



La milpa de traspatio MÈ'PHÀÀ y el arraigo territorial

María Cristina Hernández Bernal

La milpa de traspatio

MÈ'PHÀÀ

y el arraigo territorial

María Cristina Hernández Bernal

Conversatorio – Centro INAH Morelos: 29 de septiembre de 2023

El estado de Guerrero ocupa el sexto lugar de los estados con mayor número de hablantes de alguna lengua indígena, cuenta con cuatro pueblos originarios: *nahuas*, *mè'phàà*, *na savi* y *ñomdaa nancue*. De acuerdo con el censo 2020 del INEGI¹, hay aproximadamente 477 mil personas de 3 años y más que hablan alguna lengua indígena, lo que corresponde a 13.5% total de la población del estado. El grupo etnolingüístico *mè'phàà*, conocidos generalmente como tlapanecos es oriundo del estado de Guerrero, desarrollándose en dos áreas delimitadas actualmente: la Costa Chica y la Montaña, en una vertiente de la Sierra Madre del Sur. Aquí se abordará las experiencias en el cultivo del maíz de los *mè'phàà* de la región de la Montaña, especialmente del municipio de Malinaltepec, que se ubica en la parte Sureste del estado. De la población total municipal, el 81.07 por ciento se encuentra en la pobreza, el 55.38 por ciento en la pobreza extrema y el 38.35 por ciento en la pobreza extrema y sin acceso a la alimentación; por lo que el índice de rezago social del municipio se encuentra en Muy Alto y el grado de marginación municipal es también Muy Alto. La carencia por acceso a la seguridad social es de 86.93 por ciento, la carencia por acceso a la alimentación es de 56.66 por ciento y el porcentaje de la población de 15 años y más que es analfabeta es de 23.85 por ciento.

1. cuentame.inegi.org.mx (<https://shorturl.at/cgj00>)

Estos datos contrastan con su riqueza biocultural, en Malinaltepec encontramos bosques de coníferas y encinos, diversidad en hongos y quelites además de la presencia de una variedad considerable de gramíneas. Esta parte de la sierra es de clima frío y se practica la agricultura de temporal, que abarca los meses de mayo a enero, donde se cultiva maíz, frijol, calabaza, papa, 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, por ello, aunado al manejo cultural de los bienes naturales, Víctor Toledo y Narciso Barrera (2008: 22) han concluido que la diversidad biocultural puede ser entendida desde los principales procesos de diversificación: evolutivo, biológico, las nuevas especies y finalmente la creación humana de nuevos paisajes, que son 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 generando 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.

El territorio como espacio físico habitable puede observarse también de acuerdo con la organización social en cuanto a límites, usos y manejos de cada cultura. Entre estos se encuentran aquellos que se relacionan directamente con los bienes naturales y los servicios que ofrecen al desarrollo humano y comunitario con estrategias colectivas de administración y manejo, este es pues el caso de la milpa de traspatio. Dentro de la cultura *mè'phàà*, los espacios domésticos pueden variar en su estructura y composición, pero sin duda alguna en ninguno puede faltar la milpa o el huerto de traspatio. Teniendo a la planta de maíz como su corazón y esencia, confluyen saberes y conocimientos, prácticas tanto sociales como simbólicas, por lo que la domesticación de esta especie forma parte de un proceso de supervivencia, de seguridad alimentaria y por supuesto del patrimonio biocultural de México.

Páginas 3 y 4. La Montaña. Malinaltepec, Guerrero, enero 2022.
Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.

El maíz sirve para comer y para crecer fuertes y sanos, si no hay maíz no podemos vivir, no hay vida. Por el vivimos pues, con el hacemos tortilla para comer diario, desde chiquitos eso es lo que comemos ya desde los tres meses...es importante seguir sembrando para que se dé la mazorca que se va a comer el otro año. Uno quiere a su maíz y cuida su milpa cuando la limpia para que crezca bonito, le echas su abono y todo eso es para que crezca bonito...a los niños se les enseña a cuidar el maíz, si lo tiras como quiera eso trae enfermedad tu cuerpo se llena de granos con agua, San Marcos te castiga por eso, debes de cuidar mucho el grano y la mazorca porque eso es para comer (Teófila Castañón, Malinaltepec, abril 2016).

Si se parte del hecho de que el maíz es para la tierra y la tierra para el maíz, esta dualidad coexistente debe de observarse en aquello que le otorga sentido, significado, es decir, su valor. La importancia del territorio como se concibe desde los pueblos indígenas argumenta Alicia Barabas, la lógica interna de cada cultura que opera en relación a la cosmovisión y la ritualidad, observada en las prácticas propias vigentes hasta ahora, cuyo anclaje se encuentra en los tiempos precoloniales y coloniales, pero se reproducen aunque no de manera fiel, en el proceso de la transformación de la cultura, en su historicidad: "El espacio culturalmente construido por un pueblo a través del tiempo, puede ser determinado como su territorio, el cual es, entonces, toda porción de la naturaleza simbólica y empíricamente modelada por una determinada sociedad, sobre la que ésta reivindica derechos y garantiza a sus miembros la posibilidad de acceso, control y uso de los recursos allí existentes" (Barabas, 2004: 112).



La importancia de los territorios indígenas, de su forma de constituirse y organizarse es que desarrollan y promueven otras formas de vincularse con el espacio natural pero también un serio cuestionamiento respecto a la modernización sin freno y su dimensión excluyente en una América Latina caracterizada, como lo dice Maristella Svampa: "por la generalización de un modelo extractivo-exportador, que apunta a consolidar y ampliar aún más las brechas sociales entre los países del norte y del sur, basado en la extracción de recursos naturales no renovables, la extensión del monocultivo, la contaminación y la pérdida de la biodiversidad" (2008: 4-7). Por ello, a la par de la apropiación del territorio desde su delimitación espacial, es conveniente reconocer la valoración de este a partir de las actividades productivas y su trascendencia para el establecimiento de vínculos que son también un mecanismo de apropiación a través de patrones o hábitos culturales.

Así, las actividades productivas se enlazan con los hábitos alimenticios y la elección de la dieta, que también proporcionan identidad y arraigo territorial a los *mè'phàà*. En esta construcción identitaria y productiva con la figura central del maíz, emergen y se desarrollan espacios de cultivos diversos para dar paso al procesamiento de los alimentos, necesidad básica y prioritaria para la subsistencia. Los elementos centrales de lo que se cultiva en el traspatio, son muestra de creatividad, experimentación y adaptación, innovación y cambio; por lo que se ubica a esta particular experiencia del territorio en la diada traspatio-cocina, de la relación de esta diada resulta uno de los elementos constituyentes de la identidad de cada cultura: la comida.

El comal y la tortilla. Malinaltepec, Guerrero, junio 2019.
Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.



Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida., cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y significativas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos. Cada sociedad ha codificado el mundo de los sentidos desde su propia mirada y su propia racionalidad y en el comer están presentes las particularidades de un grupo humano. La comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad y de contemporaneidad (Delgado, 2001:83).

Si de la comida, regresamos al espacio de donde se obtienen los alimentos, el arraigo territorial es también, sin duda, una construcción femenina. Al estar cerca de la casa el traspatio es cuidado y mantenido por las mujeres de la familia, se convierte así en un espacio esencialmente femenino, ellas conservan en su memoria las prácticas laborales, técnicas y rituales para lograr una buena cosecha, ya sea que ésta se encuentre en el monte o en el patio, obteniendo de su trabajo con la tierra los alimentos que han de procurar el mantenimiento de toda la familia, además de ser ellas quienes establecen por primera vez el vínculo entre los hijos y la tierra. Es su espacio, regulado y administrado con fines educativos, creativos, experimentales y de promoción de la diversidad. Todo lo que se encuentra en la milpa de traspatio, es resultado de sus elecciones y preferencias, que son al mismo tiempo un mecanismo de adaptación y permanencia en el entorno natural que le rodea. Las madres y las abuelas son las primeras transmisoras del conocimiento sobre *hacer milpa*, agregando elementos novedosos que posibilitan, antes y ahora, la interacción con su propio ecosistema local, logrando con ello una "larga y compleja colección de sabidurías locales [...] que existen como «conciencias históricas comunitarias», una vez conjuntadas en su totalidad, operan como la sede principal de los recuerdos de la especie; y son, por consecuencia, el «hipocampo del cerebro» de la humanidad [...]" (Toledo y Barrera, 2008: 27).

Nixtamal. Malinaltepec, Guerrero, junio 2019.
Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.





La Milpa. Malinaltepec, Guerrero, septiembre 2021. Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.

Para la milpa de traspatio, la fuerza de trabajo es en un cien por ciento humana y los espacios donde se lleva a cabo tienen que ver con el conocimiento de los diferentes tipos de tierra que distinguen los *mè'phàà*, que es de hecho uno de los múltiples conocimientos o saberes que poseen para llevar a buen término la siembra de maíz. En la milpa de traspatio se observa un uso generalizado del maíz blanco (*ixí mi'xa*) sembrado en tierra negra (*juba' skuni*), pero también suele sembrarse el maíz morado y azul (*ixí mijñú*), combinado con el blanco o solo, eso depende totalmente del gusto y preferencia de la mujer. En esta parte de la Montaña alta solamente se cuenta con un ciclo de siembra, con dos variaciones climáticas: la temporada seca, que abarca los meses de diciembre hasta abril, denominado *tiempo ru'phu*; y la de lluvia, de mayo a noviembre, llamado *tiempo ru'wua*.



El sistema productivo en la Montaña Alta es por excelencia la milpa, que se complementa en algunas zonas con las huertas de café o la siembra de árboles frutales. Las prácticas de trabajo en cada ciclo anual ofrecen la oportunidad a los más jóvenes de adquirir su propio bagaje de saberes, técnicas, herramientas, manejos, etc.; de este modo cuando se habla del concepto “tradicional” implica que son actividades que se practican y mejoran conforme pasa el tiempo, de generación en generación, donde se van acumulando y diversificando los procedimientos en los cultivos hasta los procesos de producción que vemos ahora:

“Yo voy a trabajar mañana en la milpa, voy a limpiar y a quitar todo lo que quedó seco para que sea abono para el maíz nuevo, entonces antes de quemar se tienen que hacer las guarderayas para que no se queme todo el cerro, esas son filitas de la planta seca [...] yo siembro con mi mamá, vamos a empezar terminando mayo, ella dice cuándo. En el patio sembramos maíz blanco y maíz morado, las semillas de calabaza y el frijol del grande [ayocote] y también del negro, aunque no da mucho, la calabaza se pone en las orillas, donde sobra espacio. Se ponen tres semillas de maíz y dos de frijol, yo no escarbo nada más pongo las semillas y las tapo.” (Dalia Bruno García, 11 años, La Unión de las Peras, abril de 2012)



Fotografía 8 y 9. Calabacita. Malinaltepec, Guerrero, agosto 2023. Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.



Junto con el maíz, existen otras plantas comestibles que comparten el espacio del traspatio, de este modo el complejo de la milpa *me'phàà* es enriquecido por las distintas variedades de quelite, frijol y calabaza, en el caso de otras comunidades se agregaría también la papa. Lo anterior es un ejemplo de adaptación de los *mè'phàà* 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. Dentro del mismo municipio encontramos diferencias, por ejemplo, en el pueblo de La Ciénega el clima es más húmedo que en La Unión de las Peras, la calabaza llamada en español chilacayota y en *me'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 en 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 éstas últimas entre vecinas y familiares fortalece este proceso.

Las asociaciones que observamos en la milpa de traspatio en la Montaña tienen que ver con estrategias para un óptimo aprovechamiento del espacio, ese mismo que el ámbito social genera el arraigo el territorio. En él se desenvuelven los conocimientos puestos en práctica que derivan también de la tradición mesoamericana,² donde los policultivos se impulsaron para reducir riesgos debido a las variantes climáticas y geográficas para garantizar la bioenergía necesaria para satisfacer necesidades prioritarias durante el ciclo anual, lo que resulta en una diversidad de plantas que constituyen, como lo establece Eckart Boege (2008: 59): “[...] 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”.

2. 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)

Por lo anterior, la milpa de traspatio ocupa un lugar prioritario de actividades de mujeres y niños principalmente debido a su cercanía; la madre junto con sus hijos se encarga de la siembra y recolección de todos los alimentos que esta 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 me'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)

**El fogón. Malinaltepec, Guerrero, junio 2019.
Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.**





Cosechando papita roja. Malinaltepec, Guerrero, septiembre 2020.
Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.

El maíz entre los me'phàà es sinónimo de vida, la semilla, la masa, la tortilla, todo lo que está hecho de maíz no se tira o desperdicia porque esto ocasiona que el maíz abandone a la familia, también si no se agradece a San Marcos o se llevan a cabo los rituales como deben de ser, el maíz puede enfermarse, si esto sucede la gente también enferma:

"Cuando uno no cuida al maíz se puede enfermar, porque el maíz es vida, es más vida que nosotros, porque si tienes mucha hambre y no hay tortilla, ¿cómo vas a vivir?, por eso él está más vivo que nosotros, porque lo necesitamos para poder existir, por ejemplo, cuando te enfermas y vas con uno de esos señores que te hacen consulta te dicen que pues tú te enfermaste porque no cuidaste tu semilla" (Julia Martínez y Aureliano Bruno, La Unión de las Peras, octubre de 2012)

Para comprender la profundidad de la relación que establecen los me'phàà con su entorno, es necesario reconocer su visión del mundo como parte de un cuerpo integrado que provee a la comunidad de saberes vinculados a las prácticas productivas fundadas en la simbolización cultural del espacio. Para que se pueda desencadenar el proceso de apropiación tanto del territorio como de sus recursos entre los me'phàà, se tiene que recurrir, primero, a las entidades del mundo otro. *Ndxò bègò'* (la fiesta del rayo) es como se nombra el ritual para pedir por 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, todo está mediado 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'* (Señor del Rayo), porque el da el maíz y todo lo que tenemos" (Raúl Bruno Martínez, Malinaltepec, abril de 2015).



La reserva. Malinaltepec, Guerrero, junio 2019.
Fotografía: María Cristina Hernández Bernal.

San Marcos es un santo católico, su inserción dentro de la ritualidad *mè'phàà* se debe al proceso de reelaboración y adaptación resultado de la evangelización, que no detallaremos aquí, pero sí se puede caracterizar: San Marcos tiene atribuciones asociadas con la lluvia y se materializa en el mundo: como rayo o trueno que anuncia o más que anunciar trae consigo la lluvia. San Marcos también se manifiesta en rocas ovaladas de diferentes tamaños y piedras de origen prehispánico que son contenedoras de su numinosidad, son pues objetos sagrados que se encuentran en los altares de los cerros, lugares también considerados como la morada de *Tata Bègò*.

Esta triada, rayo-piedra-cerro, son partes materiales presentes en el entorno, y al mismo tiempo constituyen a San Marcos. La fiesta a *Tata Bègò* comienza la noche del 24 de abril y culmina en la mañana del 25, es también una fecha que marca el inicio del calendario agrícola, antes de su celebración las personas limpian su terreno para la siembra y piden la llegada de las lluvias. Después de esta fecha comienza la siembra de acuerdo con la humedad de la tierra de cada terreno, así, las fechas varían entre los primeros días de mayo hasta los últimos del mismo mes.

La tierra entonces y su posesión se relaciona directamente con la posibilidad de obtener recursos alimenticios ya sea para el autoconsumo o para destinar una parte a la venta, principalmente fruta como la pera, ciruela, manzana, durazno y tejocote. Al mismo tiempo la tierra se percibe como parte integral de la cosmovisión de los pueblos mè'phàà por su connotación sagrada y no sólo utilitaria, por su valor para la agricultura de auto abasto y para la producción de especies comerciales como el café. La Tierra, es una entidad anímica, posee características que la dotan de personalidad. Lo que ella contiene también es parte integral de la percepción cultural del entorno de los mè'phàà, como el maíz, que se considera como un eje rector de la vida y la sustentabilidad. Si se pierden las tierras laborables y la cosecha de maíz se percibe como la ausencia permanente y prolongada de una entidad sagrada. La tierra bajo su personalidad de entidad se denomina Rudalò Jùbà, Nuestra Madre; y el maíz, ixí, es una semilla que tiene vida mucho antes de que el humano viviera sobre la tierra, es decir, cuando sólo los dioses la habitaban, por eso puede otorgar su energía vital para los mè'phàà a través del alimento. La lengua otorga certeza sobre esto: "ixí ñajun mbi'yalò', el maíz es nuestra luz, nuestra suerte, nuestro nombre" (Iván Oropeza, Unión de las Peras, Malinaltepec, 2014)

Bibliografía

BARABÁS, Alicia, "Cosmovisiones y etnoterritorialidad en las culturas indígenas de Oaxaca", pp. 119-139, en *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología*, Núm. 7, julio-diciembre, Universidad de los Andes, Colombia, 2008, disponible en redalyc.uaemex.mx

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

CARRILLO, Ana, "La cocina del tomate, frijol y calabaza", pp. 9-37, en *Revista Clío, Serie La cocina mexicana a través de los siglos*, México. 1998

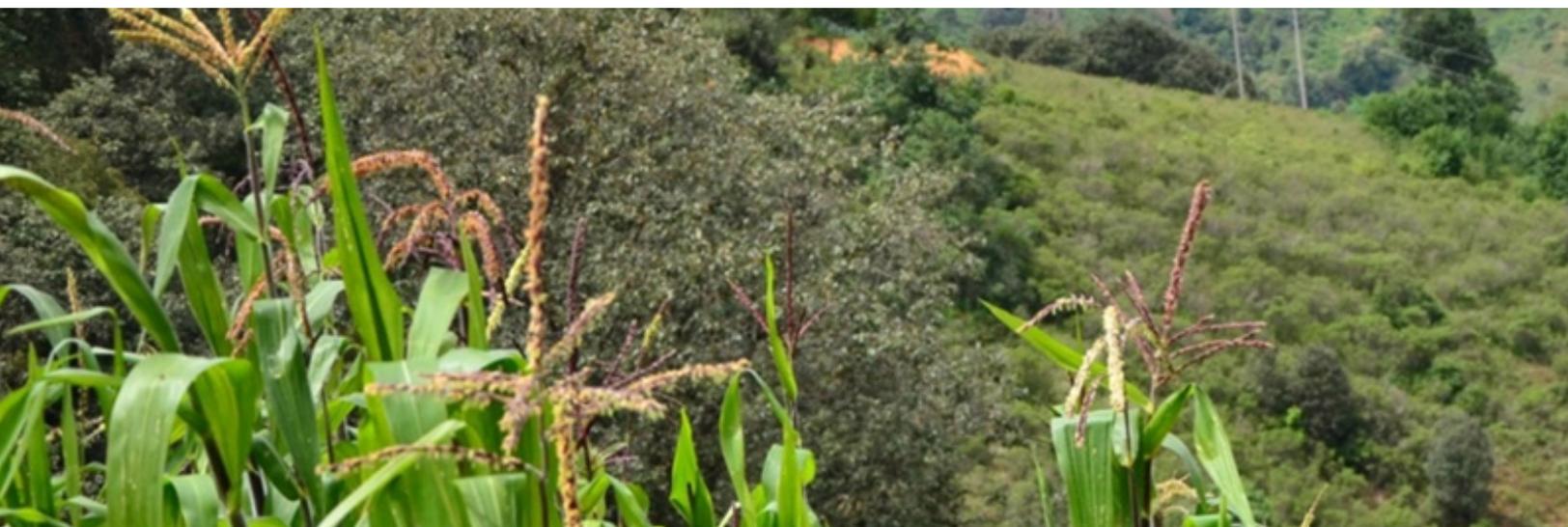
Delgado S., Ramiro, (2001) "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo". *Estudios de Asia y África* [en línea] 2001, No. 1, XXXVI (enero-abril), El Colegio de México, pp. 83-108. [Fecha de consulta: 25 de septiembre de 2017] Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo>

MAPES Cristina y Luz Ma. MERA, "Manejo de la diversidad.", pp. 83-96, en *Origen y diversificación del maíz. Una revisión analítica.*, Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México, 2009

TOLEDO Víctor y Narciso BARRERA, La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales, Junta de Andalucía, Icaria editorial, Perspectivas Agroecológicas, España, 2008

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

SVAMPA, Maristella, (2008) "La disputa por el desarrollo: territorio, movimientos de carácter socio-ambiental y discursos dominantes", versión ampliada y actualizada del texto presentado en el seminario "Interrogating the Civil Society Agenda" en la Universidad de Massachusetts, Amhers, abril de 2008, publicado en el libro M. Svampa, *Cambio de época. Movimientos sociales y poder político*, Buenos Aires, Siglo XXI, agosto de 2008, bajo el título, "La disputa por el desarrollo. Territorios y lenguajes de valoración".



Coordinador editorial:
Luis Miguel Morayta Mendoza

Sigue nuestras redes sociales:



/Centro INAH Morelos

el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos**

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Raúl Francisco González Quezada

Mitzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gov.mx

Crédito portada y contraportada:
Ritual de San Marcos. Malinaltepec,
Guerrero, abril 2017.
Fotografía: María Cristina
Hernández Bernal

Centro INAH Morelos
Mariano Matamoros 14,
Acapantzingo, Cuernavaca,
Morelos.

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

