel*.

El machete o *machit* se usa para quitar la maleza que se encuentra entre las matas de maíz, a esta actividad le llamamos chapeo, también se usa para quitar la caña seca después de la tapisca, a esto le llamamos *sa'oj*.

El arado, reconocido como un instrumento del trabajo agrícola tirado por una yunta, se usa para remover la tierra y hacer los surcos para la siembra del maíz, esta es una de las actividades con las que se inicia un nuevo ciclo agrícola y la llamamos *jutuj lu'um*. La coa o *antak'in* es una herramienta de trabajo que se consigue aún en las plazas de los mercados de Comitán y Las Margaritas, es hecha por herreros que viven en los alrededores de las cabeceras municipales, es muy antigua y en las familias se les hereda a las y los hijos, se usa para quitar la maleza dentro del frijolar y sirve para calzar las matas, le llamamos *jub'uj k'ul*.

El *awatsuj* es un recipiente que sirve para cargar la semilla mientras se lleva a cabo la siembra, se le llama *ts'unuj ixim*, anteriormente los campesinos usaban los tecomates partidos a la mitad o bien la concha de armadillo moldeado como recipiente para cargarla. En mi comunidad se usaba un morral pequeño hecho de ixtle, que se conseguía en el ejido Plan de Ayala. Actualmente se ha sustituido este instrumento por morrales de estambre que se compran en la cabecera municipal a un precio menor.

El tapisgador o *jach'ub'* es una herramienta que sirve para la tapisca, está hecho de hueso de animales, anteriormente de venado, ahora

la gente lo ha sustituido por clavos, se usa para picar el doblador y extraer la mazorca.

El *enub'* o *nuti'* es una red que es muy útil para cargar las mazorcas de maíz, el frijol, el zacate y cualquier otro producto que se encuentra en la milpa.

Ahora se han sustituido algunas de estas herramientas de trabajo. A mí todavía me tocó limpiar la milpa con el azadón, en aquellos años era uno de los trabajos más atendidos por las y los campesinos, ya que para llevarlo a cabo se requería de varias personas, además de muchos días de trabajo. Es aquí donde también se practicaba la «mano vuelta», que es el trabajo de tequio entre las diferentes familias para atender sus parcelas, ahora se ha sustituido esta práctica por el uso de herbicidas.

Actualmente tampoco se lleva a cabo el *ak'in*, es decir, ya no se quita la maleza con el azadón y ya no se calza la raíz de las matas de maíz, ha caído en desuso y por ende la palabra también. La desventaja de estas prácticas, aparte de la contaminación del medio ambiente por el uso de herbicidas y pesticidas, es que los tallos de las matas de maíz suelen crecer más débiles y por ende son menos resistentes a las temporadas de viento y lluvia.

Esto ha traído consigo también cambios en las prácticas culturales de la milpa, ahora solo una persona se encarga de fumigar la maleza con una bomba volviéndose uno de los instrumentos mayormente usado. Se deterioró el sentido colectivo del trabajo.

Aun y con todo esto en el ejido Veracruz hubo un tiempo en que la asamblea comunitaria prohibió el uso de insecticidas y herbicidas,

lamentablemente no ha sido acatado por todos los miembros de la comunidad y no ha podido prosperar mucho la iniciativa.

La historia de mi comunidad

El ejido Veracruz está ubicado en la parte sur del municipio de Las Margaritas. Se constituyó el 12 de mayo de 1943. Ahí se constituyó La Asamblea como institución propia de la comunidad y es el órgano máximo de representación comunitaria. Si bien es cierto que surge como parte de la estructura del Estado mexicano, ésta se ha apropiado y reinterpretado por los miembros de la comunidad.

De esta institución, se desprenden políticas comunitarias para atender asuntos como la administración de tierras comunales, trabajos colectivos, resolución de conflictos y acciones para el cuidado de la tierra, todo bajo la guía de los principios comunitarios como el *jlekilaltik* (nuestro bienestar).

Los primeros abuelos y abuelas que llegaron a conformar este núcleo poblacional originalmente eran peones acasillados en la finca San Mateo, un predio que se ubicaba a escasos 2 kilómetros del ejido Veracruz y que actualmente también se le conoce como ejido San Mateo.

El clima del ejido y de la región es templado en la mayor parte del año, en los meses de octubre a febrero generalmente se puede sentir frío y presencia de heladas que algunas veces dañan el cultivo. En estos meses se aprovecha para limpiar y arar la tierra para que esté preparada durante los siguientes meses. En enero se puede sentir más calor y poca



Casa ejidal, ejido Veracruz, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

Foto: María de la Flor Gómez Cruz

lluvia, en esta temporada se espera la caída de los primeros aguaceros para comenzar con la siembra de maíz en las milpas de riego. Durante los meses de junio a septiembre es el tiempo en el que cae poca lluvia y se tienen que usar algunos sistemas de riego, como los canales, para asegurar la cosecha o el *pulja'inel*. Se cultiva principalmente maíz en sus diversas variedades y el frijol colorado, blanco y negro en menor cantidad. Mi familia combinó desde siempre estos cultivos con las hortalizas. También nos alimentamos de lo que buenamente la tierra nos regala como el *kulix*, el *akote'* y el *xajkal*, que se dan solos en el espacio milpa.

El paisaje de la región tojolabal es de planadas, valles y cañadas. La flora y la fauna son variadas en las regiones. En la parte de la cañada

tojolabal y del valle periferia se puede observar todavía la presencia de aves pequeñas, zanates y ratones que en ocasiones causan daño a las cosechas, principalmente en la temporada de elote y en la tapisca. Para ello se han buscado algunas formas de cuidado sustentable, por ejemplo, el *wenex* (espantapájaros), que se sigue usando entre los campesinos para espantar a los zanates que llegan a comer las mazorcas.

Todos los que habitamos en este ejido hablamos la lengua tojolabal y es nuestro principal medio de comunicación. Algunas de las celebraciones más importantes son el 3 de mayo, que se festeja el día de la Santa Cruz, el 15 de mayo, que es el día de San Isidro Labrador, el 11 y 20 de julio, la celebración a Santa Margarita de Antioquía, en esta última algunas personas acuden a la cabecera municipal y participan en la entrada de velas y flores.

Estas tres fechas representan la continuidad de las prácticas culturales ancestrales, ahora sincretizadas entre el ámbito religioso católico, y la creencia de la relación que se tiene con la madre tierra. Por ejemplo, en estos días se pide la lluvia para que la milpa pueda producir los alimentos necesarios, también son para la bendición y el tiempo de compartir semillas, pedir por la salud de las familias y obtener una buena cosecha. Estas prácticas son formas en las que colocamos y motivamos nuestra esperanza en cada ciclo agrícola. Lo que sí hay que mencionar es que actualmente solo las hacen un reducido número de personas, principalmente católicos.

Durante la plática con doña Mercedes, mi madre, supe que anteriormente en la comunidad se llevaba a cabo un ritual dedicado a la milpa. Esta actividad se llamaba demanda y se realizaba el día 3 de

mayo. A las cinco de la mañana salía una comisión nombrada por la comunidad para colocar velas y flores en las cruces ubicadas en los cuatro puntos cardinales de la comunidad. Cada comisión quemaba cohetes en cada uno de los puntos, y a esa misma hora en la iglesia se tocaba la campana para el llamamiento de la comunidad. A las seis de la mañana la gente se concentraba en la iglesia y partían rumbo a la milpa. Llegaban al punto que se entendía como la puerta de entrada al área, ahí la gente ofrecía rezos y cantos guiados por los catequistas. Mi madre me contó que antes de continuar en el camino la gente se arrodillaba a besar a la madre tierra para agradecerle y pedirle permiso de entrar a las tierras donde se ubicarían las milpas. Algunos enseres acompañaban la procesión: los alféreces cargaban el sahumador, el incienso, las banderas de colores, y otros el aguardiente. Durante el trayecto, adelante van las personas que llevan las banderas, detrás de ellos van los tamboreros y flauteros y por último las personas que pasaban a cortar matas de maíz, que servían como ofrenda.

Se llegaba a la milpa más alejada y que se llamaba *ulub'* (tierra húmeda), ahí la gente había construido una casa que se usaba para descanso y se ofrecían cantos y rezos. Después de la ceremonia religiosa los alféreces daban una copa de aguardiente; la gente podía ir a sus milpas a buscar los primeros frutos y de regreso traían calabacita tierna, elote, frijol fresco, algunos bajaban al río a buscar camarones y caracoles. De regreso pasaban tirando agua bendita a las milpas hasta terminar nuevamente con la visita a las cuatro cruces instaladas en los cuatro puntos cardinales de la comunidad.



Mujeres *tojol-ab'ales* vendiendo *tsejeb'*, frente a la iglesia de Santa Margarita, 11 de julio de 2018. Foto: María de la Flor Gómez Cruz

En el cerro de Najlem se ubicaba el último punto, y ahí la gente volvía a ofrecer rezos y cantos. Le agradecían al padre eterno y pedían que nuevamente les diera un año más para cultivar la tierra. Las principales peticiones estaban orientadas a una buena cosecha, a que el maíz no le entre o caiga plaga, a que la lluvia sea solo lo suficiente para que no se inunden las milpas y que el viento no fuera fuerte como para tirar las matas de maíz. Al culminar la ceremonia, en el último punto se acudía a la iglesia a guardar las banderas y ahí se dejaban como ofrendas las matas de maíz que se habían recogido en la milpa. Uno de los factores que provocaron la discontinuidad de esta práctica es el

reducido número de católicos que quedaron en la comunidad después de la llegada de las iglesias protestantes en los años ochenta.

Por otro lado, mi madre me habló del valor de esta práctica, ella dice que era un espacio en el que se solidarizaban las familias. El día de la tapisca las mujeres acudían a tortear en la casa del dueño o dueña de la milpa. Cuenta que anteriormente no existían los molinos comunitarios, por eso se organizaban para hacer el nixtamal, era un trabajo muy duro pues antes los granos de maíz se molían y se remolían en metate a mano. Remoler en tojolabal se dice *snoch'jel ixim*, y está en desuso debido a que ya no se realiza esta actividad, debido a la sustitución del metate por el molino de nixtamal. También, como una forma de agradecimiento a los que colaboraron en la tapisca, al finalizar la comida, el dueño les repartía cinco mazorcas grandes de maíz a cada uno.

Para trabajar la milpa no solo se requiere el trabajo de las y los campesinos, también el de los animales, como los caballos, la yunta y los burros. Los caballos generalmente son usados como medio de transporte o de carga, la yunta se usa específicamente para el arado de la tierra durante los meses de diciembre y enero, los burros ayudan a cargar.

Otra práctica muy conocida entre los miembros de las comunidades de la cañada es el *b'olmanel*, es decir el trueque, el cual representa un medio más para fortalecer la economía familiar. Esta práctica de intercambio de productos ha sido desde siempre un medio de subsistencia y son las mujeres quienes acuden a otras localidades a ofrecer sus productos a cambio de frijol o maíz, lo mismo sucede con las que viven en otras localidades que llegan a nuestro ejido.



Mujeres *tojol-ab'ales* regresando de la milpa, ejido Veracruz, municipio de Las Margaritas, 24 de mayo de 2020. Foto: María de la Flor Gómez Cruz

Durante mi niñez yo acompañaba a mi madre a los ejidos vecinos a intercambiar lo que cosechábamos en la milpa, entre las redes que cargaban los burros llevábamos caña, calabaza en dulce, rábano, ajo, puerro, chile, cilantro, epazote y otros más. A cambio regresábamos, en las mismas redes, con mazorcas de maíz de diversos colores, las más comunes eran las de color amarillo y blanco, o lo que en tojolabal llamamos *k'an waj* y *sak waj*, a veces también nos daban huevos de gallina y de guajolota.

Es justo en este punto en que pensamos y nos damos cuenta que el sistema milpa es mucho más que un espacio físico. A mí me

hace pensar que se entrecruzan muchos elementos que incluso llegan a otros contextos, por ejemplo, el trueque es un medio que permite movernos con la milpa y también se da el intercambio de las semillas entre las comunidades, esto permite la diversificación de los cultivos. También traemos de otras comunidades algunos frutos que por el clima no se producen en nuestra localidad, entre ellos está el chilacayote, el durazno y el bótíl.

Organización y participación familiar

Ahora bien, después de conocer sobre mi comunidad y su milpa me parece importante compartir algunas reflexiones que me surgen a partir de las pláticas que tuve con las personas de mi comunidad. Las tres personas son originarias del municipio de Las Margaritas, las dos primeras hace aproximadamente 25 años que salieron de sus ejidos y aunque actualmente viven en la zona urbana siguen sembrando, lo que significa que, a pesar de las limitaciones en cuanto a la posesión de las tierras, siguen cultivando a través de la renta de tierras de familiares cercanos que ya no las usan.

La plática con las dos mujeres fue muy parecida, la emoción con la que me compartieron sus palabras fue muy grande, eso significa que si de niñas tuvieron la posibilidad de trabajar la tierra de sus padres y que, por circunstancias de la vida, se vieron obligadas a cambiar de contexto en la vida adulta, todo lo que aprendieron en el entorno familiar y comunitario está ahora anidado en su *k'ujol*, es decir, que está guarda-

do en su cuerpo y alma. Por eso, y como parte de la reproducción de la vida, las lleva a buscar un pedazo de tierra que les permita seguir significando esos conocimientos, aunado, por supuesto, a la necesidad de alimentarse.

Una de ellas comentó que después de haber salido de su comunidad por un conflicto religioso, se dedicó a ser empleada doméstica, sin embargo, para ella fue muy difícil acostumbrarse a otra forma de alimentación, ella siempre había trabajado en su comunidad para cosechar sus propios alimentos y sentía una necesidad urgente de volver a conectarse con la tierra.

Estos diálogos me han permitido reflexionar sobre mi origen, mis raíces, mi historia y aquello que de la milpa atraviesa mi cuerpo como mujer indígena tojolabal. Me han abierto la posibilidad de indagar sobre el significado profundo de mi identidad como mujer.

En el lugar donde crecí aprendí que trabajando la milpa teníamos la seguridad de que siempre habría algo que comer, ahí escuché entre las hermanas que colaboraban con nosotras sobre la mano vuelta, la cual, como ya mencioné, se trata de una práctica ancestral que implica la colectividad y posibilita un mejor trabajo. Ahí fue donde mi madre me enseñó a contar granos de maíz para saber cuántos debía sembrar en cada agujero, aprendí junto a ella cómo quitar la maleza, cómo doblar las matas de maíz para que la mazorca no fuera alcanzada por la humedad de la lluvia.

También quiero hablar sobre las distintas formas en que nos vamos adecuando a las circunstancias vividas, en el caso de las dos campesinas, me parece muy interesante la forma en que ellas se han adaptado a las

circunstancias que las sacaron de sus contextos culturales originarios y cómo han sobrevivido a las condiciones de desigualdad que existen en la sociedad. Y también, como es sabido, el contexto familiar no está excluido de las formas de violencia y desigualdad, es uno de los espacios en los que más se pueden observar estas prácticas y cómo afectan directamente la vida de las mujeres.

Las comunidades indígenas desde siempre han buscado otras formas de sostenimiento, una de ellas es la migración. Aunque las formas han cambiado mucho. Anteriormente eran los hombres quienes salían a trabajar fuera de la comunidad. Los abuelos cuentan que ellos acudían al corte de café en el Soconusco, después los jóvenes comenzaron a viajar a Oaxaca, Tijuana, Ciudad de México, Cancún y Playa de Carmen. Actualmente este fenómeno ha ido en constante aumento, ahora hay mujeres, principalmente jóvenes, que migran a estos mismos destinos; para los hombres se ha extendido a otras fronteras, como Estados Unidos y Canadá.

En este contexto, cuando el hombre migra en busca de mejores condiciones de vida, la mujer es quien asume responsabilidades familiares y comunitarias que tienen que ver con el cuidado de la milpa. Éstas van desde trabajar en todas las fases del ciclo agrícola hasta cómo acudir a los trabajos comunitarios para el mantenimiento de los canales de riego y a las reuniones para la distribución del agua de riego.

Por otro lado, en el contexto tojolabal hay una forma de organización familiar regida por las relaciones de descendencia paterna, es decir, abuelos, hijos y nietos. En la toma de decisiones que tienen que ver con la administración de las tierras, quienes se involucran directamente son

los varones, ellos deciden, por ejemplo, qué tierra se va a vender si hay necesidad o cuál se va a cultivar, el abuelo o el padre son los que dictan a quién se les va a heredar. Estas costumbres no son muy distintas de otros lugares que conocemos, no es una realidad aislada. Sin embargo, ahora ya se están construyendo otras formas de readaptación y reconversión de este sistema que somete la vida de las campesinas.

Con estos dos testimonios se puede ver la forma en que la mujer juega un papel tan importante. Desde pequeñas acompañamos a nuestros padres en los trabajos que requiere el ciclo agrícola. Pienso que aprendemos a estar en constante contacto con el maíz, porque aprendemos a desgranarlo, a molerlo para hacer las tortillas y el pozol, a cuidar que no haya granos tirados en la casa, si es así, se junta para cuidarlo convirtiéndose en un deber moral... a mí me decían que los granos de maíz tenían corazón y que lloraban cuando se quedaban tirados.

Las y los jóvenes de mi comunidad juegan un papel importante en los trabajos de la milpa. Algunas veces ellos son los que se encargan de reunir a las personas que colaborarán en los distintos trabajos de la milpa cuando se requiera de muchas manos, por ejemplo, en la siembra, en la limpia, en la doblada y en la tapisca. Los jóvenes son los que formalizan el compromiso con jóvenes de otras familias para devolver el trabajo.

Otro aspecto importante es el papel de los ancianos en la comunidad: la selección de las semillas, es un trabajo exclusivo de ellos y de las mujeres. Después de la tapisca se selecciona las mazorcas «madres», es decir, las más grandes y se guardan en el *ts'ulub'* (troja) cuidando que

no le entre polilla, para que en el mes de diciembre o enero estén ya desgranadas y listas para ser sembradas de nuevo.

También son los que van heredando a los hijos el conocimiento tradicional de respeto a la milpa, el cual va desde conocer la variedad de semillas que se deben sembrar en cada una de las milpas, hasta las fechas de su cultivo. Tienen muy presentes los trabajos que requiere cada una de las etapas del ciclo, para lo cual se preparan con anticipación y conocen el tipo de tierra, si es húmeda o de temporal. Son ellos quienes asumen la responsabilidad de guiar a los miembros de la familia en torno al trabajo.

Fechas del ciclo agrícola para el cultivo del maíz

Mencionaré algunas actividades, con fechas aproximadas, sobre el ciclo agrícola. Se inicia en el mes de diciembre con el *sjutjel lu'um* (arado de la tierra), esta actividad es la primera, se tiene que remover la tierra y hacer los surcos para el maíz y así facilitar su germinación y crecimiento. Después de esta actividad se espera que en el mes de enero caigan los primeros aguaceros, después se pone a remojar la semilla durante tres o cuatro días para que esté lista y sembrarla, este trabajo generalmente es de las mujeres.

Se continúa con la siembra, en esta actividad colaboran todos los miembros de la familia y se realiza entre los meses de enero y febrero, en ocasiones las semillas no germinan o son comidas por pájaros y roedores antes de su germinación; en este caso, quince días después se acude al

awintanel (resembrar). Entre los meses de enero y febrero, cuando la lluvia no es suficiente, se riega la milpa a través de un canal de riego. Esta actividad se llama *ulb'anel* y generalmente son los hombres quienes lo realizan. En marzo y abril se hacen las dos limpias y se calzan las matas de maíz después de haberlo abonado para darle mayor firmeza en la temporada de lluvia y viento.

En junio se lleva a cabo la doblada de las matas de maíz para que a las mazorcas no les entre agua (este trabajo en tojolabal se llama *kumb'anel* y en su traducción literal significa «doblar»), después se espera a que las matas de maíz terminen de secarse. Algunas personas comienzan a tapiscar antes y terminan de secar las mazorcas en los patios o tapancos de las casas, otras familias esperan hasta agosto y septiembre para comenzar con el *jach'oj* (tapisca) y finalmente en octubre y noviembre se lleva a cabo el *sa'oj*, que consiste en limpiar el rastrojo que se ha quedado en la milpa. En la mayoría de los casos, se quema; las tres personas con las que platiqué me comentaron que ellos pican el rastrojo y se deja ahí mismo como abono para la tierra. En la mayoría de las actividades que se realizan todos los miembros de las familias se involucran activamente, todos entran en un ambiente de colaboración y ayuda mutua.

Al respecto, mi madre me contó que antes, cuando se llevaba a cabo la tapisca, se organizaban los colaboradores para avanzar lo más posible en el trabajo, por ejemplo, si había veinte personas, diez de ellas, cinco mujeres y cinco hombres, se quedaban a tapiscar la milpa y las otras diez se dedican a cargar con redes el maíz. Se daban compensaciones a cada persona, a las mujeres les tocaba de quince a veinte

manos, cada mano equivale a cinco mazorcas grandes, a los hombres de veinte a veinticinco.

Esta práctica duró muchos años porque no existían las bestias de carga, ellos eran quienes llevaban en sus espaldas la cosecha. Después de que la gente comenzó a adquirir animales de carga esta práctica comenzó a ser sustituida, lo que se hacía era prestar los animales a las familias. Actualmente pocas son las personas que siguen usando animales de carga, han optado por pagar los servicios de una camioneta para el traslado de la cosecha de la milpa a la casa.

Las parcelas tienen características distintas, en la parte de regadío existen tres fracciones, las cuales, por su ubicación, son húmedas; pero para cuando el agua de la lluvia no cae a tiempo existe un canal de riego que permite regar para que sin problema alguno se pueda hacer germinar las semillas. Obviamente esto tiene implicaciones comunitarias pues se tiene que mantener limpio el canal, la asamblea ejidal convoca a un *komon a'tel* (trabajo colectivo) para realizar la limpia; todos los ejidatarios, avecindados y posesionarios acuden a la convocatoria asumiéndolo como un deber que beneficia a todos. También se organiza un rol el cual permite repartir equitativamente la cantidad de agua que se destina para cada campesino en un horario establecido.

Espiritualidad: simbolismo e identidad

Hablar sobre el tema de la espiritualidad es un tema complejo para mí. En primer lugar, porque crecí en un hogar con prácticas religiosas de

una de las iglesias protestantes, y en mi entorno más bien se vivían las prácticas propias del pueblo tojolabal, las cuales se encontraban totalmente sincretizadas con los principios religiosos de la iglesia católica. Esto provocó un gran conflicto, ya que las iglesias protestantes estaban provocando el desuso del conocimiento tradicional.

Sin embargo, algo que me llama mucho la atención es el hecho de que, pese a la imposición ideológica por parte de las iglesias protestantes, se sigue con algunas prácticas comunitarias que nacieron en la colectividad, como principio organizador de la vida comunitaria, y creo que esto último es uno de los elementos que más han resistido hasta la fecha y que ha permitido la unión entre los miembros de la comunidad.

Con esto no quiero negar la existencia de cambios en las prácticas y modos en que nos relacionamos, más bien es que siempre han estado en constante transformación, situación que algunas veces ha provocado rupturas al interior de la comunidad, pero en otras ha permitido ver que nos vamos ajustando a nuevas formas sin perder de vista el principio colectivo, porque éste es el que orienta la vida comunitaria.

Mi madre también me contó que cuando ella era joven, sus padres realizaban un ritual antes de la siembra y durante la cosecha de la milpa. Esto pone en evidencia el reconocimiento de un creador que provee los alimentos y que la tierra es nuestra madre. Antes de iniciar a sembrar la milpa se colocaban, justo en medio, dos pares de velas y ahí se hacía una oración con la que se pedía al creador de la tierra que bendijera la milpa y que hubiera durante ese ciclo agrícola buen clima para obtener una buena cosecha.

Igual, en el tiempo de la tapisca, el abuelo se preparaba con anticipación para recibir la cosecha del maíz, ofrecía también dos pares de velas que colocaba en medio de la milpa el día en que se haría la tapisca; ahí mismo se quemaban dos o cuatro cohetes como agradecimiento a Dios por haber permitido que la cosecha fuera suficiente para alimentar a la familia.

Otro aspecto que tiene que ver con esta práctica era la preparación del *ts'ulub'* (troja) para recibir el maíz. Pareciera una acción muy simple, pero requería de mucha atención procurar que estuviera en buenas condiciones para poder mantener la cosecha y que no permitiera la entrada de la plaga o humedad que pudiera dañarla. También cuando era la temporada de la tapisca y se encontraba nublado o lluvioso, la familia se tenía que preparar para recibir la cosecha en otro espacio, es por eso que se habilitaba un lugar dentro de la cocina y que se llamaba *cha'an* (alto), que es lo que comúnmente se conoce como tapanco. Se colocaban tablas debajo del techo de la cocina quedando un espacio amplio para guardar las mazorcas y el calor de la cocina permitía que se terminara de secar bien y se conservara el mayor tiempo posible.

Por lo anterior creo que el sistema milpa nos permite asumir ciertas actitudes que están implícitas en el cuerpo y que las acciones mencionadas no se pueden pasar por alto o no hacerlas. Hasta hoy se continúa con algunas de estas prácticas entre los miembros de la comunidad, sean de la iglesia protestante o católica.

Algunas reflexiones sobre el medio ambiente

El tema del cuidado del medio ambiente en el contexto tojolabal es bastante complejo y querer explicarlo es difícil, debido a la gran variedad de actividades, pensamientos y problemáticas que se dan en la comunidad, aun así, compartiré algunas que ayudan o contribuyen al sostenimiento del medio ambiente.

De los testimonios recopilados, don Lorenzo, por ejemplo, cuestiona el uso de agroquímicos para el cultivo. Menciona que hace muchos años no se hacía uso de ningún tipo de abono para sembrar la milpa. Entre los años ochenta es que comenzaron a llegar los programas de gobierno como parte de las acciones para el apoyo al sector productivo del campo. A los campesinos se les dotaba con fertilizantes y pesticidas para favorecer el cultivo. Esto ocurrió en todas las comunidades aledañas a la región Cañada y Valle Periferia. Así también comenzaron a conocer las semillas mejoradas, que les permitían obtener la cosecha en un tiempo mucho menor al que estaban acostumbrados con las criollas.

Sin embargo, también comentó que gracias a la orientación técnica se han dado cuenta de que tanto los agroquímicos como el cultivo de las semillas mejoradas traen consecuencias graves a la salud de los miembros de la familia. Menciona que en el ejido existen algunas parcelas que han quedado totalmente inservibles porque ya ni el maíz ni el frijol se dan, que cuando el terreno comienza a llenarse de pasto indica que ya no está en condiciones de producir más alimentos. Es por eso que don Lorenzo, desde su jubilación, decidió comenzar a desaprender algunas prácticas, y revalorar otras que le permiten mejores condiciones.

Empecé a cambiar la práctica de cultivar la tierra, aparte de que el rastrojo me sirve para mis animales, también comencé a picarlo y mezclarlo con el estiércol del ganado, hacer su descomposición y aplicar esa materia orgánica mata por mata, y hasta hoy he comprobado que ha sido muy efectivo y sé que mi parcela actualmente está en un proceso de recuperación, donde es notable la presencia de otras plantas también comestibles, uno que es la hierba mora, que de por sí sale sola por la fertilidad de la tierra y la humedad que hace que se produzca esa planta y que es parte muy importante de la alimentación, el *ts'u'ul*, hay otra planta que se llama *akote'* y el *kulix*, lo comemos crudo y lo comemos en caldo. Eso indica que la tierra se está recuperando.

—Lorenzo Gómez Coello

Esta idea está relacionada con lo que me contó doña Candelaria al momento de la charla, ella dice que la tierra actualmente necesita ser ayudada (*wa sk'ana skoltajel*), y si bien es cierto que ella sigue usando los agroquímicos, está también abonando su milpa con estiércol de ganado y pretende ir fertilizándola así poco a poco.

Wanxa jomel ja sat k'inali' es una expresión que se usa para decir que el tiempo está cambiado. Las personas con las que platicué coinciden en que, desde que tienen memoria de sus vidas, han ocurrido algunos cambios en el modo de cultivar la milpa; entre estos el que más resalta es el uso de agroquímicos y el cambio de cultivos. Por ejemplo, hubo unos años en que algunas personas comenzaron a sembrar jitomates pero esto trajo como consecuencia una serie de plagas que

llegaron al frijol y al maíz; por esa razón, la asamblea ejidal optó por poner dentro de sus reglamentos prohibir la siembra de jitomate o de cualquier otro cultivo en el que se tengan que usar cantidades mayores de agroquímicos o aquellos que provocan la propagación de plagas. Existe una preocupación colectiva para la protección de la madre tierra.

Semillas, vida y alimentación

Desde siempre ha habido una preocupación de nuestros abuelos y abuelas por la conservación de las semillas, por ello, tenemos que sostener el conocimiento que emerge en nuestros contextos, como miembros de los pueblos originarios. Doña Cande me contó que una de las formas en que conserva su semilla es guardarla en un recipiente de plástico con tapa hermética, así puede lograr conservarse hasta el siguiente ciclo agrícola. Por otro lado, mi abuelo colgaba sobre las vigas de la cocina las mazorcas más grandes para conservarlas como semilla en el siguiente ciclo agrícola.

Es importante decir que la conservación no se refiere únicamente al cuidado que se le debe tener, sino también a las formas en que las familias van heredando los tipos de semillas como parte de su patrimonio. Por otro lado, en mi comunidad también existe una práctica de intercambio entre las comunidades vecinas, creo que éstas son algunas prácticas que han permitido la conservación.

También es interesante hacer notar que el ciclo agrícola no se cierra: antes de culminar la fase de recolección de la cosecha ya se

piensa y se está preparando la siguiente. Es por eso que desde antes se tiene en cuenta la selección de la semilla y se destina un lugar específico para guardarla, al menos en mi familia ocurría eso y lo mismo se hacía con la semilla de la calabaza, el *ts'ol* (especie de calabaza pequeña), el tomate verde y los diversos tipos de frijol. Actualmente ha disminuido la práctica del intercambio, últimamente se ha optado por la compra con dinero.

Hasta aquí hemos mostrado que la semilla es vida porque es alimentación. El espacio milpa es el lugar en donde ésta pueden ser depositada y hacerla germinar para sostener la vida de otros seres, entre ellos, nosotras, las personas. Aunque es imprescindible el trabajo del ser humano, en esta espiral de la vida no debemos olvidar que solo somos un elemento de todo ese espacio al que llamamos territorio.

Abrazo la palabra de mi madre al decir que la milpa es un lugar donde uno puede distraer el corazón... Esta frase me hace pensar que es una apuesta por seguir caminando de frente a las diversas circunstancias a las que nos enfrentamos actualmente. Pienso que es un espacio que nos permite sostener la vida, es un espacio en donde se puede alegrar el corazón.

Reflexiones finales

Como mencioné al inicio, parte de lo que escribí proviene de mi experiencia junto a mi madre sobre el trabajo de la milpa. Me dejan una lección importante las palabras de las personas con las que platicué,

pues tuve la oportunidad de conocer aquello que las motiva a continuar trabajando en la milpa. Coincidimos en que es herencia de los ancestros y por lo tanto la debemos cuidar y seguir cultivando, así como cuidar la tierra con ternura.

Creemos que la madre tierra tiene y es vida, por lo tanto, el trato debe ser lo más humano posible. Vivimos en contextos con múltiples formas de explotación de la madre tierra debido a la visión colonial y antropocéntrica, pero también sabemos que existen millones de personas que históricamente han inspirado su vida desde su sentir y pensar colectivo, el cual fundamenta su vida desde los principios de la reciprocidad y complementariedad.

Debemos revalorar la tarea de nuestros ancestros como una real alternativa para orientar un proyecto de vida, donde se destaque y defienda una vida pensada desde la convivencia con *jnantik lu'um k'inal...* nuestra madre tierra.

KAMATZE'KUJY ZOQUE DE CHAPULTENANGO



María Sánchez Álvarez

Ä kama ä ni'pi (mi milpa y mi siembra) es una frase que encierra un trabajo colaborativo de la familia y que se extiende hasta la comunidad, por eso es mía, es nuestra y es de todos... y para su existencia nos necesita de todas y todos. La milpa tiene mucha dignidad: siente, escucha, llora y se pone alegre; mientras más se le cuide y respete ella nos agradecerá con abundancia en la cosecha.

Ä ka'ma, ä ni'pi; tsun' bapä tzamä jos'tumbkuy, dä takómä, dä täwä' jing, dä kum'kuyjing; Jät'kätoyagä dä tsene, dä tzänätamb y dä mumunätamb. Wä'ka mus itýt. tä sundamba mumupäntam Ka'ma ity'tupäng kyen'kuy, tä an'jamba, tä man'ba; Yä'pya y kashä'pya. Ka'j dä kuewnda'tzäpa, dä kä'j natzäpya; tä to'jamkäpya wäty tänmjing.

Quién soy

Me llamo María Sánchez Álvarez; originaria de la comunidad Los Sánchez, en el municipio de Chapultenango, Chiapas; nieta e hija de campesinas y campesinos; mi madre es Dominga Álvarez Pablo y mi padre Enrique Sánchez Hernández, quien es campesino y maestro rural; ambos trabajan en el campo, siembran maíz, frijol, arroz, verduras y árboles frutales en una pequeña parcela. Desde pequeña ellos nos llevaron a la milpa, a la limpieza y a la cosecha, una vida que disfrutamos de niños. Toda esta conexión tiene sus raíces en las formas de vida de un pueblo y de una cultura, la cual voy a narrar a continuación.

Comienzo por contar mi origen por línea materna, que es en donde considero nacen mis raíces de equilibrio con la naturaleza.

Cuando llegaron los blancos a nuestras tierras los abuelos también sufrieron y vivieron el impacto de dos mundos encontrados. Así, cuando preguntamos a nuestros mayores por qué escogieron vivir en las montañas, hacen referencia a las enfermedades que trajeron los blancos y a la esclavización de los indígenas en las fincas bananeras y cacaoteras. Antes de la revolución mexicana, los zozques sirvieron de peones en las fincas, muchos escaparon y se escondieron en las montañas, así se establecieron las comunidades, esta es la historia de mi tatarabuelo:

Muchos pidieron prestado, como nuestro tatarabuelo Daniel Álvarez, que se casó y pidió prestado seis pesos, no los pudo pagar y la abuela no quiso quedarse en la comunidad a esperarlo, entonces llegaron juntos a la finca y esto incrementó la deuda, pues al recibirlos les dieron utensilios de labranza y de cocina, además de una casa; lo

que al final se le sumó a la cuenta y a las deudas, que no terminaban de pagarse, por ello mi papá Trinidad nació en la finca San Carlos, y relataba él que cuando salieron en libertad, se fueron a vivir y se fundó la Ribera Volcán (Zenorina Álvarez Pablo, 71 años, 2020).

Historias como éstas vivieron varias familias en esa época de los hacendados; el triunfo es conocido como el «día de la libertad», este hecho hizo que muchas familias se encontraran y se formaron las comunidades, como la de nosotros, como ya comenté antes, en las faldas de volcán Chichonal, por ser montañas vírgenes y con suficiente terreno para cultivar.

Yo nací en Ostuacan, Chiapas, mis papás vivieron ahí por tres años, yo tenía tres años cuando llegamos a Francisco León, en un lugar que se conocía como El Mango, porque había precisamente un árbol grande, ahí vivían mis tíos que luego se movieron a otra comunidad llamada Sardina, nosotros nos quedamos ahí, luego se construyó una capilla, por desacuerdos la comunidad se dividió y el trabajo quedó inconcluso. En esos tiempos todos nos dedicábamos a trabajar la tierra, desde los seis años nos llevaban a la milpa, todos aprendíamos a trabajar, las tierras eran de todos no había nadie que no tuviera donde trabajar, así poco a poco creció la comunidad, hubo escuela y surgió el ejido, nos midieron las tierras que nos iba a corresponder: era mucho y de todos.

—Concepción Esteban Pablo, 72 años, 2020

Por otro lado, también en 1950, comenzó a escucharse la palabra ganadería y, finalmente, en 1956 llegó a las comunidades de Francisco León y Chapultenango el entonces llamado INI (Instituto Nacional Indigenista), el cual no solo promovió la ganadería extensiva y de libre pastoreo, sino que proporcionó los créditos para ejercerla, al igual que el cultivo de café y cacao para su producción extensiva, y más adelante para su exportación.

Mi familia, antes de la erupción del volcán Chichonal, tenía una tradición ecologista, pues eran respetuosos con la madre tierra, he sido testigo de cómo ellos conocen a la naturaleza y se comunican con ella a través de su vivencia diaria.

Mi bisabuelo me platicaba mucho de la importancia de cuidar la tierra, de cuidar las semillas y de cómo deberíamos pedir permiso antes de cada trabajo en el campo; mi abuelo y mi abuela siguieron con la misma tradición hasta que perdieron sus tierras por causa de la erupción, en marzo de 1982. Este acontecimiento marcó mi vida y la de mi familia: hubo que migrar, por este motivo crecí en la Selva Lacandona junto con mis hermanos Nereo y Alicia.

Es muy importante para mí contar cómo fue la vivencia de la migración, ya que este hecho trajo muchos cambios y reajustes en la vida de mi familia materna, y seguramente de muchas familias de nuestra comunidad. Y claro, también afectó la vida campesina y al sistema de milpa... los trabajos relacionados con la tierra sufrieron cambios y transformaciones.

Cuando pasó la erupción, mi madre se encontraba en la comunidad Ribera Volcán, municipio Francisco León. Pasamos la primera noche



Recuerdos de la familia Álvarez en la Chacona, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, lugar donde vivieron luego de ser desplazados por la erupción del volcán Chichonal. Marzo, 1982.

refugiados en la iglesia de la comunidad y al otro día salimos para llegar a Francisco León y después seguir a la comunidad El Naranjo, ahí estuvimos unos días. Posteriormente llegaron personas del municipio de Ocoatepec para ayudarnos a caminar en las montañas, éramos muchos niños y nos cargaron en sus espaldas, así pudimos salvarnos de la última fase de la erupción del volcán, el 5 de abril 1982, «el día que no salió el sol». En Ocoatepec estuvimos 15 días en un albergue temporal para damnificados y luego en Tuxtla Gutiérrez en un albergue, ahí vivimos tres meses.

En la capital la vida fue difícil, principalmente por la alimentación, no estábamos acostumbrados a comer alimentos enlatados ni en conserva; todos nos enfermamos mucho de infecciones gastrointesti-

nales por el consumo excesivo de aceites quemados y por la forma de preparar las comidas, decían los adultos que no estaban cocidas.

Ahora que reflexiono todo lo vivido en esta época de crisis, para nosotros fue simplemente un cambio de hábitos alimentarios ya que estábamos acostumbrados a consumir comida fresca, lógicamente los industrializados no nos caían bien por los químicos; esto afectó por supuesto la vida culinaria de mi pueblo, poco a poco esta forma de alimentación ha cobrado fuerza en las comunidades hasta el punto que en nuestros días, consumir refrescos de cola, embutidos, carnes frías, frutas y verduras enlatadas y frituras, se ha vuelto tan común que nuestro paladar ya se acostumbró, todo hace 38 años.

Cuando el gobierno pudo reubicarnos nació el ejido Nuevo Francisco León en el municipio de Ocosingo, en la Selva Lacandona, y en 1985 se fundó el ejido La Unión, el cual posteriormente se dividió en los ejidos San José y Julián Grajales; los tres quedaron en la zona de Marqués de Comillas, dentro de la zona de la Lacandona.

Los ejidos trataron de seguir con la organización ancestral de trabajar las tierras por familias, pero no fue del todo posible porque se dieron muchos cambios de vida, estilo e ideales de las familias. Por esto creo que es muy importante recordar la historia, las formas de trabajo y organización del manejo de la tierra y de la milpa.

Nuevo Francisco León quedó integrado y organizado por barrios y para conservar la memoria se llamaron igual que sus comunidades: mi familia se estableció en el centro del poblado, en el Barrio Volcán, que está integrado por muchas familias y nos organizamos para las fiestas, para los trabajos en la milpa y para el día de la siembra.

Mi municipio y mi comunidad

Chapultenango es uno de los trece municipios zoques que se encuentran enclavados en las montañas del norte de Chiapas, se localiza a 640 metros sobre nivel del mar y cuenta con una superficie de 176.43 kilómetros cuadrados, conformados por terrenos accidentados. Limita con los municipios de Pichucalco, Ixtacomitan, al norte; Solosuchiapa, Ixhuitán al este; Tapilula, Tapalapa, y Pantepec al sur, y con Ocoatepec y Francisco León al oeste.

Mi madre, en julio de 1989, al terminar las clases, retornó al municipio de Chapultenango, Chiapas y desde ese tiempo nos incorporamos en la comunidad los Sánchez, comunidad de mi padre y tíos paternos, que es en donde actualmente vivimos. Para nosotros no fue fácil adaptarnos a otra formas y costumbres, la vida con los abuelos maternos era dura y difícil pero había mucha solidaridad, cobijo, amor y respeto, las diferencias cotidianas eran superadas por el cuidado que se tenía con los semejantes, era la base de la familia. Poco a poco tuvimos que asimilar nuestra nueva vida con la familia paterna.

Mi comunidad, Los Sánchez, es pequeña y está formada por la familia de línea paterna como ya mencioné. El bisabuelo Pedro Sánchez, cuando estaba huyendo de la Revolución Mexicana, se quedó en este espacio de la montaña donde nace el Río Negro, *Yäj' kubiakj*, y el Arroyo Frío, *Tínm'banä*. En esos años era montaña, con árboles enormes y densa vegetación (estos recuerdos son del abuelo Arcadio Sánchez); era el lugar perfecto y un buen refugio pues estaba muy apartado en aquel entonces.

Cada pueblo libra guerras distintas y los zoques, en esa época, tuvieron la suya contrariando los ideales de la Revolución, porque hubo, como en todas las guerras, gente aprovechada que saca partido de cada movimiento, así hubo en esos tiempos: bandoleros, violadores y saqueadores. Por todos estos motivos mi familia se refugió en la montaña para poder vivir su libertad apartados de la civilización.

Los Sánchez en la actualidad cuenta con un total de 73 habitantes, somos 41 hombres y 32 mujeres, se ubica 3.4 kilómetros de la cabecera municipal y a 595 metros sobre el nivel del mar. Todos somos descendientes de los antiguos zoques y vivimos distribuidos en diez casas.

La mayoría de los habitantes del municipio de Chapultenango y Francisco León hablan la lengua materna: el *ore* (zoque), y de acuerdo a algunas narrativas orales, los zoques tenemos la creencia que nuestro creador *ko' jmi* nos hizo de lodo o de tierra; sin embargo, en los libros de registros oficiales, se estableció que somos los *ote pät*, *o' de pät* y *ore pät*, las tres variantes significan «hombre y mujeres de palabra u hombres y mujeres sencillos».

Los zoques actuales somos de los pocos que quedamos de la civilización mesoamericana, lo que hoy se considera como pueblo originario o pueblo indígena, como nos llama el Estado.

Para nosotros es importante conservar el equilibrio entre la naturaleza y el hombre, de ahí que muchas prácticas ancestrales están orientadas al cuidado de la madre tierra; desde niños se nos inculca respetar los árboles, la tierra, pedir permiso a los cuidadores de los bosques, a los guardianes de las cuevas, velar por los nacimientos de agua, los animales salvajes y los pájaros, es decir, toda especie que vive en las

montañas. Pedirles permiso o mostrarles respeto es símbolo de vivir en paz y armonía con la naturaleza y sus criaturas.

Creemos que nosotros, los hombres y las mujeres, somos cuidadores de la creación, nuestro deber es mantener la vida y cuidar todo aquello que la sostiene, es una de las razones por la que los zoques practicaron por muchos años un sistema de cuidado y manejo del territorio. En los últimos años, poco a poco, se han introducido prácticas contrarias a nuestros sistemas de trabajo y han llegado cambios que hoy vemos se han quedado, resultado del llamado desarrollo social, político y económico, modificando nuestro sistema de vida.

La erupción del volcán también generó un cambio climático en la región que afectó al municipio y sus alrededores; obligó a los habitantes a realizar ajustes en los sistemas de manejo territorial, cultivos y otras actividades agrícolas. Desde entonces la temperatura en estos municipios es de 21 a 24 grados centígrados y tiene una precipitación pluvial de 3 000 a 4 000 milímetros por metro, es la zona con más lluvias del estado en todo el año. Así, por la abundancia de lluvias, el paisaje es siempre verde y hace solo algunos años había árboles grandes y bosques con abundante vegetación, ahora solo existen potreros, potreros y más potreros. De los bosques sobreviven pequeñas manchas donde se refugian algunos animales como los coyotes, pecarís, mapaches, zorros y aves como el tucán pico amarillo y el tucán verde, el águila real y calandrias.

En 1992, año de la reforma agraria salinista y su proyecto PROCEDE —programa de reparto agrario de las tierras ejidales que se dio durante el mandato del presidente Carlos Salinas de Gortari— se llevó a cabo el parcelamiento de las tierras ejidales; en el municipio de Chapultenango,

se parcelaron los ejidos y la distribución no fue equitativa ni homogénea. Ante este hecho muchas familias quedaron sin derecho a tierra lo cual cambió la vida de muchos campesinos que no tenían donde cultivar.

El cambio del sistema de propiedad de la tierra generó condiciones de compraventa masivas, lo que provocó que muchas familias se fracturaran, ya que las tierras familiares pasaron a manos de una sola persona se dejó de preguntar a todos los miembros sobre su destino, uso y fin.

***Kamatze' kujy* (la milpa) y su historia en el pueblo**

Para los zoques de Chapultenango, la *kamatze' kujy* (milpa) juega un papel muy importante pues es el elemento básico de nuestra alimentación, el maíz se transforma de diferentes maneras, se hacen *ane* (tortillas), *waye u' kujy* (bebida de pozol o maíz), *saka'tzayu* (dobladas de tortillas), *piñool* (pinole), *piñool ane* (pan de maíz), *ka' jwa piñool* (polvillo o pinol con cacao) y un sinfín más.

Consideramos que el maíz, la base de la milpa, es un regalo de los dioses para nosotros, sus hijos, pues es un alimento que no solo nos quita el hambre, nos da fuerza, energía y vitalidad; creemos que nos comparten a través del maíz su fuerza y energía para fortalecer nuestro espíritu. También sabemos que es un cereal rico en vitaminas y minerales, rico en fibras y ácido fólico, lo que ha permitido que crezcamos sanos y fuertes.



Dominga Álvarez Pablo recogiendo quelites y tomate en su milpa.

Foto: María Sánchez Álvarez

Pues hacer la milpa, sembrar el frijol, calabazas y también aprendieron a sembrar arroz, es la base de la alimentación que nos dejaron nuestros antepasados, para mí es lo original, lo bueno, lo sabroso y rico en proteínas que nos da fuerza.

—Dominga Álvarez Pablo, 58 años, 2020

La milpa nos brinda un sentido de pertenencia y de conexión con la madre tierra, es un alimento sagrado, su proceso está cargado de significados, de espiritualidad y es un elemento que ha tejido, unido a las familias y a los pueblos originarios. Es la base que ha sostenido a las comunidades y su práctica data de tiempos remotos e inmemoriales en el corazón de los pueblos.

Antes de iniciar la rozadura, se llegaba al lugar con respeto y lo primero que se hacía era pedir permiso a la madre tierra, mi abuelo decía que habría que pedir permiso a la tierra, para que nos deje lastimarla porque es lo que vamos hacer al rozar, al sembrar; si pedimos permiso tenemos la bendición de que brote la semilla y los animales no perjudiquen la siembra.

—Dominga Álvarez Pablo, 58 años, 2020

Ä *kama ä ni'pi* (mi milpa y mi siembra) es una frase que encierra un trabajo colaborativo en la familia y que se extiende hasta la comunidad, por eso es mía, es nuestra y es de todos... para su existencia es necesario que todas y todos participemos y colaboremos.

La milpa misma es un sistema de policultivo pues al maíz están asociados otros productos como es el frijol, la calabaza, el chile, el tomate, los cebollines y los quelites en sus diferentes variedades; muchos de ellos crecen solos y otros se van agregando durante el proceso de la siembra, así, al final de la cosecha, se obtienen múltiples alimentos.

Así entonces el maíz se asocia con otros cultivos de gran variedad, como es el frijol de guías (existen en la región dos variedades de vainas larga y cortas, el sabor es distinto y solo se siembra con la milpa), calabazas, chayotes, yuca, plátanos y quelites sobre todo para complementarse unos a otros. La función de los frijoles es abonar la tierra, las hojas y la raíz proporciona nitrógenos a los suelos, los otros cultivos, como la calabaza, conserva la humedad lo que ayuda en caso de que se altere la temperatura normal, los cultivos asociados generalmente como los frijoles, calabaza, chayote y plátanos salen después de cosechar el maíz.

Los productos de la milpa también se usan como base de cambio para tener otros alimentos y a veces hasta dinero en efectivo gracias a su venta. El grano de maíz permite hacer intercambio con otros productos que se puedan comer, como frutos y verduras de otros lugares; las personas que tienen suficiente maíz pueden permitirse intercambiarlos por animales domésticos como pollos, gallinas, cerdos y guajolotes. El maíz también sostiene el sistema económico tradicional y político-organizativo.

La organización para sembrar la milpa es fundamental, los varones de la familia conversan y hacen acuerdos con las mujeres cuando se acercan los tiempos de los trabajos, escogen los terrenos disponibles los cuales deben ser extensos para que sea suficiente la cosecha y sostenga a toda la familia. Actualmente se sigue esta práctica, pero con cambios, ahora existen campesinos jornaleros que cobran por ayudar a la limpieza porque muchas familias ya están divididas y no trabajan juntas, es decir se hacen milpas pequeñas y no grandes extensiones como antes, pero aun así se organiza la siembra. Se guían por la fase lunar y debe quedar la siembra los días previstos, así todos tienen aseguradas sus cosechas.

Iniciamos la rozadura, nosotros en la comunidad en noviembre y diciembre, para que en enero podamos sembrar, todos los hermanos de esta comunidad lo hacemos en estos tiempos, nos ponemos de acuerdo para sembrar, nos ayudamos, intercambiamos nuestras manos o prestamos nuestras manos; así cada siembra de la milpa de cada persona queda en un día, y así vamos pasando en cada rozadura del compañero; hasta concluir la siembra en



Enrique Sánchez Hernández compartiendo su conocimiento para la selección de semillas de maíz. Foto: María Sánchez Álvarez

la comunidad. Se tiene que respetar el ciclo lunar y respetar las fases para que se dé un buen maíz.

—Enrique Sánchez Hernández, 62 años

Ahora bien, el sistema milpa en la región de los zoques ha sufrido cambios significativos marcados por fenómenos naturales, políticas públicas y por la introducción de conceptos y prácticas del desarrollo capitalista.

El Estado mexicano tenía el fin de incluir a los campesinos zoques al sistema productivo, aunque en la vida de los indígenas esto solo generaría problemas, cambios en sus sistemas de vida, inequidad y pérdida

de soberanía alimentaria, se fragmentó la colectividad y surgió el individualismo en las comunidades.

Como ya se dijo, antes de la aparición de la ganadería las familias zoques trabajaban en la agricultura principalmente, y para ello tenían un sistema de rotación de las tierras de cultivos, cada zona o superficie de trabajo lograba descansar de cinco a siete años, esto era posible porque el territorio ejidal era extenso y suficiente para las familias, cada una lograba sembrar de 100 a 150 kilos de maíz, frijol y arroz, comida suficiente para todo el año, cada familia cultiva entre 30 y 45 hectáreas. Con la aparición de la ganadería por supuesto bajó el nivel de lo cultivado pues comenzó el acaparamiento de las tierras para ser convertidas en potreros.

Cuando nosotros crecimos solo se trabajaba la milpa, se sembraba el maíz, el frijol y el arroz, también los frutales y verduras; nuestros padres tenían acuerdos previos de palabra, todos cultivamos nuestros alimentos, chayotes, calabazas, tomate, chiles, cebollines, ajos y todo lo que pudiera sembrarse junto con la milpa, alrededor o cerca, por eso no nos hacía falta la comida, no se tenía dinero en efectivo, pero no hacía falta la comida. Los cambios fueron lentos y poco a poco hasta nuestros días. Se repartieron las tierras y muchos ya no tenían donde sembrar, otros tienen tierras convertidas en potreros y no hacen la milpa; otros no tienen ni ganado entonces rentan sus campos y viven de ello, con eso compran sus comidas.

—Concepción Esteban Pablo, 72 años, 2020

Así comenzó la compra de alimentos. Algunas familias tenían poder adquisitivo y compraban, principalmente, frutas, verduras y alimentos procesados. La gente sin tierras se convirtió en jornalera y trabajaba para ganar el sustento diario. La siembra de milpa más extensa actualmente es de 20 a 40 kilos, es decir, 1 o 2 hectáreas más o menos. Los vecindados que son campesinos jornaleros logran sembrar de 1 a 2 kilos, solo por la añoranza de tener una milpa, y lo hacen en terrenos prestados, aunque ahora también está surgiendo la modalidad de rentar tierras, las cuales, por supuesto, se tienen que pagar en efectivo para poder usarlas.

La tumba y la broza, que era el método que se usaba para preparar la tierra para la milpa, se fue cambiando poco a poco por la bomba aspersora, agroquímicos y fertilizantes, cada día se va sustituyendo el machete y el garabato.

Cuando se va a comenzar a limpiar el terreno, primero se hace un acuerdo: los más grandes platican y deciden qué parte del territorio se va a sembrar (siempre se elegía el terreno más descansado por años, ahora los terrenos ya no descansan). Nosotros usábamos y sigo usando únicamente el machete, el garabato y mi hacha, ésta última muy poco pues no tengo árboles en mi lote que tenga que tumbar. Yo aprendí desde niño que se debe limpiar bonito, cortar el monte hasta el suelo, luego se pica muy menudo para que se descomponga más rápido, es decir se pudra, ya que esa basura sirve para abono de la milpa, eso lo hago en diciembre, para que en enero más o menos del 12 al 15, según me marque mi menguante, elijo el día de la siembra, así mismo

limpio mi milpa hasta la cosecha, únicamente con mis manos y mi machete, así lo aprendí y sigo practicándolo.

—Concepción Esteban Pablo, 72 años, 2020

Cada año se hacen menos milpas, sin embargo, en las comunidades apartadas ubicadas en la semi urbanidad, sigue siendo la principal actividad; la falta de su cultivo disminuye la sostenibilidad de las familias, además ya han desaparecido algunos quelites y muchas de las siembras asociadas también se han perdido poco a poco, esto porque se usan con mucha frecuencia los agroquímicos para la limpieza.

La nueva generación de campesinos tampoco practica la roza ni la tumba de los montes, van sustituyendo los machetes por herbicidas que matan el monte... «cuesta menos», es el argumento, y lo que pasa es que como ahora se realiza individualmente, el cultivo se hace más costoso y difícil, la colectividad del trabajo se ha ido perdiendo, antes participan todos los miembros de la familia, las mujeres, los vecinos, los niños...

La educación que actualmente se viene promoviendo es la de ser un hombre de éxito, tener una profesión pagada, la cual les permitirá tener un poder adquisitivo mejor para satisfacer sus necesidades de alimentación básicamente, pero además les permitiría tener más confort y lujos extra; son las metas de vida en muchos jóvenes. Esto influye en gran medida para promover la migración de las juventudes indígenas.

Existe una desconexión completa entre el conocimiento campesino y el conocimiento capitalista, el cual promueve el desarrollo por la sobreexplotación de la naturaleza, a diferencia del campesino. Es el caso de nuestra región, que ante la falta de precios justos de los

productos agrícolas, las personas optan por la ganadería extensiva y de libre pastoreo cambiando el uso de las tierras de cultivo sin importar el desgaste del medio ambiente, la deforestación. La ganadería, según el campesino, es más rentable y hoy representa el ingreso económico más fuerte; aunque en realidad los captadores del ganado de la región siguen siendo los que mejor ganan.

La trasmisión de conocimientos del cuidado de la tierra, la importancia de la autosuficiencia alimentaria y el buen manejo de los bosques con el fin de conservar el ecosistema, la biodiversidad y el equilibrio climático fueron sustituidos por intereses individuales y de corporativos agroindustriales, quienes, con la garantía de tener materia prima para la comercialización y transformación de los alimentos, han sido los promotores de monocultivos como el café, cacao, plátanos, cítricos y ganadería, los cuales se cultivan en grandes extensiones.

Antes decían los abuelos «tienes que hacerlo y practicarlo hasta que puedas dirigir tu milpa solo y tú darás instrucciones a los que van a trabajar contigo». Ahora el conocimiento valorado es lo que se encuentra escrito, lo cual no es del todo negativo, pero hace falta combinar la teoría con la práctica, valorar el conocimiento de los abuelos, la tradición oral.

Mi abuelo nos llevaba a la milpa de pequeños, nosotros aprovechábamos para preguntar: ¿cómo era la vida antes?, ¿cómo debemos cuidar la tierra que nos da de comer?, ¿por qué es importante sembrar?; entre otras preguntas, mi abuelo siempre decía que la madre tierra es sagrada, que para que nos dé



Daniel, Rocío, Miguelito y Xukshu Díaz Sánchez, niños zoques de paseo en la milpa. Foto: María Sánchez Álvarez

alimentos es importante cuidarla como lo hicieron los abuelos y tatarabuelos cuando llegaron a la montaña a vivir. Sembrar el maíz nos permitía vivir con tranquilidad y no preocuparnos por nuestra alimentación; para que no falte la comida es importante poner otras siembras en la milpa, que ayuden a la milpa a crecer bonito, saludable y de frutos hermosos; todo se hacía con respeto.

—Dominga Álvarez Pablo, 58 años, 2020

Para hacer buena milpa, se aprende desde chiquito, primero vas de acompañante y conforme va uno creciendo te van poniendo a practicar. Cuando creces, sabes cómo seleccionar el terreno, las semillas y cómo cuidar la milpa, qué otras siembras le hacen bien a la milpa y así tienes la variedad para comer; cuando tienes alimentos no es tan necesario que tengas dinero en efectivo, pero además no tienes necesidad de robar, puedes cambiar un alimento por otro, así todos vivimos en paz, tenemos un buen vivir.

—Concepción Esteban Pablo, 72 años, 2020

Kamatze' kujy (milpa), siembra y cosecha

En la región norte de Chiapas, principalmente en los municipios de Chapultenango y Francisco León, acostumbran sembrar a mediados de enero, en lugares más altos se hace en febrero o marzo, como es en Pantepec, Tapalapa y Ocoatepec.

La *kamatze' kujy*, necesita el calor del sol y el agua para su crecimiento; en estos meses las lluvias son menores lo que ayuda a que el maíz alcance el calor de marzo, abril y mayo, esto permite a los campesinos que durante la cosecha el maíz se seque bien y se pueda guardar.

Las familias en cada comunidad se organizan previamente para comenzar sus trabajos, en una plática comunitaria acuerdan las fechas de cuándo comenzarán a rozar, a limpiar los terrenos, hablan de las semillas para que cuando lleguen los días buenos todos puedan sembrar y ayudarse.

Cuando se acerca el tiempo de la siembra, nos juntamos en la comunidad, platicamos de la rozadura o desmonte para prepararnos para luego sembrar; esto se hace para que cuando llegue el día de la siembra, la mayoría tenga limpio el terreno y podamos agendar y distribuir el día que cada uno va a sembrar, porque en un día debe quedar cada lugar sembrado y al otro día de los compañeros, se sigue el menguante de la luna. Si no lo hacemos así, no tenemos buena cosecha, nosotros sembramos en enero, el tiempo no se debe pasar, tenemos seis días buenos para sembrar, por eso es importante ponernos de acuerdo para que todos tengamos la esperanza de tener comida suficiente.

—Enrique Sánchez Hernández, 62 años, 2020

Los varones generalmente hacen el trabajo rudo, principalmente en la tumba y roza. Las mujeres, desde la casa, cocinan, y también ayudan en la limpieza de la milpa pues no solo se siembra maíz, también el frijol y el arroz; los tres cultivos requieren de la participación de toda la familia, incluidos los niños. Primordialmente los adultos siembran, las mujeres preparan los alimentos que se comparten y los niños son los encargados de transportarlo, así como de llevar agua del pozo a los sembradores.

El día de la siembra es un día de fiesta, se come muy bien, se agradece a la madre tierra por la vida y por la semilla de la esperanza; se agradece a las manos que ayudarán, tanto mujeres como hombres agradecen su trabajo. También es un momento en que se olvidan las penas pues se inicia un nuevo ciclo de vida en la comunidad, viene el

maíz y después viene la siembra del frijol. Actualmente ya muy pocos siembran el arroz, pero quienes lo hacen se preparan para ello.

Cuando llega el día de la siembra, mi corazón se pone contento, soy feliz cuando ya se preparan para ir a limpiar el terreno para la milpa; y el día de la siembra es un día de fiesta, es para alegrarnos y convivir, es para hablar con nuestro *kojmi*, (creador o Dios), para que no se olvide de nosotros y nos bendiga con los frutos de la tierra.

—Zenorina Álvarez Pablo, 71 años, 2020

Para la cosecha se vuelven a organizar las familias, deciden qué día es apto para doblar, guiados por el calendario lunar, preferentemente en menguante que es cuando las plantas guardan poca agua, esto se hace así para que no se pudran las mazorcas y el tiempo de secado sea rápido. Después acondicionan un lugar en la casa para guardar el maíz, si la cosecha fue abundante se hace una casita o una troja para guardar las mazorcas seleccionadas.

Esta forma de organización también ha sufrido transformaciones, anteriormente las tierras eran de todos, bastaba tener voluntad para trabajar y podías usarlas, no había necesidad de ser ejidatario reconocido; esta forma de usar y explotar la tierra era benéfica para todas las familias y por eso a muchos les gustaba sembrar sus alimentos. Desafortunadamente los cambios legislativos y las formas de tenencia de la tierra en los últimos 50 años nos han traído ruptura de la vida comuni-

taria, la pérdida de la soberanía alimentaria y la migración de las juventudes. Poco a poco se va perdiendo la identidad étnica-comunitaria.

***Kamatze' kujy*, su cosmovisión y la espiritualidad**

Existen tradiciones que venimos practicando desde tiempos remotos para tratar de explicar, significar y representar nuestra relación con la naturaleza. Este conocimiento es otra forma de relacionarnos, usar y comprender a la naturaleza que le ha dado razón y corazón a nuestra existencia como pueblo zoque.

La práctica de *kamatze' kujy* y hacerla de la manera tradicional o ancestral es un vivo reflejo de la cosmovisión zoque y se le considera como un rito femenino, pues es capaz de generar y sostener la vida. Es por esto que las recomendaciones que se hacen de generación en generación son para que se reconozca el nivel de dignidad que tiene la milpa: siente, escucha, llora y se pone alegre; mientras más se le cuide y respete ella nos agradece con abundancia en la cosecha.

El trabajo debe ser delicado y con amor, hay que darle la importancia y religiosidad que requiere, es por eso que hay que pedirle permiso antes de empezar, no maltratar la tierra donde se siembra y no enojarse en los días de la limpieza y festejo, hay que compartir y armonizarnos el día de la siembra.

Les comparto algunas de las recomendaciones orales que nos hacía mi abuelo Trinidad Pablo cuando se acercaban los días para iniciar los trabajos: «Nunca vayas a rozar enojado, con hambre; no pidas ayuda

a tus hermanos para sembrar si tienes discordia con ellos, primero pídeles disculpa, conténtate con tus vecinos, que tu rostro y tu corazón estén alegres, solo así la tierra oirá tu ruego y te bendecirá» (Trinidad Pablo).

La *kamatze'kujy* tiene sentimientos, si siembras solo el maíz no estará contento, se siente triste, necesita de sus acompañantes el frijol y la calabaza primordialmente. Cuando se siembran los tres cultivos, la milpa se ve hermosa, está feliz y crece muy bien; aunque claro que podríamos decir que estos cultivos ayudan a conservar la humedad de la tierra y por eso se dan muy bien las plantas, pero para nosotros los zoques es que la milpa está feliz porque está creciendo muy bonita.

Desde niña mi bisabuelo nos enseñaba a escoger las semillas en diciembre, el día 15 nos pedía que nos preparáramos para que al otro día hiciéramos las milpitas, las cuales después se ofrendarían al niño Jesús en el pesebre. Escogíamos muchas porque era el inicio de los rituales para pedir la abundancia, salud, protección para la familia y la comunidad.

Si bien es cierto que las milpitas o las representaciones de la milpa se asocian a la Navidad y a las fiestas decembrinas, en el mundo zoque también es una ceremonia o ritual asociado a la fertilidad, es una práctica prehispánica que invoca la abundancia.

El festejo de Belén o Navidad zoque, para los zoques de Tuxtla, lo representan con «La casita de la siembra», es uno de los elementos fundamentales de la vida y de la abundancia en la cosmovisión zoque. Los hombres colocan las mazorcas sobre un petate que desgranar mientras les sirven pozol blanco (bebida de maíz), las mujeres ofrecen una gran variedad de verduras. Después los

varones elaboran la casita, una estructura de varas de madera, con techos, paredes y una puerta, que luego la cubren con hojas secas de plátano. En el centro colocan una canoa llena de tierra y una Santa Cruz en la cabecera del recipiente de madera, que es en donde las mujeres siembran el maíz y las verduras. Al finalizar la siembra las mujeres son fertilizadas por el agua que los varones lanzan simulando la lluvia ritual, al techo y a las paredes que simbolizan la fertilidad; la ceremonia se repite con los hombres donde ahora las mujeres les arrojan agua. Al salir se les sirve chocolate caliente o una copita de licor tradicional para mitigar el frío de la temporada. La siembra es un ritual adivinatorio de la cosecha, además de los rituales de petición de lluvias y de buenas cosechas que se hacen en enero con la elaboración y bañada de los ramilletes *jäyänake* (flor tejida o flor costurada) para la bajada de las vírgenes de la parte alta de Copoya celebrando la Virgen de la Candelaria.

Para la cosecha también se traen ofrendas de agradecimiento. El calendario festivo de la mayordomía zoque coincide con el calendario prehispánico de la agricultura (Sergio Cruz Vázquez. Tuxtleco, descendiente zoque, cronista de los rituales y danzas de la etnia zoque).

En Chapultenango también se lleva a cabo la fiesta de la siembra en febrero, el día 1º se sale a pedir semillas, previo acuerdo con las fami-

lias que hacen milpa y guardan semillas, entregan de maíz, frijol, calabaza, ñame, malanga, chayote, plátano y otras siembras que se ponen en la milpa o cerca de ella. Después de la recolección de semillas se lleva a cabo la danza de la siembra, generalmente se hace en espacios libres y amplios, tradicionalmente el atrio de la iglesia de la cabecera municipal.

En esta danza se recrea el momento de la siembra y consta de varios momentos, cada uno cargado de simbolismos prehispánicos y católicos, por ejemplo, los nombres prehispánicos que intervienen en la danza se han sustituido por personajes bíblicos, como la Virgen de la Candelaria o San Santiago de Galicia que libra una batalla contra el mal.

Esta danza es un acto que se hace en un día y es también un acto de educación para los niños, para enseñarles cómo se debe trabajar la tierra: se prepara un escenario que representa la milpa y se ponen matas de maíz, frijol, plátanos y otras siembras que se plantan y comen de la milpa. «Se inicia con la danza del caballito, donde aparecen un caballito, los espadines y el *astitan* simulando la batalla librada por Santiago Apóstol contra los moros, la lucha del bien y del mal, que cambia la buena vida de los cristianos y sus creencias» (Miguel Ángel Díaz Meza, 54 años, 2020).

Con esta danza se representa la resistencia de lo que viene de fuera, la intromisión que atenta contra las creencias y los modos de vida de un pueblo. Claro que estos sentimientos solo existen en el corazón y pensamiento de la gente que difícilmente pueden expresarlos en público, ya que atentarían contra el poder de las creencias religiosas. La danza comienza con la siguiente oración para la siembra:

Yäty mayi, nipumä ä mokj, wajpá mi mashanäkuyj; yeki nasha'kopajkäsi, jurä kätjpa ä kosho, wit'kätpamätsi, ä tuknómä. Nipumä ä mokj, shek, nakapatsun, apit'pashun, mänt, tzamne, mumuti'pä kujtkuy; wakpä mi mashanäkuyj ä win'kätoya, y mi unekoroyaratm; niy'äye yana toyaishä, yana miayä, mumuis nä i'tä wäpä ijkyu yen nasakopakäshi. Mayi wajpa mi mashanäkuy, yuskotoyamn mayi, te toyangä'yä, täj jambäaya ä kotoya; yeti nä shän'aji y ma tä shäntzejki.

Ahora madre ya sembré, ahora pido tu bendición, en esta tierra donde pongo mis pies, van mis pasos en el camino. Sembré mi maíz, mi frijol, calabaza, chayote, camote, plátanos y toda clase de comida, te pido bendición para mí y mis hijos; misericordia para tus hijos, que nadie sufra, no haya tristeza; en esta tierra haya buen vivir, gracias madre y ahora perdónanos; hagamos fiesta y celebremos.

Luego se lleva a cabo la danza de la siembra, que es la escenificación de la siembra, de la roza y la tumba; aquí hace su aparición Oko'tzuwe que es la curandera que atiende al campesino por la mordedura de una víbora y usa las plantas medicinales que conoce, también se hace la oración a Dios o *Koj'mi* pidiéndole por el conocimiento, el trabajo, la cosecha y los cuidados de la milpa.

Posteriormente viene la escenificación de la danza del zorro y el tigre, la cual alude al respeto de los demás seres vivos de la naturaleza,

también se pide a sus guardianes para que respeten la siembra del campesino, para que no se roben las semillas. En esta danza se simula un disparo a un ave, pero no se mata, solo se asusta.

Posteriormente viene la danza de la colmena, es de veneración al sol, al rayo, al viento y a la lluvia, elementos que sostienen la vida sin duda y que su enojo podría influir o causar mala cosecha. La simulación de la extracción de la miel simula lo dulce de la vida, las bendiciones y la gracia por la vida de los hombres; en esta danza aparece un campesino con su hacha tumbando un árbol o abriendo un tronco para extraer la miel.

El día de la fiesta culmina con la danza de *Yomo etze* o el baile de la niña, se hace en las casas y se danza hasta el amanecer; es el cierre de la ceremonia que culmina con el símbolo de la fertilidad y es un recordatorio de lo delicado que es la vida, pero a la vez lo bello y dulce que puede ser. Como estos rituales están asociados a lo femenino, por eso es importante para los zoques conservar la feminidad en la vida que está representada y presente en la mujer zoque (Miguel Ángel Díaz Meza, 54 años, 2020).

En la comunidad de mis abuelos, Ejido Nuevo Francisco León, los zoques también llevan a cabo la fiesta del elote en septiembre, por ser el mes en que comienza su cosecha, estos son presentados en la iglesia como ofrenda y agradecimiento de la buena cosecha, la mayoría de las familias llevan sus elotes; al final de la ceremonia se comparten los alimentos como tamales y atoles, otras llevan pollo asado o frito que también se comparte en la comunidad.



Familia Álvarez, procesión en Nuevo Francisco León, Ocosingo, Chiapas.

Foto: María Sánchez Álvarez

Nosotros el 13 de septiembre, cuando se dan los elotes, hacemos la fiesta del elote con el fin de agradecer a nuestro Dios por la bendición recibida a través de una buena cosecha, así también en mayo se hace la celebración de la bendición de las semillas, porque en este mes nosotros sembramos y muchos siembran en noviembre, por eso en septiembre también se hace este ritual.

—Juan María Álvarez Pablo, 81 años, 2020

En mayo de cada año se repite esta celebración, ahora para bendecir las semillas, cada familia lleva las suyas pidiendo la bendición para que se garantice la milpa, que no le falten las lluvias y la buena convivencia.

La espiritualidad zoque queda plasmada en estas prácticas en donde se considera al maíz como un espíritu inmaterial, por eso los rituales que se le realizan son muy importantes, aun y con la mezcla de símbolos y creencias del cristianismo contemporáneo. El maíz, la mazorca y la semilla en el mundo de los zoques son seres que tienen poderes especiales y por lo tanto son seres espirituales a quienes se les brinda respeto, cuidado y amor.

Otro ritual es con el maíz rojo, en grano o mazorca, que suele colgarse en las puertas y ventanas o cerca de ellas, para proteger a los habitantes de los malos vientos, malos deseos y malas energías. También se usa en pulseras y en rosarios, además de ocupar un lugar privilegiado en los altares zoques, y algunas veces también se agregan a las plantas que se usan para curar y ensalmar a los niños.

Por ello no es de extrañarse que el maíz en mazorca aparezca siempre como ofrenda en los altares y figure como adorno en las tradiciones zoques. El maíz, pese a la cristianización, no deja de estar presente y sobrevive igual que el pueblo zoque, que se rehúsa a desaparecer y lucha contra el propio exterminio.

Mujeres y juventudes zoques, sus sentimientos con *kamatze'kujy*

La voz femenina siempre ha sido cuestionada; se han hecho muchos intentos por visibilizarla, sin embargo, el tejido social de las comunidades

es un entramado de actos, pensamientos, sentimientos y acciones que impiden posicionar a la mujer como un individuo.

Para nosotras es difícil separar nuestra persona de nuestro colectivo, están enraizados nuestros sentimientos, pensamientos y acciones en la comunidad, van de la mano y difícilmente se separan; nuestra existencia siempre está pensada con respecto a los demás y en el futuro de nuestros niños y jóvenes que son nuestra esperanza.

El papel que desempeñamos en los trabajos de la casa y de la milpa siempre están orientados a la subsistencia y en mantener la unidad y colaboración entre las familias de la comunidad, es por eso que la mayoría de nosotras insiste en no perder el trabajo colectivo y buscamos la sostenibilidad de la soberanía alimentaria para no depender de los alimentos industrializados.

Aunque la carga laboral de las mujeres es múltiple y esencial para conservar la vida comunitaria, no se ha valorado su aportación y conocimientos debido a que en las comunidades existen visiones, ideas y acciones que siempre han dividido y excluido a las mujeres.

¿Cómo ves los cambios en la vida del campesino? Pues la verdad no es buena, cuando entraron los apoyos del gobierno, muchos vendieron sus tierras; esperaban y se acostumbraron a tener el dinero en efectivo. Aquí nosotros perdimos nuestro buen vivir, se dejó de hacer la milpa, la familia se dividió; cuando llegó el PROCEDE se podía vender la tierra, sin preguntar a las mujeres porque ya no es necesario.

—Zenorina Álvarez Pablo, 71 años, 2020



Sra. Zenorina Álvarez Pablo
desgranando su maíz para el nixtamal.

Foto: María Sánchez Álvarez

Las mujeres zoques, como en otras comunidades, nos levantamos temprano para preparar los alimentos, el pozol, las tortillas, hacer los tamales, el atol, el pinol... toda la diversidad de comida que hacemos es para motivar a los hombres a que sigan haciendo milpa, que no dejen de hacerlo. También nos dedicamos al cuidado de los hijos, les enseñamos lo que sabemos, cómo se trabaja la tierra, cómo y cuándo se siembran los árboles frutales, qué plantas se deben cuidar, cuáles curan o son para comer, les enseñamos a cuidar los animales domésticos, los pollitos, los pavitos, los patitos, los cerditos, así también les explicamos qué conocer y saber cómo guiarse por la luna cuando se siembra ya que tiene mucho que ver en qué fase está para que el monte no crezca.

Para nosotras la milpa es importante, así los hijos no sufren por hambre, crecen sanos porque en la milpa no solo tenemos maíz, así, aunque no tengamos dinero en efectivo podemos vivir [...] las mujeres y los hombres no pueden trabajar ni vivir solos, aquí en la comunidad es importante que ambos se ayuden, se aconsejen y trabajen para salir adelante, las mujeres somos importantes para mantener el buen vivir.

—Zenorina Álvarez Pablo, 71 años, 2020

Hace falta y es bueno reconocer el trabajo que hacen las mujeres, porque se levantan temprano, invierten su tiempo en la selección y cuidado del maíz, sin descuidar sus otros trabajos; su casa, sus animales y demás siembras; además que brindar sus servicios en la comunidad, dando orientaciones y pláticas para que los niños y jóvenes tomen el buen camino y no caigan en los vicios. Todo lo que hago es con el fin de mantener la buena vida o el buen vivir, el trabajo de las mujeres es extenso y no termina, yo lo hago desde niña y ya me acostumbré, pero digo que es bueno el trabajo en colectivo, compartir todos los deberes y obligaciones en la casa y en la comunidad, así se siente menos triste la vida.

—Dominga Álvarez Pablo, 58 años, 2020

A las mujeres nos preocupan los jóvenes, pues los cambios en cuanto a la tenencia de la tierra no solo han excluido a las mujeres, también a la nueva generación, a la cual se le deja sin mucha esperanza



Dominga Álvarez Pablo y su nieta Xukxu preparando los elotes para hacer el tradicional tamalito de elote.

Foto: María Sánchez Álvarez

pues la vida del campesino cada día es más difícil y complicada, por eso actualmente muchas familias han vendido las tierras o las usan para el ganado. Los jóvenes están migrando a las ciudades desde muy temprana edad y se ocupan en trabajos como la construcción, haciendo de albañiles, están cambiando de oficios y también de hábitos de vida. Sin embargo, hay algunos que se están resistiendo a salir de la comunidad y están trabajando la tierra, ellos buscan consejos con los ancianos y las mujeres.

La ruptura de la vida comunitaria también los está afectando, ya que no solo los aísla sino también los hace dudar de la vida campirana, de que hacer la milpa les permitiría decidir sobre su vida diaria y no

hacerse esclavos de lo que viene de fuera, de la comida industrializada. Se pierden de la convivencia con la familia y la comunidad, de tener una vida tranquila con alimentos variados; además los que estudian y no logran tener una carrera los vemos sin esperanza y sin valores por lo que es muy fácil que caigan en vicios, que tomen lo ajeno, y es cuando comienzan los conflictos en la comunidad.

Los jóvenes, ya no les gusta mucho trabajar la tierra, prefieren ganar dinero en efectivo, aunque sea en trabajos pesados y riesgosos; ya no quieren madrugar o trabajar bajo el sol, por eso se van a otros lugares a buscar trabajo, no sé si les alcanza o son felices así [...] Tal vez por la escuela que los tienen mucho tiempo, ya no compartimos con ellos, no ven importantes nuestras prácticas de trabajo y del cuidado de la tierra, de la paz que sentimos cuando tenemos disponibles los alimentos, estar sanos, no tener vicios... Pienso que los jóvenes de hoy necesitan sentirse acompañados, que sí es bueno el estudio pero no aspirar a vivir como los otros, solo pensar en comprar la comida, la ropa y todo lo que ahora usan los jóvenes [...] Pienso que necesitan capacitación de cómo se puede hacer productiva la tierra, que rinda más, pero no usando químicos como ahora se está haciendo; ahora con la enfermedad los jóvenes volvieron a la comunidad y están viendo que aquí la vida es como siempre, en cambio los que se quedaron sin trabajo están padeciendo necesidades porque no tienen dinero para la comida.

—Dominga Álvarez Pablo, 58 años, 2020

A estos jóvenes que ahora están en la comunidad, hay que acompañarlos y enseñarles que las fiestas que se hacen cuando se siembra y las ceremonias de agradecimiento son momentos de convivencia y de hacer las paces con los parientes y los demás miembros de la comunidad; que las dificultades de la vida son menos pesadas si nos cuidamos y nos ayudamos todos.

Prácticas y cuidados culturales *kamatze'kujy*

Los zoques cuidan la milpa para garantizar no solo los alimentos, sino conservar el tejido comunitario y una filosofía de vida que se centra en el buen vivir, una filosofía que conecta las relaciones humanas basadas en el autocuidado y cuidado de los demás miembros de la familia y de la comunidad, valores que luchan contra el individualismo.

Los trabajos de la roza y tumba, realizados solo con machete, hacha y garabato, cuidan de la madre tierra y conservan el medio ambiente, quedaron lejos o poco a poco se van sustituyendo por los polvos y líquidos para matar la maleza... Estas nuevas prácticas están afectando la fertilidad de las tierras, la convivencia familiar, los ciclos de siembra y cosecha, además de estar disminuyendo la calidad de los alimentos.

Como contraste a estas prácticas recientes, tenemos aún campesinas y campesinos que siguen insistiendo en la milpa tradicional y de policultivo, que luchan para que sus semillas no desaparezcan, que año con año siembran su maíz en pequeñas cantidades y guardan la esperanza de seguir viviendo del maíz. Los granos que servirán de semillas

se seleccionan y quedan los de mejor calidad, de las mazorcas grandes y sanas; se guardan donde no les llegue la humedad o corrientes de aire porque las pueden pudrir.

Sembramos 20 kilos de maíz; como la siembra debe quedar en un solo día, yo ocupo la mano de ocho personas, así como busco a mi ayudante; antes mi papá sembraba bastante, 100 kilos era lo mínimo, no faltaba el maíz.

—Enrique Sánchez Hernández, 62 años

Los abuelos sembraban mucho, eran muy trabajadores, mi familia sembraba 150 kilos, éramos varios hermanos; ahora que perdimos la tierra por el volcán, solo tengo un lote de tierra y siembro año con año 1 kilo de maíz y 2 de frijol, un gran cambio, lo hago para que mi semilla no se pierda.

—Concepción Esteban Pablo, 72 años, 2020

Las semillas de maíz existentes en la región han sido pasadas de generación en generación. La mayoría de las familias tienen las suyas porque se las dejaron sus abuelos, tíos y otros familiares, es decir son ancestrales. Por esta razón en nuestra región existe gran variedad de semillas, al menos en mi comunidad. A mi abuelo le gustaba el maíz amarillo y mi tío aún lo siembra, otros miembros también cultivan el maíz blanco de grano grande; mi tío Francisco Álvarez nos dio la semilla porque aguanta las inclemencias del tiempo y es resistente a los

gorgojos... a mi madre le gusta mucho, tal vez porque le recuerda a su comunidad, ya que es la semilla del bisabuelo, la tienen desde antes de la erupción del volcán, la sembraron en Francisco León y en el retorno aún nos acompaña.

Gracias a esta conexión familiar, cargada de la historia individual y colectiva, es que en mi comunidad existen al menos seis variedades de semillas que se van heredando. Una de las formas de transmitir las es en la celebración de las bodas, pues se entregan semillas de maíz, frijol y calabaza, así se van cuidando las semillas de cada familia.

Es así que estas semillas del maíz cuentan la historia de cada persona, de su familia, y es como se construye la identidad de cada niño, de la familia y de la comunidad.

Palabras finales

Nuestro *kamatze'kujy* de hoy ha sufrido cambios, nos corresponde a esta nueva generación regresar, aprender y transmitir las prácticas antiguas como la mejor tecnología que va de acuerdo a la lucha por conservar el medio ambiente, usar los abonos orgánicos para ayudar en su fertilización... recopilar los saberes y prácticas campesinas con el fin de dignificar y visibilizar la resistencia para lograr soberanía alimentaria.

Dar valor y reconocer los conocimientos y sabidurías ancestrales de los campesinos es también reconocer que los pueblos originarios son una sociedad que también habita este planeta, personas que han podido convivir con la naturaleza y ser parte de ella... rescatar sus

formas y estilos de vida es ayudar a seguir manteniendo vivo nuestro hogar, el planeta Tierra.

Vemos en la práctica de la milpa tradicional un símbolo de resistencia de los pueblos originarios. El mensaje se lee claramente, construir la soberanía alimentaria no solo es un acto que permite comida en la mesa, es también desafiar a las grandes corporaciones que controlan el mercado global de los alimentos. Conservar la milpa y pasar las semillas de generación en generación es mandar el mensaje a las futuras generaciones de que no hay nada más importante que la capacidad de poder decidir libremente, y que aprender a convivir con la naturaleza es un camino para construir la emancipación del mundo capitalista.

Por ello es importante compartir con los jóvenes esta resistencia, enseñarles que la milpa, más que una práctica, trabajo y fuente de alimentos, es una construcción social que nos ha permitido vivir en comunidad, reconstruyéndonos a cada momento, respetándonos en lo individual y en lo colectivo; hacerles ver que este sistema capitalista-patriarcal nos ha llevado a cometer, en el interior de nuestra sociedad y familias, discriminación, violencia, rupturas y enemistades entre nosotros, nos ha despojado poco a poco de nuestra dignidad como pueblos, como mujeres, niñas, niños y hombres de una sociedad diferente.

Aprender a leer y comprender a la naturaleza es vital para seguir sobreviviendo y construir una sociedad más incluyente, en justicia con paz y dignidad.

MILPA FRAILESCANA DE VILLAFLORES



Adrián Pérez de la Cruz

Es un lugar de una gran diversidad de plantas que nos proporcionan alimento; es un espacio de conocimiento y aprendizaje, de interacción con la madre tierra y la naturaleza que se ha transmitido de generación en generación.

Las semillas que emergen también forman parte de la identidad y resistencia de los campesinos.

Quién soy

Mi nombre es Adrián Pérez de la Cruz, nací el 22 de junio de 1988, originario de la localidad Rivera Horizonte, municipio de Villaflores, Chiapas. Nieto e hijo de campesinos. Mi padre, Rubén Pérez Díaz, mi madre, María del Rosario de la Cruz, son originarios de la localidad Rivera Horizonte, personas de quienes me siento muy orgulloso porque me han enseñado valores y principios que me han ayudado a ser una persona de bien, con base de esfuerzo y disciplina. Mi familia siempre ha sido, es y será un privilegio.

Me considero una persona apasionada del deporte, de una personalidad tranquila, noble, sencilla y generosa. Por ser hijo de campesinos, desde pequeño he estado en contacto con las milpas, he aprendido a cultivar y cosechar la tierra, me he involucrado en cada una de las labores. Soy el tercero de cinco hermanos a quienes aprecio mucho.

Tengo estudios de Agronomía, egresado de la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH), de la Facultad de Ciencias Agronómicas. Me he desarrollado en el trabajo comunitario y he podido estar en contacto con los campesinos, esto me da mucha alegría.

Mi comunidad

Mi localidad, Rivera Horizonte, pertenece al municipio de Villaflores que se encuentra en la región Frailesca. La llegada de los españoles a la

región fue encabezada por frailes de las órdenes franciscana y dominica, es por ello que esta zona es conocida como la Frailesca¹.

Mis bisabuelos José Pérez Hernández y Cleotilde Gómez fueron de los primeros fundadores de la localidad, junto con otras cuatro personas más quienes provenían del municipio Chiapa de Corzo. Llegaron a la zona porque migraron en busca de nuevas tierras después de la Revolución Mexicana, se asentaron en los terrenos de la finca Orizaba, propiedad de españoles, en donde actualmente se encuentra mi localidad. También ahí estaban las fincas San Luis, Nandalonda y Santa Isabel; posteriormente estas tierras se convirtieron en ejidos. Años después se integraron más pobladores provenientes de la cabecera municipal de Villaflores y Tonalá.

Rivera Horizonte es una comunidad pequeña, tranquila, comunicada con la ciudad y con el campo y en donde aún se puede apreciar un poco de la vegetación. Se encuentra ubicada a 10 minutos de la cabecera municipal, el clima es cálido subhúmedo con lluvias en verano; a una altura de 520 metros sobre el nivel del mar.

1. La Frailesca o también Región Fraylescana es una de las regiones del estado de Chiapas en México, se caracteriza por su alta producción agrícola y ganadera por lo que se le consideraba el granero de Chiapas. Recibe su nombre debido a la abundancia de frailes que recorrían esta región; éstos, en su mayoría Dominicos, eran dueños de haciendas y también se encargaban de la evangelización.

¿Qué es la milpa?

La milpa es un sistema agrícola que nuestros ancestros nos han heredado, en donde el eje principal es el maíz, y que está asociado con otros cultivos, como el frijol, la calabaza y otras plantas comestibles. Bendita la tierra de los campesinos que aun la cultivan y siembran las semillas, para ellos significa el inicio de una vida que les da esperanza, la cosecha es el fruto y el futuro. Esto mismo se menciona en el libro de Popol Wuj: «somos hombres y mujeres del maíz».

La milpa para mí significa una bendición de Dios, de nuestros antepasados, porque es un fruto que nos da vida y agradezco a ellos que la descubrieron y la cosecharon, que de una semilla al germinar nos da vida.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

El valor del cultivo del maíz y de la milpa no radica únicamente en su valor comercial, la milpa es también parte de nuestra cosmovisión, nuestra medida de tiempo, el ciclo de vida que se cumple año con año. El maíz como producto básico y la milpa como proceso económico, social y cultural.

Los significados de maíz y milpa son diferentes para algunos campesinos, son dos mundos diferentes y los beneficios que se obtienen son diversos. El maíz es el grano y representa un alimento, una semilla que da cultura e identidad.

En cambio, la milpa representa la planta de la que emergen esas semillas, es la parcela que forma un ecosistema que alberga una diversidad muy amplia de alimentos, plantas y animales. Es un ciclo que inicia con la limpia del terreno, seguido de la siembra del maíz, frijol, calabaza y del resto de especies.

La milpa ha cambiado en mi comunidad. Desde años atrás una variedad de plantas como el maíz, frijol, calabaza, sandía, melón, yuca, cacahuate, chipilín, tomatillo, hierba mora, verdolaga, no se compraba nada; las plantas las teníamos en la parcela, nos proporcionaban alimento todo el año. Ahora esto es cada vez menor.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

La región frailesca abarca oficialmente seis municipios: Villaflores, Villa Corzo, La Concordia, Ángel Albino Corzo, Montecristo de Guerrero y El Parral; se caracteriza por la producción de maíz y siempre se tiene como objetivo central obtener sus mayores rendimientos, sobre todo porque actualmente en muchas localidades el uso de herbicidas ha limitado las prácticas de asociación de cultivos, principalmente de maíz y calabaza. En el tradicional sistema milpa ya no se produce en policultivo sino solo en monocultivo. Los campesinos están expuestos a la pérdida de los saberes ancestrales que fueron transmitidos de generación en generación, reemplazaron las semillas criollas por semillas híbridas o «mejoradas» que les dan mayores rendimientos desde el punto de vista económico.

Actualmente en la frailesca, y en las últimas décadas, las políticas gubernamentales han promovido la utilización de estos maíces híbridos, los apoyos que se les dan a los pequeños productores suelen ser paquetes tecnológicos de semillas híbridas o mejoradas, fertilizantes químicos y herbicidas. Hay varias empresas que las distribuyen y ahora la agricultura es principalmente intensiva, basada en la productividad, insumos sintéticos y externos, fertilizantes químicos, insecticidas y herbicidas. Todos estos cambios tecnológicos y climáticos han ocasionado el desplazamiento de las variedades criollas y nativas comenzando con una etapa que va dirigida hacia los agronegocios, buscando sobre todo la productividad y la rentabilidad. Por ello es importante insistir en retomar las prácticas y técnicas que se empleaban con anterioridad para la construcción de la sustentabilidad como base principal de la alimentación. La milpa y la siembra del maíz es el principal motivo para rendir homenaje a la madre tierra, al sol, a la lluvia, y con ello, mantener los ciclos naturales en marcha.

Antes se preparaba rozando, tumbando y quemando y se usaba la yunta para abrir los surcos, ahora se usan máquinas como el arado, la rastra, las surcadoras y se quema el rastrojo, ya no se deja para que fertilice el suelo.

La siembra se realizaba manual con barretas y sembradores, con semillas nativas que guardaban y seleccionaban en cada ciclo (maíz macho, tuxpeño, olotillo), se asociaba el cultivo de maíz con el frijol, la calabaza, pumpos, tol y también encontrábamos especies silvestres como tempinchile, tomatillo, hierba mora, verdolagas y diferentes frijoles. Actualmente se siguen usando las herramientas manuales, pero la

mayoría realizan todo el proceso mecanizado, con semillas híbridas mejoradas y con un excesivo uso de agroquímicos.

Hace 30 años no se fertilizaba, no se controlaban las plagas y la limpia se realizaba con coa, machete y azadón. El suelo tenía los nutrientes necesarios para que la milpa creciera bonita, con elotes y mazorcas grandes. Ahora todos usan fertilizantes y químicos con nitrógeno, fósforo y potasio, sulfato de amonio y foliares, si no se aplican estos productos, la milpa ya no produce. El uso excesivo de insecticidas y herbicidas ha provocado que las especies silvestres que crecían solas ya no lo hagan más.

En la cosecha antes se realizaba la dobla con toda la mano de obra de la familia, compadres, hijos, sobrinos, hermanos. Para desgrane se usaban herramientas tradicionales como el harnero de hilos, ahora se utilizan máquinas desgranadoras. La cosecha se transportaba en carretas jaladas por bueyes o caballos, en la actualidad se usan camiones. Para guardar una parte de la cosecha para la alimentación, se hacía en trojas y a las mazorcas se les ponía cal o ceniza para controlar las plagas, ahora se guardan los granos en costales de 50 kilos, en recipientes de plástico (botellas, garrafones) y silos metálicos.

Ahora todo lo que uno compra es puro veneno. Este cambio se dio cuando yo tenía la edad de 17 años, como en los años 70, las Bodega no existían, todo para consumo lo sembrábamos, el maíz era para la alimentación de mi familia, se hacían las tortillas y también se alimentaban los animales y las gallinas. Mi abuelo, recuerdo, que parte de sus cosechas la transportaba en carre-

ta hasta Arriaga. Los campesinos comenzaron a orientarse al mercado, con productos cosechados en sus propias tierras y que transportaban a la estación de ferrocarril de Jalisco, hoy municipio costero de Arriaga, para su posterior traslado al centro de México, donde caminaba tres días para llegar. Sembrábamos de una manera diferente a como se hace ahora, las prácticas eran diferentes. Sembrábamos a una distancia de 80 x 80 centímetros con semillas criollas; maíces que al desgranarlos era fácil, como el tuxpeño, el olotillo, el rocamey y el jarocho; la limpia la hacíamos con la coa, no se fertilizaba, no tirábamos agroquímicos, pura coa y machete; la tierra se araba con la yunta jalada con bueyes o caballos. Tuvimos un caballo que solo jalaba el arado, que daba vueltas y más vueltas por toda la parcela.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

Organización y participación familiar

La participación familiar en las labores y prácticas de la milpa es central. Actualmente los que son hijos de campesinos, a quienes se les transmitieron y enseñaron estos conocimientos, son los que aún lo hacen, pero son muy pocos, la mayoría ahora contrata jornales con un pago mínimo, los ocupan para las labores de preparación de terreno, fertilización, control de plagas, control de malezas, cosecha y traslado para la comercialización. No hay una producción social, colectiva ni familiar.



Participación de niños, hombres y mujeres en la fertilización.

Foto: Adrián Pérez de la Cruz

Quienes me enseñaron y transmitieron el conocimiento y toda la experiencia que tengo fueron mis papás y mis abuelitos, eran ellos los que sembraban la milpa. Cuando era niño me iba a la parcela junto con mi padre. Mis conocimientos los fortalecí porque trabajé por 31 años como peón de campo en una institución académica dedicada a la agricultura.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

Una de las prácticas en donde todavía hay la participación de hombres, mujeres, niños y niñas es durante la fertilización del suelo, ésta se realiza de 20 a 25 días después de la siembra, los miembros de la familia se organizan muy bien.

Para las familias que siguen sembrando la milpa es sumamente importante y tiene un significado grande, son agradecidos con la madre tierra y sienten una gran satisfacción al cosechar los granos del maíz que les darán alimento durante todo el año. También pueden llegar a vender parte de su cosecha obteniendo un beneficio económico que ayuda a complementar sus necesidades. Durante su ciclo de cultivo se obtendrán también estos productos que complementarán su alimentación: frijol, calabaza, yuca, camote y chipilín.

Juventudes

Transmitir el conocimiento a las nuevas generaciones es una preocupación por parte de los campesinos, oír a los jóvenes que expresen «me gusta el campo, sembrar y cultivar la milpa» es algo que los pone tristes, porque casi ya no sucede. Actualmente ya no quieren ir al campo, ni trabajar en él, quieren vivir en un mundo moderno. El conocimiento que se transmitía de generación en generación se está perdiendo.

Los jóvenes de mi localidad tienen la mente pérdida en cosas que no les dan ningún beneficio, no se preocupan por su futuro y mucho menos por el campo. La siembra del maíz es una parte importante para la economía en mi región, y también para la alimentación y sustento de la familia ya que muchas dependen de su producción. Estoy agradecido con la milpa, ya que mis padres son campesinos, quienes me enseñaron principios y valores; estoy

muy orgulloso de ellos; gracias a Dios con la siembra y la venta de su cosecha salí adelante junto con mis hermanos, pudimos tener una profesión. Aprendí algunas prácticas del campo y a utilizar las herramientas que, aunque parecen sencillas, tienen su complejidad. Las oportunidades laborales actualmente son muy escasas, gracias a Dios tengo un trabajo.

—Mauro Pérez, 24 años, 2020

Existe una preocupación por parte de los campesinos de avanzada edad pues una vez que ellos dejen de cultivar la tierra ya no habrá siembra porque sus hijos ya no quieren trabajar en la milpa, prefieren estar en tiendas comerciales o en empresas avícolas.

Aquellos jóvenes que están en la ciudad no saben trabajar, no saben cómo se siembra la milpa, el frijol, la calabaza, no les gusta la vida del campo. Actualmente en la localidad hay una población predominantemente de jóvenes y es muy triste que no les interese la agricultura.

Los jóvenes están perdidos en los vicios, drogas, las redes sociales, ellos viven en su presente y en disfrutar sin saber las consecuencias. Las nuevas generaciones ya no van a tener la cultura y costumbre de trabajar en el campo. Muchos jóvenes hemos tenido la oportunidad de estudiar una profesión. Aunque seamos hijos de campesinos elegimos profesiones que no son basadas en el campo o la agricultura. Se pierde esa conexión. Hay pocas oportunidades laborales y muchas veces no son muy bien remunerados.

—Uriel Alejandro, 28 años, 2020

Por otro lado, los jóvenes se enfrentan a serios problemas como la falta de acceso a tierras, escasez laboral, alcohol y drogas, las cuales se convierten en un refugio ante la falta de oportunidades.

Las parcelas que se están dejando de cultivar las están ocupando para potreros para la ganadería, otros las venden como lotes para nuevos asentamientos humanos. Son pocos quienes aún se han quedado en el campo.

Hay campesinos que no enseñan a sus hijos a trabajar la milpa y da tristeza ver cómo esa vida en el campo se va perdiendo por la falta de interés de los jóvenes que prefieren estar en la calle con el celular, con sus bocinas escuchando música o sus videojuegos que no les dan nada productivo, cómo es que esos jóvenes van a seguir haciendo lo que yo hago, que para mí es algo muy bonito, un privilegio, una herencia que mis abuelos me enseñaron.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

Las decisiones de las mujeres en torno al maíz

La relación de las mujeres con la milpa es muy importante, ellas tienen la gran capacidad de elegir los modos de preparar y transformar los granos del maíz. Sabemos que la agricultura desde tiempos prehispánicos fue descubierta por las mujeres, ellas no salían a cazar, se encargaban de recoger y seleccionar las semillas de los frutos, granos y raíces para obtener más plantas. Desarrollaron un conocimiento muy profundo

para la selección de semillas y plantas de uso alimenticio y medicinal. Ellas son las grandes conocedoras de plantas.

Otro conocimiento ancestral que ellas poseen es la nixtamalización, cocer los granos del maíz en una solución alcalina de cal, la cual, una vez cocida, permite producir una masa apta para la preparación de alimentos como tamales, tortillas, pozol, tostadas, entre otros.

El proceso de nixtamalización consiste en: 1) lavar los granos de maíz (dos o tres veces) y eliminar los granos podridos e impurezas que pueda tener. 2) En un recipiente adecuado colocar los granos de maíz y poner cal hasta obtener una mezcla homogénea. 3) Hervir a fuego moderado en el fogón con leña. 4) Controlar el grado de cocción del maíz (dependerá de qué uso se le dará: tamales, tortillas, pozol). 5) Controlar los niveles de agua por si se consumió mucho durante la cocción. 6) Después lavar varias veces los granos frotándolos entre sí con ambas manos para desprender todo el resto de piel. 7) Al final muelen los granos del maíz ya cocidos para obtener la masa y preparar los platillos.

La alimentación local a base del maíz es parte de la conservación de la manera de vivir de nuestra cultura. El conocimiento de las mujeres sobre los saberes locales para la transformación de los alimentos se ha enseñado de madres a hijas a través de muchas generaciones. Existe una gran diversidad de bebidas como el tascalate, pinole, el pozol blanco, pozol con cacao, atole agrio, y comidas como los tamales de mole, chipilín, hierva santa... y por supuesto la reina: la tortilla.

Simbolismo e identidad

Este mundo del maíz es milenario, en él se encierran prácticas y saberes tradicionales que nuestros abuelos nos heredaron. Sembrar nos da fuerza e identidad como campesinos, es seguir conservando nuestros orígenes a través de la conservación de las semillas, lo cual nos da resistencia y autonomía.

Ser un campesino es tener una conexión con el cielo, la tierra y la naturaleza, es tener un estilo de vida... se levantan de madrugada, se preparan para ir a la parcela, toman sus herramientas de trabajo, miran salir el sol de la mañana, escuchan el canto de los pájaros, sienten el olor a campo y la luz del sol de mediodía, muestran un rostro de cansancio y satisfacción.

En la fotografía de la derecha observamos a un campesino viendo su cultivo, lo que expresa la importancia que tiene el maíz, pero a la vez transmite sus preocupaciones. Es un campesino con sentimientos encontrados: feliz porque la siembra de su semilla ha emergido, pero a la vez preocupado por lo que está por venir, quizás escasez de lluvias, precios muy bajos, todo el trabajo y esfuerzo que hay que hacer para lograr una buena cosecha y poder sentirse satisfecho.

Con el grano del maíz también se alimenta a los animales y al cosechar se guarda una parte, para no tener que comprar el resto del año, e irlo consumiendo poco a poco. Es una fuente de vida y fuerza.

Ceremonia para la siembra no realizamos, la ceremonia la realizábamos cuando se cosechaba el maíz, todas las mazorcas se



Campeſino que observa su cultivo con felicidad pero con preocupaci3n por lo que pueda suceder antes de la cosecha. Foto: Adri3n P3rez de la Cruz

almacenaban en el patio de la casa y seleccion3bamos las mazorcas de color rojo, para hacer una cruz y cuando desgran3bamos se hac3an los tamales, tom3bamos licor, porque todo era desgranado de forma manual, mis abuelitos utilizaban la troja elaborada con madera y barro. Colocaban las mazorcas y cal, al momento de realizar esta pr3ctica se quemaban cohetes en honor a la cosecha obtenida, era una fiesta, en agradecimiento a la madre tierra. Esto se hac3a cuando cada familia desgranaba las mazorcas. Detr3s de cada cosa que se hace con el ma3z existe una compleja interacci3n entre la comunidad y los miembros de la comunidad que los rodea. Para desgranar, la comunidad se

organizaba. Cuando un campesino hacía esta práctica invitaba a los familiares, compadres y vecinos, era una fiesta celebrando nuestra cosecha. Escuchar el *puch, puch, puch*, por las noches da un sentimiento de nostalgia, era el sonido de los golpes que le daban a las mazorcas. Había familias que amanecían celebrando el resultado de una cosecha de nueve meses. Es un espacio para celebrar al maíz.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

El campesino que desde joven aprendió la importancia del cuidado de su maíz, asegura la alimentación para su familia. Hacer una conexión con la madre tierra y la naturaleza ayuda a obtener una buena cosecha y por ser una siembra de temporal lo que se pide principalmente al creador es que sea un año con abundantes lluvias.

Prácticas y cuidado de la tierra

Todas las actividades ancestrales que se realizan en el cultivo tienen como prioridad el cuidado de la madre tierra, de la diversidad ecológica y del medio ambiente... comparto algunas de ellas.

Cuando las parcelas se cosechan son utilizadas para el rastrojeo, es un subproducto de la cosecha del maíz y es alimento para el ganado en la época crítica. El resto de este subproducto es utilizado como abono de cobertura para el suelo en donde los campesinos inician la preparación de la parcela para la siembra, realizan su limpieza cortando retoños

de árboles y malezas que tengan una altura mayor de 20 centímetros, utilizan el machete, la coa, el azadón y un garabato (herramienta con forma de bastón con una longitud aproximada de 90 centímetros, hecha de la parte de una rama de árbol). Todas las actividades anteriores están realizadas de la mejor forma para la conservación del suelo.

La preparación del suelo se hace de acuerdo a las condiciones topográficas del terreno: para suelos planos se utiliza algún tipo de maquinaria como arado, rastra o surcadora; suelos situados en lomeríos o faldas de montañas, que los campesinos llaman terrenos quebrados, deben ser quemados. Es en esta etapa cuando realizan la labranza de conservación, incorporan el rastrojo al suelo.

Ahora que ya no quemamos el rastrojo, me ayuda a conservar el suelo, sirve como fertilizante, tarda más la humedad y cómo están los tiempos en donde las lluvias son cada vez menos, esta práctica es fundamental ya que muchos compañeros de la región dependemos del temporal.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020

Para la preparación del suelo antes de la siembra se utilizaba la yunta. Se utilizaba el arado trompa de cochi (cerdo), se le da ese nombre ya que simula el hocico de un cerdo. Es una parte de metal con punta en forma de triángulo, sujetado con tornillos a un trozo de madera labrado, con manilletas y timón, los señores mayores hacían esta herramienta. Además, salió la cultivadora que



Arado extranjero: es una herramienta jalada por tracción animal y se utiliza en terrenos planos y semiplanos. Foto: Adrián Pérez de la Cruz

tenía forma de araña, ésta la utilizábamos para limpiar las malezas y también el «arado extranjero» con una sola concha, jalado por bueyes, éste se utilizaba para suelos más duros o compactados.

—Oel Pérez, 55 años, 2020

La siembra se realiza en la segunda semana de junio, tomando en cuenta la fase de la luna, los campesinos se preparan utilizando las siguientes herramientas: barreta para colocar las semillas en el suelo y sembradores que van atados a su cintura, los cuales están hechos de una planta perteneciente a la familia de las cucurbitáceas, normalmente utilizan su fruto como recipiente de las semillas. Cada tecnología y herramienta que los campesinos utilizan es símbolo de los conociemien-



Herramientas utilizadas por los campesinos para la preparación del suelo y siembra de las semillas: garabato, machete, azadón, coa, barretas y sembradores en la localidad Rivera Horizonte, municipio de Villaflores. Foto: Adrián Pérez de la Cruz

tos que tienen y del valor que le dan a su actividad. El pumpo es donde ellos almacenan el agua para hidratarse durante las jornadas de trabajo y está presente durante todo el ciclo del cultivo.

La siembra la realizan de manera manual con barretas o macanas y su tol atado a la cintura. Ellos seleccionan cuidadosamente las semillas que van a sembrar considerando ciertas cualidades, como su resistencia a la sequía y la abundancia de la producción por su tamaño y rendimiento.



Siembra del frijol asociado al maíz en la localidad Rivera Horizonte, municipio de Villaflores. Foto: Adrián Pérez de la Cruz

Cuando yo siembro la milpa selecciono mis semillas, tomo en cuenta las fases de la luna, tiene que ser en cuarto menguante pues la planta nace más frondosa, tengo que preparar mi terreno, ir a rastrear, yo ya no quemo, estoy haciendo labranza de conservación, porque año con año las lluvias son más escasas, el calor ha aumentado, los suelos se están deteriorando; me da tristeza que los campesinos no aceptan que el suelo es un ser vivo y que lo estamos matando, la aplicación del sulfato de amonio, un fertilizante sintético, está provocando la acidez del suelo.

—Oel Pérez, 55 años, 2020

La siembra del frijol es una práctica de asociación de cultivo que los campesinos realizan. Lo siembran en la segunda semana del mes de septiembre, cuando se inicia con la dobla del maíz; ésta consiste en doblar la planta de maíz para que los frutos emergidos obtengan la luz del sol. Se realiza de manera manual.

Una vez que las vainas han madurado se procede al levantamiento de la cosecha para extraer los granos. Una vez que maduraron las vainas se secan al sol y se amontonan en un lugar para majarlo, posteriormente se meten en costales para almacenarlos y que sea alimento para el consumo familiar durante todo el año.

El frijol también es una de las semillas que los campesinos conservan, ellos las guardan y seleccionan para sembrar cada ciclo. Para el cuidado de la planta realizan una fertilización química del suelo para controlar las plagas y maleza, estas actividades las realizan con bombas de mochila (aspersores manuales). Este proceso ayuda al desarrollo de la planta además de mantener limpia la milpa. «Desde la siembra hasta la cosecha no teníamos problemas de enfermedades y plagas que afectaran al frijol, frijol tapachete y sandía, no había químicos para la milpa, el frijol y calabaza. Los cultivos no se enfermaban» (Oel Pérez, 55 años, 2020).

La cosecha del maíz, en muchas localidades del municipio de Villaflores, consiste en separar la mazorca de la planta con *jolochi*, se realiza manualmente y van dejando los pilones, posteriormente se almacenan en costales para después realizar el desgrane mediante aparatos mecanizados.



Máquina desgranadora de Rivera Horizonte. Foto: Adrián Pérez de la Cruz

La desgranada de las mazorcas se realizaba con harneros. Había dos tipos: uno con cuero de vaca y otros con hilos en forma de hamacas. Para el harnero se hacían agujeros en líneas del tamaño de una moneda de un peso, este cuero era colocado con cuatro horcones jalando uno en cada punta, de manera que quedara completamente estirado a una altura de 90 centímetros y medía cuatro metros cuadrados; una vez construida esta desgranadora las mazorcas eran colocadas encima y eran golpeadas fuertemente con palos dobles en forma curva, esto hacía que las mazorcas se quebraran y los granos del maíz caían por los agujeros.

—Rubén Pérez, 62 años, 2020



Harnero de hilos, desgranadora manual de Martín Gumeta, 78 años (2020). Él es uno de los campesinos que conserva esta tecnología de cosecha que fue heredada de sus abuelos. *Foto: Adrián Pérez de la Cruz*

Desgraciadamente, la introducción regional del programa «Revolución verde», un modelo implementado en la agricultura por el gobierno, con el fin de obtener mayores rendimientos en la producción usando fertilizantes, pesticidas y herbicidas, contribuyó a colocar la dependencia de nuevas variedades de maíz y de agroquímicos que se deben comprar cada ciclo. Es por esto que en la década de los años setenta, la Región Frailesca fue considerada como el «granero de Chiapas» debido a que se dio una intensificación agrícola y ganadera muy importante. Los programas de desarrollo promovieron las prácticas de monocultivo como una estrategia para lograr mayor producción.

Preocupación de los campesinos en torno al sistema

El uso de insecticidas y herbicidas para control de plagas y malezas en la región es excesivo, su potencial tóxico es muy fuerte pues tienen la capacidad de controlar y, por lo tanto, de destruir. Esta característica lo hace potencialmente dañino para la salud y el medio ambiente. Los campesinos están expuestos a esta contaminación, incluso siguen usando el Glifosato y el Paraquat, que en otros países está prohibido, y existen muchas tiendas de agroquímicos donde se pueden adquirir directamente sin ningún problema.

Por supuesto, el uso de productos químicos durante el proceso de producción ocasiona que la agrobiodiversidad se pierda, ya que impide el crecimiento de otras hierbas o productos de la milpa, esto genera escasez y provoca que ahora la familia tenga que comprar lo que antes obtenían directamente del campo.

Los productores no están dejando de producir y cultivar el maíz, ya que todavía es parte importante de su seguridad alimentaria, además están empleando sus tierras como una forma de autoempleo. Pero frente a las condiciones adversas, políticas y económicas, se siembran superficies cada vez menores. Se está generando un cambio en el uso del territorio, hay campesinos que ya no cuentan con una superficie para la siembra y entonces se ven obligados a rentar terrenos, otros están dejando de cultivar y sembrar porque los ocupan para la ganadería como potreros. Es más, hay quienes ahora están vendiendo sus parcelas como lotes para nuevos asentamientos humanos.

Estas son las preocupaciones mayores, y debido a esto, los costos del sistema agrícola se han incrementado llevando a los campesinos a solicitar créditos agrícolas a financieras, lo que está ocasionando un endeudamiento muy fuerte. «Las cosas han cambiado mucho, anteriormente comprar una parcela era barato; yo tardé 30 años en poder comprar una parcela porque vivir en una región donde la siembra del maíz es muy comercial, obtener una pequeña superficie era muy difícil económicamente» (Rubén Pérez, 62 años, 2020).

Palabras finales

El sistema milpa ha sufrido cambios considerables en el transcurso de las últimas décadas, se ha adaptado a un sistema de alta producción en donde se han desplazado las semillas nativas por las semillas híbridas que demandan un uso excesivo de los insumos sintéticos.

La milpa ha cambiado de un sistema de policultivo a un sistema de monocultivo; esto ha generado una pérdida de la agrobiodiversidad muy fuerte en la región frailesca; pero los campesinos todavía resisten, siguen sembrando sus parcelas porque les proporcionan seguridad alimentaria.

Es importante que las nuevas generaciones se conecten con el campo y el conocimiento campesino, es prioritario rescatar los saberes locales y ancestrales. Fomentar la participación de los jóvenes, niños, mujeres y de todos los integrantes de las familias en la agricultura es fundamental para que en un futuro no se pierda el interés por cultivar

el campo, y principalmente la milpa, se deben rescatar todos estos conocimientos. Vivir de una forma ecológica, respetando el medio ambiente, hacer una conexión con la madre tierra y la naturaleza.

Reconocer y valorar el trabajo de un campesino es muy importante, ellos son quienes guardan el conocimiento que se ha transmitido de generación en generación desde tiempos ancestrales, son quienes conservan las semillas, las prácticas y las labores que se realizan en las parcelas cuando siembran la milpa.

La parcela es parte de su espacio, cultivar la milpa es resistencia, identidad y autonomía, es Milpa Corazón...

MILPA CHIMBOMBA DE CINTALAPA



Sergio Cruz García

La milpa es nuestro patrimonio biocultural que está lleno de costumbres, tradiciones y con una cosmovisión que surge desde el corazón de esta región mexicana.

Es la joya de la diversidad, alberga muchas de las especies de alimentos y animales que habitan nuestra comunidad y que tienen un valor económico, social, ambiental y espiritual.

Y así empezó todo, hace aproximadamente 10 000 años encontraron la planta sagrada de todas las culturas mexicanas, comida del hombre creado, del hombre formado; éste fue el inicio de la razón de la historia de la milpa. Así entró el maíz en el aprendizaje del hombre por obra de los progenitores.

Y de esta forma se llenaron de alegría porque habían descubierto una hermosa tierra, abundante en mazorcas amarillas, blancas, azules, rojas y negras, abundante también en diversas especies vegetales sabrosas y ricas en aquel pueblo de México.

¿Cuál es mi origen y mi historia con la milpa?

Mi nombre es Sergio Cruz García, nací el 30 de agosto de 1987. Cuenta mi madre que cuando llegué al mundo fue durante la madrugada de un verano cálido, en el parto estuvo una partera muy famosa llamada la tía Rosita. Soy oriundo y orgullosamente «chimbombo» del municipio Valle de Cintalapa de Figueroa. Soy el último y más joven de mis hermanos y los seis primeros años de mi vida fueron muy felices, rodeado de mi familia y empezando a descubrir el mundo que me rodeaba.

Soy nieto e hijo de campesinos. Mis padres son Soledad García Roque y Audelio Cruz Enríquez. Mi madre es originaria de una ranchería llamada La Peña y mi padre de la ranchería San José Montenegro, ambas son vecinas y se ubican al sur del municipio Cintalapa de Figueroa, a donde tuvieron que migrar buscando mejores oportunidades para mis hermanos y para mí.



Sergio Cruz García. Foto: Nicolás Gómez Hernández

Cuando se casaron, a pesar de ser muy jóvenes, se hicieron cargo de construir un hogar lleno de alegría, armonía y mucho amor, en medio de naturaleza. Mi padre asumió el cargo del proveedor y cabeza de la familia y mi madre como administradora del hogar en todos los aspectos que demanda. Se fueron a vivir a una pequeña casa de madera que mi padre construyó a lado del Río Negro, rodeada de un paisaje admirable, cubierto de vegetación, en la ranchería San José Montenegro. Este lugar mágico está conformando por familiares, amigos y vecinos de otras rancherías aledañas.

Durante más de 35 años que vivieron mis padres en la ranchería se dedicaron a las actividades del campo. Mamá se encargaba de las actividades del hogar y del traspatio: criar gallinas, gallos, pollitos, patos guajolotes y cerdos. También ella y mis hermanas participaban en las labores del campo junto con papá, al sembrar la milpa. Todavía hay voces que susurran su historia, costumbres y tradiciones, pero su fuerza, cada día, es menor. Esa voz es débil pero aún audible, palabras de mi padre Audelio Cruz Enríquez:

Yo sembraba tres hectáreas de maíz intercalado con el frijol, calabaza, quelites, tomatillo, chile, yuca, camote, chayote, frutales tales como limón, naranja, zapote colorado, aguacate pumpo plátanos y guineos becao, robatan y manzanito, pero aparte teníamos cacao y café robusta; unas cuantas vaquitas para la leche y para hacer queso, cuajada cremosa y mantequilla. Teníamos suficiente alimento y así éramos felices con la interacción de la madre tierra y la naturaleza que nos proveía refugio, leña, alimentos vegetales y animales en un ambiente agradable.

Desde muy temprana edad me integré a las actividades de la familia, de la misma manera que mis hermanos apoyaban en las tareas del traspatio y del campo, recuerdo que iba con mi padre por alimentos a la milpa con los caballos. Este pequeño trabajo se hace con la finalidad de que no se olvide y que los hijos y nietos recuerden cómo fue el lugar que los vio nacer, para que lo continúen.

Muchas cosas se han perdido, han sido borradas de nuestra memoria o han perecido con la mujer o el hombre que las poseía. Esto sucede unas veces por indiferencia, otras por falta de posibilidad para plasmar ese conocimiento en un material perdurable o dejar un heredero que guarde ese saber, pero, sin variar, el resultado ha sido el mismo.

Origen del valle de Cintalapa de Figueroa

De acuerdo a las descripciones de Fray Bartolomé de Las Casas y Thomas Gage, la primera cultura que se instaló en la región fue la olmeca, como lo atestiguan numerosos vestigios arqueológicos. Después, durante los siglos XI y XII, se asentaron los toltecas y posteriormente fueron los zoques quienes ocuparon el territorio del municipio. Entre 1486 y 1488 también llegaron los aztecas durante una de las expediciones de conquista de Ahuizotl.

Según Las Casas y Gage, Cintalapa, durante la época colonial, fue una aldea ganadera. El 17 de julio de 1926 se le concede la categoría de Villa, el 3 de febrero de 1931 el de Ciudad y el 6 de enero de 1942 se le agrega el apellido Figueroa, en justo homenaje a la memoria del doctor Rodolfo Figueroa Esquinca, quien fue poeta y médico de profesión.

Antiguamente, Cintalapa tenía el nombre de Tlacuatzin, que significa «cerro de los tlacuaches». En ese entonces hubo una epidemia en la que enfermaron todos los habitantes de la comunidad, por ello, decidieron cambiar de lugar el pueblo y lo trasladaron a un valle, le dieron el nombre de Cintalapa. Este nombre es de origen náhuatl quiere

decir «agua en el subsuelo». Con el paso de los años nació en este lugar un poeta llamado Rodolfo Figueroa y es como se añade su apellido al nombre a la ciudad.

El municipio de Cintalapa se encuentra en el extremo oeste del estado de Chiapas. Sus coordenadas geográficas son 16° 39' al norte y 93° 44' al oeste y su altitud es de 540 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con el municipio de Tecpatán, al oeste con el estado de Oaxaca y el municipio de Belisario Domínguez, al este con Jiquipilas y Ocozocoautla de Espinosa y al sur con Arriaga. La Sierra Madre de Chiapas recorre el municipio en dirección sureste y la Depresión Central de Chiapas lo recorre desde el noroeste. El 70% de la superficie del municipio es plana y el resto está formado por zonas semiplanas. El clima predominante es cálido y húmedo, en la cabecera municipal la temperatura media anual es de 24.5 grados centígrados.

Los principales ríos que hay son el Negro y La Venta; otras corrientes son los arroyos Cubelete, San Miguel, Tenochtitlán, La Providencia, Macuilapa, Jardín, Cuajilote y Cárdenas. La vegetación es de bosques de encino-pino y existen grandes extensiones de árboles de tepezcohuite. La fauna está compuesta por una gran variedad de especies, las que predominan son: la culebra ocotera, la ardilla voladora, el jabalí, el venado de campo, el zorrillo espalda blanca, el tejón y el venado cabrío, entre otras.

El municipio está constituido geológicamente por terrenos paleozoicos y los tipos de suelo que predominan son el regosol y cambisol. Su principal uso es para la agricultura y el ganado, 65% son terrenos ejidales y el resto son propiedad privada.

Las tierras de cultivo se ubican principalmente en terrenos de topografía irregular en donde la práctica agropecuaria se ve condicionada por el abrupto relieve y la degradación de los suelos, por esto se obtienen bajos rendimientos en términos de volumen global y solo se practica cultivo marginal de subsistencia basado en la milpa: maíz nativo amarillo y blanco, frijoles, calabaza, cacahuete, quelites, árboles frutales y algunas plantas medicinales. Estos se pueden apreciar en algunas parcelas que aún realizan algunas familias como parte de su identidad cintalapaneca.

La milpa chimbomba

La milpa es un complejo entramado de plantas sembradas en la misma parcela que son complementarias. Las familias campesinas deciden qué cultivos sembrar: algunos maíces nativos, frijoles, calabaza, quelites, plantas medicinales, chile y cacahuete, entre otras especies comestibles, como hemos mencionado.

Es un espacio donde año con año se recrea la biodiversidad, pues las milpas, llenas de colores y tradiciones, aunque se parecen entre sí, tienen sus particularidades, son diversas como el género humano; esta variedad radica en el manejo que realiza cada familia campesina y que depende de sus gustos, necesidades y del medio en que se cultiva.

Hace aproximadamente 30 años la milpa de Cintalapa se integraba principalmente de maíz nativo de color amarillo o blanco de la raza tuxpeño, incluso se encontraba maíz de color azul, frijol de guía, frijol



Campeño y niños chimbombos. Foto: Sergio Cruz García

arroz o frijol mandilón, calabaza, quelites, yuca, plátano, macal, árboles frutales, cacahuete, camote, chile, hierbabuena, chipilín y plantas medicinales. Estas especies conforman la milpa, que viene de nuestros abuelos. Ellos eran los que se encargaban de transmitir el conocimiento de cómo entenderla y manejarla, así como del valor que tiene en lo espiritual, productivo, ambiental, social y económico. Es el patrimonio de subsistencia familiar de las y los campesinos «chimbombos». Esto me lo contó mi padre, Audelio Cruz Enríquez.

Por otro lado, no solo en los cultivos se ve esta diversidad de especies, también en la raza humana. En este caso hay tres culturas que

habitan en las comunidades de Cintalapa y están constituidas por tsot-siles, tseltales y mestizos, estos grupos se vieron forzados a dejar su lugar de origen, convirtiéndose en desplazados, por conflictos de desigualdad social, religiosos y políticos, llegando así al norte de Cintalapa.

Por esta razón surge la imperiosa necesidad de conservar las tradiciones, cultura, lengua, conocimientos de medicina y algunos rituales, como una forma de resistencia a las políticas neoliberales que promueven dejar de conservar las semillas nativas para pasar a producir con semillas comerciales otorgadas por los programas o compradas, así se fue forjando una alianza entre las comunidades para el intercambio de conocimientos y formas de hacer la milpa. Esto me lo platicó el campesino Lucas Gómez Hernández.

En la actualidad, desafortunadamente, hay una gran pérdida de presencia y biodiversidad de la milpa pues también algunas personas han ido perdiendo ese sentir y amor a la tierra, por cultivar con las semillas nativas, por realizar la milpa como los abuelos lo hacían muchos años atrás, debido a la apropiación de las tecnologías implementadas por políticas neoliberales.

En los últimos años este desinterés por la agricultura también se ha visto acrecentado por la migración de la población, principalmente de los jóvenes, hacia polos urbanos. El asentamiento de estos pobladores en nuevos espacios ha provocado que se tengan que hacer necesarias readecuaciones de sus culturas con la finalidad de permitir su adaptación a las nuevas formas de vida. La migración es elevada e inaugura otras formas de expresión y recomposición cultural propiciadas por el contacto con los nuevos espacios territoriales.

En este contexto, la integralidad de las culturas y los modos de vida comunitario se ven inmersos en procesos diferenciados de pérdida o de reconstitución, desarrollados generalmente en condiciones adversas. Así, la agricultura del campo chimbombo ha perdido atención y la ayuda que ahora recibe es insuficiente e inadecuada por falta de cobertura, infraestructura y orientación para su correcto desarrollo.

Actualmente en la mayoría de las milpas de la serranía, como los campesinos cintalapanecos la llaman, han reducido la diversidad de especies, hoy solo favorecen cuatro cultivos: maíz nativo, frijol, calabaza y cacahuete, además de algunos quelites y plantas medicinales.

Sembrar la milpa cintalapaneca confirma la resistencia de los campesinos «chimbombos» hacia al sistema de producción neoliberal que se basa en los agroquímicos, fertilizantes y semillas híbridas de la «Revolución verde», paquete tecnológico implementado por gobernantes, instituciones agrícolas e investigaciones científicas que han aprobado este método de desarrollo rural desde hace más de 50 años. Es importante mencionar que, en una pequeña escala, en una parte de la población del municipio de Cintalapa existe la fortaleza campesina de decir «no» a las semillas híbridas y tecnologías neoliberales.

Organización y participación familiar en la milpa

Las familias campesinas anteriormente sembraban la milpa entre los días 1 y 3 de mayo, relacionándola con el día de la Santa Cruz para que se desarrollara lo más agradable posible y que fuera la mejor cosecha



Pumpos para el pozol y agua. Foto: Sergio Cruz García

que se obtuviera en ese ciclo. La siembra se llevaba a cabo en los últimos días de la temporada de sequía, cuando aún no se presentaba la lluvia; después de seis días que se habían sembrado las semillas del maíz, frijol y calabaza, con las primeras lluvias, empezaban a germinar.

Actualmente se siembra entre los días 15 y 22 de junio. Esta modificación surgió por el fenómeno del cambio climático, cuando empezaron las famosas sequías o se adelantaban las lluvias; por esta razón las familias campesinas decidieron cambiar las fechas de siembra.

Con el pumpo lleno de agua o pozol se dirigen los campesinos a la parcela para empezar esta labor cultural. Empiezan con la limpia, que

se hace con la participación de varios integrantes de la familia; regularmente los varones son lo que se ocupan, padre e hijos. Esta actividad se hace unos días antes de sembrar el maíz, frijol, calabaza, cacahuates y quelites; las herramientas de apoyo que usan son la coa, el azadón, el machete, el garabato y el hacha.

Se organizan los campesinos con los vecinos para realizar las diferentes rondas en cada una de las parcelas en donde se llevará a cabo, ya sea la milpa de año o la de primavera verano. Cada uno debe dejar un callejón limpio de dos metros de distancia en cada lado de su parcela para que no cause daño a las vecinas o se descontrole el fuego cuando realicen la quema. Previamente, en una reunión se toman los acuerdos y compromisos para realizar la roza, tumba y quema, y si por alguna razón el fuego se extiende, todos los campesinos de la comunidad se sumarán a la responsabilidad de controlarlo.

La fecha de la siembra regularmente es el 20 de junio, se empieza la milpa con una oración y agradecimiento antes de sembrar las semillas, este ritual consiste en pedir permiso a la tierra y al cielo abundante lluvia para la siembra. Con un tono poético se realiza la oración, con palabras llenas de fe viajando hacia el cielo, el agua y la tierra. Gracias a esta relación entre el campesino y la agricultura es que la milpa será abundante y podrá abastecer alimento para las familias. Al término de la siembra, y al llegar a casa, las mujeres ya tienen preparada la comida para celebrar, el platillo suele ser caldo de gallina de racho o de traspatio. Con esto la familia refleja que su corazón está lleno de alegría y satisfacción porque ahora la milpa surgirá nuevamente parejita, bonita y con diversas especies. Esta fue la plática con Lucas Gómez Hernández.

Participación de las mujeres, niñas y niños en la milpa

Las mujeres campesinas de naguas largas juegan un papel importante en el rol del sistema milpa porque son las que se encargan de la administración del hogar. Desde que inicia el día realizan un sinnúmero de actividades, por ejemplo, ir a dejar el almuerzo a los señores campesinos que se encuentran en la labor de la milpa, también participan en las actividades después de la cosecha.

Mi madre, la campesina Soledad García Roque me comentó:

Mis hermanas se dedican a pelar la mazorca, a desgranar y seleccionar las que se almacenarán en la troja, las más grandes se guardan para la alimentación de la familia o poder comercializar un poco de grano en caso de que se obtenga una buena cosecha, las más pequeñas son para alimentar a los animales como las gallinas, cerdos y borregos. Por otro lado, también se encargan de realizar diferentes alimentos con un inconfundible aroma a leña y copal, cocinan el nixtamal para las tortillas de maíz hechas a mano, hacen tamales y atole picte de elote. Mujeres de largo y trenzado cabello hacen presencia desde la tierra chimbomba.

Elas intervienen de diversas formas en las prácticas agrícolas, en mayor o menor medida, sin descuidar sus tareas domésticas históricamente asignadas. La mujer ha influido en la evolución del maíz y en su alta variabilidad pues son las que hacen directamente el proceso de

selección y conservación de las semillas, que es el patrimonio cultural de las familias campesinas: sostienen a la familia y aportan a la soberanía alimentaria y economía familiar.

Las familias que tienen más hijos varones se ven más favorecidas para el trabajo en el campo, al contrario de las familias que tienen más hijas.

Es lo que comenta la señora Soledad García Roque: para las familias que tienen más hijas es más pesado el manejo de la milpa ya que ellas tienen que participar aún más en las actividades de la siembra, es duro porque se trabajaba de seis de la mañana a seis de la tarde, y después hay que hacer la cena, comenta la campesina. Son las responsables de la base cultural que permite la vinculación social campesina.

En la cosecha intervienen las mujeres en levantar el maíz, doblar, tapiscar y acarrearlo con los caballos. Cuando las apilan en la troja, ya seleccionadas, normalmente le ponen un polvo al piso (agroquímico Folidol) para después aplicarlo nuevamente encima de todas las mazorcas para matar la broca o el gorgojo y así evitar que se pique el maíz. También traen leña como combustible para la casa.

Para todas las ceremonias ancestrales la oración es un elemento fundamental, lo hacen ellas. Aquí la palabra cumple la función de expresar el respeto, el cariño, el amor y tratar con sabiduría todo, para vivir de manera armoniosa con el entorno natural. Cuidar la milpa es uno de los principales valores de la vida comunitaria y todas las mujeres se reúnen para hacer la comida de la celebración, utilizan la última mazorca que queda en la troja como símbolo de agradecimiento por

la cosecha de maíz que se obtuvo del ciclo productivo y que sirvió para la alimentación de toda la familia.

También las mujeres chimbombas prepararan las semillas antes de la siembra y de igual forma seleccionan las mazorcas más grandes para obtener los mejores granos y lograr un alto rendimiento de maíz. Las unidades de medida que usan tradicionalmente son: el cuartillo y el almud, ambas son ancestrales y se ocupa un recipiente que es una simple botella de plástico de un litro.

Según la campesina Soledad García Roque, cinco cuartillos equivalen a una hectárea sembrada de maíz nativo, de la misma forma se siembra el frijol; 16 botes equivalen a un almud, que equivale a una hectárea de superficie sembrada.

Aunque se habla de la participación de mujeres muchas de sus tareas suelen ser obviadas y poco reconocidas, están relacionadas con los roles de género de su contexto, por ejemplo, las mujeres jóvenes y niñas se encargan de las tareas domésticas en general, como lavar ropa, cocinar, barrer, limpiar la casa, hacer tortillas, calentar el café y cuidar a los hermanos y hermanas menores, las niñas jóvenes toman su papel de madres-hijas, independientemente de si asisten a la escuela o no, como señala la campesina Soledad García Roque. En cambio, los hombres jóvenes y niños son quienes deben cargar leña, algunos, muy pocos, aportan en la limpieza y orden de la casa, ya sea lavando su propia ropa, o bien, barriendo y limpiando el patio.

Además de las tareas en la casa, todas y todos trabajan en el campo, ya sea en la milpa o en el traspatio, que también es una fuente de producción de alimentos de carne de gallinas, guajolotes, cerdos

y huevos, así como el cultivo de algunas hortalizas de hojas y plantas medicinales como la ruda, orégano, magueyito, hierba santa... incluso se llegan a ver algunos árboles de cacao. En las actividades de los huertos familiares se involucran las niñas y los niños.

Es muy importante destacar que las mujeres, niñas y niños contribuyen al mantenimiento de la economía familiar, pero no solo desde el punto de vista del ingreso, sino también de la economía doméstica, es decir, en la coordinación de labores para la alimentación, el cuidado de los pequeños y adultos mayores, la salud, el trabajo en los huertos familiares, la limpieza y todas las actividades que asumen y aprenden desde la infancia.

Juventud

Los jóvenes son el futuro de la agricultura mexicana, sin embargo, hoy en día hay una alta migración de los herederos de las tierras. Viajan al país vecino persiguiendo un sueño con el fin de mejorar sus condiciones de vida, ya que en el campo mexicano hay carencias y mucha desmotivación. Al irse los jóvenes a los Estados Unidos se encuentran con la ironía de emplearse en actividades del campo como la agricultura y ganadería, pero de grandes extensiones y que forman parte de la cadena productiva del sistema capitalista. No solo migran al país vecino, también se van a otros municipios dentro del estado de Chiapas para emplearse como albañiles, taqueros, repartidores de diferentes productos de alimentos, incluso muchos se retiran de la educación formal para irse a aventurar

a Guadalajara, Monterrey, Tijuana, Sonora y Baja California, en donde se emplean por temporadas para el corte de uva, espárragos, tomate, entre otros. Dejan abandonadas sus propias tierras de cultivos y en la mayoría de los casos la familia se hace cargo de las tareas de la milpa.

Menciona el campesino Audelio Cruz Enríquez:

Los jóvenes ya no trabajan en el campo, no acostumbran realizar la milpa, solo el estudio de letras les interesa para luego encontrar un trabajo en el cual no estén de sol a sol, sino en la sombra y ganar un poco de efectivo y no aprender el legado del manejo de la milpa. No en todos los casos es así, en la mayoría de los casos se presenta ese tipo de situación, pero a algunos jóvenes sí les interesa aprender cómo sembrar, cuándo y cuántos granos agregar en los puntos y entender el entorno que implica trabajar la milpa chimbomba.

Recuerdo muy bien que en mi adolescencia sí me involucraba en las actividades de la milpa, en limpiarla con coa, doblar, pizar, acarrear el maíz con los caballos, pelar las mazorcas y desgranar el maíz. Cuando era la temporada de elotes iba a la parcela por ellos en un costal de 50 kilos para degustarlos hervidos, asados o en picte y tortitas; de eso ya hace unos 20 años. Aún recuerdo aquel río exuberante de Cintalapa, con un caudal que era de admirar por su fuerza, por el sonido de la corriente inmensa, y que tenía que atravesar con el costal lleno de elotes para llevarlos a casa. Tuve la dicha de conocer ese hermoso río del valle, en mi mente vivirán por siempre esas aguas del caudal «chimbombo».

El campesino Lucas Gómez Hernández comenta:

A los jóvenes hay que enseñarles a trabajar la milpa, hay que transmitirles el conocimiento de las tradiciones y la cultura que alberga este cultivo. A las familias campesinas ya nos les interesa la milpa, más bien quieren migrar a otro lado, abandonar la agricultura, pues ellos ven que con la milpa ya no se tienen utilidades económicas, sino alimentos para la familia y para los animales. Con eso se siente contento porque si se puede tener alimentos para él y su familia; también me comentó que las nuevas generaciones no logran ver la cultura y tradición que existe en la milpa, ellos quieren tener patrón y no ser ellos mismo los conocedores de la tierra y seguir manteniendo la milpa viva, alegre, llena de riqueza con las especies que se encuentran ahí en las parcelas donde se cultiva la milpa.

Analizando la situación y con lo que nos han expresado algunos campesinos sobre los jóvenes, pienso que hay que tomar en cuenta que nos enfrentamos desafortunadamente a tiempos muy difíciles, los cuales nos invitan a retomar las actividades del campo ya que es una de las mejores alternativas para tener soberanía alimentaria.

En la actualidad, como sociedad a nivel mundial, debemos hacer frente la crisis de demanda de alimento, y sumando la emergencia sanitaria, debemos de reflexionar y pensar qué estrategia hay que seguir para conservar toda la diversidad de especies que existen en nuestra naturaleza. Algunos científicos también han comenzado a investigar cómo

estas enfermedades están vinculadas con la pérdida de biodiversidad, es primordial empezar a cuestionarnos seriamente cómo son nuestras actividades humanas y cómo afectan a la sostenibilidad planetaria.

Es por ello que los jóvenes nos debemos involucrar más en las acciones culturales de la milpa y pensar en el futuro, para seguir con el legado de nuestro patrimonio biocultural, pero también para educarnos y poder ser responsables de la conservación ambiental. Es una muy buena oportunidad de recordarles a las personas los vínculos que hay entre una buena salud y el poder tener acceso a los alimentos inocuos, como los que nos brinda la milpa, para el bienestar humano.

Simbolismo e identidad

Expresa el campesino Lucas Gómez Hernández:

Me siento feliz y muy contento de llevar a cabo las labores de la milpa, yo crecí en el campo, soy de la milpa. Desde niño mi abuelo mi enseñó el valor biocultural de la milpa: escuchar el canto de los pájaros, sentir esa frescura en la cara por las mañanas, oler el perfume natural del campo, respirar aire puro en la caminata cuando me dirijo a mi parcela para empezar a cultivar los alimentos que consumiremos toda la familia y que además es parte de nuestra cultura como campesinos que somos. Es nuestra identidad laborar en la milpa.

El campesino Audelio Cruz Enríquez menciona que al hacer la milpa se siente feliz porque sabe que tendrá alimentos para toda su familia, a pesar de que no se dé parejita y bonita como antes.

Como campesino siento contento el canto alegre de mi corazón y me hace pensar en la tierra, en los seres protectores que la rodean y forman parte de la milpa, como mi abuelo los llamaba. Él me transmitió el conocimiento de cómo uno se conecta con la madre tierra para sentir el amor a la tierra, entender cómo nos comunicamos con la naturaleza y que ahí echamos nuestras raíces, como los árboles que ahí crecen, me agrada recordar mi parcela cubierta de una vegetación verde, florística, llena de especies que nos proveen los alimentos para la familia.

Esos vínculos con la tierra, el amor al saber lo que se come y lo que se siembra, me da un respiro, siento esperanza cuando escucho salir estas palabras del corazón de Audelio, mi padre.

Ambos expresan su sentir como campesinos, tanto don Lucas como don Audelio confirman que conservar la milpa, para ellos, es seguir aprendiendo, es mantener vivas las semillas nativas de los maíces, frijoles, calabazas, cacahuates, quelites... lo importante es seguir labrando la tierra y transmitir el conocimiento, no ser egoístas, compartir la sabiduría del saber, conocer y de sentir el amor a la milpa para preservar nuestra cultura y tradición de los bienes que son nuestro patrimonio. Estamos a favor de mantener nuestra historia como campesinos tradicionales y de conservar nuestras semillas.

También debe seguirse conservando la tierra, en la cual se siembra, que ese suelo siga fértil y que no se dañe para que la tierra no se sienta cansada.

Ceremonias tradicionales en torno a la milpa

La milpa invita a seguir con las costumbres y tradiciones de las ceremonias o celebraciones en torno a lo espiritual, desde el punto de vista de la cosmovisión de las familias campesinas. Estas acciones o prácticas de fe surgen desde lo más profundo del corazón, con un carácter serio en todos los sentidos, se hacen para reconocer y valorar la relación del hombre con la naturaleza, del amor y respeto que se merece la cultura de las fiestas tradicionales, las cuales se ven mezcladas entre elementos religiosos y las ceremonias ancestrales.

El campesino Audelio Cruz Enríquez, mi padre, me comenta que se siembra el maíz el día 3 de mayo porque se relaciona con la Santísima Cruz, a la que se le encomienda la tarea de bendecir la milpa para que haya abundante lluvia y una excelente producción de maíz. De igual forma, la cosecha se realiza en luna sazona para que el maíz sea abundante y para que las plagas sean benevolentes con la milpa, principalmente el gusano cogollero y la chinche, en el frijol, pues son las que más dañan a estos cultivos. Al terminar la cosecha se celebra con degustaciones de caldo de gallina en mole, tamales y en agradecimiento por la cosecha que se tuvo de frijol se mata un cerdo. El frijol se sembró



Campechina chimbomba. Foto: Sergio Cruz García

en luna sazona, el día de San Antonio, como símbolo de permiso e implorarlo que se coseche de la mejor manera.

Comenta el campesino Lucas Gómez Hernández que si por alguna razón no se presenta luna sazona el día de la siembra, ellos se la ingenian y a una tortilla le hacen tres orificios para que simule ser una luna; con esta práctica ya se puede realizar la siembra de la milpa y se obtiene el mismo resultado.

También mi padre me enseñó que cuando una pequeña plaga se presenta en la milpa, como es la tuza, se utilizan banderas o pedazos de ropa que no se use y se colocan en las cuatro esquinas de la parcela con el propósito de espantar al pequeño roedor y que no dañe a la milpa.

Es importante preparar y realizar las celebraciones de la manera correcta para que el resultado sea positivo en todos los sentidos; si por alguna razón no se lleva a cabo alguna de estas prácticas se tiene uno que atender a las consecuencias de la naturaleza, incluso puede afectar a la economía familiar, porque al no seguir las tradiciones se puede interpretar como una falta de respeto a la madre tierra que de todo nos provee.

Es de relevancia mencionar la función de las plantas medicinales que son parte de la cultura chimbomba, estas son: pelo de maíz, hierba santa, ruda, orégano, guaco, madre cacao, albahaca, árnica, sábila, magueyito y té limón.

La existencia de la medicina tradicional en las comunidades campesinas ha existido desde muchos años atrás. Es una técnica ancestral y es practicada por yerberos, curanderos y parteras; la población en general ha afrontado el tratamiento de diversas enfermedades con éxito gracias a estas prácticas. La medicina popular puede ser definida como una interacción entre creencias, actitudes y prácticas ancestrales para prevenir, curar y mantener la salud.

Ha sido de gran ayuda sobre todo en las comunidades en donde el acceso a la medicina tecnificada es difícil, y más hoy, con toda la emergencia sanitaria mundial, yo creo que la cura para este virus está en las plantas medicinales. En un futuro no muy lejano espero que la ciencia, con sus investigaciones, pueda encontrar la forma para curar gracias a las plantas medicinales.

Esta medicina ayuda a tratar la diabetes, diarreas, golpes, cólicos, embolia, paludismo, cálculos en riñón y vejiga, tos, fiebre, tifoidea,

paperas, vómito, reumas, artritis, nervios, colitis, gastritis, gripe, anemia, dolor de vesícula y caída del cabello; para ello se usan las siguientes partes de las plantas medicinales: hojas, corteza, planta completa, flores, frutos, semillas, raíces, tallo, y otras partes, como látex, resina o savia. De acuerdo a mi madre, se enseñan en un texto cuáles son las plantas más comunes empleadas en la medicina tradicional chimbomba:

Pelo de maíz: se prepara con agua y se hierve hasta formar una mezcla de té, se administra de forma oral, una taza durante tres a cinco días cura y controla las infecciones gastrointestinales.

Hierba santa: la famosa hoja de «momo» es muy utilizada no solo en la medicina ancestral sino también en los alimentos, como en tamales y con frijoles. Se prepara con agua y se hierve para tomarse en forma de té, cura las infecciones gastrointestinales. Hoy en día los doctores, yerberos y curanderos la han recomendado para reforzar el sistema inmunológico.

Ruda: de esta planta se ocupan tallos y hojas para preparar té, la dosis se toma hasta controlar los cólicos, enfermedades respiratorias, incluso se utiliza en lo espiritual para extinguir las malas vibras rameando a la persona, también se usa para el famoso mal de ojo que se presenta en los bebés, se les aplica en su cuerpo junto con un huevo y alcohol etílico.

Orégano: de esta especie se utilizan las hojas y se ocupan para curar los golpes y las paperas, las hojas se aplican con un poco de vaporub y se calientan en el comal a fuego lento, se coloca en los golpes o en las paperas, es aplicado hasta que desaparezca la inflamación.

Guaco o bejuco: se utilizan las raíces, se prepara en té y se administra de forma oral, la mezcla que se obtiene es amarga, para quitarle un poco lo amargo se le pueden aplicar unas cucharadas de miel de abeja, se emplea para curar enfermedades crónico degenerativas y gastrointestinales.

Madre cacao o cocoite: sus flores son comestibles y nutritivas ya que son ricas en proteínas. Las hojas son medicinales, se emplea para curar úlceras, afecciones de la piel y como expectorante para la tos. Para la parte espiritual se emplea para ramear con alcohol de caña, se utiliza para curar el mal de espanto en niños, embarazadas o en adultos que les ocurrió un suceso que provocó un miedo intenso.

Albahaca: las hojas con los tallos son de uso medicinal y curan y controlan enfermedades respiratorias, se administra en forma de té, también se ocupa para sanar el espíritu pues ayuda a liberar del mal de ojo en los bebés.

Árnica: además de su uso medicinal, es comida para los animales de traspatio, como las gallinas y los guajolotes, se incluye en su dieta para reforzar su sistema inmunológico. Por otra parte, en los humanos se emplea para sanar golpes y dolores musculares, se hierven los tallos, las hojas y las flores y se aplica en la parte afectada o bañándose con esta agua se relajan las partes dañadas del cuerpo.

Sábila: se usa para curar heridas colocando la pulpa directamente en la piel afectada; también se utiliza para las enfermedades crónico-degenerativas preparándose un licuado y tomándose un vaso diario en ayunas durante un mes; además se usa para evitar la

pérdida de cabello, aplicándose la sábila directamente en la parte dañada por la calvicie.

Magueyito morado: de sus hojas se obtiene el jugo que se usa como antibiótico para heridas en los pies o manos provocadas por las uñas enterradas, se administra directamente en la parte afectada.

Tepezcohuite: su corteza tiene excelentes propiedades curativas que se utilizan para sanar enfermedades respiratorias, se puede cubrir con un trapo y se aplica directamente en el pecho y espalda a la altura de los pulmones para que a través de los poros de la piel se absorben las propiedades medicinales, se aplica hasta ver mejoría en la persona enferma.

Té de limón o zacate de limón: esta especie milagrosa tiene un aroma a cítricos, las hojas de zacate se preparan como té y se administra en forma oral, ayuda con la tos, la gripe y el resfriado, hay que ingerir dos tazas al día durante cinco días.

Recuerdo que de pequeño, mi madre, Soledad García Roque, nos curaba a mis hermanos y a mí con estas plantas medicinales para los diferentes malestares que de repente presentábamos, como el dolor de estómago, el dolor de oído, fiebre, resfriados, paperas, entre otras.

Respeto y prácticas del cuidado de la tierra, de las semillas de vida

La milpa alberga también especies aledañas que son la fuente principal de alimentos para la familia, con este desarrollo no solo se aprovecha la interacción de las plantas, también permiten su desarrollo entre ellas, ya que prácticamente consiguen todos sus nutrientes entre sí, por ejemplo, el frijol patashete aporta nitrógeno, que ayuda a crecer al maíz y a conservar el suelo sin necesidad de algún fertilizante extra.

Otra manera de cuidar la tierra es cuando se hace la limpia; ésta se realiza con el apoyo de la coa, el machete y garabato con el objetivo de que no se dañe, sin el uso de pesticidas tales como herbicidas, insecticidas, fungicidas, acaricidas, nematocidas y fertilizantes como la urea, sulfato de amonio, nitrato de potasio, superfosfato triple, pues además de ser insumos neoliberales, provocan una gran contaminación y no solo en la tierra, también en las aguas superficiales y en el manto freático.

En cada ciclo productivo se guardan las semillas de la triada de maíz, frijol y calabaza; para conservarlas se guardan en un bote de plástico o de lata de 20 litros para que no se piquen y de esta forma estén listas para la siembra del siguiente año.

También me comentó mi padre que la tierra de cultivo se trabaja dos años y se deja descansar tres años para que siga fértil para los siguientes ciclos productivos. Esto es cuidar la tierra y tener respeto por ella porque que es muy generosa con nosotros.

Lucas Gómez Hernández me comentó que debemos cuidar con mucho esmero nuestras semillas, pues es la herencia que nos dejaron



Herramientas para el cultivo de la milpa (izq.). Sembradora de tracción animal (der.).

Fotos: Sergio Cruz García

nuestros ancestros. Él ha guardado semillas pigmentadas de colores, blancas, amarillas y azules, en una botella de plástico de tres litros durante tres años y, aunque ha pasado el tiempo, no se han picado, éstas las ocupará para sembrar durante el ciclo productivo de primavera-verano. También menciona que no quema su tierra porque se empobrece, más bien deja el rastrojo en la parcela con fin de que se incorpore y se convierta en abono y retenga suelo. Si no realiza esta actividad cuando llegan las lluvias se deslava fácilmente y deja de ser fértil en los siguientes años.

La semilla de don Lucas tiene con él más de 30 años. La conserva y la reproduce en su parcela y de alguna manera sigue mejorando, gracias a la buena convivencia entre las condiciones ambientales que se presentan cada año del ciclo productivo, además de que no usa agroquímico; para cuidarla le agrega ajo antes de la siembra. Su mayor

preocupación es que se pierda la práctica ancestral de guardar la semilla que su abuelo le heredó; quiere seguir con esta tradición familiar y que el legado pase a manos de sus hijos y estos a la vez a sus hijos, sucesivamente de generación en generación. También nos compartió que en un momento de su vida le surgió la inquietud y quiso hacer un experimento con sus propias ideas, así que guardó un poco de semilla de maíz nativo en una botella de plástico por 15 años y no se picaron y sí germinaron cuando las ocupó en la siembra.

Otras de las herramientas tradicionales para el cuidado y mantenimiento de la tierra es la carreta jalada por bueyes para acarrear la producción de la milpa, la yunta para el arado de la tierra y siembra de las semillas, las redes para colectar las mazorcas, la coa, el azadón, el machete, el garabato, el punzón y el hacha.

La milpa es tener un equilibrio con la naturaleza y con uno mismo, porque son plantas comestibles y medicinales que aportan a la salud y felicidad en todos los aspectos, dicho de otra forma, es una armonía entre el trabajo humano, la naturaleza y el autocuidado de la salud familiar.

Prácticas culturales de la milpa

Las labores bioculturales de la milpa se basan en una metodología empírica con una lógica campesina que la respalda, de más de 10 000 años de cultura, tradición, costumbre y experiencia local, además de sentir el canto alegre del corazón.



Arado de tracción animal.

Foto: Sergio Cruz García

El procedimiento de las prácticas o actividades de la milpa se empieza con la selección de la semilla: que no esté picada o dañada, para que el ciclo productivo que empieza sea favorable. La preparación del terreno se hace durante los meses de marzo y abril, se libera de toda las hierbas que se encuentren en la parcela donde se hará la siembra, la cual se realiza en mayo y junio —en otras comunidades rurales generalmente se empieza en mayo, pero en el valle de Cintalapa por las condiciones climatológicas se procede a sembrar en junio— con una densidad de siembra de un metro de distancia entre surco y surco, de planta a planta se dejan 60 centímetros y se agregan de tres a cuatro granos por punto.

La primera limpia que se realiza es en junio o julio, se deshierba toda la milpa para evitar competencia con las plantas de maíz; esta actividad se lleva a cabo con la coa. En el mes de agosto se combaten las siguientes plagas: el gusano cogollero, el gusano medidor y la gallina

ciega, a finales de este mes se presentan los primeros elotes tiernos, en septiembre se cosecha los elotes maduros y en octubre y noviembre se doblan las plantas del maíz para que se maduren las mazorcas y obtener los granos que se aprovechan. En diciembre, enero y febrero se lleva a cabo la cosecha, pizca, acarreo, deshojo, almacenaje y desgrano. En la mayoría de las etapas del proceso se toman en cuenta las fases lunares, esta práctica ancestral es parte de la cultura, por ejemplo, en luna maciza se siembra, se dobla y se cosecha para evitar que se dañe el maíz.

El frijol es un alimento importante para las familias campesinas porque aporta vitaminas, minerales y fibras, pero también porque nutre a la tierra con nitrógeno. La siembra se efectúa en el mes de junio entre los espacios de los surcos del maíz, con una densidad de 20 a 25 centímetros entre cada punto, y se colocan de dos a tres semillas; esto quiere decir que habrá de dos a tres filas de frijol entre las líneas del maíz. Esta planta requiere de deshierbar toda la maleza, este trabajo se lleva a cabo en el mes de julio. En el mes de agosto se realiza el combate de la plaga, es muy común un insecto que se llama chinche del frijol. Una vez que las vainas han madurado, se procede a cosechar en el mes de septiembre, se extrae el producto y se mete en costales, ya sea para su venta al mercado local o para almacenarlo como alimento para la familia.

La calabaza es otra planta muy importante en la milpa y se destaca por ser un vegetal nutricionalmente completo pues se aprovecha toda la planta: su fruto, la flor y las semillas o pepitas. La siembra se hace en el mes de junio y es directamente en el suelo que se coloca, aproximadamente a cinco centímetros de profundidad, en el mes de agosto se pueden apreciar las primeras calabacitas tiernas las cuales

son deliciosas para el paladar. La cosecha de las calabazas maduras o sazanas se realiza en los meses de noviembre y diciembre. Usualmente es un alimento para las familias campesinas, pero también se usa como alimento para las gallinas, patos, guajolotes y cerdos. Esto me lo platicó mi madre Soledad García Roque.

Los quelites también juegan un papel muy importante en la milpa, son fuente de nutrientes y en su mayoría surgen mágicamente, es decir, sin la intervención del campesino. Este grupo de plantas o hierbas son silvestres y se comen las hojas, los brotes o retoños y los tallos. Pueden ser chipilín, hierba santa, verdolaga, flor de chichón y flor del palmito; todo este alimento se aprovecha en los meses de julio, agosto y septiembre. Históricamente son parte de los alimentos ancestrales y especies tradicionales en el territorio «chimbombo».

Otros cultivos importantes que se asocian a la milpa son la yuca, el camote, el chile, el chayote, los plátanos y una gran variedad de plantas medicinales. Así, toda esta diversidad de alimento permite que las familias se alimenten durante todo el año hasta que nuevamente se vuelva a sembrar.

Relevo generacional

Comenta Lucas Gómez Hernández que las nuevas generaciones ya no quieren aprender sobre la costumbre y tradición de la milpa, quieren estar en la comodidad sin involucrarse en las actividades del campo. Nosotros como campesinos ya canosos estamos en la mejor disposi-

ción de platicar con los jóvenes para transmitirles el conocimiento que nuestros abuelos nos heredaron.

Tenemos que trabajar duro en enseñar este conocimiento, pues su permanencia se encuentra en las manos de las nuevas generaciones campesinas. También cabe aclarar que esto no solo depende de estos actores, la responsabilidad de conservar y preservar las semillas nativas de la milpa es de todos los sectores que se involucran en las actividades de la agricultura tradicional: gobierno, empresas privadas, organizaciones civiles, universidades, investigadores, estudiantes y la población en general que esté interesada en el rescate de nuestra cultura mexicana. Ahora tenemos la oportunidad, como jóvenes, de demostrar nuestras habilidades y destrezas para que nuestras voces sean escuchadas en todos los ámbitos de la sociedad.

Pienso que es nuestro trabajo construir un mundo mejor para las generaciones futuras, fomentar una cultura digna con valores éticos y de respeto a la naturaleza y a los seres vivos que habitamos este planeta. Nos hacen falta muchas tradiciones para sanar las heridas de los pueblos que en muchos momentos de la historia hemos lastimado. Nos hace falta conocer mucho más de lo que somos. Lamentablemente, la situación en la que vivimos no cambiará con rezos ni oraciones, cambiará cuando nos quitemos el miedo y reconozcamos muy bien nuestras voces y raíces y las extendamos hacia el cielo azul y en lo profundo de la tierra.

Palabras finales

La milpa chimbomba es la base primordial de un patrimonio biocultural que se manifiesta en las mesas campesinas, es el rescate de la cultura, la tradición y la costumbre para seguir fomentado las acciones que nos lleven a la determinación de una estrategia digna para los campesinos, ellos son los expertos del sistema milpa en todos los sentidos de la palabra.

Entonces, por un lado, existe la gran diversidad de especies que simbolizan la autosuficiencia alimentaria de la población rural y urbanizada, y por otro, existe la tradición ancestral que emerge desde lo más profundo del canto alegre de nuestro corazón y de la relación que existe entre el ser humano y naturaleza.

El papel de las milpas en la vida de las familias campesinas es la herencia fundamental de los abuelos, abuelas, madres y padres, es la herencia de la cultura de los saberes de la tierra, la lluvia, el viento, la luna, los animales y las semillas nativas que históricamente han pertenecido a los pueblos. Es vital seguir manteniendo el sistema milpa en las comunidades rurales, por la cultura e identidad del territorio, que se escuchen las voces populares de los conocedores de la milpa.

La milpa chimbomba se practica en armonía con el entorno, con la cultura del cuidado de la naturaleza porque es el sustento de los alimentos diarios.

Cuidar y conectar la mente y el corazón con la cosmovisión del medio ambiente de la milpa crea magia y se hace posible que surja la joya de la biodiversidad que es la milpa.

KJO'N MAM DE MOTOZINTLA



Ervin Pérez Arriaga

*La milpa es vida, trabajo, esfuerzo, cultura, respeto, diversidad...
Vida porque es el sustento de mi familia y mi comunidad, vida
de la diversidad porque durante el proceso de siembra muchas
especies encuentran hogar y alimento en ella.*

¡La milpa es vida!

Nací el 10 de octubre del año 1993, en la ciudad de Motozintla de Mendoza, Chiapas. Soy hijo de agricultores, personas dedicadas al campo. Soy el primer hijo de tres hermanos y siempre me he considerado como un ejemplo para ellos, por lo que trato de enseñarles lo más que puedo y de hacer que valoren y respeten las formas de vida y cultura de nuestras raíces, de nuestros padres. Es por esto que uno de mis mayores miedos es que mis padres falten algún día; no me veo sin ellos, ya que siempre me han acompañado con sus enseñanzas y valores.

Hice una licenciatura en Enfermería y también una carrera técnica en Informática, domino tres idiomas: inglés, italiano y portugués.

Me considero una persona con valores, me gusta ser sociable y apasionado por la vida, amo cada actividad que realizo, y destaco como una de ellas la agricultura. Desde muy pequeño me dediqué a esta actividad y, al igual que mis padres, hemos trabajado como nuestros ancestros en el cuidado y preservación de las tierras. Mi interés por trabajar en el cuidado del maíz es muy profundo, ya que por las historias que me han compartido, es una planta llena de vida que ha logrado mantener a muchas personas a lo largo de los tiempos, me gusta mucho cuidarlo, además de coleccionar sus diferentes variedades para poder captar cómo es su desarrollo y adaptación a los cambios sociales, económicos y climáticos.

Una de mis mayores metas en la vida es llevar una forma de vida sencilla sin dañar las tierras, esto me hace sentir como una persona feliz y plena; por esto mismo me gusta conocer nuevas culturas, viajar mucho, siempre que tengo la oportunidad lo hago y principalmente trato de aprender de cada una de ellas, también admirar su naturaleza, contem-

plarla y pensar cómo podemos conservarla. Por eso me encanta la forma de vida del campo, disfrutar la naturaleza y poder vivir sin miedos.

Comencé a escribir sobre la milpa porque sé que es un alimento muy importante y sagrado dentro de la cultura mexicana y porque, junto con la red «Guardianes del maíz», hemos pensado rescatar y revalorar todas las actividades que se hicieron tiempo atrás en las diferentes regiones del estado de Chiapas. También porque quiero conocer cómo se trabaja en otras entidades para darles el sentido y respeto que merecen, esperando que todo esto nos lleve a crear más conciencia sobre el cuidado de este sistema de cultivo y por supuesto de nuestro planeta.

Mi comunidad

El ejido Justo Sierra es un pueblo ubicado en las serranías del municipio de Motozintla de Mendoza, Chiapas. Lo compone un grupo de 250 familias, lo cual lo hace único, pues es uno de los más poblados. Aún existe el respeto y es multicultural. Somos muy afortunados porque contamos con muchos afluentes de agua, con pantanos, arroyos y tenemos la gran labor de surtir de agua a la cabecera municipal Motozintla.

Contamos con calles pavimentadas, luz, agua, internet y taxis. Las personas son respetuosas y se ayudan mutuamente en todo; siempre hay una actitud positiva ante las situaciones inesperadas, todos colaboran haciendo las cosas más fáciles.



Mi comunidad, Justo Sierra, Motozintla de Mendoza. Foto: Ervin Pérez Arriaga

El ejido se encuentra ubicado en la sierra de Motozintla a 2 000 metros sobre el nivel del mar y está a 18 kilómetros de la cabecera municipal. Tenemos un clima templado con lluvias durante seis meses, a partir de la temporada de verano; debido a la altura, la neblina se hace presente la mayor parte del año, en las mañanas y tardes, haciendo que el día sea muy cálido.

Contamos con una gran diversidad tanto en flora como en fauna debido a que se conserva gran parte del ecosistema, además hemos trabajado mucho para recuperar más áreas protegidas y contribuir al cuidado del medio ambiente. Contamos con vegetación y árboles con un largo periodo de vida, los cuales se convierten en un buen escondite y fuente de alimentos para muchos animales. Tenemos pinos, cedros,

robles, alisos, encinos, entre otras especies... y en cuanto a animales, aún se aprecian venados, mapaches, ardillas, tlacuaches, armadillos, conejos, búhos, serpientes, y aves como cuervos, tucanes, palomas, entre otras.

¿Cómo se fundó mi comunidad?

Roberto Pérez Morales me platicó que el ejido se fundó debido a la migración de un grupo de familias que tuvieron que salir de Guatemala por las circunstancias gravísimas que se tenían por el conflicto interno. La guerrilla llevaba a cabo matanzas de personas como venganza y muchas familias, con el afán de protegerse, decidieron huir, aun sin hablar el español y sabiendo que no iban a regresar más.

Saliendo de su país no sabían a dónde ir y se fueron quedando en pequeñas montañas que encontraban en su trayecto. Temerosos de que alguien diera con su ubicación prefirieron estar protegidos en estas tierras y quedarse ahí. Fue transcurriendo el tiempo y al ver que nadie los molestaba comenzaron a establecerse formando así sus propias comunidades.

Sus primeras casas fueron construidas con ramas y troncos que encontraron en el lugar, algunos otros se quedaron en cuevas para protegerse de las lluvias porque en ese tiempo, debido a la gran vegetación, se daban la mayor parte del año.

Poco a poco fueron creando sus propias construcciones con barro, llamado bareque en su idioma mam. Primero sembraban pequeños pilares llamados horcones los cuales servían para montar la estructura,



Las casas eran construidas con materiales que tenían a su alrededor.

Foto: Ervin Pérez Arriaga

una vez hecho esto, y por no tener materiales, inventaron alternativas y utilizaron los recursos naturales con los que contaban, en este caso el barro.

Los techos los hicieron con pajón, es una planta que tiende a crecer en barrancas y zonas arcillosas, por lo que es muy resistente al agua y puede escurrirla sin que filtre. Se hacían pequeños manojos, trenzándola con bejucos e hilos extraídos del maguey de la zona. Una vez creado el techo se tejían baretas verticales con una distancia de 10 centímetros entre una y otra; creada esta estructura, se embarraban de tierra preparada con arcilla y pajón para mejorar el amarre. Así fueron poblando su pequeña comunidad.

¿Cómo surge el nombre de la comunidad?

Una vez asentado el grupo de tres familias, comenzaron a crecer sus miembros. Con el tiempo fueron explorando el lugar y se dice que se unieron con otro grupo cercano, con lo cual aumentó más la población. El nombre que se le dio a la comunidad fue Concepción Tocanaque, el primer nombre en honor a una de las dueñas del lugar, que decidió establecerse ahí por la belleza del paisaje, el segundo es mam, pero se desconoce su significado. Esto me lo narró Arsenio Pérez Arriaga.

Fue transcurriendo el tiempo y se iban poblando más y más, la comunidad fue creciendo y comenzaron a cultivar sus propios alimentos. Como ya había muchos pobladores, el grupo se fue separando por familias y comenzaron a marcar sus territorios, fue así como se realizó la repartición de tierras, marcando los límites con otros grupos cercanos. Con esta división empezaron a darse los primeros propietarios. Finalmente se establecieron doce familias en el territorio ya como mexicanos.

Tras el paso del tiempo la comunidad quedó dividida en dos grupos, y debido a la distribución de tierras y la distancia que los separaba, decidieron volverlas a nombrar, el primer grupo quedó con el nombre de Concepción, fue el que abarcó más tierras; al segundo, que para ese entonces ya contaba con educación y manejaba el idioma español, decidieron llamarlo Justo Sierra, nombre de un profesor y luchador social, gracias a él tuvieron el honor de implementar la segunda escuela de la zona; a ésta llegaban niños y niñas que viajaban hasta ahí para poder educarse... caminaban hasta 15 kilómetros.

¿Qué cultivaban y cómo se alimentaban?

Amadeo Pérez Morales me compartió que, desde que los primeros pobladores llegaron a la comunidad, comenzaron a buscar formas de subsistencia. La vida al principio fue complicada, se alimentaban de quelites, raíces y tubérculos que crecían en la zona, además tenían que cazar aves y algunos mamíferos para lograr un poco más de alimento. Después, como ellos tenían muchos conocimientos sobre las plantas comestibles de la región, y que hasta el día de hoy se siguen consumiendo, pues son muy nutritivas, comenzaron con pequeños cultivos. Una de las plantas representativas de la zona es el berro, que posee una gran cantidad de hierro y es fuente de alimento de sus pobladores, éste crece solo en los afluentes del río y pantanos, no necesita de cuidados y se produce todo el año.

El berro y los alcatraces son plantas endémicas de la comunidad, fueron plantas silvestres que con el paso del tiempo se domesticaron hasta formar parte de la economía de la comunidad; debido a la zona pantanosa y a la gran cantidad de agua, éstas crecen por sí solas.

Estas plantas ahora forman parte de la economía de los pobladores, al igual que algunos otros granos básicos como el maíz, planta sagrada para los pobladores desde los tiempos anteriores. Fue traída por ellos y se fue cultivando año con año; cabe mencionar que al principio costó mucho trabajo que se diera, y en los tiempos en que la subsistencia era muy precaria pasaron muchos trabajos, le tenían que dar un cuidado especial y su rendimiento era mínimo, aun así, siguieron cultivándola y

nunca faltó el respeto hacia ella pues sabían que era sagrada; se narraban varias leyendas, una de ellas decía que el maíz tenía vida propia.

Se tienen datos de que la milpa tardaba once meses en producir por el tipo de clima, pero como es un grano sagrado, comprendió, y comprende, que es parte fundamental de la alimentación de sus pobladores, y aunque su proceso fuera tan largo y que la mayor parte del trabajo se le dedica a ella, poco a poco permitió ser domesticada. Desde los años anteriores no se le aplicaban químicos y se trabajaba de forma manual aplicándole fertilizantes orgánicos, como composta y estiércol de borrego, se cuidaba con azadón y se le hacía una pequeña limpia, de 50 centímetros de diámetro, llamada cajete; con el azadón raspaban la tierra y quitaban la maleza para después incorporarle materia orgánica, esto tenía como resultado una producción de 200 kilos de maíz por hectárea.

Otro grano básico es el frijol, este se siembra junto al maíz y su producción también al principio fue lenta y con poco rendimiento, pero poco a poco también fue aclimatándose. La papa igualmente fue cultivada como parte de la alimentación, se sembraba en extensiones grandes intercalándola con los quelites que crecían muy rápido por el tipo de barbecho que se hacía.

Así se alimentaban las personas fundadoras de las comunidades, y aún se conservan algunas semillas criollas de esas primeras plantas.

La kjo'n (milpa)

En los primeros años, como ya comenté, la forma de vida fue complicada, así que los pobladores optaron por crear algunas fuentes de ingreso, además de lo obtenido por la milpa, con la finalidad de tener más recursos para su manutención. Así encontraron que una forma fácil de conseguir más alimentos era gracias al trueque, éste consiste en intercambiar los productos que cultivaban con los vecinos y amigos y así poder variar su alimentación.

Cocinaban todos estos productos con sus recetas tradicionales y utilizaban recipientes de barro hechos por ellos mismos. Esto me lo platicó Alberto Verdugo Ortiz.

Así la milpa desde entonces ha sido el modo fundamental de alimentación de las familias de la región.

¿Cómo es la milpa en mi comunidad?

La milpa en la comunidad es la principal fuente de alimentos, es decir, todos cultivan maíz. Es un trabajo que involucra a todos dentro de la familia y requiere muchos cuidados... durante seis meses cada grupo dedica todas sus atenciones para obtener una buena cosecha. Con el maíz que se recolecta se hace pozol de masa, atol de elote, tamalitos de elote, elotes asados y sus tortillas.

¿Qué plantas la integran?

La milpa de la región de motozintla es un policultivo, ya que dentro de ella crecen chilacayote, frijoles, habas y en ocasiones repollos. Esto diversifica la alimentación pues se aprovechan todos los cultivos.

¿Cuál es su ciclo de siembra en el año?

Debido al clima solo tenemos un ciclo, el cual dura de 6 a 8 meses, dependiendo del tipo de semilla. Solo la cuarta parte de la siembra se mantiene con riegos. Se cultiva durante el verano aprovechando las lluvias y en cinco meses aproximadamente ya está la producción. Si la temperatura se eleva, la siembra se da más rápido y muy bien.

¿Cuál es su importancia en la región?

La importancia de cultivar la milpa en la región es muy grande, ya que, como mencioné, es la fuente principal de los alimentos. Con este grano cada familia cultiva y cosecha el maíz, con el fin de proveerse durante todo el año, para no tener que comprar, y reducir el gasto en comida. Es por ello que sembrarla es la prioridad central dentro de cada familia. Mis abuelos dicen esta frase: «puede faltarte todo menos el maíz», quieren decir que puedes sustituir todos los demás alimentos con otros,



Milpa en Motozintla. Siembra de maíz panchito (↑) y amarillo (↓). Foto: Ervin Pérez Arriaga

pero el maíz nunca... si no hay maíz no se hacen tortillas, ni atoles, ni tamales, no pueden alimentar a sus animales.

Aspectos sagrados rituales alrededor de la milpa

Hoy en día se han perdido todos los rituales y aspectos sagrados que hacían nuestros ancestros, pero se platica que nuestros antepasados, antes de sembrar y durante la cosecha, realizaban muchos rituales, poniendo al centro de todo el maíz. Para ellos era el alimento sagrado que proveía de toda la energía y vida a las personas, para que pudieran hacer todas sus actividades.

Me cuentan que antes de sembrar el maíz se le pedía permiso a la sagrada tierra, haciendo pequeñas ofrendas y sacrificando gallinas u ovejas. También se le ponían regalos, como frutas, flores y aguardiente. Después, al terminar la cosecha, se acostumbraba a entrojar el maíz, es decir, se guardaba en una pequeña casa construida especialmente para él. Durante la ceremonia de entrojado, toda la comunidad, sin que se lo pidieran, acudía a ayudar para limpiar y acomodar el maíz de una forma especial: primero las semillas, luego el maíz para consumo y al final los maíces que estaban por podrirse o tenían hongos y que por supuesto se tenían que consumir primero. Durante esta ceremonia el cosechador ofrecía a todos sus ayudantes comida y bebida, sacrificaban ovejas, pollos y bebían mezcal.

¿Cómo interviene la comunidad en la milpa?

Hoy en día se han perdido todas las tradiciones y costumbres comunales en torno al maíz, ya cada persona cultiva y cosecha su parcela como puede, ya no existe la ayuda mutua, mucho menos se hacen rituales, ya no se entroja, ahora se desgrana y se guarda en recipientes... debido a la «tecnología» se han perdido todas las tradiciones.

¿Cuál es el papel de la mujer y de los jóvenes en el cultivo de la milpa?

La mujer tiene un rol muy importante dentro del cultivo de maíz, ya que, aunque muchas veces no está directamente en el campo, ella es la que transforma el maíz en comida y provee de alimentos a los trabajadores y familiares que están en la siembra. Es la que se despierta más temprano para empezar las faenas y poder avanzar durante el día, solo 5% de ellas va a apoyar en la siembra, la fertilización y cosecha del maíz.

A los jóvenes se les inculca desde pequeños esta actividad, pues hay la certeza de que tienen que aprender todo el proceso del cultivo del maíz. Por un lado, porque tienen que ayudar para reducir la necesidad de contratar mano de obra externa, por otro, es vital que todos aprendamos esta noble actividad, porque es el seguro de vida para las futuras generaciones y, además, en la región, hoy en día, se han aprendido muchas técnicas que van ayudando a mejorar la producción, es necesario que todas y todos las sepamos manejar.

Los ancianos ¿qué piensan ahora sobre la milpa?

Ellos son muy críticos, hacen mención sobre los muchos cambios que han surgido por el avance de la tecnología, algunos para bien y otros no, ya que han terminado con muchas de las tradiciones sobre el cuidado de la tierra. Por ejemplo, antes se llevaba más tiempo en cultivar el maíz pues no existían los fertilizantes ni fungicidas, lo que hacían era crear

compostas y fertilizar con abonos orgánicos provenientes de las heces de algunos animales...

Ellos me comentan que se le ha perdido el respeto a la tierra y a su vida, aseguran que nos están matando con el uso de químicos, a diferencia de cuando se cultivaban los alimentos de forma natural.

Otro aspecto importante para ellos es prevenir la pérdida de la ayuda mutua ahora cada quien se preocupa solo por sus necesidades. Hoy en día se les hace difícil ayudar a los demás y cada quien come y cosecha como puede, se están perdiendo las tradiciones y la cultura.

Por otro lado, una cosa que miran como benéfica es que, antes, por el trabajo duro y sin fertilizantes se cosechaba muy poco y muchas veces se perdían los cultivos, hoy en día, con el uso de fertilizantes, se cultiva el triple y no hay tantas pérdidas, además de que facilitan mucho los trabajos en el campo.

Reflexión final

Como parte de todo este proceso, entre conocer y encontrarme con mi cultura, surge una conexión profunda con mis emociones ya que me he encontrado con vidas llenas de sentimientos, sufrimiento y alegría.

Cuando hablábamos de los temas que cada uno vivió en su tiempo y de todo lo que fueron encontrando en su camino, me di cuenta de que gracias a ellos ahora estamos creando una nueva historia, estamos en la posibilidad de llevar una vida muy plena, una vida que nuestros antepasados nunca se imaginaron que podía pasar.

Escribir un libro y plasmar cada una de las ideas, escenas y formas de vida de nosotros y de nuestra comunidad no es nada fácil, pero poco a poco lo he logrado gracias al encuentro de la Red de Guardianes del Maíz.

Es la primera vez que formo parte de un grupo con esta visión y hambre de rescatar la cosmovisión de que la vida está conectada con el universo, con la madre tierra. Sé que me encontré con las personas indicadas para construir y caminar nuevos horizontes, nuevas alternativas, nuevas vidas. Confío en que esto nos llevará a lograr las grandes metas que nos hemos puesto, me siento feliz y afortunado de convivir con cada uno de ellos y ellas, y de sentir las ganas que tienen de seguir descubriendo sobre cada una de las culturas de las que venimos y que nos unen y representan.

Quiero mostrar y valorar el esfuerzo que mis abuelos hicieron para que yo pudiera llegar hasta donde ahora estoy, me siento con mucha paz y armonía para seguir con su trabajo y legado. Por todo esto, gracias.





MILPA CORAZÓN
Las milpas de los Guardianes

ESTE LIBRO ES UN TEJIDO de siete voces de jóvenes de comunidades indígenas de Chiapas, cuyos padres, madres, abuelas y abuelos han hecho un esfuerzo muy grande por continuar el cultivo de la milpa y conservar sus semillas. A lo largo de esta publicación, sus autores narran lo que han representado la milpa y el maíz para ellas y ellos. Coinciden en que la milpa ha sido el centro de sus vidas, les alimenta todo el año, es el vínculo sagrado que tienen con la madre tierra, une a las familias y a las comunidades. Quienes aquí escriben forman parte de la Red de Guardianes del Maíz y la Biodiversidad (REGMABI) y tejen voces de colores de los pueblos tseltal, tojolabal, zoque, mam, chimbombo y la región frailesca.



GUARDIANES DEL MAÍZ