

Hagamos milpa. Fortalezcamos la agricultura campesina*

Cristina Barros

Me siento especialmente feliz de reseñar este libro. Muy agradecida con la vida por haber coincidido en el camino con la mayor parte de las personas que han escrito los textos que lo conforman. Se trata, sin duda, de una comunidad excepcional y hacer comunidad es, como bien dice Héctor Díaz Polanco, el mejor antídoto contra el neoliberalismo, que yo rebautizaría como agandallismo.

Las páginas del texto, editado por Semillas de Vida, muestran claramente que no exagero con el uso de la palabra excepcional. Lo que está detrás de ellas es un trabajo de muchos años con una entrega total. Hombres y mujeres que investigan y fueron formados en instituciones públicas de México, se han sumado, en condiciones de igualdad, a los hombres y mujeres que en el campo producen los alimentos que nos permiten vivir. De esta manera corresponden al pri-

vilegio de recibir una educación superior, estableciendo eso que se conoce hoy como diálogo de saberes. Una solidaridad fraternal sin paternalismos, que beneficia a toda la sociedad.

¿Qué podemos destacar de lo que nos deja este libro? En primer lugar, diría, el reconocimiento de una ciencia y unos saberes indígenas y campesinos que han hecho posible, como bien señala Antonio Turrent, la proeza que implica la evolución del maíz desde su antepasado el teocintle, hasta llegar a las razas y multiplicidad de variedades que hoy conocemos, y que al decir de Alejandro Espinosa y Fernando Castillo, una o alguna de las cuales se encuentran en cada una de las más de dos millones de parcelas sembradas con maíces nativos en nuestro país. Setenta y cinco por ciento del maíz sembrado corresponde a estas variedades que, por cierto, se multiplican y enriquecen en las manos campesinas a partir de un trabajo de selección que se renueva en cada ciclo agrícola, es decir, año con año. Tal riqueza es impensable respecto de ninguna otra

* *Hagamos milpa, fortalezcamos la agricultura campesina*, coordinado por Adelita San Vicente, México, Semillas de Vida, 2013.

planta, y como apuntan con acierto, implica que haya maíces en todos los ecosistemas de México (quinto país en biodiversidad), y que haya la posibilidad de adaptarlos a los cambios que genera el cambio climático, fenómeno que sí existe y cuyas consecuencias ya las estamos viviendo, a pesar de que los intereses económicos quieran negarlo.

La otra gran aportación es la milpa. De sus cualidades y grandes posibilidades hoy y en el futuro, escriben artículos Armando Bartra, Luis Manuel Rodríguez, José Isabel Cortés, María de Jesús Bernardo y Espiridión Fuentes, así como Arnulfo Melo. La milpa no es sólo maíz, aunque esta planta prodigiosa sea su eje. Los campesinos mexicanos establecieron un hito en la historia de la humanidad, cuando, como apunta Marco Buenrostro, optaron no por un monocultivo –trigo, arroz, sorgo– sino por un policultivo.

La milpa da muchos beneficios producto de la convivencia de varias plantas en un mismo lugar. Hoy en día, como señalan varios de los autores de este libro, uno de los problemas más severos es la pérdida de suelos producida por la agricultura industrial: la milpa tradicional es una respuesta. La siembra con coa o palo plantador no los lastima, y además la presencia de varias plantas en la parcela contribuye a que los minerales y otros nutrientes se equilibren de manera natural. El uso del rastrojo, que son las plantas secas que quedan después la cosecha, es otra manera natural de enriquecer los

suelos, de abonarlos. Si a estas cualidades le agregamos nuevas propuestas como las de la milpa intercalada con árboles frutales (MIAF), en las que se usa rastrojo como barrera para la erosión en milpas en pendientes pronunciadas, que tanto abundan en nuestro país, junto con la presencia de árboles frutales, o como antes, con los mismos magueyes en las terrazas de formación sucesiva que existen desde la antigüedad, tenemos importantes logros.

Otro aspecto relevante de la milpa es la sinergia que se establece entre las plantas que ahí crecen: intercambio de nutrientes, aprovechamiento de diversos niveles como en el caso de la calabaza que es rastrera o del frijol enredador, por ejemplo. Sinergia que se vincula con otro tema fundamental expresado en las páginas de *Hagamos milpa*, me refiero a la alimentación.

En una milpa están presentes decenas de plantas y pequeños animales. En su artículo, Elvia Quintanar nos da interesantes ejemplos al referirse a este tipo de cultivo, pero también a otra propuesta de los antiguos mexicanos: el patio, traspatio o solar que suele estar a cargo de manos femeninas. Así que mediante su trabajo, el Colectivo Isitame de Chiapas ha registrado en las milpas al menos tres variedades de maíz (pinto, amarillo y blanco); como verduras: calabaza, chayote, yuca, chícharo, haba, chilacayote, tomate de cáscara, yerbamora, coliflor, mostaza, cilantro y camote; entre los frijoles el botil, el izez, el negro San Juan y el negro de frío, así como durazno, plátanos Roatán,

seda, blanco y enano, junto con cítricos: naranja, lima y limón. Agreguemos el cacate o cacaté (*Oecapetalum mexicanum*, fruto de una palma) y roble, pino y ciprés.

El solar tsotsil-zoque por su parte, puede albergar 17 especies de frutales, 15 de hortalizas, 15 de plantas medicinales, un buen número de flores, y animales como gallinas, guajolotes, patos, conejos y peces (tilapia).

Una aportación más: varias de las plantas de la milpa tienen diversos usos a lo largo del ciclo agrícola. De la calabaza, por ejemplo, podemos aprovechar la flor, las guías, el fruto tierno, el fruto maduro y de éste, su pulpa, sus pepitas y aun los cascotes como utensilios. No menos importantes son los quelites o hierbas comestibles, que brotan en verano de manera espontánea, aunque se debe decir que los campesinos han tenido el cuidado de inducirlos al no arrancarlas todas para permitir que suelten sus semillas. La milpa contribuye a la autonomía y autosuficiencia campesina y genera excedentes para el presupuesto familiar. Ahí el trabajo, escribe Bartra, gira en torno al bienestar de la familia y el entendimiento con la comunidad.

Con los productos de esta milpa tradicional podemos alimentarnos de manera sana, nutritiva, sin sustancias nocivas para la salud, y culturalmente afín, que es como lo ordena el derecho a la alimentación que se ha establecido como agregado en el artículo 4 de la Constitución de los Estados Unidos Mexicanos, tras un largo proceso, descrito por Liza Covantes en su texto; está atado a pactos internacionales

que México ha firmado. Agreguemos que todo este conjunto nos da una cocina rica y variada gracias a la creatividad de las mujeres indígenas, campesinas y también urbanas.

No faltan, desde luego, los negritos en el arroz. Víctor Suárez, Yolanda Cristina Massieu, y los ya mencionados Antonio Turrent y Alejandro Espinosa, se refieren a algunos de ellos. Resumen el abandono, ignorancia e indiferencia en relación con el campo, de los gobiernos de los últimos 25 años. Mencionemos los más relevantes: el Tratado de Libre Comercio con cuya firma se ha incrementado la importación de granos básicos: maíz, frijol, arroz, entre otros, así como la de productos industrializados, lo que ha generado, como bien señala Liza Covantes, una epidemia de obesidad, diabetes, enfermedades cardíacas y degenerativas, ante la ausencia de alimentos frescos. Esto, además, conlleva desempleo en el campo y una migración sin precedentes. El despojo de tierras campesinas es otro factor.

Las instituciones dedicadas a la investigación en materia agropecuaria, también han sido relegadas (no dejo de mencionar la reducción de presupuesto de las instituciones públicas de educación superior). Es el caso del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) o del Colegio de Posgraduados que aun con un presupuesto exiguo, hacen esfuerzos heroicos, varios de los cuales se muestran en el libro que hoy presentamos.

La desaparición de la Productora Nacional de Semillas (Pronase) para favorecer la venta de semillas y paquetes tecnológicos de empresas trasnacionales, ha sido otra manera de privilegiar al extranjero en detrimento del desarrollo propio de conocimientos en torno al mejoramiento de semillas, así como poner la dirección de la investigación agrícola de México en manos del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), cuya tendencia a favorecer la agricultura industrial es obvia –recordemos la Revolución Verde. Finalmente mencionemos programas como MasAgro cuyas metas son poco claras (modernización sustentable para la agricultura tradicional, engañoso nombre).

Leyes como la de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados y la Ley Federal de Semillas, así como la Ley Federal de Variedades Vegetales, que esperamos se conserve para siempre en un cajón, cierran la pinza.

Muy grave es que se hayan permitido siembras piloto de maíz transgénico en nuestro país, trasgrediendo acuerdos internacionales y sin tomar en cuenta los serios impactos a la biodiversidad y la salud hoy más que evidenciados, como enfatiza claramente Elena Álvarez Buylla (Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad). Se debe considerar, además, que representan una forma inadmisibles de privatización de una semilla fundamental para la alimentación de los mexicanos. Es urgente la prohibición

total de la siembra de maíz transgénico en México como una prioridad nacional.

Ante este panorama, destacan aún más los esfuerzos de biotecnólogos, ingenieros agrónomos, especialistas en desarrollo rural y economistas, que han dedicado su vida a valorar y acompañar el trabajo campesino. Varios forman parte de organizaciones no gubernamentales que promueven la valoración, el uso, el intercambio y la conservación de semillas nativas o criollas. Que a partir de los conocimientos campesinos hacen propuestas para mejorar la selección de semillas nativas y aumentar los rendimientos en las parcelas. Que generan propuestas para un mejor uso de recursos como luz, agua y suelo. Sea en el Estado de México, Oaxaca, Veracruz o la Ciudad de México (Milpa Alta), participen en Jalisco como la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias (RASA), en Tlaxcala, como el Grupo Vicente Guerrero, o como el Grupo de Estudios Ambientales, que ha llevado a Guerrero, a Chiapas y a otros estados su Morral Campesino. El libro ofrece un diagnóstico y un abanico de alternativas. En lenguaje coloquial, da el remedio y el trapito.

Las expresivas fotografías que forman parte de la publicación, son testimonio elocuente del trabajo en la parcela, de las ferias y muestras gastronómicas que se llevan a cabo en diversos lugares del país.

Me uno finalmente al homenaje que se hace al maestro Efraím Hernández Xolocotzi; su fructífera vida y obra es

amorosamente expuesta por Catarina Illsley, a quien también se dedica esta publicación. El espíritu y enseñanzas de personas así, están presentes en este libro, que debe llegar a manos de todo aquel

que se interese en la alimentación, los problemas actuales del campo mexicano y en sus posibles soluciones.

Hagamos milpa, pues, que sí hay caminos.

MILPA



