

TEMA DEL MES

Bioculturalidad

COEDITORES: Marcos Cortez Bacilio Red de Guardianes de Semillas Nativas, Teolincacihuatl Romero Rosales Colectivo Mujeres por la Soberanía Alimentaria, MUSA

ADEMÁS

- **NUESTRAMÉRICA EN VILO** ARMANDO BARTRA
- **MUJERES PENINSULARES CONTRA LOS RIELES DEL TREN MAYA** PAUL ANTOINE MATOS Y SANDRA GAYOU

EDITORIAL



Nuestramérica en vilo

Su filantropía olía a pólvora de cañón. Según su criterio había que abolir la guerra, pero declarándola antes encarnizadamente a quienes la fomentaban. Había que establecer la concordia universal, pero para ello era necesario exterminar a cuantos no quisieran ponerla en práctica.

Charles Dickens

El orden político y económico construido en torno al modelo neoliberal está siendo desertado por la derecha de lo que es ejemplo el presidente Donald Trump que abomina tanto del libre comercio como de la democracia liberal. Pero desde hace más de medio siglo también está siendo desmontado por la izquierda encarnada en los progresismos latinoamericanos. Gobiernos insumisos -catorce hasta ahora- que con avances y retrocesos vienen reformando las estructuras económicas, políticas y morales del subcontinente. Un persistente activismo posneoliberal de izquierda que bulle y prolifera nada menos que en el *backyard* del Imperio, en lo que considera “sus dominios”. Y me parece que más allá de sus alardes y baladronadas Trump está un poco asustado. O si no lo está debiera estarlo.

Hay razones: la mayor potencia económica militar del mundo, el imperio global más poderoso de la historia proverbialmente de derecha tiene en su frontera sur de 3 200 km. un país que por siete años ha gobernado y gobierna la izquierda; en Latinoamérica -su patio trasero- los tres países mas grandes y poblados: Brasil, México y Colombia tienen presidentes de izquierda, lo que con la población de otros más pequeños también progresistas suma 466 millones, es decir que más de dos tercios de los latinoamericanos hemos elegido ser gobernados por la izquierda; por si fuera poco el país con las mayores reservas de petróleo del mundo, Venezuela, es socialista y la isla más grande y poblada del golfo que Trump llama Americano es socialista... ah, y los chinos que son “socialistas de mercado” han pasado de prestar a invertir y hoy tienen en el subcontinente inversiones por 170 mil millones de dólares... y aumentando.

Trump gobierna sobre 344 millones de estadounidenses mientras que en Nuestramérica los que él llama “comunistas” gobiernan 466 millones. Y el hombre de la Casa Blanca debe estar asustado. Por eso es tan peligroso. Porque un hombre asustado que tiene a su disposición el ejército más poderoso del mundo puede hacer cualquier cosa.

Lo está haciendo. La madrugada del 3 de enero bombardeó Venezuela, secuestró a su presidente y se declaró dueño del petróleo, del país y del hemisferio occidental. Un loco asustado y peligroso.

En nuestro continente el Norte y el Sur conforman un continuum al que solo divide un largo río. Y la porción latina ha sufrido de antiguo la contigüidad con una porción anglosajona que siempre nos consideró su dominio, su hinterland.

“América para los americanos” dijo el presidente estadounidense James Monroe en 1823 y como si en el inter no hubiera pasado nada, lo repite dos siglos después el presidente Donald Trump. En la Estrategia de Seguridad de Estados Unidos dada a conocer en diciembre de 2025 se anuncia:

Después de años de negligencia, Estados Unidos reafirmará y aplicará la Doctrina Monroe para restaurar la preeminencia americana (sic) en el hemisferio occidental

AHORA VIENEN POR MI

Cuando vinieron a llevarse a los comunistas guardé silencio porque yo no era comunista. Cuando vinieron a buscar a los socialdemócratas guardé silencio porque yo no era socialdemócrata. Cuando vinieron a buscar a los judíos guardé silencio porque yo no era judío. Ahora vienen por mí y ya no queda nadie que pueda protestar.

Martin Niemöller 1946

y para proteger a nuestra patria y nuestro acceso a su geografía a través de la región.

El lema predilecto del presidente Trump: *Make America Great Again* (MAGA), significa entre otras cosas continuar la política de intervención en el sur que empezó a mediados del siglo XIX con la anexión de Texas, California y Nuevo México, continuó a fines de ese siglo y principios del siguiente con la intervención en Cuba y durante el resto del siglo XX se ratificó con invasiones directas, apoyo a golpes de estado, acciones de desestabilización y establecimiento de bases militares... En una o más ocasiones *the big stick* se ha hecho sentir en Panamá, Nicaragua, Haití, Guatemala, República Dominicana, Guyana, Granada, Chile, Bolivia, Brasil, Uruguay, Colombia, Venezuela... Hoy Estados Unidos tiene bases militares en Honduras, Cuba y El Salvador e instalaciones en Colombia, Curazao, Panamá y Perú.

El progresismo nuestramericano nace rebelándose contra esta situación. La cancelación del ALCA en 2005 puede verse como el inicio de un proceso continental de descolonización que es una de las señas de identidad del curso emancipatorio del subcontinente. Bush, Obama, Trump y Biden vieron crecer el panamericanismo bolivariano y las políticas posneoliberales de cada vez más países con evidente preocupación. Y sin duda metieron mano para contrarrestar el proceso, muy particularmente en Venezuela. Pero no emprendieron una contraofensiva en forma. En su segundo período Trump sí lo está haciendo.

A través de su Secretario de Estado, el político de ascendencia cubana Marco Rubio, quien ya en 2018 siendo senador propuso organizar el derrocamiento militar del presidente venezolano Nicolas Maduro, Trump ha venido intensificando sus intervenciones en el subcontinente. Contraofensiva imperial que está haciendo del segundo ciclo emancipatorio nuestramericano un proceso aún más arduo que el primero.

Estados Unidos presiona a Perú para tratar de frenar el puerto de Chancay financiado por China y operado por Cosco Shipping, y sospecho que en la caída de la presidenta Dina Boluarte algo tuvo que ver su coqueteo con la potencia asiática. El gobierno de Panamá ha sido presionado por Marco Rubio para que no se cobre el cruce interoceánico a los barcos de la marina estadounidense y Trump amenaza con “recuperar” el canal.

Y también hay intervenciones antiprogresistas más directas. Cuando en octubre de 2025 se aproximaban las elecciones argentinas de medio camino, Trump le ofreció al presidente Milei un apoyo condicionado de 20 mil millones de dólares, pero “si no ganas nos vamos”, le advirtió cuando se vieron en Estados Unidos. Su intención de influir en las elecciones era franca: “Tus números en las encuestas son bastante buenos, pero creo que serán mejores después de esto”. Y como vimos más arriba, lo fueron.

La descarada intervención del presidente Trump en la elección presidencial hondureña de 2025 no explica por si misma el fracaso de la candidata de la izquierda, Rixi Moncada, pero sin duda es un factor importante. Votar para que gobierne una mujer que será bloqueada y desestabilizada por el imperio -“No puedo trabajar con ella y los comunistas”, dijo Trump en la inminencia de los comicios-, no es una buena idea en un país de economía tan frágil como el centroamericano.

La presencia militar de Estados Unidos en el golfo de México -que según Trump ahora se llama “golfo de América”- no es nueva, pero desde noviembre de 2025 con el inicio de la operación *Southern Spear* (Lanza del Sur) se incrementó notablemente concentrándose frente a las costas de Venezuela. El Grupo de Ataque del portaviones nuclear USS Gerald Ford, tres destructores con misiles, un submarino también de propulsión nuclear, aviones caza F-35 que operan desde Puerto Rico son parte del despliegue. Hasta ahora han hundido más de 20 lanchas presuntamente portadoras de drogas, asesinado a más de 100 personas que en ellas navegaban y secuestrado cuatro buques petroleros.

Y el tres de enero de 2026 en la madrugada tras bombardear el Fuerte Tiuna, la base aérea La Carlota, el área del Palacio de Miraflores y la zona de El Volcán donde hay infraestructura de comunicaciones y en una acción en que mataron a 80 sin sufrir una sola baja -es decir que los asesinaron- secuestraron al presidente Nicolas Maduro y a su esposa Cilia Flores quienes fueron llevados a Estados Unidos donde son juzgados.

El calificativo “narcoterrorismo” que Trump emplea discrecionalmente le permite designar blanco militar a cualquier persona, lugar o instalación que presuntamente “produzca narcóticos o permita su envío a Estados Unidos”. Y esto incluye a las lanchas del caribe, a zonas e instalaciones de producción de drogas en territorio venezolano y justifica el secuestro del presidente y su esposa. Recientemente las amenazas se han extendido a Colombia y su primer mandatario Gustavo Petro y también a la presidenta de México Claudia Sheinbaum que se suman, con Cuba, al “eje del mal”.

Desde la invasión de Granada en 1983 y de Panamá en 1989 no se veía una secuencia de acciones semejante. Alarde y golpes puntuales progresivos que buscan recuperar para el imperio a Venezuela y sus recursos naturales, pero también amedrentar al progresismo latinoamericano gobernante o aspirante a gobernar.

A lo anterior hay que agregar la guerra arancelaria, una estrategia estadounidense global que también golpea a Latinoamérica. Particularmente a México y Brasil, dos países hoy gobernados por la izquierda que disponen de economías grandes y exportan a Estados Unidos.

Cuando escribo esto los gobiernos latinoamericanos de derecha como Milei y Novoa apoyan los actos de guerra ordenados por Trump, mientras que México, Brasil, Colombia, Chile, Uruguay, la presidenta interina de Venezuela y en el Caribe Cuba los repudian.

Así como el curso del socialismo cubano estuvo marcado desde el principio por la tóxica proximidad de la isla con Estados Unidos, el curso de progresismo nuestramericano ha sufrido y seguirá sufriendo los embates de un imperio en decadencia y por lo mismo más peligroso aún que en el pasado. Aquí nos tocó vivir, que se le va a hacer. •

A. Martha

Las matrias bioculturales: tercas resistencias en defensa de la diversidad, de los sentidos y cuidados de la vida



Diversidad genética local de semillas de la Costa Grande de Guerrero. Marcos Cortez Bacilio

Narciso Barrera Bassols GT Agroecología Política-CLACSO
Universidad Autónoma de Querétaro, México nbarrerabassols@icloud.com

U no se pregunta cómo es que nuestro país y el área mesoamericana que lo comprendió mantenga hoy su carácter de archipiélago civilizatorio, sosteniendo de manera dinámica y creativa la presencia del mayor número de razas y variedades locales de maíz, junto con los Andes, en el planeta. Cómo es que, a pesar de la conquista española y sus dramáticas consecuencias para sus pobladores históricos, la reducción drástica de sus territorios durante la colonia, y la abrumadora disminución de sus tierras durante el siglo XIX, el esfuerzo y creatividad de sus campesinos y campesinas mantuvo y recreó esa diversidad genética del maíz y de su milpa. Qué significó la otrora reforma agraria del siglo XX en el aumento de dicha diversidad y qué significaron las políticas de la revolución verde en la drástica reducción de las variedades locales de maíz y de la milpa; pero, cómo a pesar de ello, la vida campesina asociada al cultivo de este policultivo pervive en resistencia en nuestro actual siglo XXI.

Sin lugar a duda, esto se ha basado en la terca permanencia de sus modos campesinos de sostenimiento de la agrobiodiversidad recreados en la parcela, en el paisaje y en el territorio, pero también en la cocina y en el intercambio; en sus formas organizativas. Su

terquedad se sostiene de amplios repertorios de conocimiento y de prácticas adaptadas al lugar como una estrategia metabólica que, en palabras sencillas, organiza la vida familiar y comunitaria para *producir poco de mucho* (la milpa) -a diferencia del *mucho de poco* que enarbola el agronegocio desde el siglo XVI- mediante el arreglo del paisaje/territorio a lo largo de su ciclo reproductivo, al *son que te ponga el maíz* y de su familia la milpa. Esta estrategia multi-funcional, multivalente, polifónica, tiene como basamento unas maneras de pensar y relacionarse no solo entre familias campesinas sino con las otras entidades con las que coexisten y han pervivido, recreando fuertes vínculos anímicos y materiales. Plantas, animales, suelos, cerros y montañas, laderas y valles, fenómenos meteorológicos y astronómicos, entre otros. Sus maneras de pensar y ordenar sus mundos y de *estar-haciendo* en ellos recrea sus vidas en relación con esos otros seres no-humanos, incluyendo a sus deidades, quienes regulan, en el acto ritual, dichas relaciones para intentar sostener un equilibrio precario y dinámico. Podríamos decir que estas estrategias se basan en una economía moral fundada en la reciprocidad, en la complementariedad y en los cuidados de la vida.

Estos complejos societales se tejen como urdimbres tanto en el espacio familiar como en el paisa-

je, en el territorio y más allá. Ello implica hilar finos entramados comunitarios para el intercambio simbólico y material entre sus hacedores. Actos ético-políticos sin lugar a duda. Esto es aquí a lo que denominamos como *matrias bioculturales*, las cuales son entramados locales que conforman archipiélagos de familias, barrios, comunidades que, en lo cotidiano, mantienen fuertes y emotivos lazos de intercambio, ya sea de saberes, de semillas, de celebraciones y de penas. Vínculos estrechos e íntimos que se entretienen, para bien o para mal, con el efecto de resistir para mantener o restaurar la azarosa suficiencia.

Una ampliada parentela que incluye a sus *culturalidades*. Esto es, a la impronta de relaciones co-creativas entre las personas humanas y no humanas en donde el fervoroso arraigo a la tierra y sus sentipensares se animan mediante la no separación tácita entre cultura y natura; todo es co-creado por dicha parentela. Urdimbre de negociaciones para el sostenimiento de la diversidad, base crítica de la pervivencia duradera. Una especie de micropolítica sostenida entre todas y todos; una democracia directa que funciona en base a su matriz solidaria, repleta de reciprocidades y de sentidos de lo común. Azarosa y controvertida como todo enjambre molecular, estas *matrias* nos hace recordar al Macondo de García Márquez.

La singularidad de cada *matria* fortalece la idea de pluriverso. Por ejemplo, hay quienes sostienen que, debido a las características reproductivas del maíz, cada va-

riedad local de dicha gramínea debería llevar el nombre de su genetista campesino, debido a que, si bien entre ellas se mantienen fuertes rasgos de parentesco, cada una presenta singularidades frente al resto de sus parientes. Un enjambre de diferencias. Esto podría constatarse en cada parcela, familia y territorio. Lo que fluye de manera creativa y en la terquedad parroquial o rústica es el vaivén de la diversidad en su sentido más amplio.

Ello da pie a pensar el sentido de los *matriotismos bioculturales* como las dimensiones subjetivas de las *matrias* y sus crianzas *matrióticas*. Un pluriverso de identidades bioculturales que, a pesar de mantener semejanzas con otras, quizá sus vecinas, pero no necesariamente, ensanchan *ad infinitum* el pluriverso de la experiencia y de sus identidades minoritarias. Aquí se conjuga bien la palabra diferencia. Multitudes silenciosas que han desplegado sus micropolíticas cotidianas desde su subalternidad, siendo siempre minoritarias y a contrapelo con el poder de arriba. A pesar de su carácter invisible o invisibilizado, sujetas al arraigo como defensa o resistencia, pero a veces dando pequeñas batallas e insurrecciones, dichas *crianzas matrióticas* nunca han estado solitarias. Han aprendido a habitar con sentido sus lugares negociando de múltiples maneras con el colector de tributo, con el hacendado, con el empresario contratista, con el sindicato o con el programa de gobierno. Han prevalecido múltiples maneras para sostener y recrear su terquedad y para manifestar

su malestar, su desacuerdo, algunas veces gestuales y otras más proactivas, pero siempre colectivas, radicales, contingentes. Representaciones políticas y éticas desde el lugar, desde lo local y lo contextual. Para estas multitudes minoritarias por sus diferencias, lo que se ha defendido en el día a día son sus mundos y los regímenes de verdad que los sostienen. La defensa de la vida y sentidos de cuidados ha dado como impronta la prevalencia de la diversidad de maíces nativos y sus contrastantes milpas, mismos que reflejan sus *ethos* o *sentidos de habitar el lugar con sentido*, y que, de alguna manera, éstos han perpetuado la terca presencia de la diversa milpa, espejo de sus formas de organizar la vida familiar entre humanos y no humanos. Parentela.

A contrapelo del patriotismo y del patrimonio (biocultural), dichas *matrias*, tan heterogéneas como minoritarias, le han dado sentido a la perpetuación de nuestra agrobiodiversidad. Terca manera de sostener la suficiencia, a pesar de todo. Más que corredores bioculturales, su ensamblaje se articula en forma de archipiélagos en donde el longevo intercambio de saberes, sentipensares, semillas y cuidados, ha fluido milenariamente tejiendo lo molecular, desde el abajo soterrado y silencioso. Más que decisiones jerárquicas y uniformizantes para decidir cuáles son (y cuáles no) los legados y herencias, dichas *matrias* y sus *matriotismos* resultan de un pluriverso de maneras heterárquicas y colectivas que dan sentidos a su devenir territorial, a sus *ethos* y a sus mundos.

Para el caso, ¿sabía usted lector o lectora que en México no existe un censo nacional sobre las milpas desde el 1970? Y, aunque existen múltiples reportes sobre su cultivo en el país, estos no dan cuenta cabal de las diversas *matrias bioculturales* que las sostienen. Invisibilizado por lo molar, este pluriverso molecular sostiene en buena medida a nuestros maíces nativos y a sus familias, las milpas. Un enjambre de multitudes en resistencia creativa, a pesar de todo.

Una forma de sostener mi dicho aquí se encuentra en las muy variadas narrativas de terquedad, astucia y creatividad en las voces de esas pluriversales *matrias bioculturales* publicadas en la Jornada del Campo, y en este número dedicado, en buena medida, a lo que sucede en el estado Guerrero, a pesar de todo. Multitudes afromexicanas, indígenas y mestizas en donde prevalece la voz de las mujeres, tanto en autoría como en los entramados de sus procesos. Multitudes minoritarias que ofrecen un recuento sobre las tercas y resistentes pluriversidades.

Estas tercas maneras de *resistir-recreando* constituyen el sistema inmunológico de un planeta canceroso y metastásico. Resultan los alveolos sanos de un pulmón entumecido. •



Reservorio local de maíces nativos en Coyuca de Benítez. Marcos Cortez Bacilio

Maíz: matriz mesoamericana civilizatoria en bio-regiones de Guerrero

Marcos Cortez Bacilio Investigador independiente e integrante de la Red de Guardianes de Semillas Nativas de Coyuca de Benítez, Guerrero
marcosbacilio@gmail.com

Desde hace cuando menos 10 000 mil años, el maíz, al igual que otras plantas silvestres, eran conocidas y se consumían en gran parte del continente americano, tanto en el norte como en el sur -de lo que hoy son los territorios de Canadá hasta Chile-. Genuinamente, los mexicanos somos hijos del maíz, que ha sido un alimento básico y fundamental de las culturas indígenas/nativas mesoamericanas muchos siglos antes de que los europeos invadieran. El maíz llegó a extenderse por la mayor parte de Mesoamérica debido a sus diversas bondades, como lo es su extraordinaria adaptación a variaciones del clima. Cuando los españoles irrumpieron tierras americanas quedaron cegados, no sólo por la cultura milenaria y la cosmovisión de los grupos nativos, sino por la pluralidad de especies que comían, como el maíz, una planta de valor sociocultural, agroalimentario y económico hasta nuestros días.

El maíz (*Zea mays* L.) se deriva de un teosinte (teocinte, o teocintle) domesticado (*Parviglumis*), que, culturalmente hablando, es una

planta humana en el sentido más profundo y ampliado del término, pues, fue creada por el trabajo humano. En este sentido, fueron los indígenas mexicanos quienes hicieron evolucionar al maíz, sembraron las variedades nativas o locales. Es claro que los cultivadores de las diversas variedades de maíces fueron los indígenas y sus sucesores: los campesinos, principalmente por las mujeres, más allá de sus actividades domésticas y culinarias.

Un rasgo histórico de este proceso de domesticación se encuentra en el refugio rocoso y montañoso de *Xihuatoxtla*, en Iguala, Arcelia y Teloloapan al norte del estado de Guerrero. También se encontró evidencia molecular en la cuenca del río Balsas, que indica que el ancestro silvestre del maíz es nativo del trópico seco. Son varios los aspectos que resaltan la importancia del proceso de domesticación del maíz, la alimentación humana y la relevancia que el grano tuvo en la evolución de las colectividades agrícolas. Si bien, de acuerdo con González-Jácome, el maíz no fue la primera planta que las bandas de cazadores-recolectores domes-

ticaron, sí fue la más importante, porque inició procesos sociales y poblacionales que desembocaron en el incremento de la población absoluta y su densidad, la sedentarización y la obtención de una fuente de alimentos más segura que la caza y la pesca.

En la actualidad, el maíz es pieza clave en la cultura alimentaria, economía campesina, creencias, identidad, da vida a rituales, tradiciones, formas de organización comunitaria, ceremonias religiosas y es elemento esencial en el calendario agrofestivo, donde permanece la estrecha conexión entre el origen y la supervivencia de la especie humana, como lo narra el libro sagrado maya: *Popol Vuh*.

También, durante las fiestas tradicionales en comunidades locales, destacan diferentes platillos, que enriquecen nuestra alimentación cotidiana —rica en valores nutricionales— que son elaborados y transformados mediante el proceso de nixtamalización artesanal, como: pozoles, atoles (champurados), tlacoyos, tlayudas, quesadillas de huitlacoche (hongo comestible que vive exclusivamente en el maíz) enchiladas, doradas, sopes, tamales (envueltos con hoja de maíz-*totomoxtle*), elotes (maíz sin procesar) que se venden con limón y chile; algunos de ellos son originales de las diferentes regiones de Guerrero. Una diversidad culinaria, como si fueran milpas.

El estado de Guerrero se considera uno de los principales centros de origen del maíz y de la biodiversidad genética en el territorio nacional. De al menos 64 razas de maíz identificadas, 59 pueden considerarse nativas, cinco provienen

del Caribe y Centroamérica; son en promedio 30 razas de maíces nativos las que se cultivan en regiones guerrerenses. De las cuales, se han identificado las siguientes: *Ancho, Bolita, Celaya, Chalqueño, Conejo, Cónico, Elotes cónicos, Elotes occidentales, Olotillo, Pepitilla, Ratón, Reventador, Tabloncillo, Tepecintle, Tuxpeño, Tuxpeño norteño, Vandeño, Zapalote grande, Mushito*; también introgresión sobre estas razas, principalmente influyen *Pepitilla, Ancho, Olotillo, Vandeño y Tepecintle*. Dentro de los maíces de color se ubican: *Pepitilla, Ancho, Mushito, Chalqueño, Conejo, Olotillo, Reventador, Tepecintle, Bolita, Elotes occidentales y Elotes cónicos*. De este repertorio genético local/regional se pueden obtener cientos de variantes; lo que también da continuidad a la diversidad biocultural de los pueblos originarios y de las raíces culturales profundas de México.

En cada lugar donde se ha domesticado y cultivado esta gramínea, las condiciones locales de altitud, relieve orográfico, clima, abundancia de agua, tipo de suelo, flora y fauna, además de la influencia cultural, como el gusto de los pobladores por seleccionar ciertos tamaños, sabores y características del grano han sido esenciales para su adaptación, sin olvidar el tiempo de maduración de la planta en cada lugar, que al mismo tiempo van generando nuevas y numerosas variantes de una peculiar selección libre y natural. Ésta reproducción socio-productiva de las variedades nativas han sido sostenidas por el cúmulo de conocimientos que los campesinos e indígenas han desa-

rollado y transmitido a lo largo de la historia y las generaciones; lo que derivó en la domesticación de la generosa y bondadosa planta que se adapta y circula libremente desde las prácticas sociales y relacionales.

La diversidad de poblaciones de razas nativas no se encuentra estáticas, sino todo lo contrario: el proceso de conservación y circulación es generacional en manos campesinas. La importancia del resguardo de maíces nativos está intrínsecamente relacionada con la disposición de su riqueza genética, lo que deriva en mejores semillas para los agroecosistemas locales. Adicionalmente, la variabilidad genética o diversidad es un continuo en la expresión de las diferentes características de los maíces nativos, atribuible principalmente a prácticas autóctonas/artesanales de selección empleadas *in situ* por las propias familias, adaptando maíces para múltiples escenarios ambientales (pendientes y altitudes) prevalecientes en cada región. Esto se cimienta en saberes generacionales, heredados e identitarios que son transmitidos bajo procesos de co-construcción de aprendizajes horizontales a partir de las experiencias, diálogos, escucha, prácticas y vida cotidiana, que emergen de la propia comunidad.

Sin embargo, los maíces nativos paulatinamente son desplazados por semillas foráneas (híbridas-industriales), lo que pone en peligro su riqueza genética invaluable, así como los saberes asociados que preservan la agrobiodiversidad e incluso, la memoria acerca de los platillos culinarios tradicionales. Es importante señalar que el desplazamiento y pérdida de la diversidad de maíces nativos/criollos está acompañada de cambios en las actividades productivas, así como en la erosión de las prácticas socioculturales tales como la alimentación. Los reservorios vivos e itinerantes han sido amenazados una y otra vez por los grandes consorcios semilleros transnacionales, que privatizan las semillas y generan dependencia en el insumo principal para la agricultura, además de las mejores tierras y del agua, que también son bienes comunes.

En suma, este conglomerado de maíces, distribuidos en las diferentes bio-regiones culturales del estado de Guerrero, reivindican nuestro centro de origen, porque retoma los bio-espacios de reproducción, intercambio, circulación, lucha y preservación de una cultura milenaria que en estos momentos no sólo vive tensiones locales, sino en todo el país y, en diferentes partes del mundo por la defensa de los maíces nativos/criollos, que concede a las poblaciones sobre todo de alimentos y subsistencia, pero también de una vasta cultura, que representa hasta nuestros días la matriz mesoamericana civilizatoria de comunidades campesinas y pueblos originarios. •

El maíz, domesticado hace 10 000 años, sustento mesoamericano, símbolo cultural y económico, evolucionó gracias a indígenas y campesinos, consolidándose alimento esencial continental.

La milpa afromexicana en la Costa Chica de Guerrero



Actividades culturales y productivas en la milpa afromexicana. Carlos Manolo Trujillo Pérez

Carlos Manolo Trujillo Pérez Licenciado en Desarrollo regional y administración de los recursos naturales cmtrujillo@gmail.com

El sistema milpa es un agroecosistema tradicional de origen mesoamericano caracterizado por la asociación de cultivos como maíz, frijol y calabaza, aunado a otras diversas plantas alimenticias y medicinales. Su composición permite identificar una gran variedad de especies silvestres y comestibles que coexisten en un mismo espacio, y evidencia la importancia que las comunidades campesinas otorgan a la agrobiodiversidad. Para los pueblos originarios, la milpa es una práctica de cultivo, una forma de vida que articula saberes ancestrales, habilidades culinarias, trabajo colectivo y cuidado de los bienes comunes.

La milpa ha sido adaptada a diferentes territorios de distintas características geográficas. Esta variabilidad ha permitido que la biodiversidad asociada de la milpa se enriquezca y se incorporen nuevos elementos bioculturales, gastronómicos y organizativos. En este sentido, en la región de la Costa Chica de Guerrero, la milpa se ajustó a las condiciones climáticas, suelos planos y biodiversidad local, así como a la influencia cultural de poblaciones asiáticas, españolas y africanas que arribaron durante la época del Galeón de Manila, ruta comercial que conectó Filipinas con las costas del Pacífico mexicano. A través de este proceso histórico, se generaron trueques de semillas, frutales, animales y formas de preparación de alimentos, integrados a los saberes prehispánicos.

De manera particular, las comunidades asentadas a orilla del río Nexpa en la Costa Chica de Guerrero, basándose en los saberes adquiridos y herencia biocultural aprovecharon la fertilidad que dejaban las inundaciones naturales. Esto permitió el establecimiento de diversos cultivos como coco,

ajonjolí, limón, plátano, mango, tamarindo, cacao, entre otras especies, que enriquecieron el agroecosistema milpa. Además, se incorporaron otras técnicas de cultivo, como las palancas y la asociación de maíz, frijol, tomate, chile, plantas medicinales, bule y estropajo. Esta diversidad cultivada garantiza la disponibilidad de alimentos, fibras naturales, utensilios domésticos y uso de arvenses como las plantas medicinales o para limpiar la ropa.

La introducción de otros cultivos fortaleció el sistema milpa de la costa chica. Además, la integración de conocimientos de origen africano enriqueció la práctica agrícola y conformó un sistema

particular que hoy puede reconocerse como *milpa afromexicana*, la cual se caracteriza por su diversidad biológica e incorporación de saberes agrícolas y culinarios.

En la actualidad la milpa *afromexicana* de la Costa Chica de Guerrero constituye un agroecosistema que trasciende. Este sistema de manejo incorpora la producción agrícola, elementos culturales, sociales, gastronómicos y espirituales, los cuales fortalecen la identidad colectiva de los pueblos afros, indígenas y mestizos de la región. El conjunto de elementos de la milpa *afromexicana* le confieren resiliencia porque contribuyen a recuperar la agrobiodiversidad, los conocimientos tradicionales y la resiliencia socioambiental.

Las prácticas productivas incorporaron conocimientos sobre fases lunares para la siembra, asociación de cultivos y manejo de arvenses, así como el aprovechamiento de la materia orgánica proveniente de árboles frutales y residuos de cosecha. Para controlar arvenses en cultivos de ciclo corto, se empleaba la tareca, el fajnado que consistía en chaponar las arvenses y dejar que se incorpore al suelo, o el arado de la tierra con tracción animal, utilizando la doble reja o rejilla sencilla. Este tipo de actividades fortalecen el trabajo colaborativo entre la familia, vecinos o amigos.

La diversidad de cultivos, prácticas, saberes, y sabores, permitió garantizar una alimentación sana y variada, destacando platillos como tamales, atole, elpozole y pozole, incorporando ingredientes como plátano, tamarindo y camarón, elementos que aportaron identidad culinaria afro a la preparación de alimentos a base de maíz. Bondades que fueron incorporadas a la humedad y fertilidad que dejaba el río, cuando inundaba las tierras planas, favoreciendo esta práctica del sistema milpa como base principal de alimentación y sustento durante décadas, contribuyendo a un uso sostenible de la agrobiodiversidad para la producción de alimentos, fibras, plantas medicinales y otros bienes necesarios para la vida cotidiana.

Actualmente las personas mayores de la región recuerdan que, en su juventud, no faltaba comida. Cultivaban maíces nativos como olotillo, tres puntas, cuarenteño o maíz pinto, utilizaban ceniza, plantas medicinales, cal y azufre para el control de hongos, se identifica que este sistema es sostenible, capaz de promover la autosuficiencia alimentaria y el uso integral de la agrobiodiversidad. Sin embargo, con la llegada de políticas públicas orientadas a la modernización del campo, comenzaron a implementarse paquetes tecnológicos basados en monocultivos. Se promovió el uso de urea y herbicidas, así como la siembra de una sola especie en parcelas demostrativas. Este cambio redujo la diversidad biológica del suelo y debilitó los sistemas agrícolas tradicionales. Los maíces nativos o criollos, por su altura, tienen el problema de ser derribados por el viento, pro-

vocando pérdidas económicas para los productores.

La introducción de maquinaria, herbicidas y semillas híbridas profundizó la pérdida de agrobiodiversidad y fertilidad de los suelos. La contaminación del agua, distribuida por el distrito de riego 105 de la presa Nexpa, fenómenos naturales adversos afectaron la estabilidad productiva, incrementando los costos de producción, en el cultivo de maíz dejando de ser rentable, ocasionando que las juventudes pierdan el interés del trabajo en campo.

A pesar de ello, aún persisten agroecosistemas con diversidad de especies como coco, plátano, cacao, guanábana y limón, asociados con maíz, tomate, chile, melón, pepino y arvenses utilizadas como medicinales o para obtener fibras. Estos sistemas representan una base para recuperar prácticas sostenibles que favorezcan la agrobiodiversidad y la resiliencia ambiental. No obstante, obras hidráulicas impulsadas bajo el argumento de incrementar la productividad han modificado los paisajes agrícolas, afectando la dinámica ecológica y sociocultural del territorio.

Ante la persistencia que enfrenta el sistema productivo *afromexicano*, los productores de la región, identifican que están siendo rebasadas sus capacidades económicas, el deterioro de sus tierras, las pérdidas de cultivos como el maíz por vientos, sequías o inundaciones, daños a la salud de quienes aplican agroquímicos tóxicos para el control de arvenses e insectos, creando un desequilibrio y pérdida de biodiversidad en el sistema milpa afro costeño.

La *milpa afromexicana* constituye un sistema agrobiocultural que sintetiza la interacción de saberes indígenas y africanos. Su permanencia depende del fortalecimiento de prácticas agroecológicas, la recuperación de semillas nativas y la valoración del trabajo campesino como eje de soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad de la región.

A pesar de estas amenazas, persisten agroecosistemas diversos en la región que representan oportunidades para recuperar prácticas sostenibles que contribuyan a la conservación de la agrobiodiversidad y la soberanía alimentaria. Este sistema se mantiene como un símbolo de identidad, resistencia y conocimiento ecológico tradicional, cuya preservación es clave para enfrentar los retos socioambientales actuales. Teniendo virtudes, bondades productivas y culturales de este agroecosistema complejo resultado del encuentro entre saberes indígenas, africanos y europeos, para promover entre las juventudes la funcionalidad de estos sistemas afro, cuya interacción histórica enriqueció la diversidad biológica, cultural, económica, socioambiental y gastronómica en la Costa Chica de Guerrero. •

La milpa, agroecosistema mesoamericano que combina maíz, frijol y calabaza, refleja saberes ancestrales y diversidad cultural. En la Costa Chica de Guerrero, influencias africanas y locales enriquecieron cultivos tropicales, consolidando la milpa afromexicana como sistema agrícola diverso y comunitario.



Cultivo de maíz asociado con palmas de coco. Carlos Manolo Trujillo Pérez

Pueblos amuzgos de Guerrero: un modelo de agricultura tradicional sostenible y biodiverso

Rocío Toledo Aguilar INIFAP Campo Experimental Iguala, *toledo.rocio@inifap.gob.mx* **César del Ángel Hernández Galeno** INIFAP Campo Experimental Iguala *hernandez.cesar@inifap.gob.mx* **Germán Bautista García** CIATEJ, *gebmx@gmail.com* David Heriberto Noriega Cantú, INIFAP Campo Experimental Iguala *noriega.david@inifap.gob.mx* **Pascual de la Cruz Santiago** Universidad del Bienestar Benito Juárez García, Sede Xochistlahuaca

Las semillas nativas y criollas son esenciales para la soberanía alimentaria y forman parte importante de la resistencia de campesinos y campesinas para no depender de semillas comerciales; conservando sus propias semillas, también conservan tradiciones con relación a los sistemas productivos y la herencia de las semillas que les es entregada de generación en generación.

Las milpas son sistemas agrícolas tradicionales, que es legado de nuestros ancestros mesoamericanos, en la que convergen una serie de especies que proveen de alimento, fibra, medicamento, entre otros servicios; y donde se aplican conocimientos campesinos que son herencia y aprendizajes adquiridos en los campos agrícolas. También forma parte de la cultura local e identidad de las comunidades que las han desarrollado, mejorado y preservado a través del tiempo, incluyendo en el proceso a especies nativas y algunas otras criollas que van formando parte de su alimentación o vestimenta. La milpa es parte de la forma de vida y no sólo como una actividad económica, generando un mosaico de biodiversidad, conservación del suelo y diversificación de los productos de la dieta local, que suelen ser más sanos, saludables e inocuos por el escaso o nulo uso de productos agrícolas tóxicos. Además, también se proveen recursos económicos a las familias campesinas por la venta de los productos alimenticios originados en ella.

Los pueblos amuzgos del estado de Guerrero comprenden a comunidades de los municipios de Xochistlahuaca (*Suljaa'*) y Tlacoachistlahuaca (*Sei'chue*), y la comunidad de Zacoalpan (*Can'oon*) en Ometepe, territorios indígenas que tienen como lengua materna el amuzgo (*ñomndaa'*) y están ubicados en la Costa Chica del estado, muy cerca de la colindancia con Oaxaca; donde las principales actividades son la agricultura y elaboración de artesanías y textiles. En estas comunidades rurales es muy común ver las milpas como parte del paisaje montañoso donde convergen factores climáticos, semillas

propias, el suelo, conocimiento campesino, creencias y su cultura.

Elementos de las milpas

Las milpas amuzgas contienen a una especie principal que es el maíz, de razas como *Olotillo*, *Vandeno*, *Tuxpeño* y *Conejo*; regularmente es la que se siembra primero, de acuerdo con los calendarios locales o efectos de la luna, a partir de mayo cuando comienza la temporada de lluvias, a 90 cm entre hileras, con dos a tres plantas por mata, a 60 cm aproximadamente. Gradualmente se van incorporando otras especies como calabaza y frijol cuando el maíz tiene un creci-

miento considerable que sirva de soporte; estas tres especies vegetales compartiendo el mismo espacio forman un equilibrio, donde el frijol fija el nitrógeno al suelo, con apoyo de rizobacterias, que sirven de nutrición al maíz, el maíz por su parte es soporte para la leguminosa, ya que ésta se va sujetando del tallo para sostenerse, y la calabaza es un cultivo de cobertura, que permite mantener la humedad y temperatura del suelo, controlar otras hierbas y conservar el suelo de erosión; las calabazas pueden ser pipiana, tamalayota (para dulce) e inclusive se pueden observar especies silvestres. No solo es un sistema de policultivos, también se integran microorganismos del suelo, micro y mesofauna, e insectos polinizadores en el sistema de producción, entonces, el sistema milpa contempla la interacción de múltiples especies vegetales, animales y de microorganismos.

En esta zona se practica la actividad de dobla del maíz; en septiembre cuando la mazorca del maíz se encuentra en estado lechoso-masoso se realiza la "doble", con un machete se entrecorta el tallo de la planta a una altura de 1.2 metros aproximadamente, y el resto de la planta se dobla con la intención de permitir por un lado que se termine el proceso de secado del grano, y que la mazorca no se pudra por efecto de la lluvia, y por otro, para favorecer el crecimiento de cultivos de relevo. Unos días antes o después de la "doble", dependiendo del cultivo de relevo, se siembra frijol, jamaica, ajonjolí, algodón, cempasúchil (en un pequeño espacio), e incluso maíz de ciclo corto, muy probablemente de la raza Conejo. Estos cultivos de relevo pueden sembrarse en la parte media entre hileras del maíz, y/o sobre la misma hilera del maíz (como el caso del frijol). La jamaica y el ajonjolí no son cultivos mesoamericanos, pero ya se encuentran integrados a los sistemas productivos en esta zona.

En el caso del sistema maíz/algodón, es único en México y el mundo, y se encuentra en el territorio amuzgo de Guerrero y parte de Oaxaca. En Zacoalpan, Ometepe el algodón se incorpora al sistema productivo el 28 de agosto, 10 de septiembre o 16 de septiembre, de forma manual con el apoyo de una vara con punta para hacer el orificio donde se depositan de 4 a 5 semillas, entre 50 a 60 centímetros. Para la siembra ocupan semillas del ciclo anterior y se considera la fase lunar o el calendario local, la creencia es que, si se siembra en otros días, las plantas no desarrollan bien, tiene mayor incidencia de plagas y la bellota de algodón queda pequeña. Se cultiva algodón de los colores blanco (*ts'ma' canchi*), verde (*ts'ma' cachuii'* o *ts'ma' wii*) y coyuche (*ts'ma' t'uii*) en varias

tonalidades, coyuche significa café; el primero y el tercero son locales y el verde fue introducido hace aproximadamente 35 años. Aunque estas variantes de color no se siembran juntas por el cruzamiento que pudiera haber entre ellas y para garantizar que se obtenga el color de fibra deseado; las de fibra color café y verde se siembran separados. La floración ocurre a finales de octubre y principios de noviembre, y la cosecha del algodón se lleva a cabo en enero y febrero. Las actividades agrícolas en campo suelen realizarlas los hombres, aunque en el caso de algodón, también se involucran las mujeres, sobretodo de las cooperativas de maestras artesanas dedicadas a la fabricación de piezas textiles. El algodón cosechado es comercializado con semilla, despepitado (sin semilla) o hilado; y en ciertas ocasiones no se vende porque se ocupa para hacer las piezas textiles. Además de la fibra, también se usan las semillas para consumo humano, no es siempre, sino en ciertas ocasiones especiales como antojos, enfermedad o ceremonias, incorporado en platillos locales.

Las y los custodios del algodón siguen conservándolo porque forma parte de su identidad y cultura única, la herencia de sus madres y abuelas, para que no se pierda el conocimiento, para conservar los saberes tradicionales locales y porque es la materia prima para realizar los huipiles más antiguos que les dan identidad. Sin embargo, este sistema milpa se está perdiendo derivado de factores como sucesión de los conocimientos o desinterés por los más jóvenes, no tanto de cultivarlo, sino por hilar el algodón, que es una actividad que demanda mucho tiempo y esfuerzo. Por ello, es importante visibilizar el trabajo de campesinos, campesinas y artesanas en las arduas labores tanto por cultivar y preservar el algodón nativo, como en la fabricación de los lienzos que conforman las piezas textiles, para ellas son un legado identitario de la zona, pero también se venden los huipiles y otras piezas, que no son baratas, pero que se debe considerar que es una pieza única e irrepetible, artesanal y que algunas de éstas llevan más de un año para terminarla, considerando desde la siembra de los algodones. •



Sr. Jesús Cristino Benito Santiago (primero) y su hijo Jesús Ignacio Benito Gómez (cuarto), custodios de algodón nativo. Rocío Toledo Aguilar

Las semillas nativas y criollas sostienen soberanía alimentaria y tradiciones campesinas. La milpa, legado mesoamericano, articula biodiversidad, cultura e identidad. En comunidades amuzgas de Guerrero, agricultura y saberes ancestrales fortalecen economía y vida colectiva.

Aguas, montes, milpas y fogones: desafíos y esperanzas de la matriz biocultural campesina en la Montaña Baja de Guerrero

René García Villanueva *rgv.0529@gmail.com* **Cristina Rendón Godínez** *rendoncristina311@gmail.com* **Saraí Salazar Arredondo** *saraisalazar842@gmail.com* **Pio Giovanni Chávez Segura** *pio.giovanni.chavez@gmail.com* Colectivo Epicentros Comunitarios de Ciencias Campesinas y Organización Socioambiental (ECCCOS) y Grupo de Estudios Ambientales y Sociales A.C. (GEA)

Compartimos reflexiones desde la práctica y acompañamiento con comunidades campesinas y originarias de la región Montaña Baja de Guerrero, en estos andares hemos aprendido de sabidurías y prácticas de los pueblos, desde sus espacios de vida y trabajo comprendidas como un tejido donde el agua es el hilo conductor que posibilita la vida y conexión entre montes, agriculturas y hogares, articula el trabajo y organización comunitaria.

En esta región, persiste una matriz biocultural de importancia global, legado vivo y dinámico, siendo estos territorios parte de los centros de origen, domesticación, diversificación y crianza agrícola a nivel mundial.

En esta ocasión, abordaremos dos ámbitos: algunas preocupaciones sobre la pérdida de agrobiodiversidad en sus causas y efectos; así como expresiones de la riqueza agroalimentaria y su importancia en la vida comunitaria e identidad regional.

Pérdidas y persistencias: agrobiodiversidad y sabores en resguardo para su continuidad Observamos que buena parte de la agrobiodiversidad en montes y milpas ha disminuido a partir del uso desmedido de agrotóxicos, principalmente de herbicidas.

Anteriormente abundaban diversos quelites como chipiles, huaquelites, pápalos, pipitzas, verdolagas, enredadores, tomatillos, entre otras plantas que eran recolectadas libremente por familias porque constituyen parte esencial de la riqueza gastronómica, de la alimentación saludable y de la economía familiar.

A pesar de la disminución de estos alimentos, aún podemos encontrarlos en tianguis locales o regionales, porque guardan un lugar importante en la alimentación saludable junto a otros sabores, como insectos comestibles (jumilines, chapulines y chicatanas) y retoños de guaje o guajito de mata; que en su conjunto forman parte de la biocultura campesina.

beneficios; sin embargo, hemos comprobado en la práctica que estas cualidades se pueden propiciar en las semillas propias, a través de la selección y crianza continua.

La crisis climática también afecta a la agrobiodiversidad, los fenómenos extremos pueden disminuir la producción, a la vez se intensifican problemas de plagas y enfermedades, en el caso de frutales como: guayabas, mangos, ciruelas, guamuchiles, entre otros; los cambios son notorios.

Pese a esto, hay familias campesinas que resguardan sabidurías y prácticas de cuidado, uso y preparación de diversas plantas comestibles; a la par existen casos de restauración de agroecosistemas campesinos en que se preserva la agrobiodiversidad, lo cual se expresa en tianguis locales, regionales y otras redes de intercambio tradicionales que reflejan la diversidad colorida de alimentos cultivados y recolectados, esencia de la diversidad biocultural.

Matriz biocultural campesina-comunitaria: persiste, retoña y florece

Pese a los pesares, en comunidades campesinas y originarias de la Montaña Baja de Guerrero y otras regiones de México y el mundo, persiste el arraigo y gusto por la alimentación saludable, esto se refleja en la riqueza gastronómica.

Esto se puede percibir en el dinamismo de calendarios agrícolas, festivos y ceremoniales; donde el papel de los alimentos es uno de los elementos centrales de ofrendas y compartencias comunitarias.

El resguardo de la agrobiodiversidad de cultivos de la milpa y maíces, se corresponde con el cuidado y selección, por los colores, sabores y usos diversos, para nixtamal, tortillas, tamales, atoles, pinoles, pozoles, entre otros alimentos; y es gracias a las mujeres, quienes orientan la preservación de semillas en relación a sus usos.

Hablando de pozoles, este alimento tiene una importancia en la identidad regional, estatal y nacional; tiene sus raíces en costumbres familiares y comunitarias, en estos territorios existe una variedad importante de pozoles, por ejemplo: el elopozole tradicional se prepara con granos de elote cocido y se acompaña con hierbas aromáticas, como hojas de aguacate, epazote o anís de monte; también está en la variante del elopozole con una salsa de chile rojo, con carnes de cerdo o pollo.

El pozole de frijol o de camagua, que se prepara con elote un poco más maduro y que va combinado con frijol; y también se le añade proteína animal. O el pozole blanco que es uno de los más tradicionales, pero ya de maíz seco nixtamalizado, con proteína animal, y que está ligado a celebraciones familiares y comunitarias; base de la alimentación en fiestas de los pueblos, es altamente consumido en la región. Así como el pozole verde, preparado con mezclas de hojas verdes y semillas de calabaza, que es muy popular en las cabeceras municipales y es parte de la identidad guerrerense, es una comida de origen ancestral que emana de las formas de vida campesinas y comunitarias.

En los tamales, también encontramos esta diversidad alimentaria, por mencionar algunos tipos: tololoches, nejos, pintos, de frijol, garbanzo, con calabacita, heridos o de mole; así como en la diversidad de moles como el colorado y el verde, donde se juntan chiles endémicos y diversidad de alimentos y guisos propios de cada lugar.

Estos alimentos nutren familias y comunidades, en bodas o fiestas patronales, son comidas especiales que a través de generaciones se acostumbran a compartir con todos, esto contribuye a la vida comunitaria, desde el campo, las parcelas, los hogares y fogones, son espacios de persistencia y memoria viva de alimentaciones saludables y diversas.

Misma que se organiza a través de calendarios y espacios de vida, donde se aprovechan recolecciones de montes y cosechas de milpas, existen platillos que sólo encontraremos en ciertas épocas o temporadas y otros que se disfrutaban en cualquier época del año.

El compartir alimentos representa una de las raíces que sostienen la cultura del buen vivir y convivir desde comunidades campesinas, ya sea por celebraciones o intercambio, es una costumbre central del “*hacer y ser comunidad*”. Las festividades son espacios de encuentro que contribuyen al resguardo e intercambio de la agrobiodiversidad, a través del flujo de semillas, intercambio de prácticas y conocimientos específicos que se ponen en diálogo y convivencia.

En la Montaña Baja de Guerrero, venimos aprendiendo y experimentando, desde hace veinticinco años, las agroecologías comunitarias y campesinas; retomando prácticas tradicionales y tecnologías apropiables para restaurar la vida de las tierras y recuperar la fortaleza de los cultivos, partimos de los saberes propios, escuchando el consejo de los mayores para redescubrir tecnologías agrícolas tradicionales que estaban invisibilizadas y es importantes retomar.

Estas agri-culturas son parte del legado mundial, de agrobiodiversidad y biocultura, con fuertes raíces ancestrales, con un presente de persistencias y horizonte de futuro, para nuestros pueblos y el mundo entero. •

En la Montaña Baja de Guerrero, comunidades campesinas preservan saberes ancestrales, agua como eje vital, enfrentan pérdida de agrobiodiversidad y destacan riqueza agroalimentaria e identidad regional.



Comida que hace comunidad en El Jagüey, Chilapa, Guerrero. René García Villanueva



Agroecosistema tradicional milpero, cultivado por Reyna López García, originaria de la Lima, Coyoaca de Benítez. Marcos Cortez Bacilio

Milpas, huertos y agrobiodiversidad en Coyoaca de Benítez, Guerrero

Marcos Cortez Bacilio y Alejandro Hernández Onofre

Integrantes de la Red de Guardianes de Semillas Nativas de Coyoaca de Benítez, Guerrero. Facebook: Red de Guardianes de Semillas redcampesinos@gmail.com

Actualmente, en nuestro país y en el mundo, existe la necesidad urgente de transitar hacia sistemas agroalimentarios sostenibles y, con ello, garantizar el cultivo de alimentos abundantes, saludables y accesibles para una creciente población urbanizada. La milpa y el huerto han jugado un papel importante en la conservación de la agrobiodiversidad. Es innegable que estos sistemas agrícolas tradicionales garantizan una alimentación sana, cercana y soberana; y son además hábitat de diversas especies de plantas, animales, hongos, microorganismos, que son recolectados, cultivados y domesticados para la alimentación y otros

usos. Estas relaciones entre la diversidad biológica y cultural, se traduce y materializa en agrobiodiversidad.

Con distintas características que se entrelazan simbióticamente: especies de frijoles, calabazas, chiles silvestres y domesticados con distintas formas, sabores y pungencia, variantes de jitomates y tomates de cáscara, algunos quelites aprovechados temporalmente: papalos, pipizas, verdolagas y un sinnúmero de bejucos comestibles. La base de nuestra alimentación es la agrobiodiversidad, por tanto, el cultivar los sistemas agrícolas tradicionales con semillas nativas y criollas, significa para las familias campesinas de Coyoaca de Benítez: “contribuir a la soberanía alimentaria para hoy y mañana”.

Las milpas y huertos concentran un ramillete peculiar de semillas y, éstas representan parte esencial en la culinaria local/regional.

La milpa se hace acorde a su entorno agroecológico. Aquí, la milpa y su diversidad poliforme es vista también como un agroecosistema milenario, sistema diversificado donde el maíz es el cultivo eje, que cohabita simbióticamente con una diversidad de cultivos: frijoles, calabazas, bandejas, bules, pepinos, melones, quelites, sandías, chiles y jitomates silvestres; árboles frutales y maderables, entre otras plantas acompañantes. Son las y los campesinos que hacen milpa, quienes cultivan agrobiodiversidad de especies nativas o endémicas. Asimismo, hacen posible la conservación y la evolución de la diversidad de semillas. Además, son quienes posteriormente continúan el proceso de diversificación al mantener una selección de tipos de semillas específicas de su interés, por su adaptabilidad y usos distintos en la alimentación. El 80 % de la producción local se logra bajo este sistema; las familias cultivan hasta tres hectáreas de este generoso policultivo. Por su capacidad y magnitud de recursos humanos empleados en las diferentes actividades que realizan, están ligadas a sus modos de vida. Por lo tanto, el sistema milpa coyuquense es una “agricultura de vida” que toma como preocupación central al ser humano; que preserva, valora y fomenta la multi-funcionalidad de los modos de producción. Implica, el reconocimiento al control local de los territorios, bienes naturales, sistemas de producción y gestión del espacio rural, semillas, conocimientos y formas organizativas.

En las milpas coyuquenses encontramos también una variedad de insectos y, una plétora de microorganismos que generan un equilibrio adecuado en la microflora y microfauna, que propician microclimas favorables. Por ejemplo, cuando se siembra maíz nativo o criollo, frijol de correa o milpero y, calabaza de casco o tamalayota al mismo tiempo en un sub-lote; el maíz sirve como guía al frijol para un desarrollo óptimo y, éste, a su vez, fija nitrógeno ambiental al suelo, que es metabolizado por el maíz y los otros cultivos asociados, como la calabaza, que su función es dar cobertura natural para evitar el crecimiento de arvenses. Simultáneamente, la amplitud de sus hojas evita arrastre de tierra fértil y guarda humedad en etapas críticas de estiaje. Esto proporciona vida al agroecosistema mesoamericano, en el que coexisten más de 20 plantas útiles/comestibles en un solo nicho agroecológico. Dicho de otra manera, la fortaleza de la milpa no está en la alta productividad de un solo cultivo por separado, sino de su manejo integrador, que produce una diversidad de alimentos nutritivos a lo largo del año. Estas interacciones etnobiológicas brindan diferentes

beneficios no solo a las especies que en ella conviven, sino también a las comunidades campesinas que aún lo hacen posible. La milpa es el modo de cultivar en concordancia con el modo de vivir; hacer milpa es hacer familia, comunidad, organización, fiestas patronales, ceremonias, asambleas y una lista innumerable de etcéteras, que está presente tanto en las tareas agrícolas como en las no agrícolas.

Los huertos familiares de traspatio, al igual que la milpa, tienen una función primordial en la conservación de la agrobiodiversidad, no sólo como hábitat de diversas especies, sino también como garante de matriz biocultural, que enriquece la base alimentaria del maíz (obtenidos de la milpa) al agregar a las dietas las proteínas de origen animal, verduras y tubérculos, que se cultivan en micro-espacios de hasta 200 m², destinado para la cría de animales y siembra de polifacéticos vegetales. El huerto ofrece una disposición de diversidad genética local para crear platillos tradicionales. Es muy común usar ingredientes de origen animal como la manteca, leche, huevo, crema, queso, carne de gallina, de cerdo y de cabra en su deleite mixtura. Así como el uso de hierbas de olor (cilantro, ajo, epazote, menta, comino, albahaca, hoja santa, orégano, entre otras), que avivan muchas variantes culinarias que son producidas en el huerto agrícola y pecuario. El huerto es uno de los primeros agroecosistemas mexicanos, que surge a partir de la recolección y la domesticación de plantas, asociado con la caza de animales silvestres, de acuerdo con la disponibilidad, la estación del año y las etapas anuales de lluvia y sequía. Los abuelos narran que los grupos o bandas de cazadores y recolectores iniciaron los procesos que catapultaron hacia dicho sistema agrícola tradicional.

Hoy día, familias completas han realizado estas actividades generacionalmente, ocupando sus

traspacios y solares para germinar: farmacias vivientes, plantas medicinales, hortalizas nativas: del traspatio a la cocina y después, a la mesa. Las mujeres son las “Guardianas” del huerto, pues facilitan la seguridad y nutrición alimentaria, porque tienen conocimientos sobre la preservación y domesticación de semillas que usan en la cocina, también sobre la elaboración y transformación de alimentos, procesos de nixtamalización de maíz; así como una primorosa comprensión sobre la biodiversidad local y sus usos botánicos. Con recetas heredadas de madres, tías y abuelas, las mujeres poseen extraordinarios formularios culinarios locales. Las familias campesinas coyuquenses consideran que los huertos son una alternativa para producir alimentos sanos, libres de tóxicos mediante prácticas agrícolas tradicionales (heredadas), que construyen un espacio familiar socialmente activante.

Si bien, para conservar agrobiodiversidad a través de los sistemas agrícolas tradicionales como la milpa y el huerto, es necesario avivar estos bio-espacios en las diferentes regiones bioculturales del territorio mexicano. Bio-espacios necesarios para la alimentación y la armonía de las familias campesinas, propiciando la recuperación de saberes/conocimientos locales y la integración de nuevos conocimientos –epistemologías campesinas– que buscan avanzar hacia la revaloración de estos espacios agroalimentarios localizados, destacando el aporte de la mujer desde la milpa y el huerto, como bien lo dice Maribel Palma Monroy, guardiana de semillas de la comunidad de La Lima, Coyoaca de Benítez: “nuestros sistemas agrícolas tradicionales aportan a nuestra alimentación, generan excedentes y contribuyen a recrear la agrobiodiversidad a partir de los conocimientos y la experimentación que hacemos cotidianamente”. •



Huerto familiar de Maribel Palma, originaria de La Lima, Coyoaca de Benítez. Marcos Cortez Bacilio

Sistema agrícola de traspatio: las mujeres indígenas de la Montaña, guardianas de la biodiversidad y el conocimiento tradicional



Mujeres del grupo La Esperanza. Angélica Ramírez

Angélica María Ramírez Hernández Colegio de Ciencias Antropológicas del Estado de Guerrero, A.C. angelicaramirez.edu@gmail.com

La mañana amanece fría en la región de la Montaña de Guerrero. Una noche antes, la intensa lluvia cubrió el territorio *me'phaa* de Malinaltepec y la creciente del río Tlapaneco nos puso en riesgo de quedar varados e incommunicados por varios días, como pasa habitualmente con la mayoría de comunidades indígenas en el temporal.

Contemplando el paisaje de niebla nos adormecía el olor del ocote y el té limón, mientras que, en el fogón, doña Cándida preparaba el almuerzo que Fabián, su esposo y dos de sus hijos, se llevarían a la parcela, mucho antes de que saliera el sol. Para esa mañana se acompañaron de una ración de frijoles,

quelites, huevos de sus gallinas y suficientes tortillas. Con sesenta y dos años de vida, Cándida se suma a las desafortunadas estadísticas de mujeres analfabetas en la Montaña de Guerrero. Poco sabe de letras y números, aunque sabe bien cuánto debe pagar en la tienda, como nos lo expresa con cierto orgullo.

Aprendió el idioma español por su devoción católica, porque siendo niña, oía la misa en español, “pues el padre venía de fuera, no era como nosotros, pero le gustaba vivir aquí”, menciona, mientras nos invita a compartir el almuerzo.

Doña Candi, como cariñosamente la llaman, forma parte de uno de los grupos de mujeres que se beneficiaron en el año 2014, del Pro-

grama de Organización Productiva para Mujeres Indígenas (POPMI), dentro de la entonces Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), que fue el primer programa federal exclusivo para mujeres indígenas, entre los años 2003 y 2018. A su grupo, llamado “La Esperanza”, le financiaron un proyecto de cultivo intercalado de hortalizas, en su comunidad de San Camilo, lo que significó una nueva experiencia para organizarse con sus siete compañeras, asumiendo el cargo de secretaria del comité, desde donde hizo crecer el respeto que ya le tenía su comunidad.

El traspatio: espacio de aprendizaje

Doña Candi, al igual que sus compañeras del grupo, tiene un amplio conocimiento de plantas y flores comestibles, de las que curan y de las otras, “las plantas malas”. Para ellas, saber sobre plantas es algo natural, porque crecieron mirando a sus madres y a sus abuelas sembrando, recolectando y creando remedios para curar, entre otros males, los de empacho, cólicos, granos o espantos. “Aquí todas tenemos, aunque sea un pedazo chiquito de patio en la casa, para tener nuestras plantitas y nuestros animalitos, que son necesarios para remedio y para comer”, nos dice. Así, el traspatio no solo es la extensión de la casa, sino que simboliza la continuidad de saberes ancestrales, la transmisión de conocimientos que se mantie-

nen vivos, de madres a hijas, en el espacio de interacción familiar a cargo de las mujeres y sus habilidades.

“Una parte de mi patio es para mis pollos, otra para sembrar jitomates, cilantro, calabaza, chile, con eso tengo para la comida de mi familia. También, tengo arbolitos de limón y aguacate, y voy tirando semillas de flores que salen solitas, como el cempasúchil que le pongo a mi virgencita”, comenta entusiasmada doña Candi. A diferencia de las parcelas para la siembra de la milpa, que históricamente se han restringido a las mujeres, el traspatio les permite cierta independencia y poder, es el espacio donde se materializa la relación entre naturaleza, espiritualidad y subsistencia.

El traspatio primero, el proyecto después

El traspatio y los conocimientos que de él emanan, representó para estas mujeres *me'phaa*, el punto de partida para incluirse en otras formas de organización comunitaria, como las que promoviera el POPMI, a través de la financiación de proyectos productivos, dentro de los cuales se retomaban los saberes del traspatio, por ejemplo, la implementación de huertos familiares, la cría de animales de corral o la herbolaria. Los proyectos productivos no sustituyeron los saberes tradicionales que las mujeres han preservado históricamente, sino que se afianzaron en ellos, para reafirmar su papel como poseedoras y preservadoras de estos saberes. Estos proyectos productivos constituyeron también, la oportunidad para que las mujeres indígenas de la Montaña fincaran por vez primera su independencia económica, en un contexto carente de oportunidades laborales y serias desventajas sociales, como el deficiente acceso a la educación escolarizada y a los servicios públicos de salud.

Doña Candi recuerda como iniciaron su proyecto: “nunca nos habían apoyado así, quien, díganme, nos va a dar un préstamo para un negocio, si no sabemos ni leer, al principio tuvimos miedo, no sabíamos cómo íbamos a gastar los setenta mil pesos que nos dieron, era mucho, ocho mil setecientos para cada una, para poner un huertito de hortalizas, no sabíamos nada, solo sabíamos sembrar y cosechar”. La desvalorización de los saberes de las mujeres indígenas no proviene de una falta de conciencia sobre su importancia, sino de un proceso histórico en el cual han sido reiteradamente invisibilizadas. Muchas mujeres, como Cándida, llegan a interiorizar la idea de que sus conocimientos no son importantes, porque constantemente se enfrentan con un sistema social y cultural que se los recuerda.

No obstante, a pesar de sus temores, las mujeres de “La Esperanza” consolidaron su proyecto de hortalizas durante cuatro años, sin recibir un financiamiento adicional. “Cuando cosechábamos salíamos a vender en carretillas por todo el pueblo o la gente iba a nuestras casas a comprar los rábanos y las coliflores, era bonito, tener algo de dinerito por nuestro trabajo”.

Los programas institucionales de apoyo a mujeres indígenas, como el extinto Programa de Organización Productiva para Mujeres Indígenas (POPMI) o el actual Programa para el Bienestar Integral de los Pueblos Indígenas (PROBIPI) del INPI, han retomado estos saberes ancestrales para traducirlos en proyectos productivos con perspectiva intercultural, en los cuales, los conocimientos del sistema de producción como el traspatio, dejan de ser prácticas domésticas invisibilizadas para transformarse en los recursos más importantes para la implementación de propuestas, donde las mujeres indígenas a través de su vasta experiencia, resignifican su participación en la economía familiar. El grupo de “La Esperanza” se desintegró en el año 2018, cuando cada una decidió continuar por su cuenta, algunas de ellas aún venden sus hortalizas, las que cosechan en sus traspatios, ese lugar que les dio el conocimiento, pero también el valor de trabajar organizadamente de la mano con otras mujeres, articulado juntas y mantenido viva la esperanza de una vida mejor. •



Cosecha de hortalizas. Angélica Ramírez

Doña Candi y mujeres preservan saberes ancestrales en traspatios, espacios de independencia femenina donde convergen naturaleza, espiritualidad y subsistencia comunitaria cotidiana.

Sembradoras de vida, territorio y conocimientos locales, desde huertos familiares y medicinales



Jornada de reforestación en la comunidad de Apalani. Simón Cabello

Simón Cabello García Egresado de PIES AGILES, actualmente colabora en un proyecto con CIATEJ A.C. cabellosimon05@gmail.com
Lizeth Nayeli Rodríguez Flores Fue co-coordinadora de nodo Guerrero en el PIES AGILES, actualmente es investigadora asociada en el CIATEJ A.C. lnayeli.rodriguez26@gmail.com

La Comunidad de Aprendizaje (Coa) Apalani, localidad de la zona rural de Acapulco, ubicada en los bienes comunales de Cacahuatpec, surgió en el contexto de la pandemia Covid-19. Se conformó por un grupo de 15 personas, entre ellas, nueve mujeres, quienes han tomado la tierra entre sus manos para sembrar vida, conocimiento y esperanza.

Este proceso territorial formó parte del Programa Interinstitucional de Especialidad en Soberanías Alimentarias y Gestión de Incidencia Local Estratégica (PIES AGILES), el cual incluyó la implementación de un proceso de Investigación-Acción Participativa (IAP), lo que fomentó un trabajo horizontal a través de diálogos de saberes.

Desde los primeros acercamientos realizados a partir del

autodiagnóstico participativo agroecológico, la Coa mostró una motivación por salvaguardar las semillas nativas y criollas, ya que uno de los hallazgos que se identificaron fue la pérdida de los sistemas agrícolas tradicionales, como el sistema milpa, prácticas de asociación de cultivos y escasez de las semillas nativas.

No obstante, como parte de la riqueza biocultural, en la comunidad prevalece la diversidad de maíces nativos, de los cuales se preservan: el maíz *Toro*, *Olotillo*, *Pozolero*, *Morado* y en menor cantidad, el maíz *Conejo*.

Los huertos familiares y medicinales

A la vez que se generaron estrategias para salvaguardar semillas nativas e incorporar prácticas agroecológicas, también, se implementaron huertos familiares para el cultivo de hortalizas, plantas medicinales y frutas de temporadas, lo cual, fue fortaleciendo la alimentación, la salud y la economía de sus familias.

Estas mujeres campesinas, madres, artesanas, cuidadoras y sabias, recuperaron prácticas tradicionales de cultivos y medicina natural heredadas de sus abuelas, integrándolas con nuevos aprendizajes sobre agroecología y sostenibilidad. Actualmente, su labor representa una forma de resistencia frente al olvido rural y una apuesta por la autonomía y el buen vivir.

En estos espacios, se conservan semillas nativas y criollas, se elaboran remedios naturales y

se comparten saberes locales, reafirmando el papel de las mujeres como guardianas de la biodiversidad y de la salud comunitaria. Además, de promover el diálogo horizontal entre el grupo de trabajo, con el cual se han realizado alianzas territoriales con instituciones educativas, donde se ha participado en talleres demostrativos, ferias de saberes y sabores así como intercambio de saberes entre comunidades vecinas. Con ello se promueve una relación más respetuosa y equilibrada con el entorno, donde el territorio se entiende como parte de la vida y no como un recurso que se agota.

"Hay que darle valor a la mazorca y el maíz"

La pérdida de la biodiversidad y semillas nativas son evidentes en la comunidad, aunado a ello, se han detectado problemáticas socioambientales, como la escasez de agua, de lluvias en el temporal y alteraciones en la fertilidad de suelos, así como la contaminación de mantos freáticos.

De acuerdo al testimonio de doña Ricarda: darle valor a la mazorca y el maíz significa un profundo cuidado de la vida, ya que, "los abuelos no querían que se maltrate la mazorca ni el maíz", se tenía la creencia de que no debía azotarse la mazorca y el *nixcome* debía ponerse hasta las 3:00 de la tarde, debido a que a las 6:00 de la tarde el maíz ya debía estar descansando y a las 5:00 de la mañana, se decía que ya despertó el maicito.

Lo anterior, refleja que el maíz no es solo un cultivo y que era considerado como un ser sagrado y/o de respeto. Ello, fundamentado en los conocimientos tradicionales que se transmiten de generación en generación y que recuperan las raíces de los pueblos nahuas que formaron parte de los primeros pobladores en la comunidad.

Logros y acciones de la Coa Apalani

Como parte del proceso de IAP durante el periodo 2020-2022, se llevó a cabo un Plan de Acción Comunitario y un Plan de Acción Territorial que incluyeron propuesta para fortalecer procesos hacia la territorialización de las agroecologías, entre los principales logros, destacan:

- Talleres para la generación de bioinsumos.
- Intercambios de semillas nativas.

- Instalación de parcelas demostrativas en transición agroecológica.
- Jornadas de reforestación.
- Talleres para la transformación de productos locales, entre ellos, pomadas, jabones medicinales y conservas.
- La Feria de saberes y sabores para el Buen Vivir.
- Participación en tianguis agroecológicos coordinados por el programa Sembrando Vida en el municipio de San Marcos.
- Vinculación con la comunidad escolar de la localidad.
- Articulación con estudiantes de PIES AGILES.

A manera de conclusión, hacia una visión a futuro

Las mujeres que integran la Coa Apalani han dado muestra de su cosmovisión e importancia hacia su riqueza biocultural, son ellas quienes se encargan de seleccionar las semillas nativas, desgranar las mazorcas, almacenar y transformar el maíz. Por ello, las semillas nativas y criollas siguen teniendo un alto valor cultural, alimentario por sus cualidades sensoriales como el sabor, textura y olor, y su versatilidad para preparar una gran variedad de alimentos que forman parte de la base de la alimentación familiar.

Las mujeres de la Coa Apalani, saben que alimentación, el huerto familiar y la preservación de las semillas nativas y plantas medicinales forman parte de la reproducción social y modos de vida.

Asimismo, a pesar de que el acompañamiento es más puntual, en la actualidad, la Coa Apalani continúa con los intercambios de semillas y la organización anual de la Feria de Saberes y Sabores para el Buen Vivir, este año, se llevó a cabo la tercera; además, continúan fortaleciendo la vinculación con los centros escolares de la comunidad y este año se integró la participación de la Telesecundaria de la localidad El Campanario. El año pasado también formó parte de la sede del primer módulo de la 5ta. edición del Diplomado Agroecologías del Bien Común (ABC 5.0), proceso de formación transdisciplinaria que se ha venido implementando desde el 2019.

Recientemente, se aprobó el proyecto de investigación "Redes de colaboración transdisciplinaria en procesos de formación e incidencia científica-tecnológica para la autosuficiencia alimentaria de maíces y frijoles en comunidades rurales de Guerrero", el cual permitirá dar continuidad, fortalecer el trabajo organizativo y visualizar nuevas vinculaciones y alianzas con actores claves y con comunidades vecinas.

Por lo anterior, las mujeres que integran la Coa Apalani, siguen demostrando que el conocimiento local, la tierra y la organización comunitaria son pilares para construir un futuro que ponga al centro el cuidado de la vida en armonía con la naturaleza. •



Semillas nativas de Apalani que formaron parte de la 3era Feria de Saberes y Sabores por el Buen Vivir, realizada el pasado 25 de septiembre de 2025. Simón Cabello



Maíz Morado y Toro en la parcela demostrativa de El Salto, Acapulco. María de Jesús Olea Reséndiz



Siembra de plantulas de sábila en la parcela demostrativa. María de Jesús Olea Reséndiz

Sábila y Maíz: voces de Mujeres de El Salto

María de Jesús Olea Reséndiz Colectivo SAVIA-SAVIASGROM
Teolincacihuatl Romero Rosales Colectivo Mujeres por la Soberanía Alimentaria, MUSA

En los verdes surcos del maíz y en la voz de mi madre, cuyos ojos brillan cuando recuerda cómo la sábila curaba heridas y calmaba la piel, las mujeres del campo entrelazamos nuestras historias. En nuestras manos morenas, trabajadas, pacientes, crecen ambas plantas como si compartieran un mismo corazón de tierra. Así empezamos a cuidar la vida: con memoria profunda, con amor silencioso, con la certeza de que cada hoja de sábila y cada grano de maíz guardan la historia de nuestras abuelas.

El Salto es un territorio de manos fuertes y sueños colectivos. Allí, en la sencillez de los traspatios y en la fuerza de la milpa, nació una red que hoy integra saberes, afectos y resistencias. Esta historia ha sido posible gracias a la unión de dos organizaciones hermanas: la Asociación Civil

SAVIA y la red comunitaria Mujeres por la Soberanía Alimentaria (MUSA), que juntas acompañan el fortalecimiento del liderazgo femenino a través de la agroecología, la economía solidaria y los saberes ancestrales.

Mientras SAVIA nació de sembrar a las orillas de la milpa la sábila, esta organización brinda acompañamiento técnico, impulsa colectivos de mujeres para transformar la sábila y prácticas agroecológicas, MUSA abraza esta organización, recuperando semillas nativas de maíces, impulsando el tejido comunitario y el empoderamiento económico de las mujeres rurales. Entre ambas organizaciones se ha formado una red de afecto y dignidad que conecta a comunidades hermanas como El Salto, El Carrizo, El Canto y Huamuchitos.

En estos espacios, las mujeres se reconocen a sí mismas como protagonistas de su territorio: guar-

dianas de la tierra, de las semillas y de la memoria campesina. Allí florecen nuevas formas de autonomía que fortalecen la soberanía alimentaria, la economía social y solidaria, y el amor profundo por la tierra que las sostiene.

Sembrar Sábila: de un pequeño proyecto a una red de vida

Entre 2015 y 2017, cinco mujeres de El Salto iniciaron un pequeño pero visionario proceso comunitario: el cultivo de *Aloe vera* en los huertos familiares como alternativa económica. Bajo la guía de la Ing. Gisela Ayón Ávila, el proyecto buscó promover la agricultura familiar y transformar la

sábila en un ingreso complementario. Aquella primera semilla organizativa germinó lentamente, guardando en su silencio la promesa de algo más grande.

A partir de 2020, la fuerza colectiva de diez mujeres encabezadas por la Sra. Andrea Reséndiz Cruz y María de Jesús Olea Reséndiz dio nueva vida a este sueño. La sábila comenzó a transformarse en jugos, geles, jabones y cremas, productos que llevan consigo el aroma del hogar y la determinación de mujeres que han aprendido a no rendirse. Lo que comenzó como un proyecto técnico se convirtió en una red de vida, aprendizaje, organización y autonomía femenina.

La sábila, planta noble, resistente, rural y resiliente, se volvió espejo del carácter de estas mujeres: soporta el sol intenso, la escasez de agua, los golpes del clima... y, aun así, sana. Así también ellas, que tras los huracanes Otis (2023) y John (2024) resistieron pérdidas materiales y emocionales, pero nunca dejaron de organizarse. El manejo de traspatio con sábila se transformó en una estrategia de recuperación comunitaria, una forma de volver a levantar el espíritu, de reconstruir desde lo que la tierra ofrece.

Una oportunidad que abrió caminos

En 2024, la convocatoria Mujeres Maravillosas de Fundación Banorte abrió una puerta enorme para las productoras de El Salto. Este proyecto hoy conocido como Cultivo de *Aloe Vera* Sábila de El Salto, registrado bajo la marca SAVIASGROM, fue seleccionado a nivel nacional, esta práctica campesina de cuidar a través de ésta noble planta se convirtió en un aliado para trabajar las farmacias vivas de esta tierra, éste proyecto permitió construir un taller comunitario, adquirir insumos, plantas, mejorar la transformación del jugo de sábila y prolongar su vida útil con múltiples esfuerzos. La siembra inició con firmeza, marcando un antes y un después en la historia productiva y emocional de las mujeres.

Pero más allá del recurso económico, lo que creció fue la esperanza: el proyecto se convirtió en un espacio donde las mujeres recobran su fuerza, su voz, su capacidad de decidir y soñar en colectivo, un espacio de recreación que en conjunto con MUSA aprendimos a compartir y crear espacios de cuidado colectivo.

El maíz nativo: semillas que son memoria

Junto al cultivo de sábila, la comunidad de El Salto también resguarda un tesoro: la siembra de maíces nativos como de la raza *Olotillo*, llamados: morado, blanco y toro. Son semillas vivas, cargadas de historia, que las mujeres cuidan con una ternura firme.

En las Escuelas de Campo fundadas por MUSA y en conjunto con SAVIA, se reivindicó la labor de las mujeres en el campo, compartiendo saberes ancestrales, recordando cada día más plantas medicinales de origen silvestre, en conjunto con técnicas agroecológicas preparan la tierra, elaboran biofertilizantes, protegen el suelo con materia orgánica y aplican prácticas respetuosas con el ambiente. Cuidar el maíz es cuidar la vida, la cultura, la identidad rural y acompañado de sábila se ha hecho una asociación que en esta franja de Acapulco ya nos identifica.

El proyecto "Sábila y Maíz: Voces de Mujeres de El Salto" es parte integral de la red MUSA Mujeres por la Soberanía Alimentaria, una plataforma de acompañamiento y fortalecimiento comunitario donde participan mujeres de varias regiones del estado de Guerrero, esta red que sostiene, acompaña y multiplica, impulsa procesos de formación, comercialización colectiva, economía social y solidaria, y defensa de semillas nativas. Su fuerza radica en la sororidad: mujeres que se apoyan unas a otras, que se escuchan, que creen profundamente en que la autonomía se construye desde lo cotidiano.

La integración de El Salto a esta red ha permitido dar continuidad, escalabilidad y sentido social a un proyecto que nace desde el territorio. Aquí, la sábila y el maíz se encuentran no solo como cultivos, sino como símbolos de resistencia, autocuidado y transformación.

Sembrar futuro

El trabajo de las mujeres de El Salto es hoy un acto de resistencia amorosa: cultivar para sanar, producir para sostener, organizarse para no desaparecer. Cada jabón de sábila, cada litro de jugo, cada mazorca criolla resguardada, es una declaración de dignidad.

En un mundo que amenaza con borrar los territorios rurales, ellas siembran raíces profundas. En un tiempo donde los huracanes cambian la vida en un instante, ellas reconstruyen paso a paso. En una economía que las margina, ellas crean alternativas solidarias desde sus manos y su entorno. La red formada entre SAVIA, MUSA y las productoras de El Salto demuestra que cuando las mujeres se acompañan y se reconocen, florecen proyectos que transforman no solo la tierra, sino también la vida entera de una comunidad. El maíz y la sábila, juntos, nos recuerdan que la esperanza brota incluso donde parecía imposible. Y que en las voces de las mujeres rurales se guarda el futuro de nuestros territorios. •

En El Salto, mujeres rurales fortalecen liderazgo mediante agroecología y economía solidaria, con SAVIA y MUSA tejiendo redes comunitarias de dignidad, semillas y saberes ancestrales.

Semillas vivas: pervivencia del maíz nativo guerrerense y sus guardianes

Irad Jared Reza Solís Universidad Autónoma de Guerrero
jaredsolis9101@gmail.com

El origen del maíz (*Zea mays* L.) tiene diversas teorías, los hechos aceptados por la mayoría de los investigadores radican en que deriva del teosintle (*Zea spp.*), que es su ancestro silvestre. México es centro de origen y domesticación, específicamente a partir del teosintle (*Zea mays spp. Parviglumis*), una gramínea silvestre nativa del suroeste de México, aunque físicamente parece muy diferente, los análisis genéticos muestran que el maíz desciende directamente de él, este proceso ocurrió hace aproximadamente 9,000 años.

Este cereal tiene importancia económica y nutritiva a escala mundial, de acuerdo a Portillo *et al.* (2023), en México se tiene un consumo promedio per cápita al año de 196.4 kg de maíz blanco, especialmente en tortillas. Contiene compuestos fitoquímicos como carotenoides, compuestos fenólicos, fitoesteroles, ácidos grasos, zeína, almidón y proteínas, en especial las lectinas llamadas GNA-maíz que desempeñan un papel importante en la prevención de enfermedades crónicas. Otro compuesto encontrado en maíces morados y rojos son las antocianinas, las cuales reducen el riesgo de desarrollar cáncer. Según la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) en América Latina se han identificado alrededor de 220 razas de maíces nativos. Herrera (2002), menciona que en México el proceso de selección y mantenimiento de caracteres deseables presentes en las variedades nativas incluyendo la adaptación a condiciones adversas, se debe al trabajo de las y los agricultores del medio rural, en donde el 75% de agricultores emplean estas semillas para cultivarlas. De acuerdo a Cortez-Bacilio (2022), se siembran unas 30 razas de un total de 64 identificadas a nivel nacional y más de 300 variedades. En zonas de trópico, región semi-cálida y zonas altas en el estado de Guerrero, se han encontrado

maíces nativos de tipo *Ancho*, *Bolita*, *Celaya*, *Chalqueño*, *Conejo*, *Cónico*, *Olotillo*, *Pepitilla*, *Mushito* y *Reventador*.

El resguardo de las semillas nativas de maíz con que se cuenta en el estado de Guerrero depende únicamente de las y los agricultores de comunidades rurales, los cuáles han hecho una conservación *in situ*, a través de diversas prácticas, salvaguardando este abanico de recursos fitogenéticos. Las principales prácticas van desde la selección de semilla; en donde se detectan las “mejores” plantas, basándose en diversas características agronómicas como la altura de la planta, la resistencia al acame y el tamaño de la mazorca, por mencionar las más sobresalientes. Para, posteriormente, obtener la semilla para la próxima siembra.

Así también, las y los guardianes de las semillas tienen una gran conexión con la madre naturaleza, donde a través de la oralidad han



Maíces cónicos de don Poli. Tianquizolco, Guerrero. Irad Jared Reza Solís

transmitido la manera de predecir las lluvias. Nuestros antepasados sabían de manera casi exacta cómo se desarrollarían los periodos de lluvia, lo hacían principalmente a través de la observación de fenómenos naturales como, la dirección del viento, migración de las aves, comportamiento de algunos insectos, formas de las nubes, etc. Este conocimiento se encuentra amenazado debido a los cambios climáticos a los que el planeta se ha enfrentado en los últimos años. Sin embargo, en algunas regiones de Guerrero aún se conservan con adaptaciones a la época actual.

El almacenamiento de semillas también es un proceso primordial para la conservación, en esta práctica se emplean cono-

cimientos tradicionales como el encajillado, el cual consiste en guardar las mazorcas de maíz con sus hojas (*totomoxtle*), apiladas de tal manera que el aire circule y las hojas protejan los granos de las plagas de almacén. Las trojes, son otro tipo de almacenamiento tradicional del maíz, consideradas también como un lugar sagrado que alberga el alimento para todo el año, ésta es una estructura generalmente elaborada por materiales naturales como el carrizo o madera, que protegen los granos de humedad y plagas.

La asociación de cultivos es una práctica ancestral que se practicaba de manera común en el estado de Guerrero, en la cual se asociaban diversas especies como el frijol, calabaza, chile y aunado a estos se agregaban otros como la jamaica, sandía y melón. Actualmente esta práctica es difícilmente encontrada en campo, sin embargo, algunas familias aún la llevan a cabo, permitiendo la conservación y reproducción de semillas nativas y criollas, diversificando su alimentación y obteniendo productos para venta que permiten complementar su canasta básica.

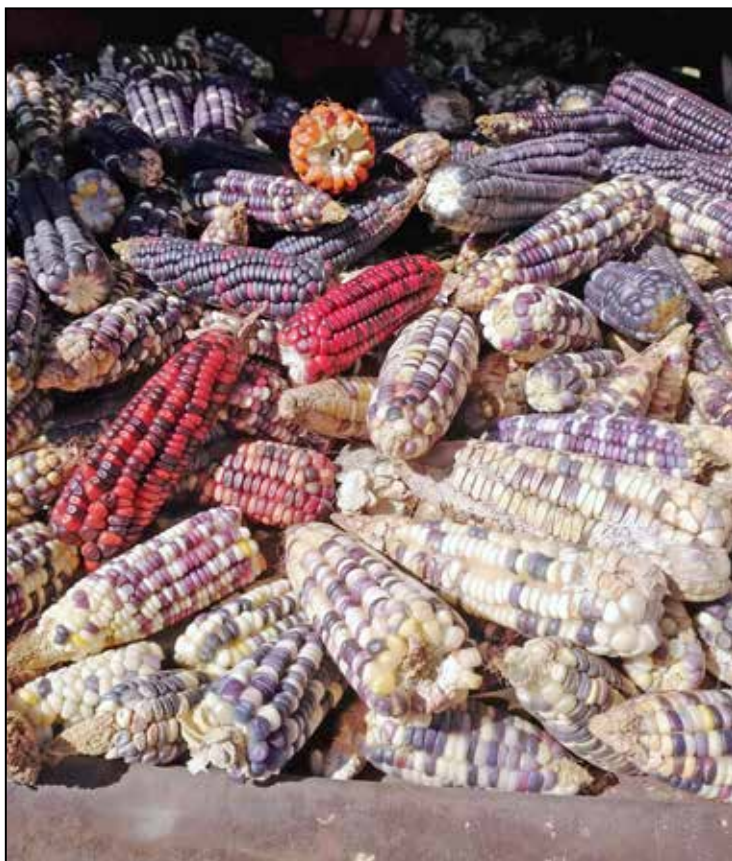
El intercambio de semillas es otra práctica importante, nos ayuda a preservar las semillas nativas

y con ello fortalecer la diversidad genética, esta práctica abona a la seguridad y soberanía alimentaria ya que se descentraliza el control de las semillas. En los espacios en donde se lleva a cabo esta práctica no solo se comparten semillas, sino también saberes y experiencias que fortalecen los lazos de producción, fomentando la colaboración y la autogestión.

Sin embargo, aún con estas prácticas, la diversidad de maíces nativos y criollos está disminuyendo y dicha tendencia continúa, debido a diversos factores como la introducción de semillas híbridas mejoradas, cambios en las tecnologías de cultivo de maíz, los mercados cambiantes, las preferencias culturales y la urbanización.

En el estado de Guerrero predominan las siembras de maíz híbrido, en donde un costal de 20 kilogramos de semilla oscila hasta los \$4,000.00, vendiendo a las y los campesinos paquetes tecnológicos que permitan su cultivo, estas casas productoras han hecho creer a sus consumidores que es la única manera de producir, desplazando las semillas nativas y el conocimiento con el que ya contaban nuestros agricultores. Sin embargo, lo que se encuentra en campo es que las familias campesinas adoptan una manera de producción híbrida, donde siembran semillas mejoradas y nativas. El cultivo de maíz híbrido-mejorado lo emplean para la venta y el maíz nativo es para el consumo familiar, ya que consideran es bueno y saludable para sus familias. Así también a través de la caracterización culinaria, las familias detectan en los nativos un mejor sabor en elote, tortilla y en los platillos que elaboran, como son: tlaxcales, atoles, tamales y el platillo representativo del estado de Guerrero, el pozole. Para las siembras, las comunidades campesinas toman en cuenta las posibles cruces de polen que pudiera haber entre maíz híbrido y nativo, por lo que destinan una parcela alejada a sus maíces nativos para que estos no se vean contaminados.

Este es un ejemplo de resistencia en donde las familias campesinas han adoptado nuevas formas de pervivencia de sus semillas, resguardando su legado y adoptando nuevas prácticas que permiten su conservación. •



Diversidad de maíces guerrerense. Tixtla, El Ahuejote. Irad Jared Reza Solís

El maíz, domesticado en México hace 9,000 años a partir del teosintle, es cereal esencial económico y nutritivo. Con 220 razas nativas en América Latina, su diversidad se mantiene gracias a agricultores rurales. En Guerrero destacan 30 razas y más de 300 variedades adaptadas a distintos territorios.

Totopo: maíz, metate y memoria, la bioculturalidad que resiste en la Costa Chica

Mari Jose Salinas Sorroza Colectivo Mujeres por la Soberanía Alimentaria (MUSA)

En la Costa Chica de Guerrero, donde existe la resistencia por la siembra de maíces nativos, el sol madura las mazorca y el viento lleva el eco de los pueblos amuzgos y afromestizos, existe un alimento sencillo y, a la vez, monumental: el totopo. Una pieza delgada, crujiente, redonda o ligeramente oval, que a primera vista parece una simple botana, pero que en realidad es la puerta de entrada a un universo de saberes, técnicas y memorias que han moldeado la identidad alimentaria de toda una región.

El totopo o *chiquia chan*, como lo nombran en lengua amuzga, es una tostada fina hecha con maíz criollo nixtamalizado, elaborada desde tiempos antiguos por mujeres que mantienen viva la relación íntima entre el metate, el comal y la milpa. En su nombre náhuatl *totopochtli*, “tostar”, se resume una técnica que ha perdurado durante siglos y que hoy, frente a los embates de los monocultivos y los alimentos ultraprocesados, se convierte en símbolo de resistencia cultural.

Una tradición que renace en Cuajinicuilapa

En esta zona afromestiza y amuzga, la migración rural y el desinterés de las nuevas generaciones por la agricultura tradicional provocó que la práctica de hacer totopos casi desapareciera. Sin embargo, la memoria encontró un camino para regresar.

Según la familia De Jesús, originaria de una comunidad amuzga, el resurgimiento del totopo tuvo un día y un rostro: 31 de octubre de 2001, cuando la abuela Ponciana De Jesús decidió preparar totopos para colocarlos

en la ofrenda de Día de Muertos. Al compartirlos, los nietos los recibieron con sorpresa y alegría, y los adultos reconocieron que aquel alimento ancestral no era solo delicioso, sino una alternativa saludable frente a galletas y panes industriales. Ese momento fue el punto de partida para resignificar un legado familiar y comunitario.

A partir de 2007, la familia decidió producir totopos para la venta local. Hoy elaboran más de mil piezas por semana, procesadas por manos que se relevan según el rol comunitario tradicional: los hombres siembran el maíz; los jóvenes cosechan; las mujeres guardan y seleccionan el grano; las mujeres jóvenes preparan la masa y forman los totopos. Es un engranaje cultural que funciona sin máquinas sofisticadas, con base en la organización familiar y la herencia de saberes.

El corazón del proceso: el maíz nativo y la nixtamalización

El primer paso es la nixtamalización, una técnica mesoamericana que transforma el maíz en alimento vivo. Los granos se cuecen con cal alimentaria o ceniza y permite el acceso a nutrientes esenciales. Gracias a este proceso, pueblos enteros evitaron enfermedades y pudieron aprovechar el maíz en su máximo valor.

El nixtamal, una vez escurrido, se muele en metate, sí, todavía en metate en Cuajinicuilapa, donde las mujeres amuzgas transforman la textura del grano hasta lograr una masa fina, elástica, lista para moldear. Cada totopo se forma a mano, con una delicadeza que parecería sencilla pero que exige años de práctica. Después, se colocan sobre el comal de barro

y se tuestan lentamente, hasta que la pieza adquiere su sonido crujiente característico: uno que narra tanto como alimenta.

El Totopo, maíz nativo y soberanía alimentaria se han tejido para dar forma a esto que tanto ha deseado el colectivo de Soberanía alimentaria de Guerrero y que ha impulsado desde sus trincheras la Ley de Sana alimentación aprobada el año pasado, tener a la mano botanas saludables. En Cuajinicuilapa aún persiste la siembra de maíces de raza *Conejo*, *Olotillo* y *Vandeño*, materiales genéticos que podrían desaparecer ante el avance de semillas híbridas/mejoradas. Sin embargo, familias como la De Jesús mantienen semillas que han pasado de mano en mano durante generaciones. Se trata de un acto de soberanía alimentaria: si controlan sus semillas, controlan su alimentación. Siembran, cosechan, seleccionan y transforman su propio maíz sin depender del mercado global.

Innovación con identidad: mujeres que transforman la tradición

Hoy, la elaboración de totopos está inspirando a más mujeres. En Acapulco, un grupo de mujeres artesanas ha comenzado a replicar este conocimiento, incorporando aceite de coco producido localmente para ofrecer un totopo más saludable y con valor agregado. Esta innovación respeta la técnica ancestral, impulsa economías locales y abre caminos para que más familias generen ingresos con productos ligados a su territorio.

La transmisión del conocimiento sigue siendo fundamental: las mujeres mayores enseñan a las jóvenes; las niñas observan, preguntan y ayudan. La cocina se convierte así en un espacio de aprendizaje comunitario donde se fortalece el tejido social.



Transformación del nixtamal a masa en el metate, en la localidad de Cuajinicuilapa, Guerrero. **Mari Jose Salinas Sorroza**

Este esfuerzo está alineado con el Plan Nacional del Maíz, que reconoce las semillas nativas como raíz de la identidad alimentaria mexicana “El maíz es la raíz”, impulsado por colectivos donde participan mujeres de Guerrero. El totopo, por tanto, no es solo un alimento: es una herramienta pedagógica, política y cultural.

Milpa, metate y futuro

La milpa de Costa Chica, con toda su biodiversidad, jamaica, calabaza, melón, frijol, ajonjolí, quelites, maíces de colores es un laboratorio vivo de sustentabilidad. Atrae a colectivos inspirados en reivindicar, resaltar y cuidar la bioculturalidad, promueve intercambios de semillas y permite a las familias lograr autonomía alimentaria incluso frente a condiciones adversas como la falta de tierra o los escasos apoyos institucionales.

En este contexto, las mujeres se organizan, crean colectivos,

impulsan mercados locales, recuperan prácticas tradicionales/agroecológicas y reivindican su papel histórico como guardianas de semillas, de fogones y de memoria.

Cuando las mujeres sostienen la raíz, el totopo es la prueba de que la bioculturalidad es una práctica cotidiana que huele a comal caliente, que cruje entre los dedos y que reúne a familias enteras alrededor del fuego. Es ciencia y es cultura. Es nutrición y es soberanía, es memoria y es esperanza.

En la Costa Chica, las mujeres están demostrando que el verdadero desarrollo rural nace cuando dejan de ser invisibles y se convierten en líderes que transforman sus territorios desde la semilla hasta el mercado, desde el metate hasta las nuevas generaciones.

Y en cada totopo que sale del comal, viaja también un mensaje: mientras haya maíz nativo, manos que lo siembren y mujeres que lo transformen, seguirá viva la raíz de nuestros pueblos. •



Chiquia chan, totopo de maíz morado criollo de la región. **Mari Jose Salinas Sorroza**

En la Costa Chica de Guerrero, el totopo, elaborado con maíz criollo nixtamalizado, trasciende como símbolo de resistencia cultural y memoria colectiva. Mujeres amuzgas y afromestizas mantienen viva la tradición ancestral entre metate, comal y milpa. Esta tostada fina, crujiente y ancestral, representa identidad alimentaria regional frente a monocultivos y alimentos ultraprocesados, consolidando un legado culinario y comunitario que perdura en el tiempo.



Alto vacío para mantener por más tiempo frescos nuestros productos. Lucas Gonzaga

De pepitilla a la tortillería y el nixtamal

Lucas Gonzaga Román glusound17@gmail.com Facebook: *Las tortillas de mi Abuelita*

El maíz pepitilla, con su grano alargado, ha sido siempre considerado excelente para la tortilla. En la zona norte de Guerrero, especialmente en comunidades de Cuetzala del Progreso, todavía hay campesinos que lo siembran con cariño. Lo llaman maíz delgado, arrozillo o criollo. A pesar de los cambios de clima y los fuertes vientos que pueden reducir la producción hasta en un 80%, muchos siguen fieles a su semilla. Otros, por negocio, prefieren sembrar híbridos para evitar pérdidas.

El problema es que los bajos precios del grano hacen que cada vez menos personas quieran sembrar para vender. La mayoría lo cultiva para su consumo y lo que sobra lo comercializan. Yo creo que debemos trabajar la conciencia colectiva: el maíz nativo debería valer más que el híbrido.

Mi camino en la tortilla

En 2014 inicié un proyecto en Iguala, Guerrero. Quise rescatar la tortilla del pueblo, hecha con maíz nativo, pero usando maquinaria para hacerlo más accesible. Pensé que sería sencillo... y me equivoqué. Hacer

tortilla es un arte: cada paso debe ser preciso.

Han pasado 12 años y no ha sido fácil, pero hoy puedo mirar atrás y sentir orgullo. He logrado que el negocio sea bueno para todos: productores, empleados y clientes.

Comencé con tortilla hecha a mano, pero pronto busqué innovar:

- Tortillas de sabores (negra, con manzana, avena, nopal, tinta vegetal, zanahoria).
- Molde para picadita (50 docenas por hora).
- Tamales.
- Una tostada horneada que me tomó tres años perfeccionar durante la pandemia.

Yo vendo lo que a mí me gusta, y eso me mantiene motivado.

La casa de semillas

Hoy también manejo una casa de semillas en San Francisco Lagunita. Allí reunimos mazorcas y muestras de maíz nativo de seis comunidades de Cuetzala del Progreso. El objetivo es claro: que quienes quieran comprar maíz lo hagan directamente, sin intermediarios.

El nixtamal en peligro

He notado algo preocupante: cada vez menos personas hacen nixtamal en sus casas. Las nuevas generaciones ya no saben para qué sirve ni cómo se prepara. Si dejamos de hacerlo, quedamos en manos de quienes compran maíz barato y venden caro la masa y la tortilla.

El nixtamal no solo es tradición, también es economía y nutrición. Con un kilo de maíz nativo (15 pesos) se pueden obtener hasta kilo y medio de tortilla. Para mí, cada hogar debería tener lo básico: una olla para nixtamal, un molino de mano, una tortillera y un comal.

Mi fórmula de nixtamalización

Después de años de práctica, encontré una fórmula sencilla:

- 100% maíz
- 2% cal (nixtacal)
- 200% agua

Ejemplo:

- 2 kilos de maíz
- 40 gramos de cal
- 4 litros de agua
- Cocer a 90 °C, reposar 8 horas, lavar suavemente.

De 2 kilos de maíz salen aproximadamente 2.5 kilos de tortilla. Y del nixtamal se pueden preparar tortillas, gorditas, pozole, picaditas, tamales, atoles y mucho más.

Reflexión final

Aliméntate sano desde lo fundamental: el maíz nativo. Como mexicanos, dependemos de él en casi todas nuestras comidas. Pongamos de moda nuestros maíces, conozcámoslos y enamorémonos de ellos.

Yo ya lo hice. Soy fiel a los maíces nativos y quiero que mis futuras generaciones disfruten esta herencia de nuestros antepasados. El cambio está en nuestras manos. •



Tortilla con tintura vegetal. Lucas Gonzaga



Nixtamal en reposo. Lucas Gonzaga

La Jornada *del campo*

Suplemento informativo de *La Jornada*

17 de enero de 2026
Número 220 • Año XVIII

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Enrique Pérez S.
Sofía Irene Medellín Urquiaga
Milton Gabriel Hernández García
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad
publicidad@jornada.com.mx

Diseño Hernán García Crespo **CAJA** TIPOGRÁFICA

La Jornada del Campo, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuicláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.

www.delcampo.org.mx

@jornadadelcampo

facebook.com/lajornada.delcampo

issuu.com/lajornadaonline



Imagen de portada: Actividades de cosecha en la Milpa. La Lima, Coyuca de Benítez, Guerrero. **Marcos Cortez Bacilio**

Nuni, ixii, tlayoli, nnaⁿ, maíz. Identidad y resistencia en la Montaña de Guerrero

Jaime García Leyva Miembro del Ñuu Savi, Pueblo de la Lluvia. Profesor Investigador del Centro de Investigación de Enfermedades Tropicales de la UAGro. Perteneció al Cuerpo académico Sociedad, Salud y Ambiente jaimegleyva@gmail.com

En *Tu'un Savi*, la lengua de la lluvia, se nombra *nuni*; *ixii* en *me'phaa*, *tlayoli* en náhuatl; y en *ñomdaa nancuee* se dice *nnaⁿ*. El maíz es esencial para la alimentación de los pueblos originarios de la Montaña de Guerrero. Los ha acompañado en su historia. Sobre el maíz se han generado luchas, identidad, organización social, ritualidad y diversos alimentos que permiten a los pueblos vivir. Se considera sagrado y sobre su origen y colores existen mitos que narran cómo llegó a manos de los hombres. *Nà Savi*, la gente de la lluvia, consideran, en su cosmovisión, que no es bueno tirar el maíz porque viene el alacrán y te pica como castigo. Las mujeres, al elaborar las tortillas; ofrecen al fuego un trozo como alimento.

El maíz evoca saberes ancestrales de la agricultura. Desde la selección de semillas, el cuidado, resguardo y la siembra. Se escoge la mejor semilla, se guarda en trojes o costales, en lugares donde los animales e insectos no le afecten. Convoca a la organización familiar en la limpia del *tlacolol*, la parcela o el terreno a sembrar. El intercambio de fuerza entre hermanos, *sama nda'a na nta'an yo*; como sucede con *Nà Savi*, incluye trabajo, recursos económicos, herramientas y reciprocidad. Se corresponde entre sí por apoyo mutuo, familiar y comunitario. Para los *me'phaa*

es el tequio. Convoca a rituales de invocación de las lluvias, propicia la bendición de semillas y lenguajes para invocar a los rayos, nubes, relámpagos y entidades sagradas para que germinen las semillas de maíz, frijol, calabaza, chile y otras. Las autoridades comunitarias, especialistas de la palabra, invocadores de la lluvia, *tlamaquetls*, *ná ni kana savi*, por medio de plegarias y un sistema de comunicación basado en la oralidad piden a sus entidades sagradas, lluvias y bonanzas.

Mili mitotiliztli. El baile de las milpas

El 28 de septiembre en el pueblo nahua de Chiepeteppec, en la Montaña de Guerrero, se realiza una celebración para agradecer a las entidades sagradas la bonanza del ciclo agrícola. Los pobladores acuden a sus terrenos de siembra y parcelas. Las mujeres, niñas y ancianas escogen la milpa más grande y bonita. La cortan y adornan con flores de pericón, cempasúchil, flor de zinnia, rosas de pan, quelites como halache, pápalo, fraile, ejotes, chile, frutas y otros productos de sus parcelas. Lanzan cohetes cuando realizan esta actividad. Las ubican en un lugar de sus casas. Les rezan y ofrendan atole, café, mole, carne y tamales nejos. Las mujeres de cada familia cargan en sus rebozos las milpas y se unen en una procesión que

sale de la iglesia hasta una colina. Todas portan una o cuatro milpas que representan los colores del maíz: blanco, rojo, amarillo o morado.

Las mujeres recorren las calles en procesión. Los hombres y mayordomos cargan a San Miguel Arcángel. La banda de viento ameniza el trayecto hasta un lugar denominado *Tlatlajtsouaya* donde se encuentra la capilla del santo. Ahí las mujeres bailan y giran en sentidos a la derecha y a la izquierda. En un extremo, por donde se observa salir el sol, se depositan velas, las varas de mando, flor de pericón, cempasúchil, copal, 25 cigarros en un círculo que encierra a toda la ofrenda. Una anciana reza en náhuatl. Agradece a la madre tierra, a la lluvia, el arcoíris, las nubes por que la temporada de lluvias ha culminado. Las semillas de maíz germinaron. Se despide a las lluvias.

Mili mitotiliztli, el baile de las milpas es un acto festivo de agradecimiento colectivo. Participan en un ambiente colectivo mujeres, niños, ancianos. La mujer representa la fertilidad que se une con el maíz, la parte masculina. La dualidad. Bailan mostrando su alegría y generosidad. Mueven las milpas con espigas, giran de izquierda a derecha en círculos y viceversa. El atrio de la capilla es el epicentro de la fiesta comunitaria. Después de bailar retornan a la iglesia del pueblo. Y entran a que rece el cantor a las milpas. Posteriormente se llevan las milpas a sus casas y las ponen en un altar y le ofrendan mole con tamales nejos, agua u otros alimentos. En la noche retornan a la iglesia y bailan con las milpas nuevamente. Se despiden de las lluvias, agradecen y culmina el día de actividades yendo a descansar.

La celebración se ha modificado en las recientes décadas. La muerte de los *tlamaquetls*, especialistas de la palabra e invocadores de las deidades de su panteón cultural; ha provocado que los rezos y discursos rituales de agradecimiento se estén olvidando. Las mujeres, las ancianas, abuelas nube, rayo, granizo, tormenta, lluvia, así como los niños volcanes y cerros sagrados han dejado de ser invocados. Otro factor, que provoca divisionismo en la comunidad, es que algunos pobladores han



Milpa adornada en la festividad del xilocruz. Tototepec, Guerrero. Jaime García Leyva

adoptado otras denominaciones religiosas como los testigos de Jehová y Evangelistas. Eso provoca desavenencias y estos han dejado de participar en los rituales y cuestionan la costumbre ancestral como actividades religiosas paganas. Otro elemento es la migración hacia distintos lugares que provoca el desapego de las actividades comunitarias. Pese a todo, algunos siguen participando y celebrando en un contexto de olvido institucional, pobreza y como guardianes de su diversidad biocultural.

Historia, identidad y resistencia

Los pueblos originarios resguardan sus saberes culturales en las actividades asociadas al ciclo agrícola. Inician en abril con la invocación a la lluvia y a sus deidades para que traigan la lluvia. El ciclo pone en circuito un entramado religioso, festivo y la organización familiar y comunitaria. La selección de semillas, los rezos para bendecirlas; la limpieza del terreno donde se va a sembrar o el *tlacolol*; la organización familiar para la siembra, cuidado, limpia y de las milpas. En septiembre el 14 se realiza el *xilocruz*, consistente en adornar las milpas con flores en las cuatro esquinas y al centro del terreno sembrado. Para esa fecha ya están los elotes. Y el 28 de septiembre, para los nahuas, *Nà Savi*, *Me'phaa* y otros pueblos marca la culminación de la época de lluvias y el inicio de la cosecha de las mazorcas, calabazas y

otros productos. Eso pone en juego la organización comunitaria, la cosmovisión y elementos rituales propios que se han resemantizado con la religiosidad católica.

El maíz, para la cosecha reúne a la fuerza familiar y comunitaria. Se unen e intercambian esfuerzos y trabajo. La alegría de las buenas cosechas se reparte con los miembros de la unidad familiar, la comunidad y los ancestros muertos. Los granos de maíz se seleccionan para la comida y alimentos; para la venta o intercambio en la comunidad o los mercados regionales; para los animales y también para las que van a ser semillas en el próximo ciclo agrícola. Las trojes, recipientes, tambos o toneles sirven para guardar el maíz, después de un proceso de maduración. De las milpas de maíz se aprovechan las hojas, el *totomoxtle*, las cañuelas y las espigas. El maíz nuevo servirá para tortillas, mermeladas, totopos, *xatos*, atoles, tamales, pozole y otros alimentos. Las mujeres poseen la sapiencia y sabiduría en la elaboración de numerosos platillos que son herencia de generaciones y sirven como sustento alimentario de pueblos y comunidades. Conocimientos que se han conservado y permiten mantener la cultura alimentaria de los pueblos indígenas. Una resistencia cultural ante el embate de las corporaciones que introducen semillas mejoradas y genéticamente modificadas. Resistencia al mantener su organización comunitaria y en territorios de vida que defienden históricamente. •



Anciana en el baile de las milpas agradece a la madre tierra. Chiepeteppec, Guerrero. Jaime García Leyva



Rezandero invocando en el cambio de año en la cima del Cerro de la Garza. Cochoapa El Grande, Guerrero. Jaime García Leyva

Xilonen: diosas y flores frente a la crisis socioambiental



Relevo generacional. Niño con cruz de flor de pericón de la comunidad de Chilacachapa, Guerrero. Evelin Valle Montes

Marisol Barrera Ocampo Socióloga
barreraocampom27@gmail.com

Envolver el capullo y enfrentar al
gusano,
obtener el derecho del rocío,
ajustarse al calor, burlar el viento,
escapar a la abeja rondadora
para no estar en falta con la
naturaleza
que la espera aquel día...
Ser una flor es una honda
responsabilidad.
Emily Dickinson

Parte importante de la construcción de sentido de la vida social de los pueblos originarios del estado de Guerrero se edifica en torno al cultivo tradicio-

nal del maíz, por ser centro de origen de este cultivo y formar parte primordial de la alimentación diaria, tiene un profundo valor económico, pero también cultural, histórico y ambiental.

En ese sentido, la trascendencia del maíz, para preservar la biodiversidad y seguridad alimentaria del estado es ampliamente conocida y en medio de la crisis ambiental que ha golpeado a Guerrero, desde esta visión, se presenta como algo imprescindible su cuidado. Entendiendo el verbo cuidar desde el sentido más amplio del término, porque cuidar menciona

Alejandra Eme Vázquez, significa también, defender, vigilar, preservar, proteger, resguardar, amar, en ese sentido, no sólo se cuida lo frágil o lo débil, se cuida, lo valioso. Y ¿Qué hay más valioso para los mexicanos que el maíz? Por esa razón, en torno a él, se han desarrollado, desde épocas prehispánicas, gran parte de los rituales que dan sentido a la realidad de los campesinos.

Dentro de la cosmovisión indígena, el maíz se caracteriza por su resistencia, adaptabilidad, trascendencia y por el valor socio cultural e identitario que éste posee. Es así que, dotarlo de éstas características, les permitió cubrirlo de un velo mágico-religioso, desde su siembra hasta su cosecha. Atravesando este ciclo, aparece el cuidado, como una acción medular e imprescindible.

La importancia de preservar y cuidar lo valioso, lo sagrado, ha sobrevivido a imperios, conquista, guerras, sistemas económicos, crisis ambientales y políticas públicas extractivistas; así, aun en la actualidad, en medio de esta realidad abrumadora, emergen de entre los cultivos flores de resistencia, de amor, de protección y cuidado: “flores de pericón”.

La flor de pericón o *yauhtli*, en náhuatl, es una pequeña flor diminuta y etérea de colores otoñales y olor abrazador que ha tejido un camino sincrético, dentro de la cosmovisión indígena en Guerrero, hasta nuestros días, porque desde épocas prehispánicas fungió como símbolo clave del ritual que se desarrolló para la protección y el cuidado del tesoro más importante para ellos: el maíz.

En un primer momento, después de la expansión del impe-

rio mexica en nuestro territorio, esta ofrenda floral era colocada en honor y agradecimiento a la diosa *Xilonen*, o “diosa del maíz tierno”, a quién se le relacionaba con la fertilidad, la cosecha y la abundancia, en ese sentido, la ofrenda a esta deidad, considerada como la guardiana y cuidadora de uno de los tesoros más valiosos de los pueblos, el maíz, se volvió imprescindible, persistiendo a la conquista española.

Es así que, en la actualidad y gracias al sincretismo que se vivió tras la conquista española, ya no se ofrenda a la diosa *Xilonen*, sino a San Miguel Arcángel; la cruz de pericón, se convirtió en un amuleto de protección y bendición para los campos de cultivo, sin embargo, la esencia es la misma: la necesidad innata de cuidar.

Las familias de la comunidad de Chilacachapa, pueblo originario de la zona norte de Guerrero, por ejemplo, mencionan que siguen, hasta la fecha, colocando “la cruz (de flor) de pericón” entre mediados y finales del mes de septiembre, a la mitad de la siembra, representando a la rosa de los vientos, para la protección de su cultivo de las malas lluvias, fuertes viento o cualquier inclemencia del clima. Para que la cosecha se dé sin contratiempos, no sólo se coloca la cruz de pericón a la mitad de la siembra, también se instalan unas ramas de esta bella flor en las orillas del cultivo.

Ellos argumentan que no es casualidad el uso de la flor de pericón para este ritual de protección, que ha cobrado particular fuerza después de los recientes acontecimientos socio ambientales, porque aún en la actualidad, entre grandes periodos de sequía por un lado, y fuertes lluvias y deslaves por el otro, la bella flor emerge, como un regalo simbólico de la naturaleza en torno a la unión y el amor para la protección, porque nace justo cuando se siembra el maíz, dura lo mismo que el crecimiento del mismo y muere cuando se cosecha, cumpliendo cabalmente su misión de compañía y cuidado.

El maíz no crece solo, los guardianes de la bioculturalidad tejen de manera poética desde la época prehispánica hasta nuestros días, redes de conexión entre la naturaleza y lo humano para cuidar y proteger; éste tejido mágico-religioso se da a través de la belleza de las flores. •



Flores que abrazan y protegen. Norberto Morales

AGENDA RURAL



Mujeres de Tecoanapa que florecen entre jamaica y maíz

Yulissa Secundino Eusebio Maestra en Ciencias en Protección Vegetal. Miembro del colectivo. Sociedad de Solidaridad Social Denominada XOCHIMEJKA S. de S.S. yulissecondino.1822@gmail.com

La flor de la resistencia: la jamaica de la Costa Chica de Guerrero

En los caminos cálidos y húmedos de la Costa Chica, donde el sol cae intenso sobre la tierra rojiza y el canto del gallo se mezcla con el rubor del mar, florece una planta que desde hace siglos tiñó de rojo la vida campesina: La jamaica (*Hibiscus sabdariffa*). Su historia, como la gente de esta franja costera, es una historia de mezcla, migración y resistencia.

Raíces afrodescendientes y mestizaje agrícola

Originaria del continente africano, la jamaica cruzó el Atlántico junto con las rutas de comercio colonial y la diáspora africana. En la costa chica de Guerrero – territorio profundamente afrodescendiente – esta planta encontró un segundo hogar. Las comunidades la adaptaron y la integraron a los sistemas milperos, asociándola con maíz, calabaza y frijol, bajo un modelo de producción campesina que respeta los ciclos lunares, el suelo y el agua.

En Villa Hermosa, municipio de Tecoanapa, la jamaica fue durante décadas símbolo de identidad y sustento. Ahí, las familias sembraban en temporal, combinando saberes heredados de generaciones anteriores: rotación de cultivos, siembra escalonada, compostaje con residuos de calabaza, frijol y conservación de semillas propias. En los meses de noviembre – diciembre, los campos se transformaban en tapiz carmesí; los caminos y los patios se llenaban de flores secándose al sol, mientras las mujeres preparaban agua fresca, jarabes o dulces de jamaica.

El cultivo integral: aprovechar cada parte de la planta

La jamaica es una planta generosa, nada de ella se desperdicia. Las semillas contienen aceites esenciales de alto valor para la industria cosmética y alimentaria; las hojas sirven de forraje para el ganado; los tallos se utilizan como fuente de fibra natural y el cáliz esa parte carnosa que

rodea la semilla, se convierte en materia prima para elaborar bebidas, mermeladas, colorantes naturales, vinos, licores, vinagres, tés medicinales y hasta platillos regionales.

Los estudios recientes del INIFAP (Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias) y Universidades locales han destacado que la jamaica cultivada en Guerrero posee mayor concentración de antocianinas y fenoles, compuestos antioxidantes que la importada, lo que la convierte en una joya nutricional y medicinal, su infusión ayuda a regular la presión arterial, fortalece el sistema inmunológico y limpia el hígado.

El esplendor y el declive de un cultivo emblemático

Durante los años noventa, Guerrero llegó a ser el principal productor nacional de jamaica, concentrando más de 60 % del total cultivado en México, especialmente en los municipios de Tecoanapa, Ayutla de los libres, Florencio Villarreal y San Marcos, pero la historia cambió con

la apertura comercial y la entrada de jamaica importada de China y Sudan, más barata, pero de menor calidad.

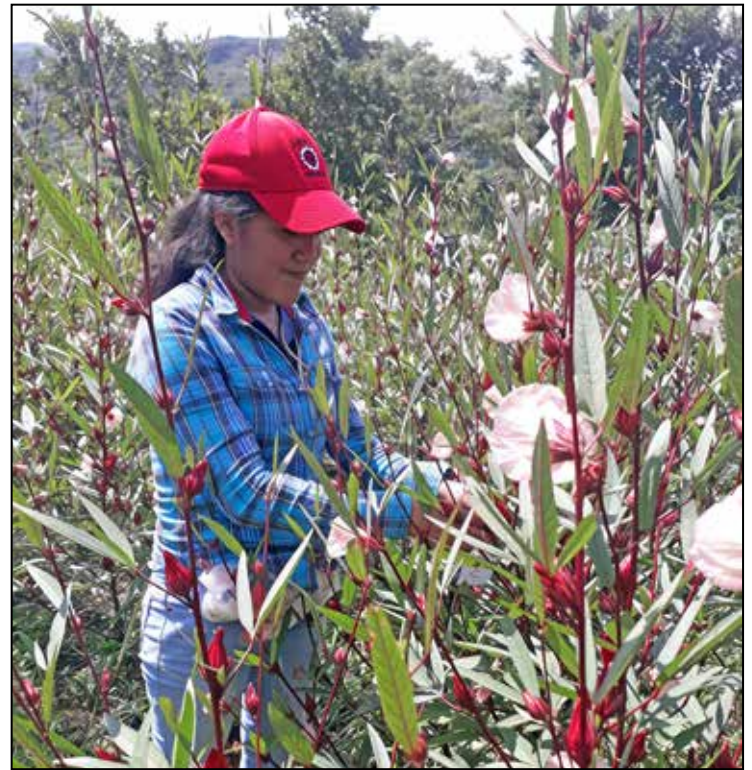
La competencia desleal, los altos costos de producción, la falta de apoyo técnico y los bajos precios pagados al productor fueron erosionando la rentabilidad. Muchos campesinos abandonaron sus parcelas o las sustituyeron por maíz híbrido o pasto para el ganado. A ello se sumaron plagas y enfermedades como la hormiga arriera, pata prieta, el manchado de cáliz, enfermedades del suelo y la pérdida de fertilidad por el uso excesivo de agroquímicos.

“Antes, uno sembraba jamaica y con eso mandaba a los hijos a la escuela y era un extra en nuestra economía familiar –cuenta don Lázaro Secundino, agricultor de Villa Hermosa, mientras muestra los surcos secos que alguna vez se cubrieron de flores rojas–, ahora sale caro producir y vender barato. Pero la tierra todavía tiene fuerza, si se le cuida con respeto”.

Agroecología y recuperación comunitaria

Esa fuerza es la que busca rescatar el Proyecto PRONAI 134, “Fortalecimiento del poder y las capacidades de las mujeres campesinas para la soberanía alimentaria en Guerrero”, que, desde hace varios años, acompaña a comunidades rurales de la Costa Chica, impulsando estrategias agroecológicas para revalorizar cultivos tradicionales como la jamaica y el maíz nativo.

A través de este proyecto y de la Sociedad de Solidaridad Social *Xochimejka* S. de S.S., se ha construido en una red de Escuelas Campesinas, donde mujeres, jóvenes y agricultores intercambian conocimientos sobre la elaboración de bioinsumos: *Trichoderma*, *Bocashi*, aminoácidos fermen-



Cultivo de jamaica en Villa hermosa, Tecoanapa. Yulissa Secundino Eusebio

tados, caldos minerales (bordeles, sulfocálcico, ceniza, agua de vidrio), así como técnicas de control biológico y conservación de semillas. Estas herramientas permiten reducir costos, mejorar la salud del suelo y recuperar la independencia productiva frente al mercado de insumos externos.

La agroecología no se enseña como receta, sino como práctica viva. Las comunidades aprenden a observar la tierra, a leer las señales del clima, a valorar la biodiversidad de sus parcelas. En talleres realizados en localidades como Villa Hermosa, El Pericón y Saucitos, las mujeres han demostrado que la jamaica puede ser una oportunidad económica y cultural, no un cultivo del pasado.

Las mujeres de la jamaica: sabor, resistencia y autonomía

En la Costa Chica, las mujeres han sido históricamente las guardianas del maíz y la jamaica, las que conservan las semillas, preparan los alimentos, transmiten los saberes y sostienen la economía familiar. En los talleres de *Xochimejka*, ellas aprenden a transformar la flor en productos con valor agregado: mermeladas, jarabes, licores, chorizo vegetal, salsas, tés y pulpas deshidratadas. Estos productos se comercializan en ferias locales, festivales agroecológicos y mercados solidarios.

“Cuando hacemos mermelada y licor de jamaica, no solo estamos vendiendo —dice doña Cira Vargas, una de las participantes— estamos contando una historia, la de nuestras abuelas que la sembraban con maíz y jamaica. Ahora la flor vuelve a darnos de comer”.

Además, la jamaica se integra a la alimentación cotidiana: las hojas tiernas se cocinan como verdura y se combinan con chile y calabaza; los cálizos se preparan en guisos agri-dulces o con tamales, mostrando una cocina rica en creatividad y salud. En torno

a estas recetas se fortalece la comunidad, se rescata la memoria afrodescendiente y se dignifica el trabajo femenino.

Retos y caminos hacia el futuro

El desafío sigue siendo grande. El cambio climático altera los tiempos de lluvia y afecta la floración; la falta de infraestructura limita el secado y almacenamiento; los intermediarios imponen precios injustos. Pero, las comunidades de Tecoanapa apuestan por organizarse en cooperativas agroecológicas, impulsar marcas locales y acceder a certificaciones participativas que reconozcan el valor cultural y ambiental de su producción.

Desde el ámbito académico, la Universidad Autónoma de Guerrero, a través de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Ambientales, colabora en la investigación de cepas nativas de *Trichoderma* y en análisis de suelos, para acompañar la transición agroecológica y fortalecer la economía campesina. Se trata no sólo de rescatar un cultivo, sino de reconstruir un sistema de vida basado en la reciprocidad entre la gente y la tierra.

Sembrar futuro con raíces profundas

La jamaica de la Costa Chica no es sólo una flor: es un símbolo de la fuerza afrodescendiente, del mestizaje agrícola y de la sabiduría campesina. En cada sorbo de agua fresca, en cada frasco de mermelada o en cada flor secándose al sol, se encierra una historia de mujeres que siembran esperanza.

En un mundo que busca alternativas frente a la crisis climática y alimentaria, la jamaica guerricense se levanta como una flor de resistencia. Desde Villa Hermosa, Tecoanapa, las campesinas de *Xochimejka* nos recuerdan que la soberanía alimentaria no se decreta: se cultiva, se cuida y se celebra con el color rojo de la vida. •



Cultivo de jamaica en Villa hermosa, Tecoanapa. Yulissa Secundino Eusebio

La importancia de los copales en Guerrero

Luz Elena García Martínez Profesora en el Colegio de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM **Estefanía Suárez Alvarado** Posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad, Facultad de Ciencias, UNAM

En el mercado de Chilapa se pueden observar puestos donde se vende el copal, incluso encontrar las famosas cajitas de Olinalá que al abrirlas desprenden una fragancia única. Muchas personas desconocen que tanto el copal del día de muertos y muchas artesanías vienen de los árboles, llamados copales. El término copal deriva de la palabra náhuatl *copalli* y de ahí se extendió al mundo. La extracción de resina de copal implica recorridos en el bosque, quienes realizan esta actividad se autodenominan copaleros/copaleras. Esta actividad se suele realizar en la temporada de lluvia, cuando hay una mayor producción de resina, las personas procuran hacer cortes precisos y cuidadosos para evitar la muerte del árbol.

Los copales pertenecen a la familia botánica Burseraceae. Rzedowski y colaboradores describieron sus características y distribución en América, África y Asia. Especies como el copal santo (*Bursera copallifera*) y linaloe (*Bursera linanoe*) son endémicas de México y forman parte de la vegetación dominante de los Bosques tropicales caducifolios. La mayor diversidad en México se encuentra en Guerrero con alrededor de 50 especies. Cada uno de estos copales es nombrado de acuerdo con la región y de ellos se aprovechan los troncos, la corteza, la resina y el aceite esencial.

La importancia cultural de estos árboles es histórica, desde antes de la colonia las personas usaban incluso el copal para la vestimenta, calzado y ornamentaciones. La resina no sólo se sahumaba, sino que servía para teñir, y fabricar pegamentos y aprestos. El copal también se encuentra en máscaras, en murales, orfebrería, pigmentos, y maquillaje. Era la resina que más se consumía y su humo se consideraban dioses blancos, también se usaba como una forma de comunicarse y de agradecer a los dioses, en lugares sahumar era una práctica diaria y el intercambio de copal tenía una importancia religiosa.

Hasta hoy en día los copales son cuidados y aprovechados, en bosques de propiedad colectiva de ejidos y comunidades, los productos derivados satisfacen diversas necesidades espirituales, socio-culturales y económicas. Estos

se utilizan en la vida cotidiana y en diversas festividades como Semana Santa y el día de muertos. Su importancia también se refleja en el comercio de la resina para la industria a nivel regional y nacional.

Uno de los ejemplos de la importancia del copal en Guerrero se encuentra en el ejido de Acatyahuac (municipio de Ahuacucoytingo). Aquí se encuentra el copal tecomaca (*Bursera submoniliformis*) y el copalcahuite (*Bursera copallifera*), y en menor medida el copal chino (*Bursera bipinnata*) y personas mencionan que es una suerte encontrarlo y que la calidad de su resina es mejor. También hay “copal de piedra” que es el nido de una avispa mezclado con arenas, gravas, resina y restos vegetales, que al quemarse huele a copal. Las personas suelen suplir su abasto de copal en el bosque y a veces lo compran en el mercado de Chilapa, tampoco se suele comercializar por ser para autoconsumo.

En cada lugar, la extracción de resina tiene un nombre, en este ejido las personas suelen decir “chimear”. El copal se suele bendecir el domingo de ramos y el sábado de gloria y se usa todo

el año, especialmente en semana santa y el día de todos los santos. Es común sahumar la casa para purificarla y para repeler alacranes y mosquitos. Este se usa para tranquilizar a los niños inquietos, para los males de aire, espantos, golpes, y diversos usos medicinales. También está presente en las oraciones y peticiones, velorios, y se usa para pedir lluvia y buenas cosechas. Aunque sigue presente en la vida cotidiana tampoco se puede negar que aquí y en otros lugares hay una pérdida del conocimiento de su aprovechamiento y usos, y que uno de los retos es colectarlo sin poner en riesgo su permanencia futura.

El linaloe es otro copal de importancia cultural en Guerrero y el país, este tiene una historia de sobreexplotación en los siglos XIX y XX. En este periodo se extrajo el Aceite Esencial (AE) de “madera calada” con una fuerte demanda en la industria de la perfumería Europea; se dice que el Chanel No. 5 tenía AE de linaloe. Los árboles maduros eran “calados” y talados para aprovechar solo la madera impregnada de olor, posteriormente se destilaba y lo demás se desechaba. El gobierno mexicano otorgó concesiones a empresas como la droguería “Sargant & Son” quienes invirtieron y comercializaban el AE a Francia, Alemania y Estados Unidos. Este



Fruto de linaloe. Estefanía Suárez Alvarado

comercio se consolidó aprovechando el conocimiento de los grupos locales. La visión extractivista colonial trajo consigo consecuencias desfavorables para los productores mexicanos, debido a que los árboles maduros eran escasos, lo que bajó la rentabilidad, además los ingleses establecieron plantaciones de gran escala en la India y dejaron de comprar el AE de origen mexicano. Esto hizo que las fábricas artesanales mexicanas quebraran en los años 60 ‘s. El otro tipo de aprovechamiento de carácter tradicional de los artesanos de Olinalá, Guerrero, era la fabricación de objetos con la madera de linaloe con la técnica de laqueado. Ahora, debido a la escasez de los árboles de linaloe, usan madera de pino a la cual le agregan un baño con aceite esencial de linaloe.

Actualmente, distintas comunidades y familias de la región del Alto Balsas en Guerrero resguardan el uso de los copales como el linaloe quienes utilizan el aceite de linaloe como recurso medicinal. Las familias recolectan el fruto y utilizan el linaloe para curar heridas y picaduras de alacrán, los campesinos se toman una única dosis con agua y les funciona como un antiveneno, este remedio les ha permitido sobrellevar la carencia de servicios médicos. Otras propiedades son: relajante del sistema nervioso, antiinflamatorio, cicatrizante y bactericida.

Es importante conocer y amar las tradiciones en torno a los copales para que se preserven en las siguientes generaciones, que incluso compradores y consumidores sepan de su origen. Al mismo tiempo, no perder la

memoria de las consecuencias de la explotación de la lógica colonialista, y recordar la historia y los usos del copal. Cuestionar ¿Cómo aprovechar los copales de mejores formas? ¿Por qué si México es centro de origen de estas especies, no se le reconoce a nivel mundial? ¿Cuáles son los factores que limitan o debilitan la organización comunitaria y afectan a los bosques en los que se encuentran los copales? entre otras preguntas.

También es importante mencionar que los entornos naturales en los que se distribuyen los copales no sólo están amenazados por los cambios de uso de suelo, sino por múltiples factores sociales y ambientales. En muchos lugares, hay una preocupación por cuidar estas especies y regular su aprovechamiento, mejorar los precios y esquemas de comercio justo. Es importante romper con la visión dicotómica de la relación sociedad-naturaleza, no perder los conocimientos de los múltiples usos de los copales y de las formas de aprovecharlos. Fortalecer las formas de organización, buscar estrategias para su propagación y la restauración de los bosques, diseñar sistemas agroforestales y buscar las mejores formas de extracción. El valor del copal va más allá del precio que se le asigna, pues es parte de la vida de muchas personas, es importante seguir conociendo de los copales tanto en sus aspectos sociales como ecológicos. •

**Agradecemos a todas las personas que en diferentes momentos de sus vidas y de nuestras vidas nos compartieron sus conocimientos sobre estos hermosos árboles, sin ello no sería posible construir las reflexiones aquí presentadas.*



Frascos de aceite esencial de lináloe en presentación de venta para aromaterapia, tónico y medicinal. Estefanía Suárez Alvarado

Laboratorios artesanales: ciencia viva en manos campesinas

Teolincacihuatl Romero Rosales Proyecto PRONAI 134

“Fortaleciendo el poder y las capacidades de las mujeres que construyen la soberanía alimentaria”. Facultad de Ciencias Agropecuarias y Ambientales, UAGro 18029@uagro.mx

En medio de los surcos resacos de un campo golpeado por los huracanes y el abandono, germina una nueva semilla: la del conocimiento campesino reavivado. No se trata de un laboratorio blanco, lleno de tubos de ensayo y batas, sino de una cocina de tierra apisonada donde el fuego hierve olotes, y las manos campesinas inoculan esperanza. Allí, mujeres de las escuelas campesinas del sur de Guerrero han aprendido a reproducir sus propios microorganismos benéficos: hongos como *Trichoderma* o *Beauveria*, aliados invisibles que devuelven la vida a los suelos.

Este acto, aparentemente sencillo, encierra una revolución silenciosa. En lugar de comprar un bote de biocontrol (microbiología a la venta), las productoras elaboran sus propias cepas con un costo menor a diez pesos por bolsa. Ese simple hecho las coloca en otro lugar del sistema agroalimentario: del consumo dependiente a la autonomía creadora. Ya no son compradoras de soluciones empaquetadas, sino productoras de vida microscópica, y ese tránsito del gasto a la creación, es también una forma de emancipación.

Del laboratorio corporativo al laboratorio comunitario

Durante décadas, el modelo agrícola impuesto empujó al campesinado a depender de agrotóxicos y productos industriales. Los mismos que prometían abundancia acabaron enfermando la tierra, las aguas y los cuerpos. En las comunidades rurales de Acapulco, Tecoaapa y Costa Chica, el monocultivo y los plaguicidas dejaron heridas profundas: suelos agotados, cosechas débiles, enfermedades recurrentes y un conocimiento ancestral relegado al olvido.

Hoy, los laboratorios artesanales rurales nacen como respuesta a esa historia de despojo. Son espacios sencillos, levantados con

bejuco, madera y mesas recicladas. En lugar de sofisticación, hay orden, limpieza y dignidad. En lugar de equipos costosos, vaporeras, frascos y cajas transparentes. En lugar de jerarquías, círculos de aprendizaje donde cada mujer enseña a otra. La ciencia, despojada de su elitismo, se convierte en herramienta de autogestión.

“Nos dimos cuenta de que podemos hacer lo que las empresas hacen -dice una de las participantes- pero con nuestras manos, con nuestras semillas, con nuestros olotes”. Lo que antes era un laboratorio industrial se vuelve ahora un laboratorio comunal, donde la ciencia y el afecto se entretienen.

Microorganismos que curan la tierra

Los bioinsumos son organismos vivos que ayudan a equilibrar los agroecosistemas: hongos y bacterias que fortalecen las raíces, protegen de plagas y devuelven la fertilidad perdida. En los laboratorios artesanales, estos microorganismos son aislados, reproducidos y aplicados en las milpas, con resultados visibles: plantas más vigorosas, menos enfermedades y una mejora evidente en la calidad del suelo.

El proceso es tan artesanal como científico: olotes de maíz lavados, esterilizados y colonizados con esporas. En quince días, las bolsas se tiñen de verde o blanco, signo de que la vida microscópica



Inauguración de laboratorio artesanal de microorganismos benéficos. Cortesía Colectivo MUSA



Preparación de microorganismos de montaña con suelos vivos de Carrizo, Acapulco. Guerrero. Teolincacihuatl Romero Rosales

está lista para volver a la tierra. “Es impresionante ver cómo algo tan pequeño puede transformar tanto”, -dicen campesinas mientras muestran sus bolsas con orgullo-. Esa es la nueva alquimia del campo: transformar residuos en insumos, dependencia en autonomía, miedo en conocimiento.

La educación popular como raíz de la soberanía alimentaria

Los laboratorios artesanales son también escuelas de pensamiento crítico. No solo producen hongos, sino conciencia. En cada sesión se discute qué significa depender de insumos comprados, cómo la agroindustria disfrazó la dependencia de “modernización” y cómo recuperar el principio de que la tierra tiene su propia medicina. Estas experiencias parten de las Escuelas Campesinas de

Mujeres, donde se practica una agroecología campesina por y para la vida. Ahí, la ciencia moderna dialoga con los saberes locales y las prácticas ancestrales. No hay recetas cerradas, sino aprendizaje colectivo. Y ese diálogo transforma no solo el suelo, sino las relaciones humanas: la mujer campesina se convierte en científica de su propio territorio, en guardiana de microorganismos nativos, en creadora de soberanía alimentaria.

Autonomía que florece

El impacto social de estos laboratorios va más allá de los resultados agronómicos/biotecnológicos. Se ha generado una red de 120 productoras/campesinas capacitadas en cuatro comunidades de Acapulco rural, se inició en la Costa chica de Guerrero y se ha ido caminando hacia el fortalecimiento del poder y las capacidades de las mujeres rurales de este puerto, que hoy elaboran sus propios bioinsumos y los aplican en cultivos asociados al sistema milpa: maíz, calabaza, frijol, jamaica, ajonjolí y frutales. La reducción de costos, el aumento del rendimiento y la mejora en la salud del suelo son evidentes. Pero el cambio más profundo es simbólico: el orgullo de volver a ser protagonistas del conocimiento.

Cuando las mujeres reproducen *Trichoderma* o *Beauveria* con sus

propias manos, están reproduciendo también su poder colectivo. Están demostrando que la ciencia no pertenece a los laboratorios cerrados, sino a los pueblos que cultivan vida. Cada bolsa que brota de sus vaporeras es una victoria frente al mercado que quiso privatizar la fertilidad.

Agroecología para la independencia

En tiempos donde la “agricultura orgánica” se ha vuelto también un negocio, hablar de laboratorios artesanales es hablar de independencia epistemológica y económica. No basta con sustituir los agroquímicos por productos “verdes” comprados: el verdadero cambio ocurre cuando los campesinos elaboran sus propios medios de producción. Cuando el conocimiento se comparte en comunidad, cuando la ciencia se democratiza, y cuando la fertilidad deja de venderse para volver a cultivarse.

En Guerrero, las mujeres campesinas han demostrado que la agroecología no es solo una técnica, sino una forma de vida. Que la soberanía alimentaria no se decreta: se siembra, se reproduce y se comparte. Y que el laboratorio más poderoso no es el de acero inoxidable, sino el corazón de una comunidad que decidió volver a confiar en su propio saber.

Epílogo: las manos que siembran ciencia

Al caer la tarde, las mujeres guardan sus bolsas llenas de micelio como quien guarda un tesoro. No solo contienen hongos, sino la posibilidad de un futuro distinto. En cada espora late un mensaje: podemos hacerlo nosotras mismas.

Como dice Gustavo Duch: “mucha gente en pequeños espacios, en muchos lugares pequeños, cultivará pequeños huertos que alimentarán al mundo”. Y podríamos agregar: muchas mujeres campesinas, en muchos pueblos de Guerrero, cultivarán microorganismos pequeños que curarán la tierra y alimentarán la esperanza. •

En Guerrero, mujeres campesinas reproducen microorganismos benéficos en cocinas rurales, revitalizando suelos y autonomía. Con bajo costo, transforman dependencia agroindustrial en creación comunitaria, protagonizando una silenciosa revolución agrícola y cultural de emancipación femenina.

La artesanía del barro en Chilacachapa: memoria, tierra y resistencia en la zona norte de Guerrero

Adilene Amaro Yépez Colectivo Saberes Campesinos de Mujeres de Guerrero

En las montañas de Teloloapan, zona norte de Guerrero, existe una hermosa actividad de darle forma a la tierra de donde el viento arrastra historias antiguas y el territorio habla a través de sus oficios, en este paraje, se encuentra Chilacachapa, un pueblo que ha sostenido con dignidad uno de los trabajos más antiguos de Mesoamérica: la alfarería. Aquí, el barro no es solo materia prima: es territorio, identidad y herencia viva. En esta comunidad, mujeres y hombres moldean comales, ollas, cazuelas, molcajetes y figuras que no solo sirven para cocinar o jugar, sino que conservan una forma profunda de entender el mundo y habitarlo.

Un oficio con raíces milenarias

La historia del barro en Guerrero es tan antigua como los prime-

ros asentamientos humanos del estado. En la cultura nahua utilizaron la arcilla para crear utensilios, figurillas ceremoniales y objetos cotidianos que acompañaban la vida y la espiritualidad. En ese linaje se inscribe Chilacachapa: un pueblo que, aun en medio de los alcances de esta era que desvaloriza lo creado con las manos, mantiene técnicas que se remontan a épocas prehispánicas. El trabajo manual sigue siendo la base del conocimiento: no hay moldes industriales, ni hornos modernos; hay manos, tierra, agua, fuego y memoria.

La arcilla colorada: del cerro al patio

El origen de cada pieza comienza en el cerro, donde la comunidad tiene identificada una veta de arcilla colorada que ha sido trabajada por generaciones. Hasta allí suben hombres y mujeres que,

con herramientas sencillas y un profundo respeto por la tierra, extraen el barro que luego será transformado. Esta arcilla baja del cerro en burros y mulares que caminan por los senderos difíciles, recordando que la alfarería es también un acto de comunión con el paisaje.

Ya en los patios familiares, el barro se limpia, se remoja y se amasa con agua de pozo. Las mujeres artesanas trabajan en pequeños grupos, acompañadas de sus hijas e hijos, quienes aprenden observando el movimiento de las manos sobre la tierra húmeda. En estos espacios se confirma que el barro no es objeto: es extensión del cuerpo y del territorio.

El modelado: un acto de comunidad

La alfarería en Chilacachapa no es solo una actividad económica: es una forma de vida basada en el trabajo colectivo. Hombres y mujeres participan en distintas etapas del proceso: unos recolectan y transportan la arcilla; otros moldean, afinan y dan forma; otros preparan los espacios de cocción, consiguen estiércol o acomodan las piezas para su posterior venta. La comunidad completa participa, fortaleciendo redes de colaboración que sostienen la economía y la cultura.

Cada comal, cada olla, cada juguete de barro está ligado a la soberanía alimentaria del pueblo. En un comal de Chilacachapa se cuece el maíz nativo sembrado en las milpas; en una olla de barro se hierven los frijoles que brotan de la tierra; en un molcajete se muelen los chiles que dan vida a la comida campesina. Son objetos que alimentan, pero también resguardan la memoria culinaria del territorio, hacen figuras diversas, animales de la regiones y verdaderas obras de arte que salen de inspiración, de su imaginación.

Cocción con estiércol: una técnica ancestral y ecológica

Una de las características más singulares de Chilacachapa es su método de cocción. Las piezas moldeadas se colocan en charolas metálicas “hechizas” y



Venta de barro de Chilacachapa en Teloloapan, Guerrero. Cortesía Puro Chilacachapa

se rodean con láminas que ayudan a concentrar el calor. En vez de hornos industriales, la comunidad utiliza estiércol seco de ganado bovino, lo que permite mantener una temperatura estable durante varias horas. Primero se cuece “a fuego lento” y luego “a fuego alto”, en un proceso que puede durar más de ocho horas.

Este método no es un recurso improvisado: es un saber ancestral que demuestra un profundo conocimiento del comportamiento térmico del estiércol, de la humedad del barro y del tiempo que cada pieza requiere. Además, es una práctica ecológica: transforma un desecho natural en energía, no utiliza combustibles fósiles y produce una cerámica resistente, de acabado fino, apreciada en toda la región.

Biocultura viva

La elaboración del barro en Chilacachapa posee todos los elementos para ser reconocida como patrimonio cultural inmaterial: es una práctica comunitaria, deriva de saberes ancestrales transmitidos de generación en generación, está íntimamente ligada al territorio y a la vida campesina, y constituye un elemento central en la identidad colectiva.

Sin embargo, como muchas tradiciones rurales, enfrenta riesgos: la migración, el desinterés de las nuevas generaciones, la competen-

cia con productos industriales baratos y la falta de reconocimiento institucional. Para revalorizar este oficio es necesario documentar su historia, promover una marca colectiva que distinga su origen, fortalecer estrategias de comercio justo, e impulsar ferias, exposiciones y talleres comunitarios que fomenten el relevo generacional.

Cultura, territorio y libertad

Chilacachapa es, en esencia, un territorio donde la tierra, el fuego y la memoria se entrelazan. La arcilla enseña a las hijas a reconocer el barro húmedo, a sentir el punto exacto del fuego, a respetar el tiempo del secado. Las abuelas transmiten saberes que no están escritos en ningún libro: aprender a dialogar con la tierra, a transformarla con paciencia, a cuidar de ella como se cuida una historia familiar.

La artesanía del barro no es solo un oficio: es una forma de libertad. Es resistencia frente a la homogeneización cultural y alimentaria; es afirmación identitaria en un mundo que intenta borrar lo comunitario; es vida en equilibrio con el territorio. Cada pieza es testimonio de un legado que persiste. Cada comal es un puente hacia la cocina tradicional campesina. Cada figura de barro es un recordatorio de que, en Guerrero, la tierra sigue hablando a través de las manos de su gente. •



Trituración y secado del barro. Adilene Amaro

En Chilacachapa, Teloloapan, la alfarería ancestral persiste como identidad y herencia viva; mujeres y hombres moldean barro en oficios milenarios que resisten modernidad, preservando memoria y cultura comunitaria.

Diversidad biocultural del pueblo Me'phaa de Plan de Gatica, Ayutla de los Libres, Guerrero

Felipe de Jesús Esquivel Torres felipe.esquivel4@gmail.com

En Plan de Gatica, esta diversidad biocultural no se guarda en vitrinas ni se encierra en archivos. Se cultiva, se conversa, se camina. Esta comunidad del pueblo originario *Me'phaa*, ubicada en la montaña de Ayutla de los Libres, Guerrero, ha resistido siglos de abandono, imposición y olvido. Aquí, el territorio no es solo geografía: es historia viva, vínculo profundo y acto cotidiano de resistencia.

Acompañar procesos comunitarios en pueblos originarios implica aprender a escuchar lo que no se dice, leer entre silencios, respetar los ritmos de la palabra y la cultura. La diversidad biocultural del pueblo *Me'phaa* se manifiesta en sus formas de cultivo, en su lengua, en su educación, en sus modos de organización y en su manera de cuidar la salud. También se expresa en los rituales cotidianos, en la forma de nombrar el mundo y en el respeto profundo por la tierra.

La agricultura en Plan de Gatica es mucho más que producción: es una práctica ancestral que conecta a las familias con el entorno. Se cultivan jamaica, maíz, frijol y calabaza, y aún se conserva

el policultivo tradicional en las montañas. Sin embargo, la presión por producir más y el uso de fertilizantes han modificado estas técnicas. Para contrarrestarlo, el posgrado en Desarrollo Social y Cuidado del Medio Ambiente de la Universidad Autónoma de Guerrero, impulsa el proyecto “Maíz y Frijol”, que busca rescatar semillas y técnicas tradicionales mediante parcelas experimentales y prácticas naturales. Este esfuerzo no solo recupera saberes agrícolas, sino que fortalece el patrimonio cultural ligado a la tierra y a la soberanía alimentaria.

La lengua *Me'phaa* sigue viva en la comunidad. Es más que un medio de comunicación: es transmisora de saberes, de afectos, de historia. En el jardín de niños, docentes foráneos han mostrado sensibilidad al aprender el idioma local para comunicarse con sus alumnos, quienes tienen allí su primer contacto formal con el español. Sin embargo, el programa oficial ignora esta riqueza lingüística, lo que evidencia una falta de apertura hacia la diversidad cultural. En contraste, la primaria promueve una interculturalidad positiva al ser bilingüe e incluir docentes de la comunidad. La telesecundaria,

aunque se imparte solo en español, sus maestros conviven fuera y dentro del aula con la comunidad, construyendo sociedad.

Hasta hace algunos años, Plan de Gatica no contaba con preparatoria. Gracias al acercamiento del pueblo originario con el Campus Costa Chica de la Universidad Autónoma de Guerrero y a la gestión comunitaria para reparar un generador eléctrico, surgió la propuesta de crear una extensión educativa en la comunidad. Este proyecto se concretó con el apoyo de un equipo académico comprometido, integrado por el Dr. José Maclovio Sautto Vallejo, el M.C. Alfredo Montaña López, el M.C. Marcos Zurita Bautista, el M.C. Víctor Manuel Díaz Juárez, la M.F.P.D. Aidee Valente Gil y la Lic. Irene Santiago García. Así nació la Preparatoria No. 44, extensión Plan de Gatica.

En sintonía con los lineamientos de la Nueva Escuela Mexicana, y gracias al acompañamiento de profesores investigadores externos, se ha fortalecido la formación de las y los estudiantes en Plan de Gatica. Como parte de este esfuerzo, se ha promovido activamente el uso escrito de la lengua *Me'phaa* dentro de las actividades escolares, reconociéndola como cultura viva. Actualmente, la preparatoria cuenta con su primera generación de egresados, reflejo del compromiso educativo y comunitario.

A inicios de este año, también se puso en marcha la Maestría en Desarrollo Social y Cuidado del Medio Ambiente, igualmente perteneciente al Campus Costa Chica. Esta iniciativa busca generar conocimiento desde el territorio, respetando e incorporando el patrimonio cultural local, generando proyectos productivos en beneficio de la comunidad, es decir, se trata de un posgrado con incidencia real. En este marco, se aprobaron dos proyectos por la SECIHTI: uno sobre el rescate agrícola de maíz y frijol y, otro sobre la historia del pueblo *Me'phaa*. Este último busca reflexionar sobre los aciertos y errores colectivos, fortalecer la identidad y reconciliarse con el pasado. Ambos proyectos son participativos e integran a estudiantes y habitantes de la comunidad.

En Plan de Gatica, la comisaría se fortalece a través de la asamblea, espacio que promueve la par-



Policultivo. Marcelo Remigio Trinidad, alumnos de la Preparatoria en Plan de Gatica

ticipación ciudadana y el diálogo entre iguales. En la Casa de los Pueblos del municipio conviven las culturas *Me'phaa*, *Na Savi* y mestiza. Ayutla de los Libres es el único municipio en Guerrero que se rige por usos y costumbres —o “sistemas normativos internos”— y ha enfrentado tensiones con el sistema de partidos políticos. Gracias a la asamblea, se han logrado mejoras en infraestructura que durante años fueron negadas por la clase política.

La salud en Plan de Gatica se vive desde una hibridez entre medicina tradicional y atención institucional. Uno de los elementos más significativos de esta cultura viva, está en el *temazcal*, palabra que significa “casa de la sudación” y también “casa de los acuerdos”. Este espacio ceremonial y terapéutico integra los cinco elementos fundamentales: la tierra, representada por el barro con el que se construye el *temazcal*, extraído de la propia comunidad; el agua, que se transforma en vapor al contacto con las piedras calientes; el aire, que se mezcla con el vapor y los aromas de las hierbas medicinales; el fuego, que genera el calor necesario para activar las propiedades curativas; y el espíritu, que se manifiesta en la intención de sanar, de reconciliarse.

El *temazcal* es utilizado principalmente para dar a luz, para tratar enfermedades como la artritis, y como medio de relajación frente al estrés. Es un espacio de sanación física, emocional y comunitaria. Su uso no solo responde a necesidades de salud, sino que reafirma una cosmovisión en la que el cuerpo, la tierra y la comunidad están profundamente conectados. Este saber ancestral, transmitido por generaciones, forma parte de la bioculturalidad de los pueblos originarios en general, y en Plan de Gatica se mantiene vivo y vigente.

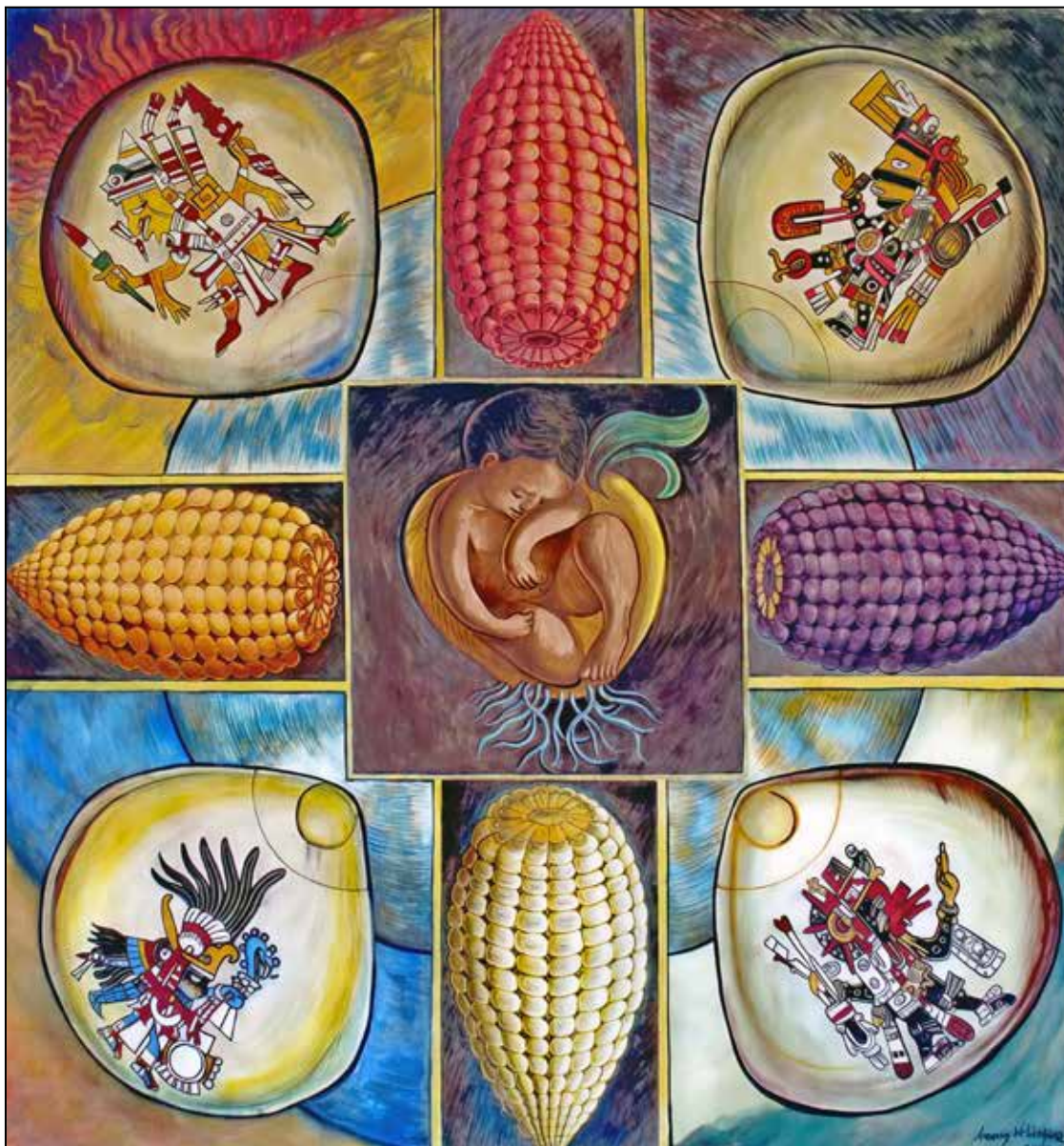
Por otro lado, el acceso a la medicina moderna es limitado o intermitente: en ocasiones llegan enfermeros o médicos, pero no de manera permanente. Ante esta situación, los saberes comunitarios sobre el cuidado de la salud han permitido al pueblo *Me'phaa* enfrentar esta carencia y sostener prácticas de sanación propias. El reto —y también el horizonte— es avanzar hacia un sistema de salud intercultural, en el que la cultura ancestral y la ciencia médica dialoguen y se complementen. Esta integración representa un paso fundamental para construir una atención en salud más justa, pertinente y respetuosa de la diversidad biocultural.

La lengua como fuente de saberes, la asamblea como forma de organización, la medicina tradicional como forma de cuidado, y el policultivo como práctica agrícola, son pilares de la diversidad biocultural del Plan de Gatica. Estos elementos han sido fundamentales para resistir el abandono del Estado y para sostener la vida comunitaria.

Esta diversidad biocultural no solo pertenece a Plan de Gatica: es parte del tejido profundo de México. Reconocerlo implica que la sociedad en su conjunto valore la biodiversidad como una riqueza, y no como una diferencia que se tolera. El pueblo *Me'phaa*, con su lengua, su medicina, su agricultura y su forma de organización, nos recuerda que hay otras maneras de vivir, de cuidar, de aprender. Y que, en esas formas, muchas veces invisibles para el Estado, se encuentra la clave para construir un país más justo, más plural y más enraizado en su historia. La bioculturalidad no es un lujo ni una nostalgia: es una herramienta viva para transformar el presente y sembrar futuro. •



Primaria Bilingüe “Gral. Emiliano Zapata” en Plan de Gatica.



Mural en el Museo comunitario de Chiepetlán Xipe Totek. Amaury Velázquez

Naturaleza, paisaje, maíz, resistencia cultural y arte en el estado de Guerrero

Amaury Antonio Velázquez Martínez Artista plástico, Antropólogo social, Maestro en Ciencias Territorio y Sustentabilidad Social, Doctorante en Ciencias y Artes para el Diseño piltzintecutli05@gmail.com

Las creencias sobre el entorno natural y el paisaje emanan de una cultura particular inmersa en relaciones históricas de poder. El paisaje de la Montaña de Guerrero es una construcción social, basada en un modo de vida dependiente de la agricultura de temporal, que implica que los cerros son concebidos como entidades dueñas del agua, y por lo tanto de los mantenimientos como el maíz. Las grandes elevaciones, son las principales destinatarias de las súplicas del culto de la ritualidad indígena. Existen sitios menores del paisaje, que se conciben igualmente como “entidades vivas” con la capacidad de interve-

nir en la problemática cotidiana, curando enfermedades, entregando riquezas. El paisaje y sus elementos en conjunto, piedras, árboles, barrancas, manantiales constituyen elementos vitales dentro de la concepción indígena, se consideran “seres” capaces de realizar “acciones”, son concebidos como “sujetos” dotados de conciencia y volición y no como meros “objetos” inertes, desprovistos de sentido.

Dentro de la red de símbolos dominantes, que se entretajan en el ritual agrícola nahua, (montaña, cruz, lluvia, agua, maíz), aparece otro símbolo particular ligado al arquetipo del monte como “espacio salvaje”, fuera del orden y control humano, el jaguar, en lengua

náhuatl *tecuaní*, es una imagen omnipresente en las danzas y en el arte de la entidad. A él maíz, al ser el producto central del trabajo humano, se le dedica un cuidado y una ritualidad especial, las celebraciones agrícolas de origen mesoamericano fueron sincretizadas para congraciarse con las distintas deidades cristianas a las que se suplica por la cosecha. En la cosmovisión *Nahua* de Guerrero las mazorcas tiernas o jilotes, son concebidas como personas sagradas, se imaginan como pequeñas niñas divinas, con las que se dialoga, y a las que se les dedica una fiesta especial llamada *Xilocruz*, una fiesta de la cosecha del maíz tierno que se celebra en otoño. Artistas nahuas como Griselda Romero de Acatlán en la Montaña Baja han hecho de las muñecas de jilotes un referente principal en el imaginario de su obra plástica.

En los muros del Museo Comunitario *Xipe Totek* en Chiepetlán en el municipio de Tlapa de Comonfort pinté un mural al fresco, representando la cruz de mazorcas de cuatro colores que adorna los estandartes de la comunidad, simbolizando los rumbos cardinales, el mural es ahora escenario de la ritualidad comunitaria. En un fragmento de un rezo, que recopilé en Chiepetlán enunciado por el *Tlamahquetl* Arcadio (un ritualista presentador de ofrendas —ya difunto—) se nombra a los jilotes como “nuestros santos” (*tosantotzin*) el rezandero aclara que las mazorcas tiernas son como “niños”, (*moxiloconetl*), y que son frágiles como “jilotes que se desgranán”. Una de las fechas actuales de especial relevancia agrícola y ceremonial en Chiepetlán ocurre el día 21 de septiembre el día de San Mateo, en el cual se hace una “fiesta” o “ritual” dedicada a los elotes o jilotes, durante esta celebración a “las primicias” se acostumbra adornar con flores de pericón cada una de las esquinas de la milpa. Dentro del hogar, se colocan elotes tiernos en una mesa decorada con papel y flores, se ofrenda a los jilotes chocolate y comida, algunas personas tienen la costumbre de colocar también las herramientas de trabajo del campo, a las cuales se les ofrece igualmente “de comer”. Los elotes hervidos son ofrecidos primeramente a los “ángeles” o “trabajadores”, para ello la costumbre es “hablar” a los primeros elotes de la cosecha, a los cuales se sahúma con copal y pericón, se dirige una plegaria solicitando a los “angelitos” que asistan a comer, después de ofrendar a los jilotes, las personas comen los elotes hervidos con gran festividad y alegría. Artistas nahuas del Alto Balsas como Nicolás de Jesús de Ameyaltepec han plasmado detalladamente los ciclos agrícolas, la ritualidad y la vida cotidiana de sus comunidades en relación con el maíz y las luchas contra el despojo y la defensa del territorio.

Ciertos lugares domésticos en la Montaña de Guerrero tienen gran importancia simbólica, como la troje donde se almacena el maíz. Por encima de la troje hay una abertura donde a veces se coloca una mazorca, denominada “la culebra”, *coatl* en náhuatl. Esta mazorca se deja con la creencia que sirve para ahuyentar a los ratones, se decía que si “un ladrón trataba de robar el maíz veía una culebra que lo espantaba”. También se cree que dicha culebra ahuyenta al personaje del “hambre”, denominado en náhuatl *mayantle*, que hace que el maíz no rinda y que se vacíe rápido la troje.

Al respecto de este personaje la pobladora doña Rosa de Chiepetlán explica: “mayantle es cuando hay hambre, cuando llega San Miguel se acaba, porque ya hay maíz, ahorita ya no se sufre como antes, se comía entonces la camagüita, el maíz tierno, lo molíamos y en las hojas de totemoxtle, echábamos la masita y se ponía a cuajar en el

comal, se hacían tamales de elote, pero ese maíz tierno, no llena igual, así decíamos está pegando fuerte el Mayantle. Pero ya mero viene San Miguel, entonces Mayantle se va: porque ya hay maíz, ya hay frijol, ya hay ejote, ya hay calabacitas”.

Al interior de la troje, en cada una de las cuatro esquinas los pobladores de Chiepetlán colocan ceremonialmente dos mazorcas dobles denominadas “cuatas” junto con una mazorca denominada “molquite” o “molquitzin” en náhuatl este término designa a el maíz arrugado que no se ha llenado bien, al que nombran, antropomórficamente como “el viejito” o “el cieguito” del cual se cree que es el abuelo del maíz, de cuyo espíritu se dice no puede “irse” y se queda dónde está. Al maíz molquite, lo sigue el maíz llamado “bueno”, el cual puede “ver” y puede “viajar” e irse. La creencia es que cuando tiembla el maíz “bueno” se espanta y se quiere ir, pero no se va, porque se queda a cuidar el maíz molquite o viejito. Al respecto de la importancia del maíz molquite en Chiepetlán se cuenta que: “En una ocasión una señora tenía muy buenas cosechas de maíz, al estar desgranando, dejó todo el maíz molquite abandonado en el campo, un señor que pasó por ahí escuchó que lloraba un niño, y lo buscó tras las piedras, en los matorrales y nada... prestó atención a donde estaba el maíz y se dio cuenta que era el maíz el que lloraba, lo recogió y se lo llevó para su casa, la señora que lo abandonó no volvió a tener cosechas abundantes, mientras que el señor que lo recogió, tuvo abundancia de maíz, por eso se dice que ese molquite, llama al maíz, y hace que se abunde”.

Al respecto la hija del rezandero Arcadio el *Tlamahquetl* de Chiepetlán narra que su finado padre, al recoger las mazorcas en la milpa buscaba siempre con especial atención y dedicación, todo el maíz molquite, hablándole “al alma del maíz” y en náhuatl, le decía: “venga conmigo respetable abuelo maíz *molquitzin* ya nos vamos, si alguno se quedó y no lo vi, sígame ya nos vamos a casa” esto lo hacía con la consideración que el maíz molquite es “ciego y viejo”, pero de gran importancia para que el maíz se abunde. Cuando tiembla la tierra la creencia es que el maíz se espanta y se quiere ir, para evitarlo se rocía con agua bendita la troje o los recipientes donde está guardado, el maíz nuevo o joven se cree que no se va, porque se queda a cuidar al abuelo molquite.

Naturaleza, paisaje y maíz son elementos vitales de la cultura *nahua* son concebidos como seres y no como objetos, por ello es por lo que la defensa del territorio implica la defensa de un ser vivo, del que dependemos para nuestro sustento. El arte y la cultura de Guerrero es un espejo donde podemos ver refractadas las luchas y los imaginarios de los pueblos. •

La tradición oral como memoria biocultural entre los nahuas de la montaña baja de Guerrero

Rosalba Díaz Vázquez Profesora Investigadora de la Universidad Autónoma de Guerrero. Coordinadora General del Colectivo Ojo de Tigre Comunicación Comunitaria rosaldiaz@yahoo.com.mx

En la región de la Montaña baja del estado de Guerrero, particularmente entre los pueblos nahuas, se mantienen un fuerte bagaje cultural contenido en su memoria colectiva expresada en la tradición oral, que define su concepción sobre los bienes naturales, el territorio y el paisaje circundante. Este hecho forma parte indiscutible de su identidad y de las múltiples relaciones sociales vinculadas con la mitología, la ritualidad, la religiosidad y otros ámbitos de la cosmovisión.

En comunidades nahuas del municipio de Chilapa y Zitlala, persiste una idea de un territorio ancestral en donde se recrean elementos identitarios de suma relevancia como los rituales agrícolas, la vida ceremonial festiva, basada en la organización comunitaria, el uso y recreación de la lengua, entre otros.

Del conjunto de conocimientos contenidos en la tradición oral muchos de ellos se relacionan con la conservación biocultural en el territorio; ya que este incluye la herencia cultural ancestral que los pueblos han generado y acumulado a partir de la reproducción social de sus saberes, prácticas y representaciones, en relación con todos los elementos de la naturaleza. La tradición oral es uno de los vehículos de transmisión que permite conocer lo que una sociedad considera su pasado,

cómo lo entiende, lo interpreta y lo vive; remiten a la memoria colectiva, pero no constituyen un pasado estancado, sino que se dinamizan continuamente en leyendas, en imágenes y sonidos se recrean en la vida cotidiana.

Dentro de la tradición oral se encuentran las plegarias, los cantos, las máximas, las leyendas, etc., son ejemplos que constituyen un mensaje que se comunica y la puesta en escena de diversos componentes de la cosmovisión de un grupo. Los pueblos de la región crean y atesoran relatos que trascienden las generaciones por su carga de fascinación y misterio. De voz en voz, se transmite un acervo que resiste al embate de los medios masivos de comunicación como un mensaje ancestral, pero vivo, testimonio en movimiento de un pasado todavía actual.

En cada leyenda, narración, mito, los lugares, los personajes y situaciones, los animales y las flores adquieren un sentido mágico que redefine la relación de la gente con la naturaleza y con su comunidad. Un río, una laguna o un manantial, es el recuerdo viviente de quienes debieron luchar para vencer la sed y el hambre o contribuyeron a conservarlo y defenderlo. A través de la tradición oral, estas comunidades indígenas no solo transmiten narraciones sobre la cosmovisión o sobre la relación con el mundo de lo sagrado, también han podido



Ilustración del libro Corazón de Agua de Rosalba Díaz Vázquez. Amaury Velázquez

transmitir información valiosa sobre el conocimiento del medio. Muchos aspectos de la vida comunitaria como la cosmología, el conocimiento del paisaje, las instituciones sociales y las normas y valores culturales que los acompañan, se transmiten a través de la tradición oral. El conocimiento se transmite dentro de las familias nucleares y se aprende a través de la experiencia.

En las comunidades referidas, también encontramos relatos referidos a la creación de los elementos de la naturaleza, como la lluvia, el nacimiento de las lagunas y la aparición de los pozos de agua, a su destrucción y a las consecuencias que se tendrán si se pierde el respeto y la consideración con los moradores de las aguas, los cerros y los sitios del territorio considerados sagrados, pues son ellos los legítimos dueños. Los dueños son entidades

sagradas muy sensibles; se ofenden si no son atendidas por los humanos mediante ofrendas y sacrificios y envían, en consecuencia, enfermedades, calamidades y privan a ese pueblo del beneficio del agua y la fertilidad que ellos controlan, tal como atestiguan numerosos mitos de privación de bienes.

De esta forma se estrecha la relación de reciprocidad que se mantiene con los seres sobrenaturales, "dueños" del monte, de los manantiales y de las lagunas, entre otros elementos de la naturaleza. A través de la tradición oral, las comunidades indígenas no solo transmiten narraciones sobre la cosmovisión o sobre la relación con el mundo de lo sagrado, también han podido transmitir información valiosa sobre el conocimiento del medio.

Las fuentes de agua adquieren características humanas: viven, respiran, comen, tienen necesidades. En este sentido, vida y muerte dan cohesión a una geografía que tiene un carácter mítico y que se actualiza en los actos rituales. La siembra del agua, una imagen que aparece en los relatos de diferentes comunidades de la región, explica el nacimiento de las lagunas, que surgen de una pequeña poza que se forma en la temporada de lluvias. Se piensa que el agua debe ser sembrada por niños y que la mayoría de la gente que la siembra muere, pues tanto la tierra como el agua y el fuego exigen sacrificios u ofrendas a cambio de los dones que pueden dar.

Además, es necesario hacerle ofrendas, fiestas y honores, de lo contrario, se seca. Por ello en los pozos y manantiales se ponen las cruces protectoras que se visten y se bendicen cada año. La idea es que las fuerzas de la natura-

leza, en su estado prístino, son poderosas y pueden ser dañinas, si no se les honra u ofrenda. Se molestan cuando los seres humanos no las respetan y entran en sus dominios. Por eso, hay que domesticarlas, cuidarlas y quererlas. El agua es benévola cuando la lluvia fertiliza los campos, pero destructiva cuando se transforma en granizo y huracanes o cuando es tan abundante que ahoga las plantas y arruina las cosechas. A su vez la escasez o ausencia de agua resulta catastrófica.

De los relatos recogidos, la leyenda de los caballeritos, sin duda, es una de las más representativas. Tanto en los relatos recuperados como en las conversaciones personales, se describe que los caballeritos tienen la misión específica de cuidar y defender el agua. Es en la vía láctea donde se desarrollan los combates, en las noches claras y estrelladas. Entonces, estos seres se convierten en estrellas fugaces o bolas de fuego que atraviesan el cielo y se enfrentan a caballeritos o nahuales de otros pueblos. En las peleas o batallas pueden resultar heridos o muertos. Generalmente se cree que son niños, aunque en algunas comunidades nahuas se describen como personas mayores. Nacen, crecen, se reproducen y mueren como los seres humanos, que poseen conciencia, emociones, memoria y lenguaje, y que son capaces de conducirse de acuerdo con las conductas nahuas socialmente apropiadas, basadas en la lógica del intercambio y la reciprocidad.

Lo que podemos ver a partir de esta serie de relatos es que la tradición oral es un mecanismo de transmisión de conocimientos cuyo soporte es la memoria. En la tradición oral están codificados conocimientos culturalmente diversos, conocimientos que evidencian una larga adaptación al medio, conocimientos sobre la naturaleza, narraciones que explican el mundo, las fórmulas lingüísticas para los rituales, la historia de los pueblos, técnicas y tecnologías y todos los conocimientos valiosos de la cultura en cuestión.

La tradición oral tiene no solo un contenido mítico y poético, sino la posibilidad de brindar un intercambio y conservación de los saberes. En los relatos orales se sustenta una parte importante de la cultura, la cual implica no solo la suma de prácticas culturales o creencias heredadas del pasado, sino la reflexión en torno al pasado desde las perspectivas y necesidades del presente. En estas historias hay mucho más que meras anécdotas, hay una memoria colectiva, las leyendas y mitos entrañan una historia emanada de la vivencia, teñida de los afectos, de los miedos, de las esperanzas y de los aprendizajes de pueblos que han transitado la experiencia de los siglos a ras de la tierra. •



Nahuas de Acatlán, Municipio de Chilapa. José Luis Matías



Pidiendo la Lluvia. Malinaltepec, Guerrero. María Cristina Hernández Bernal

Derechos bioculturales en la Montaña Alta de Guerrero

María Cristina Hernández Bernal Colectivo de Estudios del Patrimonio Biocultural del Estado de Morelos y las Regiones Colindantes - Centro INAH Morelos cris.bernalhz@gmail.com

Si hay algo que distingue a lo que llamamos bioculturalidad, es la unidad vital entre la humanidad y su entorno natural; ecosistemas que han albergado a los grupos humanos en el camino de su adaptación histórica a diferentes nichos ecológicos, hasta la actual crisis socioambiental. Esta coexistencia se observa nítidamente en aquellos pueblos que han moldeado su entorno para crear paisajes habitables y a la vez una oportunidad para su conservación, cuenta da de ello el hecho de que México es uno de los 12 países megadiversos del mundo. Esta megadiversidad no es fortuita, y no sólo porque obedezca a adaptaciones climáticas óptimas, si no que se encuentra en un alto porcentaje, ubicada en territorios que pertenecen a pueblos originarios. Por ello, son muchas las lecciones que nos deja este singular concepto que no puede ser más pertinente ante la devastación medioambiental y humana frente a los diferentes y desgarradores extractivismos capitalistas, globalizados, voraces y mortales para todas las especies del planeta.

Los Derechos Bioculturales son una lección de vida, aquella que desde la experiencia y la memoria colectiva reconoce que, sin entornos naturales sanos, la vida toda corre peligro; una lección que emana de los pueblos organizados en la defensa de su territorio, como es el caso de los *xàbò mè'phàà* (personas mè'phàà) de la Montaña Alta del estado de Guerrero, México; quienes llevan más de una década protegiendo sus espacios de la amenaza de las concesiones mineras, con victorias jurídicas tan importantes como la de San Miguel del Progreso (*Juba Wajiin*), del municipio de Malinaltepec, quienes se ampararon ante las concesiones otorgadas por el estado antes de 2018. A través del Consejo Regional de Autoridades Agrarias en Defensa del Territorio (CRAADET, por sus siglas), se han generado diversas estrategias para hablar de la importancia del monte, del maíz, del agua, de los bosques y de todo lo vive en el territorio, incluyendo la presencia de Seres o Dioses que tienen a su cuidado el equilibrio que debe de mantenerse para asegurar la sobrevivencia de las múltiples especies que habitan la tierra, como *Táta Bègò* (Señor del Rayo)

o *Táta Mbatsuun* (Señor Lumbre) a quienes se les pide en diferentes rituales agrícolas que brinden la lluvia que hace crecer al maíz y que purifiquen los alimentos que se cosechan y recolectan para la alimentación humana.

Los Derechos Bioculturales enlazan lo que antes se creían mundos separados, la sociedad y la naturaleza, una unidad que se determina así misma, mostrando que la cultura tiene un alto impacto en la preservación, pero, sobre todo, en otras formas de relacionarnos con nuestros entornos. Desde su postura política, es un campo de acción desde donde se enfrentan de manera directa a las iniciativas de los grupos en el poder, mostrando otra manera de vivir en el mundo, una que tienda al equilibrio y al cuidado de los

bienes naturales (una alternativa a lo que desde la civilización occidental se habían nombrado simplemente como "recursos"). Esta brecha es ideológica, simbólica y política, ya que estas otras formas de percibir y nombrar, permite que los hombres y mujeres de estos pueblos no sean más invisibilizados en la toma de decisiones respecto al manejo, disfrute y usos de su territorio; mismo que integra las nociones culturales con los conceptos de bienestar, autodeterminación, autonomía y derechos colectivos; cuyas implicaciones se manifiestan en el papel protagónico que han tenido en la defensa de la vida y sus territorios, una opción que otorga a la naturaleza como sujeto de derechos porque es un *Ser Viviente y Sintiente*.

La bioculturalidad une humanidad y naturaleza; pueblos originarios de México defienden territorios megadiversos frente a extractivismos, como los mè'phàà de Guerrero, que protegen monte, agua, maíz y bosques mediante rituales y organización comunitaria.

Los Derechos Bioculturales se ejercen en la Montaña Alta de Guerrero, considerando la sabiduría que han aprendido de la milpa, observando al movimiento de defensa como la dinámica cultural que se practica en la milpa, es decir, el policultivo. El Consejo Regional de Autoridades Agrarias en Defensa del Territorio (CRAADET) es versátil y apuesta por varias estrategias al mismo tiempo, así como crece el maíz, la calabaza, la papa, el frijol y los diversos quelites en un mismo espacio, así el CRAADET activa diversas opciones de defensa: el cambio en los estatutos comunales, reforzar las asambleas comunitarias para la toma colectiva de decisiones. Cada núcleo agrario o en su caso cada pueblo o comisariado opta por un proceso que, si bien está cobijado por el ámbito colectivo del CRAADET, se determina así mismo en concordancia a su contexto o problemática específica, incluyendo en su lucha a las mujeres y jóvenes de cada comunidad, permitiendo que sus voces se escuchen y promuevan un cuidado más permanente de sus bosques y su agua, del maíz que no desean que se contamine con transgénicos porque "el maíz está más vivo que nosotros, porque de él se forma la carne y la fuerza que nos da la vida".

Aquí se sostiene que es en las experiencias locales de despojo donde se afinan las condiciones para entender cómo los mè'phàà trabajan, promueven y se apropian de la autodeterminación, para transitar hacia el ejercicio y práctica de su autonomía y sus derechos colectivos, por ejemplo, la propuesta de la comisaría de bienes comunales en Paraje Montero para reformar su estatuto comunitario y colocar cláusulas específicas de reconocimiento de su patrimonio biocultural, nombrado así, tal cual, les ha sido de utilidad para asentar su negativa sobre la incursión minera en su territorio dentro de su Estatuto Comunitario, mismo que ya ha sido aceptado por el Registro Agrario Nacional. Se considera también el trabajo que se desarrolla actualmente en municipios como Malinaltepec para frenar la incursión minera y los primeros intentos organizativos para buscar su autonomía y ser reconocido como Municipio Indígena. En estas acciones colectivas, que son parte de un proceso, fluido y cambiante que hace visible la percepción de los pueblos mè'phàà de la Montaña respecto a otras formas de percibir, conocer y pensar tanto el desarrollo como su territorio e identidad cultural. Elementos que se han conjugado de manera histórica para que los mè'phàà puedan actuar desde el significado y el sentido que les otorgan a sus experiencias; enmarcadas en un contexto de conflicto por despojo y promoventes al mismo tiempo, de sus Derechos Bioculturales. •

Los regalos del bosque: hongos silvestres y bioculturalidad en la Sierra de Taxco

Teolincacihuatl Romero Rosales Rancho El Romerito A.C. Área Destinada Voluntariamente a la Conservación (ADVC), Sierra de Taxco, Guerrero

Cuando las primeras lluvias tocan la tierra y el aire huele a encino húmedo, el bosque despierta. Bajo las hojas, en el silencio fértil de la Sierra de Taxco, brotan los hongos como un regalo ancestral. Son los frutos visibles de una red subterránea que enlaza raíces, árboles y suelos, recordándonos que toda la vida está entrelazada. En este territorio conservado, el Rancho El Romerito es un Área Destinada Voluntariamente a la Conservación (ADVC), los hongos silvestres no son solo organismos: son alimento, sustento, herencia y símbolo de reciprocidad con la naturaleza.

Cada temporada de lluvias, las familias de las comunidades cercanas salen con sus canastas de palma, los niños aprenden a observar los tonos del suelo, los mayores reconocen con sabiduría los lugares donde “el bosque sonríe” porque ahí, entre el musgo y las hojas caídas, asoman los cuerpos fructíferos de los hongos. Para muchos, recolectarlos significa llevar comida sana a casa; para otros, representa ingresos adicionales cuando los venden en los mercados locales de Tetitlán, La Cadena, Casahuates o Agua Escondida. Pero para todos, la temporada micológica es un reencuentro con la montaña viva, un diálogo silencioso con el bosque que da y se deja cuidar.

El micelio que sostiene la vida

Los hongos han acompañado la historia humana desde tiempos antiguos. En el México prehispánico fueron alimento, medicina y símbolo sagrado en los rituales de muchas culturas mesoamericanas. Hoy, su importancia ecológica y cultural persiste: son organismos esenciales para la fertilidad del suelo y, al mismo tiempo, un recurso forestal no maderable que contribuye a la economía y seguridad alimentaria de comunidades rurales.

En la Sierra de Taxco, el Rancho El Romerito se ubica a 2 200 metros sobre el nivel del mar, en la provincia biogeográfica Faja Volcánica Transmexicana. Sus bosques templados de pino y encino, bañados por llu-

vias que alcanzan hasta 1 200 mm anuales, crean un microclima propicio para una gran diversidad de macromicetos. Con el inicio de las lluvias en primavera y verano, el paisaje se transforma en un mosaico de colores: azules intensos, amarillos, ocres y rojizos que anuncian la abundancia fúngica. Incluso en invierno, algunas especies resisten las heladas, como *Coprinopsis romagnesiana*, recordándonos la fuerza invisible de la vida bajo el suelo.

Durante nuestras colectas en el Rancho El Romerito y sus alrededores, registramos doce especies comestibles silvestres que crecen principalmente en suelos de encino. Entre ellas destacan el hongo azul (*Lactarius indigo*), el hongo amarillo (*Amanita basii*), las escobetas (*Ramaria flava*), el frijolito (*Amanita grupo rubescens*), los globitos (*Lycoperdon perlatum*), el hongo de ardilla (*Russula lepida*), la flor de calabaza (*Cantharellus* sp.), las lechitas (*Lactifluus corrugis*), las liendres (*Hydnum aff. repandum*), la mano de mortero (*Clavariadelphus*

occidentalis) y las pancitas (*Boletus spp* y *Tylopilus felleus*).

El hongo azul es el más abundante y emblemático. Su color celeste, visible incluso al corte, parece condensar el cielo en la tierra. Le sigue el hongo amarillo, de sombrero anaranjado y textura tersa, y las escobetas, con su forma coralina que recuerda al fuego. Son los más buscados por los recolectores y los que dominan los mercados locales. Otros, más escasos, son cosechados para autoconsumo: se reservan para el guiso familiar, para las sopas o para la tradicional “borrego”, una preparación campesina con hongos, chilacayote, maíz y flor de calabaza.

El conocimiento que nace del bosque

Los pobladores de la Sierra de Taxco poseen un profundo conocimiento tradicional sobre los hongos. Saben reconocer las especies por su olor, textura, color y lugar de aparición. Distinguen cuáles crecen bajo el pino y cuáles bajo el encino, qué especies son tempranas, tardías o de invierno. Este conocimiento, transmitido de generación en generación, constituye una bioculturalidad invaluable. Los padres enseñan a sus hijos desde pequeños, para que aprendan a respetar al bosque: no arrancar los hongos pequeños, no remover la tierra en exceso, dejar siempre algunos ejemplares para que la naturaleza siga dando.

Sin embargo, este saber enfrenta un riesgo silencioso, muchos jóvenes, al cumplir 16 o 18 años, migran a otras ciudades, y con su partida se interrumpe la cadena de transmisión del conocimiento micológico. La migración rural, la falta de oportunidades y la pérdida de interés por la vida campesina amenazan la continuidad de estos saberes que, más allá de la recolección, constituyen una forma de entender la relación entre el ser humano y el territorio.

Aun así, en cada temporada las montañas vuelven a llenarse de voces y de vida, los recolectores vuelven entre los caminos de tierra, mujeres y hombres ofrecen sus canastas repletas de hongos, en las cocinas rurales, el aroma a encino tostado se mezcla con los colores de la lluvia, cocinando los hongos, el bosque se vuelve sustento una vez más.

Hongos, economía y conservación

De acuerdo con nuestras encuestas aplicadas a 150 pobladores y vendedoras locales, la temporada micológica de junio a octubre, representa un importante ingreso económico para las familias. Una cubeta de 13 litros llena de hongos puede alcanzar un valor que oscila en 400 pesos. Los precios varían según la abundancia, el tipo de especie y la distancia recorrida para recolectarla. Las zonas

más conservadas son reconocidas por los pobladores como las que “dan más hongos”, confirmando la relación directa entre conservación y productividad biológica.

La venta de hongos se realiza principalmente en los mercados dominicales, donde las mujeres juegan un papel central. Ellas limpian, clasifican y acomodan los hongos con cuidado sobre hojas verdes o petates, conservando así una estética tradicional que habla de respeto por el alimento. En muchos casos, la comercialización se combina con otras actividades agrícolas o artesanales, haciendo del hongo un complemento vital en la economía campesina de la sierra.

Bioculturalidad y reciprocidad

El Rancho El Romerito, reconocido oficialmente como Área Destinada Voluntariamente a la Conservación (ADVC), es también un espacio de educación ambiental y ciencia campesina. Aquí se promueve la conservación no solo de la flora, funga y fauna local, sino también del conocimiento que habita en las personas. La bioculturalidad se expresa en cada práctica cotidiana: en las manos que siembran maíz, recolectan hongos y enseñan a los niños el valor de lo que el bosque ofrece.

En este sitio, los hongos se han convertido en maestros silenciosos. Nos enseñan que todo está interconectado, es decir, lo que no se ve bajo la tierra, sostiene lo visible. Nos enseñan también la humildad y la cooperación: ninguna especie vive aislada, cada una forma parte de una red, donde todos se necesitan y benefician mutuamente.

En el Rancho El Romerito se identificaron más de veinte especies de hongos comestibles que forman parte de la identidad alimentaria y cultural de la Sierra de Taxco. El hongo azul, el hongo amarillo, las escobetas y las pancitas son los más apreciados tanto por su sabor como por su valor simbólico. Estos hongos son los frutos visibles de un ecosistema sano; su abundancia depende directamente del equilibrio del bosque.

El desafío actual es mantener vivas las prácticas de recolección responsable y fortalecer el vínculo entre conocimiento local y conservación biológica. En un contexto de crisis climática y migración rural, reconocer el valor de los hongos silvestres es reconocer también el papel de las comunidades que los cuidan y los conocen.

El bosque nos habla a través de ellos. Cuando brotan después de la lluvia, los hongos nos recuerdan que la tierra sigue viva, que aún es posible sostener una relación respetuosa con lo natural. En cada hongo que emerge hay una lección de humildad, de reciprocidad y de esperanza. Son los regalos del bosque, los frutos del agua y del tiempo, la voz silenciosa de la montaña que nos invita a conservar para seguir existiendo juntos. •



Hongos comestibles de la Sierra de Taxco en el lugar de Rancho el Romerito. Teolincacihuatl Romero Rosales



Estación del Tren Maya en Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo. Sandra Gayou

TRES PERFILES DE DEFENSORAS DEL TERRITORIO EN LA PENÍNSULA DE YUCATÁN

Mujeres peninsulares contra los rieles del Tren Maya

Paul Antoine Matos y Sandra Gayou

Wilma Esquivel, Sara López y Valiana Aguilar son activistas de la península de Yucatán que defienden el territorio afectado por el Tren Maya.

#ContraLosRieles

Wilma Esquivel platica sobre la resistencia desde la identidad y la espiritualidad, pero también sobre el alimento del narcotráfico a raíz de la llegada del Tren Maya en Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo; lo hace en una palapa rodeada de árboles, en el centro comunitario del que ella es partícipe. Junto al río, Sara López, en Candelaria, Campeche, cuenta su experiencia en la lucha y la persecución en una ciudad atravesada por la memoria del Ferrocarril del Sureste. Valiana Aguilar camina entre la milpa para hablar sobre la erosión de la tierra, desde las haciendas henequeneras del siglo pasado hasta la venta de terrenos ejidales que atrajo el tren y cómo, a pesar de su degradación, la naturaleza tiene la posibilidad de sanar.

Estos perfiles hablan desde las raíces femeninas de la península de Yucatán. Atraviesan selvas, rieles y milpas para contar a tres

mujeres que protegen su entorno, frente al Tren Maya.

El ferrocarril se prepara para salir rumbo al sur de Quintana Roo. Se encuentra en la estación de Carrillo Puerto, tras llegar desde Tulum. En unos segundos, se dirigirá a Chetumal. Es mediodía en lo que fuera una ciudad creada por la resistencia maya rebelde en el ecuador del siglo XIX. Cruzará por una vía que, para ser construida, requirió la destrucción de miles de árboles. Avanza lento, antes de acelerar a más de 100 kilómetros por hora. Lo observamos desde un puente por el que pasa.

La intención del gobierno mexicano al imponer el Tren Maya era desarrollar la región. La realidad es que se ha profundizado la pérdida de la identidad maya y vecinal con el territorio y, en casos como Carrillo Puerto, el incremento de la violencia asociada al crimen organizado. En las calles hay elementos de la Guardia Nacional (GN), quienes, con armas largas, vigilan las ciudades y pueblos. Su presencia no ha impedido que aumente el narcomenudeo y la violencia de género.

Según advirtió el gobierno federal, el tren también serviría para resolver las necesidades de movilidad. Pero muchas de las estaciones están a varios kilómetros de los centros urbanos,

los boletos de transporte público –camiones, combis– son más baratos y hay más corridas que con el tren. Para ir desde Mérida a Felipe Carrillo Puerto se requirió un camión nocturno que se detenía cada hora en algún municipio para bajar y recoger pasaje, e ir al baño; y desde Carrillo Puerto a Chetumal, para tomar el único tren que parte hacia el sur de Campeche, se tomó una combi compartida a las cinco de la mañana, entre el traqueteo de la carretera y los trabajadores del turismo caribeño; para volver a Mérida, se tomó otro autobús en el que el Instituto Nacional de Migración (INM) subió tres veces para verificar que los rostros de los usuarios coincidieran con el

pasaporte mexicano. Al INM lo acompañaba la Guardia Nacional, como se notó en las paradas.

¿En el tren? En el trayecto entre Chetumal y Candelaria había más presencia de la Guardia Nacional, con elementos que recorrían los pasillos para asegurarse que todo estuviera en orden. Los rostros que predominaban eran extranjeros. Para las personas de la península de Yucatán es costoso acceder a este transporte, cuando el ferrocarril de antes se detenía en pueblos para subir y bajar a los vecinos. Para quienes lo usaban, el Tren Maya se llevó la memoria del antiguo tren peninsular.

Mujeres como Wilma, Sara y Valiana resisten frente al tren y, a través de los lazos comunitarios, se organizan para que sus raíces se aferren a la península de Yucatán.

Felipe Carrillo Puerto [Chan Santa Cruz], Quintana Roo. La resistencia siempre ha sido creativa: Wilma Esquivel Pat

El motor de una motocicleta se escucha en medio de la selva maya, el vehículo se acerca cruzando una calle empedrada, de ahí baja Wilma Esquivel Pat para entrar al Centro Comunitario U Kúuchil K Ch'i'ibalo'on. “La paz, que ha sido lo más importante de nuestras vidas, la hemos perdido”, nos dice, pues en Felipe Carrillo Puerto, municipio de Quintana Roo, la violencia en las comunidades se incrementó con la construcción del Tren Maya.

Wilma es una mujer maya –su abuela era rezadora y yerbatera– quien se cuestiona lo que aprendió en la escuela, que arrancó a los mayas de su raíz, y es con ellos que mira su historia y su vida, que le dan la fuerza para amar su territorio. En el Centro Comunitario, ella organiza círculos de lectura para mujeres, actividades para infancias y proyecciones de cine comunitario, una manera de resistir frente a las consecuencias de la llegada del Tren Maya, que arrastra consigo la violencia del territorio y la pérdida de la identidad.

El tren pasa por Carrillo Puerto, o Chan Santa Cruz (su nombre original), un lugar mayoritariamente maya que provee la mano de obra a la industria del turismo en el Caribe. La estación se encuentra a cinco minutos en taxi, afuera de la ciudad. Un puente pasa encima de la vía –pues todos los tramos están cercados– y desde ahí se observan los ferrocarriles que conectan el sur del estado –Bacalar y Chetumal– con el norte –la zona turística, Tulum, Playa del Carmen y Cancún– en lo que es el tramo del Caribe, acaso el más polémico por la destrucción de cenotes ocurrida durante los años en que se construyó el tren.

El Tren Maya fue acompañado por un incremento en los delitos en el municipio de Felipe Carrillo Puerto, una situación advertida por académicos, activistas y or-

Tres mujeres de la península de Yucatán narran la resistencia frente al Tren Maya: Wilma Esquivel denuncia la violencia y el narcotráfico en Felipe Carrillo Puerto; Sara López recuerda la persecución en Candelaria, Campeche; y Valiana Aguilar alerta sobre la erosión de la tierra en antiguas haciendas henequeneras. Mientras el ferrocarril avanza, crecen la pérdida de identidad, la vigilancia militar y la violencia, sin resolver las necesidades reales de movilidad en la región.



Guardia Nacional en Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo. Sandra Gayou



Wilma Esquivel Pat. Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo. Sandra Gayou

ganizaciones como el Centro Comunitario y el Consejo Nacional Indígena (CNI). Según las cifras del Sistema Nacional de Seguridad Pública, entre 2018 y 2024, el “narcomenudeo” pasó de un caso a 97, con un promedio de 23.75 casos entre 2020 y 2023, los principales años en los que se llevó a cabo la construcción.

Por las calles del municipio pasan las camionetas de la GN con sus integrantes armados. El tren conlleva la llegada de integrantes de la Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena) y la GN, encargados de su construcción y administración. “Sin embargo, a su llegada no mejoró nada; al contrario, hemos visto cómo ha aumentado la violencia, las desapariciones, más fosas clandestinas. Lastimosamente, el discurso que permea en la comunidad es que las personas que aparecen asesinadas están involucradas en el crimen organizado, pero nosotros ponemos al centro cuestionar eso, porque nadie busca morir”, dice Wilma, quien por momentos interrumpe la entrevista para

llorar al referirse a la paz perdida en Carrillo Puerto.

Acciones que eran tan simples como si enseñar o no a las infancias a manejar las bicicletas, ir a casas vecinas o los mandados se han visto afectadas por el miedo al secuestro de menores. Ya sobre cada acción reflexionan antes de tomar una decisión.

“Se va rompiendo el tejido, se va rompiendo el vínculo en la comunidad y de pronto parecemos extraños encerrados por el miedo, pues el miedo es político”, señala.

En Carrillo Puerto se incrementaron las desapariciones forzadas, el hecho de que la gente muera en medio del dolor, en medio de la tortura, que no se pueda vivir en comunidad o la desconfianza en la misma comunidad. Es complicado verificar estas situaciones, pues en un país como México, donde la impunidad es del 93%, según México Evalúa, solo se denuncia el 6% de los casos y su resolución es menor al 1%, de acuerdo con Impunidad Cero, independientemente de los estados. Sumado a la desconfianza ciudadana hacia las

autoridades de Quintana Roo, esta es señalada de ser cómplice del crimen organizado y hay temor a denunciar e investigar los hechos delictivos relacionados al narcotráfico. Es más que probable que haya un subregistro de los casos, como señala Impunidad Cero. En cuanto a las personas desaparecidas, un reportaje publicado por *El Suspicas* y *Connectas* en 2024 señala que para principios de ese año había “al menos 6,133 desaparecidos que no están incluidos” en el Registro Nacional de Personas Desaparecidas y No Localizadas del Gobierno de México.

Las personas en el municipio confirman (taxistas, meseros) que la inseguridad creció en los últimos tiempos, pero añaden que solo afecta a quienes “están metidos en algo”, según se recabó por las declaraciones durante la visita para realizar este reportaje.

Wilma Esquivel declara que ese discurso debe ser cuestionado, porque “nadie se busca morir de esa forma”.

El Centro Comunitario U Kúuchil K Ch’i’ibalo’ón, parte de la

Red de Futuros Indígenas, es un espacio arbolado que contrasta con el concreto en casas y comercios de Carrillo Puerto. Sus baños son ecológicos, no usan agua, en la palapa principal hay varios pósters del CNI, con ese estilo colorido y revolucionario del indigenismo mexicano desde los pueblos indígenas. Hay también un altar dedicado a los abuelos. Al llegar, Wilma se toma unos minutos para encender una vela y rezarles.

Carrillo Puerto se fundó en 1850 a partir de la espiritualidad maya con la aparición de la Cruz Parlante, la Santa Cruz, en el centro de la ciudad. Según la sabiduría oral, dicha cruz se comunicaba con los mayas rebeldes, en guerra contra los hacendados blancos, la élite gobernante de la península, y los inspiraba a resistir en la lucha. El Estado mexicano triunfó en la Guerra Social Maya y en 1902 cayó Carrillo Puerto.

Desde entonces, gobiernos mexicanos se encargaron de crear Quintana Roo como estado con vocación exclusivamente turística y educaron a las generaciones de jóvenes mayas para trabajar en los distintos servicios del Caribe. El artículo académico *Migración interna y dinámicas laborales en la industria turística de la Riviera Maya, Quintana Roo, México*, indica que la migración interna “representó experiencias colectivas e individuales a través del ‘sueño de progreso’ donde ‘los emigrantes mayas se familiarizan con la idea de que la cultura maya puede ser vendida, negociada, promovida y empaquetada’”. Explica que las personas migrantes del monte a la ciudad “conciben que su cultura puede ser comercializada y procesada como un producto turístico a granel, e incluso pueden ser empleados como imagen turística en la venta de artesanías, como una representación de un emblema cultural. Dichas acciones suelen crear conflictos, pues además contrastan las desigualdades de recursos al servicio del turista, con las condiciones precarias de sueldo, empleo y vivienda del inmigrante.”

La industria del turismo es más compleja que blanco y negro, dice Wilma. El trabajo en el turismo, en el norte de Quintana Roo, permite a su gente obtener el

dinero para construir o terminar sus casas y resolver problemas de salud. Pero también ocurre que para “salir adelante” el discurso académico señala que deben emplearse en la industria turística, por lo que la educación forma a las juventudes para dedicarse al sector mayoritariamente hispanoparlante o anglosajón, lo que propicia la pérdida de identidad y la lengua maya, expresa.

En Quintana Roo, durante el período en que se construyó y comenzó a operar el Tren Maya (2021-2024) los casos de violencia de género se incrementaron a más de 400 por cada 100 mil habitantes, en comparación con el período previo entre 2015 y 2018, se registraron 300, según el Sistema Nacional de Seguridad Pública. Los delitos sexuales pasaron de 40 a 70 en los mismos periodos, mientras que el feminicidio en Quintana Roo se duplicó (1.5 a 3 casos por cada 100 mil habitantes).

“La violencia siempre ha estado presente. Y también ha sido una lucha constante de las colectivas el poder cuestionar las formas en las que nos relacionamos y cómo las mujeres estamos siendo violentadas en los espacios, familiares, incluso colectivos”, dice Wilma.

Sin embargo, no solo enfrenta las violencias de género que ocurren por megaproyectos. También a lo que no se nombra abiertamente: que en muchas ocasiones las mujeres dejan de cuidarse en pos de la organización comunitaria.

“Entonces al encontrarnos así ha sido doloroso porque las mujeres ocultamos las violencias que vivimos en las colectividades. Cómo nos han excluido de los espacios, pero también cómo han utilizado a otras mujeres para suplantar nuestras voces o para violentarnos. Siempre priorizamos la lucha, siempre priorizamos la comunidad, siempre priorizamos los procesos, pero nunca nos priorizamos a nosotras”, expresa.

A lo largo de su trayectoria, Wilma ha visto a mujeres activistas enfermas y lastimadas, que se quedan solas en la organización colectiva. Por eso, para ella la resistencia es también interna, para poder proyectarla hacia otras luchas, como el Tren Maya, porque las mujeres deben priorizar su vida.



Entrada del Centro Cultural U kúuchil k Ch’i’ibalo’ón, Felipe Carrillo Puerto,



Sara López, Candelaria, Campeche. Sandra Gayou



Malecón, Candelaria, Campeche. Sandra Gayou

Candelaria, Campeche. Sara López: el tren sin memoria, pero con polos de desarrollo

Junto al río Candelaria, Sara López elige una mesa de madera. Estamos en un balneario ubicado en un pueblo a 20 minutos del municipio que toma su nombre del río. Es un lugar tranquilo. Es 16 de septiembre. Un par de hombres toman las cervezas tras la resaca del Grito de la Independencia mexicana. Hasta su música de banda es tenue, el mayor sonido que llega es el del viento y el leve choque de las olas en la orilla; de vez en cuando suena también el caminar de unos patos.

En la cárcel, Sara aprendió a nunca volver a confiar en el Estado, en los gobiernos o en los políticos. Por eso, cuando el Tren Maya llegó a Candelaria, municipio ubicado en el sur de Campeche, pensó que era “una cosa espantosa” por la devastación de los árboles, el incremento de los costos y la presencia de la delincuencia organizada.

Candelaria es la bisagra que enlaza la península de Yucatán con el resto del territorio de México; la frontera con Guatemala está a 50 kilómetros de la cabecera. Aquí el tren está presente en la memoria de sus habitantes. Antes del megaproyecto construido por el gobierno federal, por las vías, ahora remodeladas y transformadas, circulaba el Ferrocarril del Sureste que conectó la península de Yucatán con el resto del país, ante la distancia geográfica y natural. A mediados del siglo XX, cuando aún no existía Candelaria, el presidente Lázaro Cárdenas ordenó construir un tren para acercar el sureste al país. El tren que llegó era de carga y de pasajeros, tal como se proyecta sea el Tren Maya antes del fin del sexenio de la presidenta Claudia Sheinbaum. Está planificado a conectarse con el Tren Interoceánico, que circula de Palenque (Chiapas) a Coatzacoalcos (Veracruz) y cruza el Istmo de Tehuantepec hasta Ixtepec (Oaxaca). El gobierno mexicano estima que la conexión ferroviaria entre Progreso (Yucatán) e Ixtepec



Río Candelaria, Candelaria, Campeche. Sandra Gayou

permitirá que la carga asiática desde Shanghai, China, llegue a Atlanta, Estados Unidos, en 26.5 días, seis días menos que por el Canal de Panamá.

Sara teme que con la excusa de los “polos de desarrollo” se propicie la industrialización de la península de Yucatán y, en el caso de Candelaria, ser una vía más para la explotación del suelo con la caña de azúcar y la ganadería masiva en ranchos.

El Programa de Ordenamiento Ecológico de Candelaria señala que entre 2003 y 2022 el municipio perdió 80 mil hectáreas y que, de seguir la tendencia, los ecosistemas selváticos desaparecerán en la década de 2080. Esto ocurre debido al aumento de la demanda de tierras para uso agropecuario. Según el documento, la cabecera municipal “tiende a aumentar su tamaño, pues se consolida como centro concentrador de bienes y

servicios” con el Tren Maya.

A lo largo de su vida, Sara ha liderado movimientos sociales en el sur de Campeche, específicamente en Xpujil y Candelaria, para impulsar las luchas por el agua y las tarifas energéticas justas, por lo cual fue perseguida judicialmente en dos ocasiones, la última en 2009, cuando fue encarcelada bajo el delito de privación ilegal de la libertad, aunque más tarde obtuvo su liberación tras la presión de organismos de derechos humanos y una huelga de hambre.

Tras tantos problemas, decidió abordar el activismo desde la construcción comunitaria. Se alejó de la protesta, por miedo a venganzas y ataques que pusieran en peligro a su familia y a ella misma, pues creyó que sus hijos ya habían sufrido bastante. Durante las persecuciones, escapó embarazada a Guatemala, lo hizo a pie por la montaña y pensó que

perdería al bebé; al ser detenida en 2009, la extinta Agencia Federal de Investigación (AFI) ingresó en la madrugada a su hogar, a pesar de los gritos de su familia.

La llegada del Tren Maya modificó la fisonomía y la nostalgia de Candelaria, un municipio desarrollado por el ferrocarril del siglo pasado. Sobre el antiguo puente que cruzaba el río se construyó uno nuevo para que circule el tren. Al mismo tiempo, se transformó el malecón. Esa obra incluyó el relleno de los humedales, lo cual los hace más proclive a las inundaciones, advierte Sara.

La memoria fue impactada, pues el Tren Maya no se detiene por los pueblos más chicos en su trazo por la península de Yucatán, como ocurría con el Ferrocarril del Sureste, que promovía la economía local. “No es el tren que teníamos. Antes te llevaba un día, dos días para lle-

gar a Campeche o a Tenosique o adonde fueras. Iba parando de pueblo en pueblo. Y donde iba parando la gente vendía que su arroz con leche, que su cafecito, que sus tacos de huevo”.

Para Sara, la llegada del megaproyecto provocó cambios negativos en la economía de la gente en Candelaria, ya que los costos aumentaron. “El dinero se vino para abajo, se devaluó demasiado”, dice. Y atrae a las cadenas comerciales que monopolizan el mercado, en detrimento de los pequeños productores.

Candelaria es un municipio que sigue el afluente del río del mismo nombre. La promesa del turismo, una de las insignias que se presume con la llegada del Tren Maya, se basa en la ecología del municipio, a través de las lagunas y el río. La ciudad tiene pocos atractivos, pero a media hora hay varios cuerpos de agua y una zona arqueológica, impulsada por el gobierno federal en la promoción del megaproyecto.

Como en otros lugares de la península, incrementaron los crímenes a raíz de los trabajos del tren. “La Guardia Nacional tiene presencia, pero no hacen nada, ¿para qué los queremos?”, declara.

En Campeche la violencia familiar pasó de poco más de 250 casos entre 2015 y 2017 a cerca de 325 entre 2021 y 2024; los delitos sexuales crecieron de 20 a 32 en el mismo periodo en la entidad, según lo reportado por el Sistema Nacional de Seguridad Pública.

A pesar de los esfuerzos de organización comunitaria en la región, algo que notó Sara con la presidencia de Andrés Manuel López Obrador (2018-2024) es que las resistencias se fueron a pique. “Llevamos una lucha de resistencia ante esta megaobra por todos los impactos que iba a ocasionar y que ya lo estamos viviendo”, expresa.

Durante su juventud en Xpujil, Sara apoyó en los servicios médicos de las comunidades mayas y, cuando dejó de huir entre los años 1990 y los 2000, estableció la primera farmacia de medicamentos similares en Candelaria.

En Candelaria, Campeche, Sara López recuerda su desconfianza hacia el Estado tras su paso por prisión. Observa con recelo el Tren Maya, al que califica de “espantoso” por la devastación ambiental y el avance del crimen organizado. El municipio, bisagra entre Yucatán y el resto de México, guarda memoria del Ferrocarril del Sureste impulsado por Lázaro Cárdenas. Hoy, el megaproyecto busca conectarse con el Tren Interoceánico y agilizar rutas comerciales hacia Estados Unidos.



Valiana Aguilar en parcela, Sinanché, Yucatán. Sandra Gayou



Milpa, Sinanché, Yucatán. Sandra Gayou

Ahora se dedica a la elaboración de productos de higiene, como jabones ecológicos, en compañía de otras mujeres del municipio.

Decidió bajar la guardia. Por salud [en la cárcel, realizó una huelga de hambre] y “ay, Dios mío, yo no quisiera meterle un susto a mi familia, porque a los defensores, con este gobierno, ustedes lo saben, ¿cuántos secuestros y asesinatos a defensores? Entonces te criminalizan, tu vida está en riesgo, te meten dentro de una lista negra. Pero sí estamos tratando de hacer trabajo comunitario en las comunidades porque es sumamente importante”.

Sinanché, Yucatán. Sanar la tierra, regenerar la tierra contra el colonialismo e imposición: Valiana Aguilar

Entre la milpa de su parcela, Valiana Aguilar habla sobre cómo la tierra, dañada por los monocultivos de henequén del siglo XX, recupera su fertilidad cuando las personas colaboran con la naturaleza. Camina entre calabazas, maíz, frijol, lentejas, chiles habaneros, plátanos y más especies. Explica cómo temía que las plagas animales que destruyeran el entorno en el que trabaja desde 2019; pero no. La tierra sana.

El Tren Maya pasa lejos de Sinanché, un municipio en el norcentro de Yucatán, donde tenemos este encuentro. Las vías están 30 kilómetros hacia el sur en la ruta que conecta Mérida, la capital yucateca, con Izamal. Atrajo inversionistas que posan sus ambiciones sobre las tierras de Sinanché y San Crisanto, en la costa, para construir. Valiana, del colectivo Suumil, creció entre ambos, tuvo una vida distinta a la de la ciudad: en su infancia corría por las playas junto a sus primos, sus amigas, sin requerir tanta supervisión de los adultos. Ella advierte que la llegada del tren creó una burbuja inmobiliaria a través del despojo de tierras comunitarias –ejidales– y compraventa de los terrenos. Así

lo explicó ella, durante una visita a su solar.

Entre 2019 y 2023, la península de Yucatán perdió 196 hectáreas diarias de vegetación, según el Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible (CCMSS); es decir, 71,395.

“A partir del anuncio del tren, esta cuestión de la burbuja inmobiliaria ha crecido. Los precios de los terrenos se han encarecido, ahora es buscar hacer un negocio vendiendo tus tierras. Toda la parte de la costa ya la devastaron por completo, ya se vendió. Todo se está construyendo. Gente que quiere comprar sus terrenos en el puerto. En los ejidos hay diferentes núcleos que no sé de qué manera se han hecho para venderlas como lotes de venta, de inversión. Se está vendiendo la tierra. Compran los terrenos a bajos precios a los ejidatarios y las empresas hacen una preventiva de los lotes y con eso recuperan muchísimo dinero; probablemente nunca vean su lote de inversión porque ni siquiera está registrado legalmente, mientras tanto ya se deforestó para abrir caminos. Después hay otra empresa que quiere al lado o del otro

lado o que quiere atrás y eso está generando condiciones en las que la gente se ve forzada a vender o a entrar en esa lógica”, expresó Valiana en su solar de Sinanché.

Ella lucha por la conservación de la tierra. Sea en su parcela, a unos kilómetros de Sinanché, o en el solar de su casa. En la parcela de una hectárea, acompañada de su pareja y de un compañero, trabajan la siembra con más de 300 variedades de plantas. En el solar, preparan bebidas fermentadas como cervezas y kefir –con los frutos que obtienen–, tienen gallinas, tres perros grandes y peludos, y la hortaliza de la que se alimentan.

La de Yucatán es una tierra impactada por siglos de la explotación de los monocultivos. El henequén, que durante años dio grandes réditos a la clase gobernante y abusó de los trabajadores mayas, en condiciones de esclavitud, dejó un suelo desgastado, casi inerte. Tras haber migrado a la ciudad –Cancún y Mérida, con su familia– Valiana Aguilar aprendió que lo arrasado por la mano del hombre puede reconstituirse de la mano con la naturaleza. A partir

de sus experiencias académicas en Oaxaca, decidió regresar a su hogar, Sinanché, para crear el colectivo Suumil, en el que, a través de los saberes de sus abuelas y abuelos, recupera la tierra gastada por el henequén, en un solar en su casa y la milpa en el ejido.

El temor ahora, con el Tren Maya y la compraventa para desarrollos inmobiliarios, es que la misma tierra quede devastada por la construcción de obras de concreto, como sucedió en la costa de San Crisanto, donde se establecen hospedajes turísticos a expensas de las plantas que previenen la erosión de las playas.

La pérdida del territorio no es lo único que el tren y el desarrollo peninsular se llevan. También a los jóvenes. Valiana afirma que otra cosa que incrementó en Sinanché y que “empezó con el Tren Maya y la llegada de los militares” es la droga, en específico el cristal. Es difícil corroborar la afirmación con datos estadísticos oficiales, pues la última Encuesta Nacional de Consumo de Drogas, Tabaco y Alcohol se llevó a cabo en 2017, antes del sexenio de López Obrador. Es apenas en 2025 cuando se vuelve a realizar, durante todo el mandato del expresidente no se realizó.

Valiana dice que por un lado se percibe a Yucatán como el estado más seguro, pero la realidad es de que hay un problema grave de drogadicción en los pueblos que ni la población ni el gobierno quieren ver, pero existe y eso genera un nivel de violencia en las familias super alto y específicamente con las niñas y las mujeres”.

Cuando ella trabajó la milpa en el terreno ejidal por primera vez, se dio cuenta de la mucha piedra que había; el suelo estaba erosionado por el henequén y los agroquímicos. Temió que no pudiera recuperarse, pero ha aprendido que con el ciclo natural, las parcelas producen comida y regeneran la tierra. Valiana camina entre las especies, explica ese

ciclo: hace tres semanas iniciaron en un espacio con la milpa regenerativa, donde siembran a la par maíz, zacates, cocos, achiote, para tener las semillas y que recuperen los suelos.

“La agricultura convencional mina el suelo, siembra y saca todos los nutrientes y minerales, y no se retribuye nada a cambio al suelo”, explica. “Esa historia que le hicieron al suelo es la misma que le hicieron a la comunidad: es el saqueo, el despojo”.

Pone su fe en las mujeres y en la milpa. “El consumo de alimentos es sagrado porque “tuviste que criar a ese animalito, tuviste que pasar por muchas cosas para que después eso se dé en un momento de celebración. No como ahora que todo lo compramos del súper y ni sabemos de dónde viene ni quién lo cosechó, ni quién lo crió, ni quién hizo nada”.

Es por eso que, frente a la industrialización de los alimentos, las mujeres son quienes encabezan la esperanza; el 70% de la comida que se produce en el mundo es trabajada por pequeños núcleos campesinos conformados en su mayoría por mujeres, dice; la misma cifra que aparece en el informe Ellas alimentan al mundo, publicado por Latfem.

Valiana lucha contra las narrativas que afirman que el trabajo en la milpa es horrible. Porque, cuando se replican, las únicas opciones que quedan para los jóvenes mayas de la península de Yucatán son el trabajar de albañiles, de camareras en la costa o, si acaso, estudiar una carrera “para después no tener trabajo”.

La resistencia, dice Valiana, es quedarnos. •

Este reportaje fue realizado con el apoyo de la International Woman Foundation (IWMF) como parte de su iniciativa ¡Exprésate! En América Latina.

Y, agregar de favor también al final. En www.delcampo.org.mx podrás ver el audiovisual sobre este reportaje.

En Sinanché, Yucatán, Valiana Aguilar cultiva diversidad de especies y defiende la capacidad de la tierra para sanar tras décadas de monocultivos de henequén. Desde su parcela, alerta sobre el impacto del Tren Maya: la especulación inmobiliaria y el despojo de tierras ejidales que amenazan comunidades costeras como San Crisanto. Según el Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible, entre 2019 y 2023 la península perdió 71,395 hectáreas de vegetación.

Agua, memoria y acción social urgente en Comitancillo, Oaxaca

Ivett Peña Azcona Posdoctorante de incidencia del SECIHTI
-Universidad Autónoma de Baja California Sur *mambiente.ivett@gmail.com*
Fernando Gumeta Gómez Investigador por México del SECIHTI-
CIIDIR-IPN *fgumetag@ipn.mx*

Los ríos y arroyos—ecosistemas vivos, arterias del territorio, espacios de disfrute y convivencia, y fuentes de agua—se han convertido en la cicatriz visible de un modelo de desarrollo fallido, que al día de hoy, ha tenido grandes costos para la vida en aquellas zonas que han sido clasificadas como Regiones de Emergencia Sanitaria Socioambiental como la Cuenca del Alto Atoyac en México.

El paradigma de «desarrollo» hidráulico ha traído consigo sistemas de drenaje y plantas de tratamiento que sustituyeron letrinas y fosas sépticas, con la promesa de evitar la contaminación del acuífero y de mejorar la salud pública. En la práctica, muchas de estas obras sólo han servido para convertir los cauces en cañerías a cielo abierto o entubadas. El resultado ha sido, la contaminación del acuífero y la traslocación de los problemas de salud pública a otras zonas marginales, periféricas, y vulnerables.

Compartimos la experiencia de acompañamiento en el pueblo zapoteca de San Pedro Comitancillo, en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, donde la disponibilidad y calidad del agua requiere acciones transformadoras urgentes para mejorar la vida comunitaria.

El espejo roto

El nombre del río local, “Guiguchuni”, contrasta con su realidad. En zapoteco significa “río que mana”, pero sus guardianes de la memoria, como el Sr. Luciano Villanueva, recuerdan que hace un cuarto de siglo llevaba agua limpia desde los veneros que pasan por Magdalena Tlaco-tepec. Hoy, el río ha sido desviado por la propia comunidad, y a su paso por el pueblo, hay momentos en que ya no lleva agua.

En el pasado, ante la búsqueda de estrategias de saneamiento, se construyó una planta de tratamiento para verter agua tratada al río. Sin embargo, la infraestructura es hoy un esqueleto de cemento y óxido. Un testimonio de la insostenibilidad que plaga estos proyectos en México, donde un alto porcentaje de las plantas operan de forma deficiente o están abandonadas, como ha publicado la Comisión Nacional del Agua en 2022. Ahora, el río Guiguchuni vuelve a llevar un caudal engañoso que corre bajo el renovado puente del Tren Interoceánico: un torrente de aguas negras sin tratar.

Este afluente es parte de la cuenca del río Los Perros y del acuífero de Tehuantepec, territorio estratégico para los megaproyectos del Corredor Interoceánico, los cuales, como señaló Velasco-Santos en 2021, generan una intensa presión sobre los recursos hídricos. El río, por tanto, no es solo un cauce contaminado, sino un espacio en disputa. La herida no es sólo superficial: la contaminación del acuífero es un riesgo potencial según los estudios técnicos de las aguas nacionales subterráneas publicado en el Diario Oficial de la Federación en 2016.

Conocer las condiciones

En noviembre de 2023, tras una reflexión en el curso «Energía, naturaleza y sociedad» de la maestría en Educación Comunal del Centro Universitario Comunal Comitancillo (CUC) perteneciente a la Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca (UACO), se decidió abordar el agua como eje de trabajo colectivo. El contexto era una sequía extrema, que había provocado la pérdida de cosechas. La riqueza de la experiencia fue clave, ya que tanto la facilitadora (Ivett

Peña), como el 80% de los estudiantes son originarios de esta comunidad indígena.

El grupo que acompañamos, pasó de la reflexión a la exploración de campo. Montamos un laboratorio experimental con medidores multiparamétricos y reactivos para que pudieran vivir el proceso en primera persona, convencidos del valor del aprendizaje vivencial y de sentar las bases para futuros monitoreos comunitarios del agua.

En este primer ejercicio se muestrearon pozos, nacimientos de agua y sitios del río. Se encontraron niveles altos de nitrógeno total y compuesto como amonio en algunos puntos, lo que generó preocupación inicial por la calidad del agua utilizada en los hogares de la población. Resaltamos que, si bien era una experiencia inicial, era fundamental realizar estudios más detallados y sistemáticos.

La memoria para el horizonte

Esta efervescencia comunitaria comienza a encontrar eco en diversos foros convocados por la UACO. Este ejercicio inicial se sumó al primer Foro Comunal del Agua, en el que Fernando Gumeta, fue uno de los ponentes invitados el 22 de marzo de 2024. El 8 de noviembre de 2025 facilitamos un taller abierto en colaboración con el CUC dedicado a la reconstrucción de la memoria colectiva sobre la historia del agua. Asistieron cuatro mujeres y siete hombres, cuyos conocimientos permitieron cartografiar las rutas del agua, las



Flujo de aguas de descarga que pasa bajo el puente del Tren Interoceánico. Fernando Gumeta

sequías, los sentimientos y las preocupaciones actuales. Recordaron inundaciones antiguas, como las del 31 de octubre de 1924 y el 23 de septiembre de 1944. Al hablar del presente, señalaron que el caudal era muy diferente al de antaño y marcaron las zonas que consideraban de riesgo por la calidad del agua. Este acto no fue un ejercicio de nostalgia, sino un impulso para la acción colectiva.

Tanto los integrantes del grupo de maestría como los asistentes al taller coincidieron: el pueblo tenía mucha agua. Algunos callejones de hoy fueron rutas del agua. El río era un sitio de disfrute familiar, donde se pescaban charales y las mujeres lavaban mientras sus hijos jugaban. Hoy es un lugar con poca agua, no apta para bañarse. La comunidad es consciente de que no solo se reconstruye desde lo perdido, sino desde lo que se quiere recuperar.

Poner la atención en el agua

La crisis del agua se sitúa en el centro de la agenda local. En 2025, las nuevas autoridades municipales muestran interés, lo que supone un gran paso para sentar unas bases sólidas. El presidente municipal (2025-2027), se vinculó con el Centro

Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional Oaxaca (CIIDIR-IPN). Esto dio lugar a la firma de una carta de intención de colaboración para el monitoreo periódico de la calidad del agua y, crucialmente, para co-diseñar propuestas de restauración y mitigación con la comunidad. Acción que posibilitó un estudio sistemático y profundo. Bajo el liderazgo de Fernando Gumeta, del laboratorio de toxicología socioambiental. En marzo se realizaron muestreos en los pozos que suministran agua a los hogares. Los resultados preliminares arrojaron datos preocupantes de algunos metales y metaloides. En septiembre del mismo año, muestreos confirmatorios analizados por el Servicio Geológico Mexicano (acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación), confirmaron las sospechas: presencia de arsénico por encima de los límites máximos permisibles de la normatividad mexicana y de la Organización Mundial de la Salud.

Preocupada, la autoridad municipal convocó al pueblo el domingo 9 de noviembre de 2025, para socializar esta información, asistieron alrededor de 68 personas. Los investigadores compartieron



Taller de reconstrucción colectiva de nuestra historia con el agua. Ivett Peña Azcona

Ríos y arroyos, antes fuentes de vida, hoy son cicatrices del desarrollo hidráulico fallido que contaminó acuíferos y desplazó problemas sanitarios a comunidades vulnerables.



Asamblea del pueblo donde se presentan resultados del muestreo de agua realizado por el CIIDIR-IPN. Ivett Peña Azcona

los resultados, pero también informaron que la problemática tiene solución. En un diálogo abierto fuimos testigos de preocupaciones y propuestas de la comunidad, quienes señalaron el tiradero de basura, el drenaje colapsado, la necesidad de comunicarse con los pueblos vecinos y difundir ampliamente los resultados entre las personas que no asistieron a la asamblea, construir mesas trabajo para analizar la situación, y sobre todo, el incremento de los índices de cáncer y otras enfermedades, algo que no se veía en el pasado.

Atender las causas

Se abre una valiosa oportunidad para coordinar esfuerzos y empezar a sanar el río y resolver la problemática del arsénico en el agua. Históricamente, en esta comunidad se consumía directamente el agua del río; de hecho, en las calles había lugares donde la gente llenaba contenedores. Después llegó el agua entubada a los hogares, y se llenaban tinajas de barro con la que se tomaba agua fresca. Los pozos de algunas familias eran una fuente de suministro. Hoy en día, algunas personas aún consumen el agua entubada que sale de los pozos que suministran agua a todo el pueblo; otras compran garrafones sin conocer la calidad del agua que consumen y que se comercializa en la localidad.

Es importante difundir la información sobre los resultados de los análisis de arsénico, coliformes y amonio para que la comunidad tome medidas al respecto. La clave está en atender las causas del problema, por lo que es necesario identificarlas. Desde nuestra experiencia, esta situación puede deberse a diversos factores, como las características de los pozos, su profundidad y la sobreexplotación, que puede generar altas concentraciones de arsénico en el agua subterránea. Esto no significa que la sobreexplotación cree el arsénico, sino que

moviliza el que ya existe de forma natural en los minerales y rocas del subsuelo. Otros factores posibles se vinculan a la presencia de lugares que puedan contaminar el agua (como vertederos al aire libre), la distancia entre las fosas sépticas y el drenaje, la ubicación de la zona de descarga de aguas residuales sin tratamiento, el uso de agroquímicos en las áreas para la producción agrícola, la liberación de aguas residuales que se infiltran e incluso la posible existencia de minas cercanas.

Las soluciones deben ser adecuadas, integrales y completas. No basta con pensar en una sola solución, ya que esto no garantiza resultados positivos. Lo más adecuado sería realizar una revisión profunda de las estrategias que se van a implementar, ya que, de lo contrario, se estaría promoviendo un veneno más potente. La historia organizativa de este pueblo zapoteca es la clave. Cualquier iniciativa ante esta crisis del agua debe tener un fundamento real desde la organización y atender la raíz del problema. Volver a los barrios que conforman la estructura social de la comunidad y convocar a todos los sectores (agrícola, ganadero, sanitario, educativo y organizaciones civiles y agrarias) para reconstruir juntos acciones. El proceso debe contar con la participación de todos los implicados, incluidos los habitantes y los hijos e hijas del pueblo que han migrado. Se trata de un pueblo rico en saberes y conocimientos sobre su propio territorio. El éxito de cualquier política hídrica depende de la gobernanza local. La triada ciencia-acción social-derecho, debe ser central para atender las heridas en las venas de un territorio zapoteca. El futuro del agua exige transformar nuestra relación con ella y llevar a cabo acciones concretas para su tratamiento. La tarea consiste en volver a sentirnos agua, pues no hay nada más comunal que el agua y esto implica un trabajo de largo aliento. •

Territorio y bienestar de la población afectados por relleno sanitario en San Juan Ozelonacxtla, Huehuetla, Puebla

Pedro Valbuena Capi

En San Juan Ozelonacxtla el paisaje ha cambiado considerablemente en los últimos años. En el camino para llegar a la comunidad es visible la basura que van tirando los camiones de los 10 municipios que asisten a dejar sus residuos al relleno sanitario que se instaló en 2009, espacio que se requiere para dar un manejo adecuado a los residuos que producimos como sociedad, pero que tiene una vida útil y una serie de regulaciones para su buen funcionamiento. En 2009 la población no tenía claro cuáles podrían ser los efectos de su instalación, pero se sabía que funcionaría por 10 años y se separarían los residuos para darles el tratamiento que corresponde a cada uno. No obstante, en este 2025, 16 años después, sigue funcionando.

En 2024 hubo un derrumbe de una de sus paredes, lo que se suma al hecho de que el depósito de lixiviados se derrama continuamente, la fauna nociva ha crecido y los malos olores se dispersan en la zona. Así, en 2024 la población solicitó a la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PRFOEPA) que se revisara la situación del relleno para que se cerrara. Esa solicitud ha derivado en un estudio técnico y una serie de citas para que -como lo señalan los citatorios que se han recibido- 3 personas asistan a la Secretaría de Gobernación para hablar con representantes de las instancias involucradas. Los resultados del estudio técnico señalan que el relleno está funcionando mal, además de que se ubica muy cerca del bachillerato de la comunidad. En las reuniones se ha señalado a la presidencia municipal de Huehuetla, municipio al que pertenece la comunidad, los errores que debe solventar. Pero no se ha hablado del cierre.

En octubre de 2025 se llevó a cabo una asamblea en la comunidad, en donde la demanda de la población de Ozelonacxtla ha sido clara: que se cierre el relleno en un plazo máximo de 6 meses. Se plantea ese plazo porque la

población es consciente de que si se cierra inmediatamente se pueden generar problemas como tiraderos clandestinos, pero más de 6 meses es imposible porque las afectaciones ya son insostenibles, y debe buscarse otro espacio para instalar un nuevo relleno. Las autoridades que asistieron a esa asamblea señalaron la pertinencia del cierre, pero indicaron que para que se lleve a cabo el cierre existen diferentes procedimientos y normativas, en donde intervienen el gobierno estatal y municipal. Es ahí donde se encuentra el problema, porque esos procedimientos y normativas pueden alargar el proceso por más tiempo, y al parecer la presidencia municipal de Huehuetla tiene interés en que siga abierto.

En noviembre hubo una nueva cita para que 3 personas asistieran a la Secretaría de Gobernación, pero se decidió no ir porque este problema debe solucionarse en asamblea, como es costumbre de la población totonaca de Oze-

lonacxtla. Según se sabe, en esa reunión se instruyó a la presidenta municipal que se acuerde el cierre con la población. Se han establecido tres citas para hablar con ella, pero las ha cancelado.

En San Juan Ozelonacxtla hay preocupación por las afectaciones a los mantos acuíferos, así como a la salud de las personas, de los animales y los terrenos cercanos, en los que se cultiva café, maíz y hay presencia de ganado. También hay preocupación porque las autoridades correspondientes no actúan para solucionar un problema socioambiental que incide en la vida de miles de personas de la Sierra Nororiental de Puebla, si consideramos todos los municipios que asisten a dejar sus residuos a este llamado relleno sanitario. El plazo de 6 meses sigue corriendo, mientras tanto la población realiza una serie de acciones para informar a la población de la región sobre el problema, y exigir a la autoridad de su municipio que programe las acciones para llevar a cabo el cierre. •



Relleno de San Juan Ozelonacxtla. Facebook.com/OzelonacxtlaKlapanit



Tractores agrícolas en proceso de certificación, ubicados en las instalaciones del Organismo de Certificación de Implementos y Maquinaria Agrícola. OCIMA

La certificación de implementos y maquinaria agrícola en México

Alma Velia Ayala Garay, Esmeralda Marín Vázquez y Cástulo Sánchez Hernández

De acuerdo con los resultados del Censo Agropecuario (2023), el parque vehicular de tractores en México experimentó un crecimiento significativo. En 2007 se registraron 238 248 tractores propios, mientras que para 2022 la cifra ascendió a 473 195 unidades, lo que representa un incremento de 234 947 tractores. Este aumento equivale a un 98.6 %, con una tasa media anual de crecimiento del 4.7 %. Para impulsar la mecanización agrícola en el país se requiere que los equipos agrícolas que se comercializan sean de calidad, de buen desempeño y durabilidad. El Organismo de Certificación de Implementos y Maquinaria Agrícola (OCIMA), adscrito al Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), es el ente responsable de otorgar la certificación a estos equipos en México. Su función central, es

evaluar la calidad y desempeño con base en las especificaciones de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y Normas Mexicanas (NMX). La certificación de implementos y maquinaria agrícola aún presenta desafíos estructurales que limitan su adopción y estandarización. La falta de una normativa robusta ha generado una brecha tecnológica y de seguridad en el campo mexicano. En México, la certificación de maquinaria agrícola no es obligatoria en todos los casos, lo que ha propiciado la entrada de equipos sin evaluaciones de seguridad, calidad y desempeño. Aunque existen normas mexicanas (NMX) aplicables, que cubren estos aspectos, su adopción es voluntaria y su actualización ha sido intermitente.

El gobierno ha fomentando la mecanización a través de los años, lo que ha ayudado al crecimiento de la maquinaria agrícola. Hasta el año 2018, se tuvieron subsidios y

programas de financiación gubernamentales lo que motivaba a los agricultores a invertir en la mecanización del campo. Esta política estaba regulada en el programa de “Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico Agrícola, Incentivo de Adquisición de Maquinaria y Equipo” (SADER, 2016), dentro de este programa, el objetivo era incentivar a las unidades económicas rurales agrícolas para incrementar la mecanización y equipamiento para la adquisición de tractores lo cuales debían estar certificados por el OCIMA. Los apoyos anteriores desaparecieron, la política actual en México, bajo el programa “Cosechando Soberanía”, busca fortalecer la producción agrícola y la autosuficiencia alimentaria.

Pese al cambio, se prevee un panorama favorable de la comercialización de tractores, a través de un crecimiento del mercado, lo cual se ve confirmado con la entrada continua de marcas como Framlead, Class e Yto, entre otras. De acuerdo con datos recientes, las importaciones de tractores en

México han mostrado una tendencia creciente en los últimos cinco años. En 2020, las importaciones alcanzaron un máximo de 3 965 unidades, mientras que para 2024 esta cifra se incrementó hasta 8 638 unidades. Las proyecciones del mercado indican que el valor del sector mexicano de tractores agrícolas podría alcanzar los 1.740 millones de dólares en 2033, frente a los 1.040 millones de dólares de 2024. Lo anterior implica que en México existen al menos 20 empresas que distribuyen marcas de tractores sin contar con certificación. La comercialización de estos equipos se realiza en algunas ocasiones, tanto en plataformas digitales como en puntos de venta físicos, algunos de los cuales ofrecen garantías limitadas y servicios posventa no verificados. De las empresas que han ingresado tractores al país en los últimos años, cerca del 50 % importa maquinaria de origen chino. Sin embargo, no se tiene certeza sobre si estos productos cumplen con los estándares de calidad, seguridad y soporte

técnico. Entre 2009 y 2013, tres marcas de origen chino estuvieron certificadas, pero con el tiempo abandonaron la certificación al no cumplir de manera sostenida con los requisitos técnicos establecidos por OCIMA.

La falta de obligatoriedad de la certificación limita a que no todas las estructuras de protección de los tractores que se comercializan en México sean estandarizadas y verificadas sistemáticamente, lo que impacta en que no haya una seguridad en caso de volcaduras. A nivel internacional, existen estándares que son obligatorios, como es el caso de la Unión Europea donde existen 62 criterios establecidos referentes a la seguridad y son obligatorios para los tractores que circulan en los países involucrados y para México solo existen dos normas, una de ellas es obligatoria, NOM-007-STPS-2000 Actividades agrícolas-Instalaciones, maquinaria, equipo y herramientas-Condiciones, donde solo se menciona que el tractor debe de contar con una estructura de protección sin mencionar de qué tipo o características y la NMX-O-181-SCFI-2016, que es la Norma Mexicana que especifica los requisitos y métodos de prueba para las cabinas y marcos de protección de tractores agrícolas y forestales, en donde se establecen los estándares de seguridad para las estructuras de protección de los tractores, garantizando que cumplen con las especificaciones necesarias y se pueden evaluar mediante métodos de prueba específicos, sin embargo no es obligatoria. El mercado de maquinaria agrícola en México continúa en expansión, consolidándose como un sector atractivo para fabricantes y distribuidores. Esta dinámica ha generado una mayor oferta de marcas, lo cual, si bien ofrece más opciones a los productores, también plantea retos importantes en cuanto a la estandarización, calidad y seguridad. Para consolidar un sistema de certificación efectivo, es necesario fortalecer el marco normativo y hacerlo obligatorio. •



Pruebas técnicas y ensayos de un tractor agrícola, cumpliendo los requisitos de la norma NMX-O-207-SCFI-2016, como parte del proceso de certificación. CIMA



Pruebas técnicas y ensayos de un tractor agrícola, cumpliendo los requisitos de la norma NMX-O-207-SCFI-2016, como parte del proceso de certificación. CIMA