

MILPA MAZAHUA, HERENCIA MÁS ALLÁ DEL MAÍZ

Escrito por: Mariana Castillo
23/11/2020

Estado de México resguarda una relación milenaria entre las comunidades Mazahuas y sus milpas.



Rocío Albino, investigadora en Ciencias Agrícolas y originaria de Santa Cruz Tepexpan, Estado de México, recuerda a su abuela Paula Brígida todos los días, la extraña cuando está en el campo. Ella le enseñó del monte, de los hongos, de las salsas con tejocotes, del [nixtamal](#), de la milpa, del fogón, de la presa y de la naturaleza, de eso que es grandioso y da sentido a la vida.

Y es que hablar de milpa es hablar de variedad, de un todo en el cual están entrelazados medio ambiente, ritualidad, cambios sociales y conocimientos intergeneracionales. En estos agrosistemas de la zona Mazahua los maíces nativos son eje, aunque alrededor de ellos hay especies y actividades que coexisten en interacciones de complementariedad fisiológica y colectiva.

El maíz que más se encuentra allá es el cónico, en sus variedades azul, rojo –que llaman “Sangre de Cristo”-, blanco y amarillo. Asimismo, hay cacahuacintle y palomero hacia San José del Rincón.

“Nos falta identificar más razas, así que estamos trabajando con la fundación Semillas de Vida pues haremos un estudio de caracterización en nueve regiones del país”, comparte Rocío.

En cuanto a los cultivos asociados crecen habas, calabazas, jitomates, tomates, cempasúchil, [frijoles](#), chilacayotas, avena, además de flores y plantas arvenses, como lo son quelites comestibles –chivitos, cenizos, quintoniles, lengua de vaca y otros siete-, en parcelas que no usan herbicidas. A lo largo del año, la doctora Heike Vibrans localizó alrededor de 94 diferentes especies en tres pueblos: San Miguel La Labor, San Nicolás Guadalupe y en el terruño de Rocío.



Fotografía: Mariana Castillo

El cuidado de estas parcelas persiste en familias campesinas que sustentan una gran parte de su alimentación en su siembra, afirma la doctora Albino, quien explica que cada vez es menor la superficie con milpas.

“La mayoría de la población en edad laboral se va a trabajar a las ciudades, un buen volumen a CDMX. Hay una gran cantidad de camiones que salen el lunes en la madrugada, sobre todo para quienes trabajan en la construcción, y regresan el fin de semana. Esta fuerza de trabajo que había en el campo ya no está. Se tiene poco tiempo y éste se dedica al fútbol o a la familia y ya no deshieren la milpa”, explica.

Ella opina que la migración ha influido en el abandono de estos cultivos tradicionales y que la diversidad ha disminuido por el **uso de químicos**: son de los riesgos que enfrentan los maíces nativos de la región – y de México-. Añade que el cambio climático no es para ellos una amenaza aún pues el mejoramiento genético autóctono es una realidad, y con el paso del tiempo y la evolución se han obtenido los que ayudan a la resistencia a sequías e inundaciones.



Fotografía: Horacio Santiago Mejía

RITUALES QUE NO MUEREN

La cultura se autoregula y resiste. Eso puede observarse en las acciones sociales que implican valoración de sus alimentos. Es frecuente que si vas a la casa de alguien querido le digas: “estuvo riquísimo el atole, pásame la semilla”, y así se intercambian de manera natural. En la Universidad Intercultural donde Rocío trabaja organizan una feria que es sistemática e inducida, pero que genera este trueque necesario.

El sentido de comunalidad es vital para la conservación ambiental y la cultural porque están relacionadas. Rocío creció entendiendo esto que es filosofía y praxis en los pueblos originarios y es lo que procura con el enfoque multicultural de la enseñanza.

El *foshte* es el nombre que los Mazahuas dan a la ayuda mutua -que en otras partes se conoce como tequio o “mano vuelta”-. En su opinión, el sentido de colectividad debería regresar al mundo contemporáneo.

Incluso, los rituales –que son permanentes, sincréticos, están interconectados entre poblaciones y varios están relacionadas con el ciclo agrícola- ayudan a la conservación de los maíces nativos.



Fotografía: Horacio Santiago Mejía



Fotografía: Horacio Santiago Mejía

Hay varios mitos alrededor de la milpa Mazahua que marcan los momentos del manejo de los recursos naturales. Por ejemplo, las mujeres deciden qué cantidad y qué se va a sembrar de cada semilla pues saben cuánto necesitan para las **tortillas** y el atole. “Se cree que lo tienen que hacer las mujeres adultas, porque si lo hacen los niños dicen que les salen chuecos los dientes”, agrega.

Otro es el que inicia el 15 de agosto cuando se “florean o cierran” las milpas, para lo que se va un día antes al monte o jardín a cortar flores de *lupinus*. Se bendicen las milpas, se pide permiso para cortar **elotes** y esto marca el momento en que debe hacerse el manejo del recurso. Termina el 28 de septiembre. “Si no se ejecuta así, se cree que te van a salir víboras cuando vayas a la milpa o que te harán daño los elotes. Lo hacemos porque así nos lo dijeron los abuelitos, pero de fondo está en que queremos la conservación. Todo está ligado y es complicado separarlo para analizarlo porque ocurre como en una red”, narra Rocío.

El 3 de mayo, por ejemplo, se pide por la lluvia y se ponen cruces en la milpa para llamarla -no son católicas sino simétricas relacionadas con el agua-. Incluso, la relación es intrínseca hasta con los animales de trabajo: el 15 de mayo, en la fiesta dedicada a San Isidro Labrador en San Miguel Tenochtitlán, se decoran las yuntas con vistosos collares de flores y los campesinos -que están ya en la primera o en la segunda escarda- hablan con ellos para que “le echen ganas”, pues saben que el esfuerzo es mutuo y que de la milpa comen ambos.

GASTRONOMÍA MAZAHUA

Hablando de comida, en esta zona la tortilla es, por lo general, de **buena calidad**. Aunque no han hecho un estudio organoléptico, en la cabecera municipal de San Felipe del Progreso, de 114 sólo dos son tortillerías industriales, el resto del mercado vende todas de comal y a mano con maíz de la región, dice Rocío. A veces cuando se agota, algunos compran maíz de Sinaloa, pero en lo rural predomina esta preparación en las casas.

Para nixtamalizar usan cal de piedra que “apagan” en un bote con agua y les queda cal líquida, que van usando poco a poco. No se hace diario porque el clima es templado, la guardan y la usan según requieran.

“El nivel experto lo tiene quien sabe trabajar el maíz azul o el rojo, el primero que te enseñan es el blanco. Es como con el arroz: si te queda bien el azul, ya puedes todo, y es que es más complicado porque el grano es más blando y requiere menos cal, la cocción es diferente”, explica.



Fotografía: Horacio Santiago Mejía

Uno poco común es el sendechó, un fermentado de maíz que necesita al menos 15 días para estar listo. Éste se germina en una cama de cal bajo tierra y se seca y fermenta en olla de barro, que luego se cuece con leña de encino durante 12 horas. Debe haber alguien dedicado exclusivamente a eso porque dicen que se enferma si no es así.

Se bebía en bodas, bautizos y festividades especiales como Navidad y sólo permanece en los clanes que tienen abuelos que aún conservan el gusto por él o que tienen el tiempo para hacerlo o lo acostumbran.

En temporada de Cuaresma se preparan tamales y atoles agrios con maíz rojo, y cuando hay capulines también se hacen éstos envueltos. Son habituales los tlaxcallis, panes de maíz endulzados con piloncillo, así como el **pinole** y el pozole y, obviamente, tacos de diferentes guisos. Para ahondar más en el tema alimentario con un enfoque crítico sugiero leer **«Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades»** de la antropóloga Ivonne Vizcarra Bordi.

SABERES AGRÍCOLAS

Rocío está enamorada de la milpa por herencia y por oficio. Asegura que hay una injusticia histórica pues en la actualidad se le evalúa desde la óptica de la importancia económica y como no es rentable se desvaloriza. Parte del futuro depende de estos saberes agrícolas y la dieta basada en este sistema es una solución a muchos problemas de salud en México, enfatiza.

Platica que en los convivios se ven trastecitos con salchichas que son mejor vistos por los jóvenes que los de quelites que llevan los abuelitos, y eso no puede seguir igual.

Esta científica enfatiza que los agrónomos nombra a las milpas “faros agroecológicos” pues tienen resiliencia al cambio climático. En las semillas nativas está la diversidad de la región y desde su labor profesional retornan a entender cómo funcionan e incorporan nuevos rediseños que son buenos para la familia, tanto en términos de ingresos como alimenticios.



Fotografía: Horacio Santiago Mejía

El reto agronómico es grande, pero ella da esperanza: considera que cada vez son más los interesados en regresar y lograr cambios en su lugar natal. Rocío es parte del equipo nacional de Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF) que hace uso eficiente de la radiación solar –incrementando el rendimiento y la proteína en ese espacio-, al combinar cultivos que se ayudan entre sí, sin usar herbicidas, en los diferentes sustratos.

Esto provoca que se necesite más mano de obra pero con la pandemia ella nota que las nuevas generaciones se reincorporan al campo. Recomienda a sus estudiantes que se involucren en actividades mentales, pero también en las manuales, las de la cotidianidad, pues no están peleadas.

A veces se descontextualiza lo que hay en el entorno entrañable y hay que retomarlo: solo así se dará la conservación. Mientras tanto, Rocío y sus colegas buscan que el mañana siga afianzado en la milpa Mazahua. Sabe que esas lecciones

de los abuelos, como las que le legó su abuela Paula importan, y mucho.