

[Portada](#) [La Jornada del campo](#) [Números Anteriores](#)

La milpa y la cosmovisión de los pueblos mesoamericanos

César Carrillo Trueba

Es sabido que el maíz fue domesticado en Mesoamérica alrededor de ocho mil años a.C., pero con frecuencia se olvida que siempre estuvo acompañado de otras plantas, que su cultivo y diversificación se desarrollaron en todo el territorio bajo el sistema de milpa, es decir, que milpa, maíz y cultura nacieron y crecieron juntos en esta parte del mundo.

De hecho, las primeras especies que presentan cambios debido a manipulación humana son el guaje y la calabaza, seguidos del chile y el aguacate, y una presencia constante de frijol silvestre. En Tehuacán los dos primeros eran sembrados en las barrancas que mantenían una mayor humedad, mientras el chile se plantaba en los márgenes del río, junto con el aguacate, que no es nativo de esa región. El maíz hace su aparición en este sitio, al igual que en Tamaulipas y Oaxaca, alrededor de dos mil años después, bajo la forma de una pequeña mazorca con minúsculos granos, comparados con los actuales que, se piensa, deben su tamaño a una mutación súbita resultado de la estructura genética de esta planta, aunque hay polémica al respecto.

La domesticación de plantas era parte de una estrategia que buscaba nivelar las variaciones entre la cantidad de productos obtenida del manejo de la vegetación en la estación de secas y en la de lluvias con el fin de mantener una cierta abundancia a lo largo del año, un rasgo que se observa en todos aquellos lugares donde se originó casi simultáneamente la agricultura en el orbe.

No se sabe cómo ocurrió, pero el cultivo de maíz en milpa, junto con frijol, calabaza, chile y otras plantas más fue adoptado por pueblos de distinto origen y lengua –pertenecientes a 16 familias lingüísticas– que ingresaron a lo que es actualmente territorio mexicano en diferentes épocas y ocuparon las muy diversas regiones: semiáridas, templadas, cálidas y húmedas, etcétera. Allí moldearon su hábitat, creando paisajes tan diversos como el territorio mismo, en donde el maíz ocupó un sitio privilegiado y tramó relaciones con los cultivos propios de cada región y otras plantas silvestres. La conjunción de estos vegetales y las presas de caza, el pescado y otros recursos propios de cada zona conformó dietas muy variadas y estilos culinarios distintos. Las muy distintas variedades de maíz que han existido en Mesoamérica y aún persisten, así como los sistemas



FOTO: Elena Álvarez-Buylla

empleados para su cultivo, dan fe de semejante diversidad.

Sin embargo, hay una unidad en la manera como se siembra tradicionalmente, ya que es muy similar en todo el territorio mesoamericano: se hace un pequeño hoyo con bastón plantador –conocido también como coa, espeque y otros nombres– y se coloca uno o varios granos para asegurar que alguno brote, manteniendo cierta distancia entre cada hoyo a fin de intercalar otros cultivos, principalmente calabaza, frijol y chile, pero también chayote, cebollín y muchos más, ya sea al mismo tiempo o cuando el maíz haya alcanzado cierta altura.



La manera de preparar el terreno depende de distintos factores, pero sobre todo del sistema empleado, lo cual ha variado a lo largo del tiempo –han existido de camellones, chinampas, terrazas, de riego, etcétera–; sin embargo, el más sencillo y difundido parece ser el conocido como roza, tumba y quema, en donde se devasta una pequeña porción de bosque o selva, se cortan árboles y arbustos y se queman. Al cabo de un breve lapso, al inicio de las lluvias, se realiza la siembra, después de lo cual es preciso cuidar regularmente la milpa, removiendo las hierbas que impiden el crecimiento del maíz y alejando aquellos animales que lo perjudican. La cosecha se efectúa a mano, sin ayuda de instrumento alguno.

Esta forma de cultivo, que difiere por completo de la empleada en la mayoría de los cereales y se asemeja más a las llamadas prácticas de horticultura –como el cultivo de tubérculos– fue un factor fundamental en la conformación de la manera de ver el mundo en Mesoamérica, en la forma de relacionarse dentro de las comunidades y de los distintos pueblos y entre éstos.

Génesis de una cosmovisión. El maíz yace así en el centro de la cosmovisión de los pueblos mesoamericanos y la estructura. Es un elemento fundamental de los mitos de origen –en algunos de ellos, el ser humano está hecho de maíz o procede de esta planta–, y su aparición marca un antes y un después en la historia humana. Es metáfora de la vida misma, en especial del nacimiento, crecimiento, reproducción y muerte del ser humano. Su cultivo en milpa rige el ciclo anual, alrededor del cual se estructura la observación del movimiento de los astros, y cuya característica principal es la alternancia de la temporada de lluvias y la de secas, el tiempo de preparación de la parcela y el inicio de la siembra, el transcurso del crecimiento y la cosecha. Este rasgo constituye la impronta de su origen – en una zona de fuerte contraste estacional–, y se arraiga en las raíces de la visión dualista lluvias/secas consolidándola, por lo que, aun cuando en parte del territorio mesoamericano se lleva a cabo la siembra de invierno en la época de secas, las principales fiestas son en todas partes la de la Santa Cruz y la del Día de Muertos, que marcan, respectivamente, el fin de la época de secas y el fin de la de lluvias.



Tan preponderante era el maíz como metáfora de la vida misma que, cuenta Sahagún, entre los nahuas del siglo XVI, cuando nacía un niño se le encomiaba diciéndole, “es tu salida el mundo. Aquí brotas y aquí floreces”, y se le cortaba el ombligo sobre una mazorca de maíz. “Es verosímil –explica Alfredo López Austin– que los antiguos nahuas creyeran que pasaba al maíz parte de la fuerza de crecimiento de la que estaba cargado el recién nacido. En efecto, la mazorca quedaba ligada a la vida del niño. Los granos se guardaban para su siembra, y su cultivo era sagrado. Los

padres del niño usaban los frutos para hacerle el primer atole. Después, cuando el niño crecía, un sacerdote guardaba el maíz reproducido y lo entregaba al muchacho para que sembrase, cosechase e hiciese con lo cosechado las ofrendas a los dioses en los momentos más importantes de su vida”.

Todos estos elementos fueron conformando una visión del mundo muy elaborada, al interior de la cual se desarrollaron conocimientos de gran precisión en diferentes áreas –astronomía, medicina, etcétera– y una religión compleja, manejada por una clase sacerdotal que retomó los mitos y ritos existentes para reelaborarlos y legitimar su dominio en una sociedad que cada vez se tornaba más jerárquica. La cultura olmeca marca el inicio de este proceso, alrededor de mil 200 a.C., y de ella se originan todas las demás.



Con la irrupción europea terminó el auge de estas culturas, pero las zonas rurales mantuvieron su tradición oral por sobre la escrita o pictográfica, un calendario más ligado a los asuntos agrícolas, una organización social menos jerárquica y un saber en donde la teoría no se separa de la práctica. Por ello, como lo explica López Austin, “los principios fundamentales, la lógica básica del complejo, siempre radicó en la actividad agrícola, y ésta es una de las razones por las que la cosmovisión tradicional es tan vigorosa en nuestros días”... por supuesto, acompañada de la milpa que la vio nacer.

Facultad de Ciencias, UNAM

La oruga, la milpa y las flores

Cuento para Ana Libertad

Pablo Sigüenza Ramírez

De un árbol de cerezo situado en el cerco de una parcela campesina, bajó una pequeña oruga internó en la pequeña milpa. Mientras caminaba entre surcos, se maravilló de la variedad de plantas que allí existían. A ella siempre le gustó el color blanco de las flores, pues le parecía que era la luz hecha pétalos. Al ver tantos colores se preguntó en voz alta:



“¿Por qué no todas las flores son blancas, si es el mejor color sobre la Tierra?”

Sin esperarlo, escuchó de pronto una voz que salía de una planta cercana: “¡Yo soy la flor de ayote, en otros lados me llaman calabaza; no soy de color blanco, pero mis pétalos amarillos son muy apetecibles para comer y cuando doy fruto, los ayotes también son utilizados por muchos animales para alimentarse”.

Otra voz se escuchó unos pasos más allá: “¡Yo soy la hierbabuena, pocas veces llego a tener flor, pero el verde de mis hojas tiene un sabor y un olor importante para la cocina de los seres humanos y para aliviar dolores en la pancita de niños y niñas”.

“¡A mí me dicen jacaranda! –se oyó la voz fuerte de un enorme árbol que estaba en la esquina de la

parcela— ¡En los meses de enero a marzo de cada año mis flores moradas son recolectadas para aliviar a los hombres y mujeres de unos bichitos que ellos llaman amebas!”

Una espiga dorada, a la que un escritor llamado Pablo Neruda denominó “punta de fuego sobre lanza verde”, habló así: “¡Yo soy la flor del maíz; el fruto que sale de mí en forma de mazorca ha servido para alimentar a miles de comunidades por más de diez mil años. Grandes pueblos se han desarrollado en estas tierras debido al uso que han dado a mi fruto. Las manos amorosas de señoras y señores escogen las semillas que luego siembran en la Madre Tierra; el cuidado que me procuran hace que tengan alimento de maíz de colores varios: blanco, negro, amarillo y rojo”.

La oruga exclamó: “¡Vaya, eso no lo sabía!”

La espiga de maíz continuó: “Conmigo conviven frijoles, ayotes, tomates, miltomates, chiles, la hierbabuena, palos de jacaranda, saúco y frutales. Ves, amiga oruga, somos muchas plantas y somos diferentes. Todas somos importantes, igual que tú”.

Entonces, la pequeña oruga vio con otros ojos la diversidad de colores y formas que había en la parcela. Regresó al árbol de cerezo con la certeza de que la Madre Tierra es sabia. Estaba ansiosa por convertirse en mariposa. Con sus nuevas alas podría recorrer más lugares, sentirse con libertad y admirar los colores desde las alturas. Ella misma sería de múltiples colores: quizá roja como el jitomate, azul como la borraja o amarilla como la flor de ayote.

Todo cabe en “hacer milpa”, sabiéndolo acomodar*

Ni el campesino anda siempre de huaraches ni el indio en pura lengua habla ni milpa tiene que ser a fuerza una parcelita con maíz, frijol y calabaza entreverados. Hacer milpa se emplea aquí como concepto y designa la pluralidad virtuosa, la diversidad solidaria. En agricultura, hacer milpa no es sembrar puro tlacolol al piquete, sino cultivar respetando la diversidad natural y social mediante manejos múltiples y adecuados que sean ambientalmente sostenibles y culturalmente identitarios. Porque hay tierras de arado y tierras que piden coa, campos buenos para sembrar puro maíz, rotándolo al siguiente año con otro grano, y campos donde más conviene el policultivo. Y de la misma manera, no todos los agroquímicos son agrotóxicos ni todas las semillas mejoradas transgénicas. Hacer milpa no es receta, es concepto incluyente, plural, generoso como la siembra que lo inspira.



* Aclaración a algunos campesinos del norte y noroeste que se sienten ninguneados.

Chuleando al maíz en 1591

Juan de Cárdenas, médico sevillano avecindando en México, publicó en 1591 un libro de materia médica con el título de Problemas y secretos maravillosos de las Indias, en el que decía con sorpresa y en tono de reclamo: “el maíz es una de las semillas que con mejor título deben ser estimadas en el mundo, y esto por muchas razones y causas.”

DE SUS VIRTUDES SEÑALA “LA PRIMERA POR SU GENERALIDAD, QUIERO DECIR POR SER COMO

ES UNA SEMILLA QUE EN TIERRA FRÍA, EN CALIENTE, EN SECA, EN HÚMEDA, EN MONTES, EN LLANOS, DE INVIERNO Y VERANO, DE RIEGO Y DE TEMPORAL, SE COGE, CULTIVA Y BENEFICIA...”

“LO SEGUNDO, POR SU ABUNDANCIA, QUE ES COMO DECIR QUE DE UNA HANEGA SE COGE CIENTO Y DOSCIENTAS, Y ÉSTAS NO CON DEMASIADO TRABAJO, SI NO FÁCIL Y DESCANSADAMENTE, NO AGUARDANDO CASI DE UN AÑO PARA OTRO, COMO SE AGUARDA EL TRIGO EN ESPAÑA, QUE SE SIEMBRA POR OCTUBRE Y SE COGE POR JUNIO Y JULIO, LO QUE NO HACE EL MAÍZ, PUES DENTRO DE TRES MESES Y A LO MÁS LARGO DE CUATRO Y AÚN EN PARTES DENTRO DE CINCUENTA DÍA SE COGE Y SE ENCIERRA...”



Notas de libro de Arturo Warman **La historia de un bastardo: maíz y capitalismo**

Un mito totonaco

(...) en un lugar del Totonacapan, lugar del sol, lugar del trueno y lugar de las risas (...) porque el Totonacapan tiene tres corazón, aunque le maten uno puede nacer otros dos para volver a ser tres corazones. En un lugar se reunieron todos los dioses, Dios del Agua, Dios del Cerro, Dios del Viento, Dios del Maíz y todos y ya había gente. Los dioses vieron que tenía(n) que (dar de) comer a sus hijos, entonces se reunieron; no había nada que comer, ya había gente y todo. Comían todo lo que encontraban en la calle. Pero el maíz no existía.



Entonces por un momento estaban planeando qué iban a comer. Existían los dioses pero lo hijos qué iban a comer después. Entonces planeaban, entonces lo invitaron a varios personajes, (pero) ellos no lo aceptaron y primero lo invitaron a un joven ya grande, ya era guerrero, le dijeron que tenía que ser maíz. Le explicaron lo que tenía que pasar desde la siembra, desde el desgrano, desde el doblado, desde la pizca, desde desgranar hasta llevar a preparar el maíz cocido. Y después le contaron que también al hervir con cal lo van a lavar, lo van a moler y le van a hacer tortilla, después de cocer en el comal lo iban a comer y después iba a tener el hombre y después iba a...

Entonces el joven decidió, le dio miedo, se fue a esconder en los peñascos. Se volvieron a reunir los dioses. Invitaron a una joven que se llama malva o malvarón, también lo invitaron y le expusieron qué tenía que hacer para ser maíz. Cuando la estaban invitando le dijeron que si aceptaba, iba a comer pollo, pero por lo que le contaron no aceptó. A la muchacha también le dio miedo, también se fue a esconder en los barrancos, en los lugares escondidos. Ahora ahí nacen las

malvas en los barrancos. Ahorita también da su maíz.

Por eso invitaron a un niño. Como estaba niño todavía no reflexionaba. Le expusieron lo que tenía que pasar, el sembrado hasta la tortilla. Le dijeron el niño no te preocupes te vamos a hacer fi esta, vas a comer pollo, el niño humildemente lo aceptó. Agarraron el niño y lo descuartizaron, lo cortaron en pedazos y esos pedacitos los sembraron y al tercer día apareció planta de maíz. Entonces lo ofrendaron el pollo, mataron el pollo para dar de comer a los que sembraron. Es su fi esta de maíz. El niño lo mataron también. Nacieron las plantas y dieron frutos. Como descuartizaron a todo el niño, entonces por eso salió el maíz rojo que era su sangre, maíz blanco que era sus huesos, o dientes, el negro que eran sus cabellos u otras cosas; el amarillo los tuétano (...)

También salieron huesos salpicados de sangre, por ahí salieron esos maíz pintos, de ahí nació el maíz. Por eso cada año cuando se siembra aquí en Ixtepec, tiene que ser pollo para sembrar, tiene que ser forzosamente pollo y lo ofrendan. También me contaban que antes la madre tierra no ocupaban abono químico ni nada, que cuando agujeraban la tierra que es la madre, que sangraba y por eso ahí nace el maíz. Entonces así nació el maíz.

Gabriel Sainos Guzmán, Ixtepec, marzo de 2007

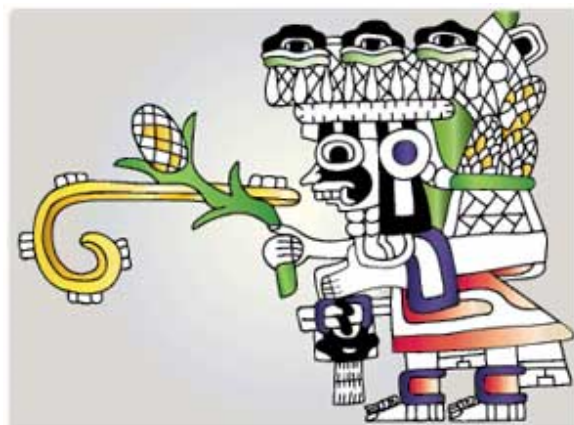
Michoacán

Lo primero fue sembrar

Catalina Rodríguez Lazcano



Lo primero fue la acción: tarhéni, voz purépecha que nos habla del acto de labrar la tierra para depositar semillas y dar inicio a la agricultura. Luego vino nombrar al instrumento primordial, tarhékwa (coa); al tiempo de labrar la tierra, tarhékukwa; a la persona que labraba, tarhéri y a la tierra misma, tarhéta (milpa).



Desde entonces tarhéta fue sinónimo del lugar donde provenían los mantenimientos obtenidos tras una serie de cuidados dedicados a las plantas, a diferencia del bosque y la laguna, donde se recolectaban y capturaban los bienes necesarios.

Cultivar la milpa purépecha siempre ha sido difícil. En el año sólo se siembra una vez, pues la tierra tiene pocos nutrientes y el ciclo es de 14 meses, por lo que se recurre al sistema de “año y vez”. Las plantas dependen absolutamente de la lluvia y de la suerte para no ser perjudicadas por heladas y granizo. Algunos productores han incorporado tractores en la roturación de la tierra, la siembra y las primeras escardas hasta que la planta alcanza 50 centímetros. Los que no usan tractor, propio o alquilado, emplean arados tirados por animales y para la siembra recurren a la técnica de tapapié que alcanza precio alto en el mercado laboral. En esas condiciones, cada hectárea da poco más de dos toneladas de maíz en promedio, pero la variación es tremenda entre un año bueno y uno malo: 930 kilos, casi una tonelada. Buscando mejorar el rendimiento se adoptaron los fertilizantes químicos y ahora la tierra no produce sin ellos; desafortunadamente por su causa ahora palomillas y gorgojos atacan al maíz guardado. Para evitarlo hay que comprar más

sustancias químicas y “curarlo”; otra opción es darlo a los animales cuando comienza a llover y aparecen las plagas. A partir de entonces hay que comprar para el gasto diario.

Estas dificultades explican el panorama agrícola de la meseta purépecha. En pocos años las milpas han cedido paso a la avena forrajera y a las huertas de aguacate. Todos coinciden en que este fruto seca la tierra, pero nadie quiere quedarse fuera del negocio, ante los escasos beneficios económicos del maíz. Sobre todo los campesinos que tienen más de dos parcelas, pues en una pueden embarcarse en la aventura de los nuevos cultivos y en otras seguir fieles a la milpa.

La recompensa viene con las cosechas, verdaderos días de fiesta. La primera es en agosto cuando las familias van al campo y preparan su parhángua, u hogar de tres piedras en el que asan o cuecen elotes y chupan el jugo a las cañas de maíz. Es ocasión para recolectar flores de calabaza, hojas largas de la caña con las que se envolverán las corundas y elotes para llevar a la casa y preparar algunos platillos. Si es necesario, se cortan plantas completas de maíz para adornar el altar de la virgen de la Asunción o de alguna otra imagen cuya fiesta se celebre ese mes. La segunda cosecha ocurre en diciembre cuando se corta el frijol, el maíz maduro y lo que quede de calabazas y chilacayotes; la misma familia se hace cargo o, si la producción es más abundante, se contratan peones para el “combate”, ritual que en la antigüedad era muy complejo y ahora consiste en comida y bebida al final del último día.

El maíz se almacena en el tapanco del troje o colgado en sartas, en especial el que va a servir de semilla para el siguiente año; se selecciona por el porte de la mazorca y por el color, tamaño y consistencia del grano. Los campesinos están convencidos que sus semillas criollas o nativas son las más adecuadas porque han visto fracasar los experimentos con híbridos y variedades mejoradas y por lo mismo calculan que no se han contagiado con polen transgénico.

El resto de la cosecha se va ocupando a lo largo del año para el gasto cotidiano, las comidas especiales y usos rituales. Para ello se escoge el color apropiado: tortillas, jawákatas y corundas se hacen con maíz blanco, azul, pinto y amarillo; nakatamales y atápakwa con maíz blanco y amarillo; atole de zarzamora con maíz rojo, y atole “de chaqueta” con maíz negro. Cuando está tierno, en elote, el blanco es apreciado para atole de grano y huchepos y el rojo para pozole. En septiembre los elotes se ponen t’okéri (medio sazón), es el momento de comer toqueras.

Razones sobran a los tarhéiecha (campesinos) para apegarse a la agricultura tradicional. La milpa lejos de ser un vestigio es una realidad vigente en las comidas, en la organización familiar y social, en la vida religiosa. Muchos de los saberes en torno a la milpa se han perdido en el camino, pero otros los han sustituido probando su utilidad en las difíciles condiciones de producción y han conformado una estrategia siempre cambiante para conseguir su objetivo dentro de la lógica purépecha de intercambio, dar trabajo a la tierra para obtener frutos de ella. Investigadora de la Subdirección de

Etnografía, Museo Nacional de Antropología

Michoacán

Tortilla artesanal

Marta Astier Calderón, Esperanza Pérez Agis y
Carmen Patricio Chávez



En la región conocida como Lago de Pátzcuaro–Zirahuén, en el centro-occidente de Michoacán, la agricultura campesina tradicional basada en el cultivo de maíz nativo, también llamado criollo, en asociación con otros como calabaza, frijol y haba, estructura parte de la economía de unas tres mil familias. Este sistema permite el sostenimiento de la actividad ganadera y la cadena alimentaria maíz-tortilla artesanal. En esta última se auto-emplean unas 650 mujeres, la mayoría jefas de familia, que desplazan unas 30 toneladas anuales de maíz de al menos tres razas nativas, cónico, chalqueño y purhépecha.



FOTO: Vilseskogen

Después de un diagnóstico exhaustivo –que ha tomado tres años y en el que han participado organizaciones de la sociedad civil y académicas, entre ellas el Centro de Investigaciones Geográficas y Ambientales (CIGA) de la UNAM y GIRA, AC–, ahora se sabe que en esta región se mantienen al menos seis razas de maíces nativos, que representan diez por ciento de las registradas a nivel nacional, y se distribuyen estratégicamente en 230 localidades que componen la zona.

El mantenimiento de tan alta diversidad en la región (la cual está conformada por los municipios Pátzcuaro, Salvador Escalante, Quiroga y Tzintzunzan) permite aprovechar los diferentes agroambientes presentes en la zona, además de que ofrece una oportunidad de adaptación al cambio climático, ya que se tienen variedades nativas resistentes a inundaciones y a heladas, de ciclo corto y largo.

Sin embargo, debido a la influencia de programas de gobierno, como los de la extinta Conasupo que sólo compraba maíz blanco tipo chalqueño o cónico, y posteriormente el abandono de programas de fomento agrícola, desde hace unos diez años algunas razas de maíces nativos, especialmente las semillas de color, están siendo cada vez menos cultivadas, esto es marginadas, es el caso de los tipo purhépecha de color negro, pinto, amarillo y púrpura, o los negros tipo elotes cónicos.

Como la conservación de los maíces nativos no puede suceder per se, el CIGA y GIRA, AC han estado promoviendo la conformación de una Red llamada Tsiri (Grano de Maíz en purhépecha), en la que participan no sólo académicas, sino también organizaciones civiles y principalmente mujeres productoras de tortilla artesanal, con el propósito de promover el consumo de tortillas elaboradas con semilla de maíces cultivados en la región, de origen nativo y bajo prácticas agroecológicas. Se han gestionado apoyos financieros para la introducción de estufas mejoradas de leña tipo Patsari, con el fin de mejorar las condiciones laborales de las mujeres que se dedican a este oficio.

Actualmente se han autoconstruido cien estufas Patsari Tortilleras y Nixtamaleras, en 70 talleres domésticos. Los beneficios son: uno, eliminación de humo dentro de la cocina, lo que impacta directamente en el mejoramiento de la calidad de vida de las mujeres tortilleras, y dos, ahorro de hasta 60 por ciento de leña respecto de lo que antes consumían.

Pero esto no es suficiente. Ahora el reto es lograr que los ayuntamientos involucrados destinen

recursos financieros para el mejoramiento de los 400 talleres que hay en la región. Los talleres necesitan sacar el humo de la cocina, estufas eficientes en el consumo de leña, piso firme y material para el mejoramiento de paredes y techos; esto permitiría fortalecer el papel de las microempresarias tortilleras, simultáneamente se lograría conservar la diversidad local de maíces nativos, reducir el deterioro ambiental por contaminación de humo y deforestación y ofrecer un producto sano e inocuo para el consumidor.

Otro de los propósitos de la Red Tsiri es fomentar la creatividad de los diferentes actores relacionados con el maíz, esto es desde el campesino hasta el funcionario público estatal y municipal, para generar proyectos productivos agroindustriales que se basen en el consumo de las razas de maíces nativos, en especial las de semillas de color negro, azul y púrpura por su potencial para el desarrollo de dietas y productos especiales para diabéticos, celíacos y personas con sobrepeso.

Red Tsiri