

***Ixí, Rà'khà, Yà'o* (maíz, calabaza y quelite): Trabajando la milpa de traspatio en la Montaña Alta de Guerrero.**

HERNÁNDEZ-BERNAL, María Cristina †\*.

*Universidad Autónoma Metropolitana.*

Recibido: Agosto, 22, 2017; Aceptado febrero 9, 2018

**Resumen**

El maíz representa en la cultura *Mè'phàà* la vida misma, sin la preciada semilla no hay ni puede haber subsistencia posible; la tortilla, los atoles, los tamales y totopos constituyen parte esencial de la alimentación de estos pueblos. Alimentos cotidianos cuya materia prima es el maíz y se complementan con la calabaza, el quelite y el frijol. Por lo que todas estas especies, junto con las variedades de maíz, son producidas también cerca del espacio doméstico, el traspatio, lugar de trabajo esencialmente femenino.

Para el tema que nos ocupa, es imprescindible tomar en cuenta las consideraciones sobre los ecosistemas y su influencia sobre los procesos sociales, de producción y reproducción cultural. Parte importante del contexto natural son las condiciones climáticas que han sido determinantes en el tipo de agricultura que se desarrolla en la región de La Montaña Alta, una agricultura que se ha definido como de subsistencia y que tiene como elemento principal el maíz. La región Montaña tiene nichos diversos donde éste último se cultiva sobre terrenos con pendientes muy marcadas, en terrenos agrestes y pedregosos y especialmente en los traspatios de las comunidades.

El trabajo agrícola entonces, combina una serie de técnicas y conocimientos que se han desarrollado a través de un largo proceso histórico donde la cultura ha sido un factor determinante para su permanencia.

**Palabras clave:** Maíz, cultura *Mè'phàà*, milpa de traspatio, trabajo agrícola femenino.

**Abstract**

Maize represents in the culture *Mè'phàà* life itself, without the precious seed there is neither there can be subsistence possible; The tortilla, the atoles, the tamales and the chips are an essential part of the food of these peoples. Daily foods whose raw material is maize and are complemented with pumpkin, quelite and Bean. So all these species, along with the varieties of maize, are also produced near the domestic space, the backyard, an essentially feminine workplace.

For the topic that concerns us, it is imperative to take into account the considerations about the ecosystems and their influence on the social processes, of production and cultural reproduction. Important part of the natural context are the climatic conditions that have been determinant in the type of agriculture that develops in the region of the high mountain, an agriculture that has been defined as subsistence and that has as main element the maize. The mountain region has diverse niches where the latter is cultivated on land with very marked slopes, in wild and stony terrain and even in the backyard of the communities.

Agricultural Work then combines a series of techniques and knowledge that have been developed through a long historical process where culture has been a determining factor for its permanence.

**Keywords:** Maize, *Mè'phàà* culture, backyard milpa, agricultural work.

**Citación:** HERNÁNDEZ-BERNAL, María Cristina †\*. *Ixí, Rà'khà, Yà'o* (maíz, calabaza y quelite): Trabajando la milpa en la Montaña Alta de Guerrero. Foro de Estudios sobre Guerrero 2019, mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 227-237.

\*Correspondencia al Autor: marcris\_hernandez@hotmail.com

† Investigador contribuyendo como primer autor.

**Introducción**

La presente investigación antropológica presenta de manera general algunos aspectos relevantes que componen el trabajo de “hacer la milpa” entre los *Mè'phàà*. Tomaremos como ejemplo las actividades observadas en La Unión de las Peras y La Ciénega, dos pueblos del municipio de Malinaltepec, perteneciente a la región denominada como Montaña Alta del estado de Guerrero. La finalidad de exponer el tema del cultivo de traspatio *Mè'phàà* y algunas de sus características más relevantes, es aportar desde la perspectiva antropológica, elementos para la revaloración de los sistemas tradicionales de cultivo y el papel indispensable que tienen para la conservación y desarrollo de la diversidad agroalimentaria que genera al mismo tiempo las bases de la sustentabilidad.

La diversidad biocultural<sup>1</sup> que alberga la milpa se manifiesta en las distintas variedades de especies que crecen y se reproducen en ella, más que una reproducción, podemos hablar de una convivencia que promueve el desarrollo de todas las especies. de este modo los indígenas *Mè'phàà* han fomentado a través de los saberes tradicionales una propuesta alimentaria para la subsistencia, es decir, han posibilitado una dieta que se mantiene sustancialmente de la milpa y que, además, ofrece una selección especial de acuerdo con el manejo y selección de cada familia y un sello personal en el caso del traspatio

Las especies de maíz que se encuentran en la Montaña Alta de Guerrero son parte sustantiva del equilibrio y manutención de las especies propias que se han adaptado a sus condiciones ambientales. De la misma manera, su cultura proporciona una riqueza invaluable debido a que manifiesta conocimientos diversos, una apreciación y perspectiva de lo que es el mundo, un endemismo lingüístico que provee de significado al espacio natural, soluciones a los distintos problemas de la vida de acuerdo con su modo de ver la realidad, mecanismos y estrategias para transmitir los saberes, los valores y la ética en el trabajo, la familia y en la vida toda.

El municipio de Malinaltepec, que se encuentra en la parte de la sierra que está por arriba de de los 1500 msnm, encontramos bosques de coníferas y encinos, diversidad en hongos y quelites además de la presencia de una variedad considerable de gramíneas —que son plantas cuyas semillas son ricas en gluten y almidón—, esta parte de la sierra es de clima frío, por lo tanto, se practica la agricultura de temporal, que cubre los meses de mayo-enero, por lo que cuenta con un solo ciclo agrícola. Se cultiva maíz, frijol, calabaza, garbanzo, chayote, capulín, durazno, tejocote, pera, manzana, entre otros. Todos los ecosistemas de Guerrero tienen una gran cantidad de especies endémicas y su territorio contiene una gran diversidad biológica. El maíz se ha ajustado a cada uno de los factores climáticos en la región de estudio y su extraordinaria maleabilidad ha permitido su cultivo.

En esta región, el seleccionador tradicional sabe y maneja las relaciones arriba citadas, dando preferencia a la forma, el color, así como al tipo y longitud del grano. De este modo existen al menos dos aspectos principales de selección, el primero se refiere a los de carácter adaptativo de acuerdo con las condiciones de los nichos y donde la acción del hombre influye de modo determinante.

<sup>1</sup> La diversidad biocultural puede ser entendida desde los principales procesos de diversificación: evolutivo, biológico, del ser humano, las nuevas especies y finalmente la creación humana de nuevos paisajes, donde el último es resultado de la modificación de los *hábitats* por las primeras sociedades agrícolas para crear áreas de bienes y servicios, lo que implicó procesos de domesticación del espacio creando con ello nuevos paisajes que se fueron diseñando a través del ingreso de nuevos productos que se obtenían a través de la caza, la pesca y la recolección, adecuándolos mediante mecanismos y estrategias que se fueron desarrollando a través de la observación y el manejo de los procesos ecológicos, geomorfológicos e hidrológicos. (Toledo y Barrera, 2008:22).

El segundo versa sobre los caracteres de naturaleza alimentaria, el cual comienza con la incorporación del producto de la milpa, ya sea verde o seco, ya en el hogar se destinan diversos y variados usos alimenticios al maíz. “De esta manera se generan dos magnos patrimonios genéticos: el de las resistencias a las variaciones ecológicas y el del alimento para la supervivencia y desarrollo humano.” (Muñoz, 2005:76)

### Objetivos

Reflexionar sobre la trascendencia de la agricultura tradicional para los pueblos indígenas de La Montaña y mostrar cómo las significaciones culturales Mè'phàà no solo han garantizado la permanencia del policultivo, sino que han promovido la adaptación del maíz que ha resultado en variedades exitosas de la especie. La agrobiodiversidad depende en mucho del manejo cultural, y mostrar la práctica de éste es nuestro objetivo principal para que pueda ser valorado y, necesariamente preservado.

### Desarrollo de Apartados del Artículo con numeración subsecuente.

La riqueza y diversidad de especies tienen un espacio privilegiado en el policultivo de la milpa de traspatio, que tiene al menos tres elementos constitutivos de gran importancia, mismos que se expodrán relacionamente con las consideraciones culturales Mè'phàà: I) las mujeres y su papel en la iniciación al trabajo agrícola; II) la siembra de maíz y la importancia del policultivo; y III) el manejo del ecosistema agroalimentario y el conocimiento de los ciclos lunares.



**Figura 1:** Milpa en La Montaña, Fuente: Acervo personal

### Metodología

La propuesta metodológica consiste en observar al trabajo agrícola como un sistema integrado que ha permitido el enriquecimiento de los conocimientos sobre la milpa, donde convergen varios elementos principales manifestados en una visión de mundo, los saberes y conocimientos sobre la naturaleza y su uso conservados en la memoria, reelaborados mediante la experiencia y transmitidos oralmente. Y, finalmente, las prácticas de uso, conservación y procesamiento de todo aquello que se puede obtener del entorno, la práctica. Estos tres elementos, se conjugan para otorgar vitalidad, dinamismo y permanencia a los modos de producción y autoabasto.

**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

Partiremos del enfoque etnoecológico,<sup>2</sup> que de acuerdo con Víctor Toledo “es la evaluación ecológica de las actividades intelectuales y las prácticas que un cierto grupo humano ejecuta durante la apropiación de los recursos naturales” (Víctor Toledo, 1992, citado en Cabrera, 2001: 61-62) Así, retomaremos como eje metodológico la propuesta del mismo autor para abordar de manera integral la unión hombre-naturaleza en los pueblos indígenas, la cual establece vínculos entre sus sistemas cognitivos, que se basan en la experiencia concreta y las creencias compartidas de los individuos para generar un sentido de la vida, un sentido de la pertenencia y el sentido del lugar, juntos otorgan la sabiduría que se manifiesta en el complejo denominado *Kosmos-Corpus-Praxis*. A partir de la cual se puede comprender la racionalidad de las estrategias de subsistencia indígena que tiene como finalidad la satisfacción de las necesidades locales haciendo frente a las incertidumbres climáticas, así como a la escasez material y económica.

<sup>2</sup> La etnoecología como disciplina híbrida, de acuerdo con Víctor Toledo y Narciso Barrera-Bassols (2008), aborda el estudio de los saberes locales y de los problemas convencionales sobre la separación del mundo en sus esferas de lo natural y lo social. Esta disciplina promueve un nuevo paradigma científico que se fundamenta en la multiculturalidad; propone encontrar modos de vida sustentable y valores, significados y acciones que permitan establecer escenarios de globalización alternativos. La etnoecología propone estudiar la integración del complejo kosmos-corpus-praxis dentro de los procesos de producción en las diversas escalas, así como comprender la realidad local mediante el estudio de las dinámicas, representaciones, ritualidades y simbolismos de los factores naturales [...] Al retomar e integrar las acciones, los significados y los valores, el enfoque etnoecológico es basa en los aspectos éticos y morales en torno al manejo sostenible de los recursos naturales, en el empoderamiento de los actores locales y en la producción de diversidades, con el fin de desafiar la supuesta neutralidad del observador externo que garantiza la «objetividad» de la ciencia. Por tal motivo la etnoecología no es solo un abordaje interdisciplinario u holístico, también desafía los paradigmas de la ciencia convencional, promueve una investigación participativa y, por tales razones, es parte de lo que se conoce como una «ciencia post-normal» (Funtowicz y Ravetz, 1998) o una «ciencia de la complejidad» (Morin)” (Toledo y Barrera, *op. cit.*, p. 112)

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 227-237

Estas estrategias tienen una lógica tanto ecológica como económica donde se pone en evidencia el uso múltiple y el manejo diferenciado de los recursos de acuerdo con el contexto local, donde la naturaleza, la cultura y la producción son elementos inseparables sobre los cuales se han construido los saberes locales que se constituyen a partir de las experiencias individuales y colectivas. (Toledo y Barrera, 2008: 107-108)

**Resultados de la Etnografía realizada**

Para que se pueda desencadenar el proceso de apropiación tanto del territorio como de los recursos entre los *Mè'phàà*, se tiene que recurrir, primero, a las entidades del mundo otro. Los beneficios de una buena cosecha, de salud y fertilidad en la tierra, así como un buen clima que garantice la recolección de lo que se sembró, está mediada por lo sagrado, no se puede empezar ninguna actividad agrícola sin pedir permiso, los requisitos son explícitos: “hay que subir al cerro, llevar la comida, las velas, la música; todo eso se lleva a San Marcos, a *Tata Bègò*, porque el da el maíz y todo lo que tenemos.” (Raúl Bruno Martínez, La Unión de las Peras, abril de 2012)

I. Habiendo hecho ya la petición formal a San Marcos y con el espacio de la milpa limpio, comienza la siembra. En el caso de la milpa de traspatio *Mè'phàà* el trabajo lo llevan a cabo la mayoría de las veces —por su cercanía y longitud pequeña— las mujeres y los niños de cada familia, quiénes son los responsables de cuidarla y mantenerla como un espacio productivo. Al mismo tiempo y de vital importancia para la transmisión y reproducción de los conocimientos, la milpa del traspatio es el espacio donde las mujeres comienzan a establecer un vínculo entre la tierra y los hijos.

**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 227-237

De este modo, desde que los niños son muy pequeños, son cargados en las espaldas de sus madres e incursionan por primera vez en la observación de las labores de la milpa y van adquiriendo conocimientos sobre la siembra del maíz, que en *Mè'phàà* se denomina *mi'dú' ixí*.

Uno de los primeros conocimientos o saberes prácticos adquiridos, está relacionado con los diferentes tipos de suelo existentes en La Montaña y cual es el adecuado para cada variedad de maíz. Para la milpa de traspatio encontramos un uso generalizado del maíz blanco (*ixí mi'xa*) sembrado en tierra negra (*juba' skuni*), pero también suele sembrarse el maíz morado (*ixi mijñú*) y azul (*ixi mijñú*), combinado con el blanco o solo, eso depende totalmente del gusto y preferencia de la mujer: “yo ahora sembré el maíz blanco pero hace un año sembré también del morado porque la tortilla sale más sabrosa, ya depende del gusto de cada quién lo que siembra, si quiere morado pues siembra morado, o blanco, pero esos son los que más se siembran, el amarillo casi no se siembra en el patio” (Virginia García, La Unión de las Peras, 2012).

La relación de la tierra con el maíz resulta en el éxito de la cosecha, cuando la tierra mantiene la humedad la milpa puede crecer sanamente, cuando no es así el maíz se seca, pero no de manera pareja, algunas plantas se secan y otras no; entre los *Mè'phàà* esta situación se define como una enfermedad El maíz enferma porque le hizo falta agua. Cuando es lo contrario y llueve mucho entonces la “milpa se enfría” y se dice que “le dio hambruna” (*ewe*), eso pasa también cuando los terrenos de siembra están “colgados y les pega mucha sombra”, lo que pasa es que la milpa crece hasta que empieza a espigar, en ese momento la planta comienza a ponerse negra “de abajo hacia arriba” y ya no da su preciado fruto, señal inequívoca de que viene el hambre para todos. “Pero eso pasa también porque no hiciste la quema de la espiga, no agradeciste a San Marcos lo que te dio la tierra y no le invitaste de comer.

También puede que la milpa si se cargue pero cuando comas lo que sembraste te vas a enfermar, te va a dar diarrea, vómito o te cae el rayo; también te muerde la víbora y la araña” (Francisco Bruno Villar, La Unión de las Peras, octubre de 2012) Una enfermedad más que puede afectar al maíz cuando está tierno es la gallina ciega (*phyllophaga* sp.) denominada como *gan ge*, y el *gusano soldado* denominado *ñòò maxin*, llamado así por su color verde, cuyo daño en la mazorca es asociado con los soldados en tierras guerrerenses. La planta tiene también personalidad, y en ese sentido se le atribuyen procesos como “enfermarse” o “espantarse”, característica humana que se traslada al mundo natural, otorgando un sentido cultural a los efectos nocivos observados por los *Mè'phàà*.

Así, Julia Martínez Franco, mujer *Mè'phàà* del pueblo de La Unión de las Peras afirma: “cuando sembraste debes de cuidar la milpa de los animales y también no debes de estar pasando por ahí y los niños no deben de jugar porque el maíz se espanta, también se espanta la calabaza y ya no crecen... se espantan porque los vas a comer.”

*“La milpa requiere cuidado, necesitas limpiarla y abonarla, y también debes fijarte en que terreno vas a sembrar, yo hace tiempo sembré maíz blanco en un terreno de tierra amarilla, aproximadamente se iban a cosechar cuarenta costales, pero nada más dio dieciocho, y yo dije, no pues este terrero no sirve; pero un anciano del pueblo me dijo: ¿no produjiste mucho este año verdad?, lo que pasa es que esta tierra no es para maíz blanco porque es amarilla, prueba con maíz amarillo el próximo año y vas a ver, porque la tierra si sirve, pero no es para el maíz blanco. Y ya para el siguiente año sembré del amarillo y pues la cosecha fue de treinta cinco costales. Antes de sembrar te fijas en la tierra, mi abuelo sembraba maíz amarillo y azul en tierra roja y si se daba mucho” (Raúl Bruno Martínez, La Unión de las Peras, octubre de 2012).*

**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 227-237

Otro aspecto que tiene que ver con la tierra y su producción es el abono (*yuxkha*). Aproximadamente hace unos veinticinco años llegó el abono químico a las comunidades indígenas del municipio de Malinaltepec y poco a poco fue sustituyendo el abono natural que proporcionan los animales. Ahora, de acuerdo con su experiencia, reconocen que los abonos químicos han “cansado” a la tierra y la prueba de ello es que la producción va bajando poco a poco con los años y sin él definitivamente no puede producir la milpa, hay pues una dependencia a este producto.

Sin embargo, en la milpa de traspatio algunas familias han continuado con el cuidado de su tierra tratándola sólo con abono orgánico, lo que incluye la quema de la planta seca de maíz (*nazka ma' tuzka*), o una mezcla hecha de la ceniza que recogen del fogón, el excremento de animales (los que tienen) y aserrín.

La comida sobrante también sirve como abono, la cual reúnen en una cubeta y ya en estado de putrefacción la entierran en la tierra donde se va a sembrar calabaza: “Ese abono ayuda porque la ceniza de todo lo que se quemó hace que crezca muy bonito todo, se pone también debajo de los árboles de fruta y donde va a crecer la calabaza. Lo que queda de la comida también se usa como abono, y sirve mucho para el maíz blanco, ese que siembro en el patio, el estiércol de chivo también ayuda mucho al maíz” (Julia Martínez Franco, La Unión de las Peras, octubre de 2012)

En La Ciénega, algunas mujeres experimentan también con abono orgánico, juntan los desperdicios de la comida en una estructura hecha de cemento, el cual contiene tierra con lombriz roja californiana (*Elsenia foetida*), esa tierra la ocuparán posteriormente tanto en la milpa como en el huerto, la que colocan antes de que caigan las lluvias, de este modo evitan poner abono químico.

Esto tiene aproximadamente dos años, y las mujeres refieren que les dieron sólo una plástica y les entregaron las lombrices:

*“Aquí vinieron los de la Sagarpa para enseñarnos hacer abonos orgánicos y nos trajeron las lombrices, pero sólo vinieron una vez, y pues ya nosotros con lo que nos dijeron pues vamos haciendo el intento de ocupar este abono, yo una vez le puse a las plantas de frijol un poco del líquido que sacan las lombrices, pero se me secaron, ya mi comadre me dijo que debía de diluirla [frisas]” (Juana Oropeza, La Ciénega, octubre de 2012)*

**II.** Junto con el maíz, existen otras plantas comestibles que comparten el espacio del traspatio, de este modo el complejo de la milpa *Mè'phàà* es enriquecido por las distintas variedades de quelite, frijol y calabaza; en el caso de la comunidad de La Unión de las Peras se agregaría también la papa.

Lo anterior es un ejemplo de adaptación de los hombres a su ambiente, ya que las plantas cultivadas y su manejo, así como el conocimiento de las distintas variables climáticas que facilitan o dificultan el cultivo de ciertas especies permiten su supervivencia. En las dos comunidades que nos ocupan encontramos pequeñas diferencias, por ejemplo, en La Ciénega el clima es más húmedo que en La Unión de las Peras, la calabaza llamada en español chilacayota y en *Mè'phàà ra'kha majen* se cultiva en ambas, pero en la primera con menor intensidad ya que se pudre y no crece lo suficiente debido a la excesiva humedad de la tierra. Las mujeres conocen bien aquellas especies que se dan mejor en la milpa de traspatio, ya que es un espacio también para la experimentación de nuevos cultivos al igual que el huerto, con lo cual pueden obtener recursos variados para la alimentación y complementación de la dieta, además de esto, el intercambio de germoplasma se vuelve dinámico, ya que la selección de las semillas de maíz por su color y forma genera un vigor híbrido entre la descendencia de las semillas sembradas (Méndez, 2007: 92), donde el intercambio de las últimas entre vecinas y familiares fortalece este proceso.

Las asociaciones que observamos en la milpa de traspatio en la Montaña tiene que ver también con estrategias para un óptimo aprovechamiento del espacio, estos conocimientos puestos en práctica derivan también de la tradición mesoamericana,<sup>3</sup> donde los policultivos se impulsaron para reducir riesgos debido a las variantes tanto climáticas como geográficas y garantizar la bioenergía necesaria para satisfacer necesidades prioritarias durante el ciclo anual, lo que resulta en una diversidad de plantas que constituyen “[...] el sistema alimentario que llamamos agrobiodiversidad o diversidad biológica domesticada [...] Así, en los sistemas indígenas hay por lo menos tres espacios de domesticación: 1) el espacio con vegetación natural donde se seleccionan y manejan culturalmente algunas especies; 2) la milpa en todas sus variantes y 3) el huerto familiar” (Boege, *op. cit.*, p. 59).

Por lo anterior, la milpa de traspatio ocupa un lugar prioritario para la experimentación y la alimentación; la madre junto con sus hijos se encarga de la siembra y recolección de todos los alimentos que ella provee, de tal modo que las mujeres pueden tener los recursos necesarios para la preparación de los alimentos:

*“Pues yo ando trabajando en el campo todo el tiempo, en el patio siembro maíz blanco ligero, ese va a dar en septiembre elote y en diciembre voy a pixcar, una siempre anda pensando en su milpa, en lo que le hace falta, que ya hay que limpiar, chaponear, pues todo eso. El maíz que siembro en el patio ese me lo dio mi mamá, ella es de La Lucerna [otra comunidad Mè'phàà del municipio de Malinaltepec] y a ella se lo dio su papá, mi abuelo pues. Ese maíz tiene su hoja azul, es bien bonito porque cuando está tierno lo agarras y toda tu mano la deja pintada, además el grano es muy blanco y sale la tortilla bien blanca. Con el elote hago tamales dulces y los coso en la hoja azul para que se pinten, también hago atole con leche.”* (Justina Rojas, *La Ciénega*, octubre 2012)

Las variantes climáticas y de tipo de suelo en la región de la montaña no son similares en todas las comunidades, por ello las especies que se cultivan con éxito, son el resultado de un proceso de experimentación, lo que genera al mismo tiempo que el paisaje de la milpa esté en constante transformación.

Lo anterior tiene que ver con las distintas especies que se cultivan, por ejemplo, la papa (*rawide'*). De acuerdo con los saberes que poseen las mujeres respecto a esta especie, necesita “tierra blanda” para poder crecer, lo cual ocasiona que en algunos lugares se de manera abundante y además de buen tamaño, sin embargo, en otras milpas este tubérculo no puede crecer y queda demasiado pequeño, la causa es “que la tierra es muy dura y le impide crecer, por eso queda chiquita”, tal es el caso en La Ciénega. Otro ejemplo es el frijol, en la comunidad de La Unión el llamado en español ayocote y en me'phaa *yaja cha'un*, se da de manera abundante en la milpa de traspatio, no

<sup>3</sup> De acuerdo con Boege, “Para asegurar la cosecha, agricultura mesoamericana no desarrolló grandes sistemas de riego ni monocultivos. Su principal estrategia productiva fue “botánica” (Rojas, 1988; Terán y Rasmussen, 1994) en el sentido de desarrollar las variedades de una misma planta para enfrentar cualquier contratiempo, y a su vez asociarlas con otras especies, [Así, se puede definir] la agrobiodiversidad mesoamericana, como la diversidad biológica que los indígenas domesticaron y diversificaron para asegurar la satisfacción de sus necesidades básicas, generando una gama de agroecosistemas que van desde la intervención en la vegetación natural, la parcela o la milpa, hasta el huerto familiar.” (2008:42)

así el frijol negro (*yaja skuni*); pero en La Ciénega el frijol negro si crece en el traspatio.

Así, en algunas milpas vemos frijol, en otras papas, en algunas más podemos ver el crecimiento de ambas especias junto con una variedad de quelites, asociados también a la calabaza chilacayota (*ra'kha majen*) y la calabaza de castilla (*ra'kha tsuan*).

Las mujeres *Mè'phàà* siembran el maíz junto con el frijol, por cada dos semillas de maíz se ponen cuatro de frijol, en algunos casos se ponen más semillas de maíz dependiendo del tipo de tierra ya que algunos terrenos tienen gusanos que comen la semilla; crecen juntos pero se cosecha primero el frijol para evitar que se lo coman los animales, cuando el frijol está todavía dentro de la vaina tierna también se cosecha, y en esta etapa de su crecimiento se le denomina ejote. Al trabajo de cosechar frijol se denomina *manga rotó ya'ja*, una vez maduro se extiende en el patio de la casa donde el sol permanezca más tiempo y se pone a secar, *mòndo ya'ja*; con un palo de madera se golpea para que el frijol se desprenda de la cáscara y se pueda seleccionar, *maxtawi ya'ja*.

Una manera de conservar el frijol para el tiempo seco es seleccionar los ejotes secos cuya cáscara permanezca blanda y se guardan en los travesaños de madera que se encuentran en la cocina.

La palabra milpa es de origen náhuatl, se deriva de *milli* “herencia”, y *pan*, “en, sobre”, que es un terreno dedicado al cultivo de maíz, y debemos enfatizar, nunca ha sido un monocultivo. Desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad, la alimentación —principal motivo del cultivo—, ha incluido junto con el maíz una diversidad de especies de frijol, calabazas y arvences, propiciando la obtención de recursos a lo largo del año. (Mera y Mapes, *op. cit.*, p.24-25).

En este sentido, el *corpus Mè'phàà* posee, de acuerdo con Toledo y Barrera (2008) dimensiones espaciotemporales, donde los saberes sobre el espacio que tiene cada persona son “la expresión individualizada de un bagaje cultural dependiendo de la escala, se proyecta desde la colectividad a la que dicho productor pertenece: el núcleo o unidad familiar, la comunidad rural, la región y, en fin, el grupo étnico o cultural” (Toledo y Barrera, *op. cit.*, p.71), lo que se refleja en un conocimiento adquirido y transmitido de generación en generación a lo largo del tiempo, aunado a experiencias propias que se enriquecen cada ciclo productivo, experiencias que formarán parte del conglomerado de saberes respecto a la milpa, los cuáles serán compartidos y transmitidos oralmente. (*ibidem*, pp. 72-73).

Muchas son las experiencias respecto a las especies que se intentan cultivar en el traspatio, algunos frijoles se dan en abundancia en algunos espacios y otros no, esto se debe a la variabilidad de los suelos que se encuentran alrededor de la casa-habitación, lo mismo sucede con la papa, las diferentes variedades de quelite y la calabaza, la cual es sembrada en la parte más fértil del terreno o donde se quemaron las cañas secas del ciclo anterior.

Otro ejemplo son los árboles frutales, los que están asociados al maíz son aquellos que no crecen mucho y por lo tanto no interfieren con el cultivo, como lo son el durazno, la manzana y la ciruela; en el caso del capulín, que es un árbol grande, se siembra solamente uno o en muchos casos se evita al igual que el tejocote.



**III.** Aunado a lo anterior, dentro del cúmulo de saberes *Mè'phàà* encontramos la observación de los ciclos lunares para llevar a cabo la siembra y la cosecha del maíz:

*“A mí me enseñó mi mamá a trabajar la milpa, primero limpiar, después a chaponear ya después a escoger el maíz que se va a sembrar. Los señores grandes le quitan granos a la cola del maíz, pero mi mamá me enseñó que no. Así fui aprendiendo, cuando uno quiere sembrar en la milpa, nomás uno se debe de fijar como está la luna, porque cuando la luna trabaja toda la noche no es bueno sembrar porque no se va a dar, cuando la luna sale como a las cuatro o las cinco de la madrugada ya se puede sembrar, cuando está llena ya no se puede sembrar, porque eso dicen pues desde antes, si la luna trabaja toda la noche eso no es bueno para la semilla, no da” (Julia Martínez Franco, La Unión de las Peras, abril de 2012).*

La observación lunar comienza en los meses de mayo y abril, los *Mè'phàà* distinguen ocho fases de la luna creciente hasta llegar al cenit, desde la luna nueva hasta la luna llena; a estos cambios lunares se les llama “trabajo”, y al ciclo desde el inicio hasta la luna llena se le denomina *natsí maà go'* (está trabajando la luna). “Mi papá dice que se debe sembrar en cuarto creciente para que los gusanos no se coman la semilla de la mazorca, porque así ya no están tan tiernitos y los gusanos no lo pueden comer” (Marisol Bruno Castañón, 11 años, La Unión de las Peras, abril de 2012) La siembra idónea debe realizarse cuando la luna se encuentra en la cuarta fase y hasta la séptima, hasta ese momento la cosecha (si el cambio climático no dispone otra cosa) se dará en abundancia y todas las plantas tendrán su mazorca, el efecto de la luna se manifiesta en la planta de la siguiente manera: su tamaño sera proporcional a diez o quince cm. más alta que una persona, y “carga mucho la milpa”, es decir, se va a producir mucho o al menos lo esperado. Si la luna está llena (*ndii go'*) la planta crece mucho, lo cual tiene como consecuencia que los vientos fuertes la tumben, además de que va a “cargar poco” o, lo que es lo mismo, no se va a producir lo esperado.

Lo mismo sucede con la calabaza, si se siembra en luna llena se va a extender mucho la guía, pero la calabaza no se va a dar o dará frutos pequeños que se van a pudrir antes de ser comestibles. Cuando la luna se encuentra menguante (*naxtrigaà go'*) la planta no crece adecuadamente y “carga algo”, es decir un término medio de producción entre la luna creciente y la luna llena, pero finalmente insatisfactorio:

*“Mientras la luna no este bien no puedes sembrar, porque la milpa no crece mucho, yo sembré antes de que la luna estuviera bien, ya había llovido y como soy maestro pues sembré antes de entrar a clases, ya mis papás me dijeron: esperate a que esté bien la luna, pero yo les dije que pues tenía que trabajar y no tenía tiempo de esperarla y como había llovido y la tierra estaba húmeda pensé que era suficiente con eso, pero no, de verdad que lo que dicen los grandes es cierto porque yo no coseché bien, ni modo, no hice caso” (Raúl Bruno Martínez, La Unión de las Peras, abril de 2012)*

La luna también influye en el tiempo de la cosecha, en La Ciénega, las personas grandes refieren que se tiene que cosechar en luna llena para que los gorgojos no se coman las semillas, porque la luna llena hace que el grano sea más duro y por lo tanto que los animales no lo puedan comer.

Para la conservación del maíz, el espacio más antiguo utilizado es la cocina y la troja, pero también se utilizan tambos de metal y costalillas. En el caso de las semillas de calabaza, éstas se extraen y se ponen a secar en el techo para que se sequen con el sol y ya secas se guardan en costalillas o bolsas de plástico en un lugar de la casa donde hay una estructura de caña de maíz llamada *xápa*. Las mujeres son las que escogen el maíz que van a sembrar el próximo ciclo y dependiendo del tamaño de la milpa de traspatio guardan las mazorcas con todo y hoja colgadas en las trabes de madera de la cocina, que en los casos registrados son en promedio cien mazorcas, más o menos.

**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 227-237

“Se aparta la mazorca más grande y más limpia, fijándose que no esté podrida, el que se escoge para la milpa del patio siempre es el blanco o el azul, eso hacen todas las familias de aquí”. (Juana Oropeza, La Ciénega, octubre 2012)

**Agradecimiento**

Agradecemos al Programa Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México, auspiciado por Instituto Nacional de Antropología e Historia a través de la Coordinación Nacional de Antropología; por la facilidad de llevar a cabo esta investigación en La Montaña Alta de Guerrero del año 2013 al 2015.

A los pueblos Mè'phàà de Unión de las Peras y La Ciénega por compartir sus conocimientos sobre la milpa y contribuir a la permanencia de su riqueza y diversidad.

**Contribución**

La milpa de traspatio es uno de los elementos que conforman la vasta cultura agrícola de nuestro país, considerando que los espacios donde se desarrolla poseen climas variados con vegetación y geografía diversos, donde los agricultores indígenas han diversificado la planta de maíz como resultado de los territorios que habitan, creando con ello una constante evolución del germoplasma y de su diversificación. (cfr. Boege, 2008).

Esta riqueza biológica se sustenta en gran medida por el manejo cultural del agrosistema denominado milpa, es decir, el trato indígena con la semilla y sus posibilidades de reproducción podrían tener al menos tres ejes principales: 1) la connotación sagrada del trabajo agrícola y la protección de la semilla por entidades extrahumanas (dueños, señores, patronos o santos); 2) los conocimientos adquiridos durante cientos de años sobre mecanismos, estrategias y formas de “hacer milpa” que se transmiten generacionalmente.

La madre es, en este sentido, la primera maestra al realizar ella misma las labores agrícolas acompañada de los hijos, los saberes que adquieren éstos últimos se complementan cuando crecen con los padres y los abuelos; 3) la forma de conservar, transmitir y renovar estos saberes, requieren pues de una práctica continua que se refleja en el trabajo que se lleva a cabo en un ciclo agrícola, desde la preparación de la tierra hasta la cosecha o pixca.

Todo lo anterior forma parte de los saberes locales y la memoria tradicional, donde la experiencia indígena en la apropiación de la naturaleza ha creado sistemas de producción en diversos nichos ecológicos, acompañados de una cosmovisión que define, explica e interpreta las relaciones de los humanos con la naturaleza.

**Conclusiones**

La importancia de la milpa de traspatio *Mè'phàà* es multidimensional, representa: sustento, una relación especial permanente con las entidades que proveen los alimentos, un espacio de experimentación e innovación, un lugar para aprender a trabajar la tierra, analizar los suelos, conocer los animales, mirar al cielo y observar el trabajo de la luna. Para el patrimonio biocultural del país es una forma particular de “hacer milpa”, donde las dinámicas de trabajo, la conservación transgeneracional de la semilla y la relación familiar con el traspatio como un bien común. Promueve la protección de la semilla nativa que resulta en una preservación de la agrobiodiversidad en la Montaña Alta de Guerrero.

**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 227-237

La permanencia de los saberes tradicionales conservados a lo largo del tiempo se manifiesta plenamente en la milpa: su arquitectura, la variabilidad de sus especies y en una buena cosecha, además de que estos saberes se enriquecen con la terminología otorgada por el *Mè'phàà*, su lengua materna, así como el conocimiento sobre las propiedades de los suelos, las características de cada semilla, los ciclos de crecimiento y recolección de los quelites. La milpa de traspatio es pues un microclima manejado y estructurado de acuerdo con los conocimientos obtenidos desde la infancia, esta apropiación local de los recursos posee un sistema cognoscitivo, el cual “es posible revelar [...] a través de lo que el individuo *dice y hace*, (la palabra y la acción), pues todo conocimiento está dirigido por intereses y responde a fines concretos[...]” (Toledo y Barrera, *op.cit.*, p.74).

**Referencias**

- BOEGE, Eckart, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia una conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*, INAH, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México, 2008
- CABRERA, Abraham, et al, “Etnoecología mazateca: una aproximación al complejo *kosmos-corpus-praxis*”, pp. 61-83, en *Revista Etnoecológica*, Vol. VI, No. 8-9, México, 2001
- MÉNDEZ M., Ramón, *et al.*, La milpa tsotsil de los Altos de Chiapas y sus recursos genéticos, El Colegio de la Frontera Sur, Universidad Intercultural de Chiapas, México, 2007
- MUÑOZ, Abel, *Centli. Maíz*, Colegio de Postgraduados, México, 2005
- TOLEDO Víctor y Narciso BARRERA, *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Junta de Andalucía, Icaria editorial, Perspectivas Agroecológicas, España, 2008