DE MAÍCES CRIOLLOS EN CHIAPAS Y LA AGRICULTURA COMO LO COTIDIANO

Escrito por: Mariana Castillo
17/02/2022

Esta historia es un ejemplo de la labor de algunas familias chiapanecas en torno a sus maíces.



La familia Hernández Ruíz vive en Yaalboc, en el municipio San Cristóbal de las Casas. Para llegar a esta ciudad la distancia geográfica es tan sólo de media hora, aunque la social es evidente: no se ven turistas nacionales y extranjeros, restaurantes y hoteles de lujo para estos, se escuchan conversaciones en tzotzil (en español cuando llegamos los de afuera) y no hay comercios por doquier sino vegetación. Llegas a esta comunidad y la vida cotidiana sigue su curso, las personas están en lo suyo, en sus campos, cocinas y casas, con sus problemáticas y desigualdades.

Juana y Mari son hermanas; Ernestina, es su cuñada, le llaman de cariño Tina. Las tres son las encargadas de sus terrenos donde tienen maíces de colores, así como otras plantas de traspatio. Ellas son tzotziles, *batsil winik'otik*, "personas verdaderas", un grupo de mayenses que habitan la región de los Altos de Chiapas y algunos otros poblados del área colindante. Sus faldas de lana las abrigan, pues el viento frío resopla al amanecer y cuando el día se va. Sus blusas brillantes se ven aún más luminosas cuando el sol arrecia.

La primera, a quien todos le dicen Juanita, es soltera; la segunda es la mayor, y el esposo de Tina, quien es la más joven de las tres, está en el vecino país del norte enviando dinero para ella y su hija e hijo: el empleo en Chiapas es precario y escaso, mucho más para quien viene del campo. Es el tercer estado con las tasas más altas de informalidad laboral con 78 %, según la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo 2021 del INEGI.



Fotografía: Frida Salazar

Mariano, el padre de Juanita y Mari, fue quien les enseñó el ciclo del maíz. Con él observaron cómo cultivarlo, cuidarlo y cosecharlo, pues hacía eso desde que estaba chiquito con sus papás y abuelos. Todo era distinto, dice, no había luz ni carreteras.

Mientras observa a las infancias de su estirpe jugar en el jardín, platica que él hacía ***posh***, destilado a partir de maíz, salvado de trigo y panela de la caña de azúcar para vender. Ese tiempo ya pasó. Sus manos están ajadas, son recias y hablan de su esfuerzo antaño. Sebastián, otro de sus hijos, cuenta que él estuvo viviendo y trabajando en la Ciudad de México, pero que no le gustaba tanto ni el ajetreo ni la comida.

Ese día en la mesa común Juanita sirve un caldo con col y tasajo de res (porque hay visitas y ese es un platillo especial), también hay **pozol** y dulce de chilacayota (en abundancia), tortillas de maíz amarillo calientitas al comal. Ahí hay estufa. Se charla, hay vaivén. En su casa Mari, por su parte, sirve bótil, un frijol de colorido similar al ayocote, con epazote, uno tan perfumado que te empujaba a sentirlo. Con chile de árbol (*ich* es la palabra para nombrar al fruto de las plantas del género Capsicum) y más tortillas, en este caso, de maíz rosa, elásticas, increíbles. Posh, para quien ya quiera calentarse el cuerpo y el tiempo. Su fogón está a ras de piso.



Fotografía: Frida Salazar

Algo importante es que las semillas se escogen con cuidado. Al preguntarle cuál es la buena, Juanita explica que las de las mazorcas con más hileras. No usan fertilizantes ni químicos, todo es natural y en las ferias de semillas le han regalado algunas que le gustan porque el grano es otro. Aprecia el dulzor cuando se come un elote tierno, para ella esa categoría es la que la hace valorar más a algunos, aunque todos son alimento y se agradecen. Para eso tienen la milpa, para su autoconsumo, para no depender de nadie más.

Mari no habla tanto el español como Juanita. El entendimiento es a señas y gestos. Generosa, da un recorrido por su patio abundante en el que hay chichol (un jitomate de árbol), nabos, alberjones, calabazas, árboles frutales como duraznos y mucho más. Se ve la técnica de acordonamiento de rastrojo que logra que el suelo sea más fértil, retenga nutrientes y no se queme. En Yaalboc las mujeres pueden tener tierras y recibirlas como herencia, a diferencia de otros lugares. Las niñas expresan que *vixim* es el nombre del maíz y el elote se nombra *'ajan*.



Fotografía: Frida Salazar

Las cosechas de Juanita y Mari se observan colgadas, agrupadas. La de la primera en un cuarto especial de su hogar con un lazo y de la segunda arriba, en su cocina, por la tarja para lavar los trastes, ambas secándose y protegidas de los animalitos, que se las pueden comer o de la humedad, que las echaría a perder. Esto se hace previo al desgranado, que

es una actividad ardua, tardada, que se hace con un palo de madera. Los de Tina están acomodados sobre unas tablas de madera en su almacén: ella está en los veintes apenas y disfruta ver su maíz apilado como fruto de su labranza.

“Cuando yo estaba de unos 15 años, estudiaba mi secundaria y cuidaba un poco la milpa. Hay ahora rojo, amarillo, pinto y blanco, en tres parcelas diferentes”, comenta Juanita. Toma una mazorca pequeña en sus manos: “este sale rosadito, mi papá le decía *corazón”.* Para el atole le gusta usar rojo y negro, para tortilla, tamales y atol, blanco y amarillo. Prepara también atol agrio, de granillo y un plato llamado *bok ich*, con epazote y jitomate.

La fiesta del pueblo es el 3 de mayo, el Día de la Santa Cruz: se hacen al menos tres tinas de **tamales**, mucho atole. Se logra comunitariamente, como la siembra, que es muy cansada: ella no puede sola, enfatiza. A mediados de marzo debe sembrar y pizca a finales de diciembre o inicios de enero. Le paga a otras mujeres su trabajo: ellas le cobran aproximadamente 120 pesos al día de jornal, mientras que los varones cobran 250, por eso trabaja más con compañeras. Todo se hace a mano, sin máquinas.



Fotografía: Frida Salazar

Desarrollo Alternativo e Investigación (DAI) es una ONG conformada por Lucelia Enriquez Lara, Arturo Farrera González y su hijo Kevin. Arturo lleva décadas de trabajo de campo, tanto en Chiapas como en Oaxaca, y él y su equipo familiar tienen como objetivo que se conserve la milpa y los conocimientos asociados a ella en las poblaciones agricultoras pero, sobre todo, que las personas vivan orgullosas de esto y tengan sus propias herramientas para seguir cultivando, transmitiendo saberes y mejorando sus cosechas sin agroquímicos.

Por ellos y Francisco de los Santos Lucio, gerente estatal en Fideicomiso de Riesgo Compartido (FIRCO), pude conocer a los Hernández Ruíz. Él, a su vez, muestra diferentes semillas en contenedores de plástico que tienen etiquetas con los nombres científicos y comunes de algunos maíces de Chiapas: el bola de los Altos, el chimbo de Comalapa, el reyna de La Trinitaria, el San Francisco de El Porvenir de Velasco Suárez y el tuxpeño de Tuxtla Gutiérrez, entre otros.

Para Arturo la principal dificultad para la conservación del maíz nativo chiapaneco son las instituciones y los programas gubernamentales: “no creen en el conocimiento campesino, se les dan a la fuerza paquetes tecnológicos caros, rígidos, mañosos…”. Él lleva décadas de trabajo de campo, se nota que la gente confía en él y en Lucelia, se nota en la relación de tiempo que han forjado gracias al compromiso mutuo. Mariano les abrió desde hace mucho las puertas de su hogar y han colaborado.



Fotografía: Frida Salazar

Antes de llegar a Yaalboc, Arturo y Lucelia muestran su proyecto de parcelas demostrativas en La Albarrada, que es la Secretaria de Igualdad de Género del Gobierno del Estado de Chiapas. Ahí les prestan el espacio para que productores y productoras, a quienes nombran “campeones”, traigan sus semillas, las siembren con sus propias técnicas y gusto, y las cuiden durante todo el ciclo.

Cada parcela es de semillas de diversos municipios: San Cristóbal de las Casas, Zinacantán, San Andrés Larráinzar, Mitontic, El Pinar y Aldama. “En Zinacantán es difícil el clima ya que es de transición, en las cañadas hay mucha agua. Llegan a haber lugares que hacen tornamilpa, pero en general se siembra en marzo o abril, máximo mayo, y se cosecha hasta finales de diciembre o inicios de enero”.

La Feria de Parcelas se realiza en abril o mayo (y sólo se ha detenido por la fase más crítica de esta pandemia que continúa). “También lo hacemos para llamar la atención de los funcionarios”, expresa Arturo. Otra de sus iniciativas es la Feria de Semillas en Santiago el Pinar, que se hace en diciembre y que es una labor conjunta con otras organizaciones amigas a las que las une la bandera de la milpa y la agroecología en libertad. “Ellos no han dejado de sembrar y todos queremos seguir comiendo”, enfatiza Arturo.



Fotografía: Frida Salazar

Un ejemplo más de los logros en conjunto es el recetario de la colonia Agrícola General Lázaro Cárdenas, que contó con el apoyo de *International Climate Initiative (IKI)*, en el que las mujeres reunieron recetas propias de su cultura alimentaria con su repertorio natural milpero y vegetal. “Son esas comidas que quieren enseñarte, las recetas de las abuelitas, las que les daba pena decir que comían”, añade Lucelia. El material integra 48 platillos, entre antojitos, caldos, tamales, guisados, dulces y bebidas: desde caldo de puntas de chayote o de yerbamora, hasta mole de achiote o de papa son algunas de las preparaciones ahí reunidas, sin la intervención de nadie más que de la gente local: sus sabores y los valores asociados a estos.

Gracias a ellos también conozco a Carlos Gómez Gómez, un joven campeón de la comunidad de Miramar, en Santiago el Pinar. Desde 2019 está trabajando con DAI y con las becas de Jóvenes Construyendo el Futuro. Ha sembrado con su familia maíces criollos para autoconsumo como el amarillo, el blanco y el negro, y recuperaron el rojo, el rosado y el pinto. “Para tortillas usamos el amarillo y el blanco porque salen más sabrosos y aguantan más. Sembramos una parcela este año de rojo para recuperarlo y fueron puros de 14 hileras. También, otras hectáreas de amarillo, puro de 16”, comparte.

Al aplicar técnicas agroforestales, al elegir las semillas más idóneas, ahora obtuvieron 28 costales de los grandes,

comparado a los 12 o 13 de antes. Él y los suyos sólo viven del campo. Además de milpa, tienen hortalizas como rábanos, zanahorias y cilantro que sí venden ahí mismo en la comunidad. “Guardamos semilla. Enseñó, conservo y siembro. Ahora sé la diferencia del trabajo por selección de semilla y uso orgánico, ya no quemamos malezas. Y estamos muy felices con lo que logramos”, finaliza.

Arturo usa la frase “ya están polinizados” para referirse a quienes ya acuerparon los saberes, a quienes ya los tomaron y los siguen esparciendo, repartiendo, porque para eso están, para eso están vivos. Esa es la colectividad asociada a la milpa. En Chiapas la pluralidad es vasta y en las personas dedicadas a la agricultura habita la resistencia por un sistema alimentario contrario a lo homogéneo, a lo individual. La tierra sí es (y deber ser) de quien la trabaja.



Fotografía: Frida Salazar

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org