

Propuesta

Fortalecimiento de la milpa tradicional y el uso del traspatio

Mérida, Yuc., 12 de agosto de 2024

Santiago Domínguez Aké

**Desde niña me alimento con
productos de la milpa y del
traspatio. No padezco de artritis,
dolor de cabeza, *kampach*-dolor
de espalda- o diabetes; y mucho
menos de colesterol y triglicéridos¹**

**Al Maestro: Joaquín Díaz Mena
Gobernador Electo del Estado de Yucatán**

1.-Nombre de la propuesta: Fortalecimiento de la milpa tradicional y el uso del traspatio.

2.-Antecedentes históricos: Siglos antes de la llegada de los españoles a estas tierras, la milpa tradicional desempeñaba un papel importantísimo en la vida del pueblo maya yucateco. Estudiosos de la cultura maya aseveran que la actividad milpera fue la base del auge y florecimiento de la gran cultura maya. Morley, uno de esos estudiosos, afirma: "...la milpa y el maíz -su cultivo principal- permitieron a la cultura maya alcanzar su más alto desarrollo y destacara como una de las civilizaciones más brillantes de América". (Sylvanus G. Morley, 1981: 39-41). La milpa practicada por los antiguos mayas es la conocida ahora como sistema roza, tumba y quema, con una diversificación de cultivos para el consumo.

La milpa es un vergel donde en diferentes épocas del año el campesino obtiene diversos productos verdes y secos para el consumo. Desde tiempos prehispánicos, la alimentación del campesino maya yucateco ha dependido básicamente del *ixim* -maíz-, y en menor escala de los demás productos de la milpa: frijol, calabaza, ibes, espelón, chile, tomate, yuca, y otros productos; además de la caza de animales silvestres: venado -*kéej*, pavo de monte- *kuuts*-, jabalí -*kitam*-, tepezcuintle -*jaleb*-, conejo -*t'u'ul*-, perdiz -*noom*-, codorniz-*beechee*'-, chachalaca -*baach*-, armadillo -*weech*-, y otros. La producción de alimentos en la milpa -*kool*- y la caza de animales silvestres para el sustento familiar, se complementaba con la siembra de vegetales y la cría de animales en el traspatio de la casa. Entre las plantas cultivadas, tenemos: la chaya -*chaay*-, el achiote -*k'uxub*-, la cebolla autóctona -*x-kukut*-, el apazote -*kuk'um xiw*-, la ciruela -*abal*- y otras; y los animales criados son: el corzo -cervatillo-, el *kuuts ja'* -pato-, el *kitam* -jabalí- y el *k'iik'bil* -perro mudo, para comer- (Enciclopedia Yucatanense, T.I, 1977: 260). A los cuales se incorporaron el rábano, el cilantro, el limón, la naranja agria,

¹ Soledad Mex May, de 59 años, de Kimbilá, Izamal, (Santiago Domínguez Aké, 2015: 65).

y otras plantas; así como la gallina y el cerdo, todos llegados vía Europa después de la conquista de Yucatán en 1542.

Poco tiempo después los frailes franciscanos se dedicaron a la horticultura y fruticultura en los huertos de los conventos. Los -cítricos- y árboles frutales traídos de Europa se propagaron pronto en el ámbito de los pueblos, y a finales del siglo XVI, probablemente no había *tankabal* o traspatio de la casa maya que no incluyera las matas importadas por los españoles. No aconteció lo mismo con las hortalizas, pues dada la composición del suelo, las semillas producían un proceso degenerativo y tenían que ser traídas desde el centro de México en cada ciclo productivo (Quezada, 2001: 64).

Con el paso de los años, para mejorar el rendimiento de producción de verduras y hortalizas, se comenzaron a utilizar abonos orgánicos: estiércol de ganado y caballo, sedimento de *jaltun* -sarteneja- y el humus formado al descomponerse las hojas de *ts'its'ilche*. Esto dio muy buenos resultados como pudo observarse hasta los años sesenta del siglo pasado, cuando la siembra de hortalizas todavía estaba arraigada en los hogares yucatecos.

La sabiduría y conocimientos adquiridos por los campesinos mayas yucatecos de sus ancestros, se sustentan en un largo proceso de adaptación al medio ambiente -durante miles de años-, necesarios para vivir aprovechando adecuada y racionalmente los recursos naturales. A pesar de quinientos años de dominación ideológica, espiritual y económica de parte de los *ts'uulo'ob* -la clase dominante-, la agricultura milpera sigue constituyendo para el pueblo maya yucateco un invaluable "...patrimonio cultural, producto de un pasado lejano y presente" (Ezequiel, Ander-Egg, s/f: 97).

Landa menciona una lista de comidas y bebidas preparadas a base de maíz consumidas antes de la conquista, entre estos alimentos tenemos: guisos con calabaza y tomate, carne de venado, y unas tortillas grandes embutidas con carne de perdiz y pavo de monte; y entre las bebidas: el pinole -*k'ajj*-, masa de maíz desleída en agua -*puk'bil sakan*-, atole de masa -*sa'il sakan*-, atole de maíz crudo -*che'che'ixi'im*-, pozole-*k'eyem*²-, y el *táan chukwa'* -atole de maíz con cacao- (Landa, 1978: 40).

Después de la conquista de Yucatán, los españoles, por más intentos realizados, no lograron preparar con la masa de maíz los panes acostumbrados a consumir en su natal España. Al darse cuenta los europeos de su fracaso, hicieron enormes esfuerzos en adaptar el trigo al clima de Yucatán; seleccionaron las tierras más fértiles para su cultivo y se esmeraron en darle los mejores cuidados, pero también resultaron vanos esos intentos, pues la planta quedaba amarilla y moría (Landa, 1978:36-37). Al no lograr los blancos producir el tan anhelado cereal para su consumo, se vieron en la imperiosa necesidad de continuar alimentándose con guisos y bebidas elaboradas a base de maíz. A finales del siglo XVI el maíz se había convertido también en base de consumo para los españoles y criollos a vecindados en Yucatán. Era tal la importancia del maíz que los blancos obligaron a los mayas a fomentar más milpa, para que ellos tuvieran asegurada la alimentación de su familia (Juan Francisco Molina Solís, 1988: 293-294).

El maíz, -comúnmente conocido como *ixim*-, mercancía para los ladinos -al surgir las haciendas milpero-ganaderas entre 1750-1800-, es un alimento sagrado para los mayas yucatecos (Manuel Sarkisyanz, 1995: 71). Los mayas yucatecos nombran a la gramínea como *ixim*, proveniente de las voces *ix*: clasificador del género femenino, e *im*: seno. Esto se interpreta de la siguiente manera: la del seno, la amamantadora, la sustentadora.

² Se muele el maíz sancochado en agua de cal para quitarle la cascarilla al grano. Después de desleír la masa en una jícara de agua, se bebe acompañado con sal y chile ma'ax.

Se inspiraron en la semejanza entre la forma del maíz y el seno, así como en la función de ambos: dadores de vida humana (Santiago Domínguez Aké, 2015: 17).

Muchos de los guisos y bebidas de origen prehispánico se siguen consumiendo a la fecha, y habría de agregarles los guisos contemporáneos preparados con productos de la milpa y del traspatio: el frijol *k'abax*-conocido en otras partes como frijol de olla-, pipián de frijol, chilmore de frijol, vaporcitos de espelón, espelón con puerco, ibes en cazuela, ibes con puerco, *piib* de ibes, polcanes de ibes, *pu'uch*³ de calabaza con naranja agria y *ma'ax iik*,⁴ calabaza frita, calabaza con arroz y verduras, sancocho de *x-ka*⁵ con su flor y otros.

3.-Justificación: La milpa es un espacio de terreno donde se sembraban cuatro variedades de maíz nativo: el *nal t'eel* -maíz precoz-⁶, el *mejen nal* -maíz temprano-⁷ el *chun ya*⁸ -maíz de ciclo intermedio- y el *nuk nal* -maíz de ciclo tardío-;⁹ semillas resistentes a la sequía o la abundancia de lluvias y son propias de los suelos pedregosos, los *k'ankabalo'ob* y los *ék'lu'umo'ob*: manchones de tierra rojiza y negra. Además de las grandes áreas destinadas por el campesino para la siembra de maíz junto con frijol -*bu'ul*-, calabaza -*k'uum*-, *ts'ool* -variedad de calabaza- *x-ka'*-variedad de calabaza- ibes -*iib*- espelón -*x-péelon*-, hace su *pachpak'al*¹⁰ donde cultiva chile -*iik*-, tomate -*p'aak*-, yuca -*ts'im*-, camote -*iis*-, jícama -*chi'ikan*-, cacahuate y papaya -*puut*-; así como sandía, melón, pepino y plátano llegados a estas tierras vía Europa después de la conquista (Santiago Domínguez Aké, 2015: 9). Algunas de las plantas cultivadas en la milpa, tienen relaciones sinérgicas, por ejemplo: el frijol genera en su raíz nitrógeno que el maíz aprovecha del suelo, y esta planta a la vez da soporte a la guía del frijol -de milpa-. Las grandes hojas de la calabaza imposibilitan que otras hierbas no útiles crezcan y a la vez da sombra para evitar evapore pronto la humedad del suelo (Marco Buenrostro, 2009: 30).

El campesino maya yucateco rota el fomento de la milpa tradicional, al desmontar solamente el terreno necesario para obtener el sustento familiar, que trabaja únicamente por dos años consecutivos: el primer año, a la milpa se le conoce como *ch'akbe'en kool* -milpa recién desmontada-, y el segundo año, *sak'ab kool* -milpa de cañada-, luego deja en barbecho el terreno. El monte tarda entre 12 y 15 años en crecer, para ser talado nuevamente para milpa. Es decir, el campesino tala el monte y después de trabajar el terreno, deja revivir y crecer el monte de manera cíclica, para establecer un equilibrio de uso entre el terreno cultivado y el monte en reserva. Para el sistema capitalista, los montes no cultivados constituyen soledades sin productividad, una pérdida de dinero (Manuel Sarkisyanz, 2003: 71). En cambio para el campesino maya de edad avanzada, los montes no trabajados, representan reservas naturales de incalculable valor para dar continuidad a la vida humana, animal y vegetal.

De ahí que el campesino se vea en la imperiosa necesidad de rotar el fomento de la milpa, que le permita conservar suficientes montes para continuar produciendo sus alimentos, y también para proveerse de: animales¹¹ para variar un poco la dieta

³ Mastrujada.

⁴ Chile del mono.

⁵ Variedad de calabaza.

⁶ Produce a las siete semanas.

⁷ Cuyo ciclo de producción varía de dos meses y medio a tres meses.

⁸ Tronco de zapote, produce entre los tres meses y medio.

⁹ Comienza a producir entre los cuatro meses y cuatro meses y medio.

¹⁰ Manchones de tierra rojiza o negra de 10 x 10 mts., o 20 x 20 mts.

¹¹ Los animales tienen como hábitat natural los montes.

alimenticia, plantas medicinales, maderas para la casa de paja y barro, flores para las abejas, pastura para el ganado, leña, carbón, y otros productos. Por lo tanto, las grandes extensiones de montes sin talar, no son ociosos, cumplen una función de vital importancia en el modo de vida campesino. En realidad, el fomento de la milpa queda fuera de la lógica de producción capitalista: la sobreexplotación de los recursos naturales y la fuerza de trabajo del hombre para generar riqueza.

La milpa se cultiva con estrategias diferentes a la producción de excedentes para el mercado; con la milpa los campesinos privilegian el bienestar humano y la sana convivencia con los recursos naturales. La variedad de cultivos en la milpa¹² imita la pluralidad encontrada en la naturaleza, una diferencia cualitativa entre monocultivo y policultivo, práctica agrícola que constituye un momento cumbre de la humanidad. Los pequeños agricultores milperos inician importantes cadenas económicas y generan su propio empleo en lugar de ser mano de obra barata en las grandes explotaciones - monocultoras-(Marco Buenrostro, 2009: 30-31-32).

Dejar de fomentar la milpa tradicional implicaría perder todo el acervo de conocimientos, creencias y prácticas que le dan sustento a la cultura maya yucateca; por lo tanto, a la milpa no se le debe ver solamente con una óptica productivista y economicista. Para muchos estudiosos de sistemas agrícolas de carácter comercial, resulta inconcebible que muchos campesinos yucatecos sigan trabajando a la fecha la milpa tradicional -diversificación de cultivos-. Un sistema -agrícola- aparentemente simple y sin ventajas que ha sobrevivido más de tres mil años, entre los que destacan cinco siglos de dominio económico y social de parte de la poderosa cultura occidental (Silvia Terán Contreras, 1994: 21). Apegado a la lógica impuesta por los requerimientos de la naturaleza, el maíz sigue vivo junto con sus inseparables hermanitos: los frijoles, las calabazas y los chiles (Daniel Zizumbo, 1985: 8-9).

Al combinar el trabajo de milpa tradicional -de la cual se obtienen más de 20 productos- con el uso del traspatio para la siembra de hortalizas, cítricos y frutales, así como la cría de animales, convierte a estas dos unidades de producción en generadoras de alimentos básicos de consumo de origen natural. En verdaderas fuentes de vida y salud porque el consumo de vegetales producidos sin el empleo de agroquímicos y animales crecidos sin el uso de anabólicos, no solo sacian el hambre también conservan la salud. Además el campesino que produce sus propios alimentos se inmuniza en buena medida de ese mal que sangra cada vez más fuerte y seguido a la gente humilde. Nos referimos al alza constante de los alimentos básicos de consumo, conocida en los cánones de la economía capitalista como inflación.

Hasta los años setenta del siglo pasado el fomento de la milpa tradicional y el uso del traspatio estaba en su apogeo. En la actualidad estas dos actividades para la producción de alimentos básicos de consumo heredada de nuestros ancestros mayas, ha decaído mucho, de ahí el interés en proponer su fortalecimiento. Porque beneficiaría mucho a la gente de escasos recursos económicos, al no tener que comprar alimentos acostumbrados en su dieta alimenticia, y consumir lo que ellos mismos producirían los mantendría bien nutridos y sanos por ser de origen orgánico; además tendrían la oportunidad de comercializar el excedente de esos alimentos para apuntalar la economía familiar.

Población objetivo: Campesinos y las esposas de los campesinos.

¹² Milpa, proviene de la palabra náhuatl milli-cultivo- y pan, locativo: terreno donde se siembran diversos productos, teniendo como eje principal el maíz. Espacio para producir pan: comida.

Cobertura: Estatal.

4.-Objetivo general:

Impulsar el fortalecimiento del fomento de la milpa tradicional y el uso del traspatio, para la producción de alimentos básicos de consumo con el fin de lograr la autosuficiencia alimentaria entre la gente humilde.

Objetivos específicos:

1.-Fortificar el fomento de la milpa tradicional para la siembra de más de veinte productos y el uso del traspatio para la siembra de cítricos y frutales; así como la cría de animales domésticos: gallinas, pavos y cerdos pelón, con el fin de impulsar la economía campesina.

2.-Vigorizar el fomento de la milpa tradicional con el interés de dar continuidad a la conservación de montes y la reproducción de la fauna silvestre.

3.-Tonificar la producción de alimentos de origen vegetal -sin el empleo de agroquímicos y animal -sin el uso de anabólicos para su rápido crecimiento y engorda-, en la milpa y el traspatio, con la finalidad de obtener alimentos orgánicos que nutren y conservan la salud.

4.-Reforzar el fomento de la milpa tradicional y el uso del traspatio con el fin de propiciar la trasmisión del caudal de conocimientos y técnicas de producción de alimentos orgánicos, de padres a hijos.

5.-Consolidar la producción de la milpa y del traspatio con el interés de incrementar el uso de productos orgánicos en la elaboración de guisos, bebidas y dulces tradicionales. Y de esa manera, contrarrestar en buena medida el consumo de productos de origen vegetal y animal contaminados con agroquímicos y anabólicos que dañan la salud.

5.-Metas:

1.-Lograr un equilibrio entre la economía campesina y la economía capitalista que permita reivindicar al pueblo maya yucateco, como un acto de justicia social.

2.-Frenar el deterioro ecológico por la tala indiscriminada de montes para unidades habitacionales, mega granjas porcícolas, el fomento de ranchos ganaderos y unidades agrícolas de monoproducción, que benefician solamente a un reducido grupo de personas.

3.-Lograr la autosuficiencia alimentaria en el medio rural para beneficio de la gente humilde.

6.-Líneas generales de acción:

1.-Instituir un programa de apoyo permanente para el fomento de la milpa tradicional y el uso del traspatio. Dar asesoría técnica en el uso de abonos e insecticidas naturales. Proporcionar a los campesinos y amas de casa semillas y plantas; así como, pie de cría de animales de traspatio: gallinas, pavos, y cerdos pelón. Perforar pozos artesanales en las milpas para uso colectivo que permitan regar los *pachpak'alo'ob* -sembradíos- de sandía, melón, de chile y otros productos a falta de lluvias. Proporcionar herramientas de trabajo: coa, hacha, y machete a los milperos. Dar a las señoras amas de casa: coa para deshierbar, carretilla, cubos, regadera, manguera, y bomba para regar los cítricos, frutales, hortalizas y verduras.

2.-Proponer a la Cámara de Diputados la revisión del Artículo 27 Constitucional para modificar la ley que permite la parcelación y venta de tierras ejidales, con tal de

restablecer nuevamente la cláusula que prohíbe la parcelación y venta de estas tierras de uso común.

3.- Establecer un seguro agrícola para proteger al campesinado yucateco de fenómenos naturales -ciclón, larga sequía y plagas-, que le impidan lograr la cosecha de la milpa.

4.- Crear centros de acopio del excedente de alimentos orgánicos provenientes de la milpa tradicional y del traspatio, para canalizarlos al mercado y a los restaurantes.

5.- Instituir precios de garantía para los productos de la milpa y del traspatio, por ser poco valorados en el mercado por su tamaño y aspecto natural. Este problema se da, porque no se toma en cuenta lo tan valiosos que son como alimentos orgánicos.

¡Por la consolidación del Renacimiento del Pueblo Maya!

Bibliografía

ANDER-EGG, Ezequiel, “La problemática de la identidad cultural”, en: Antología: Planeación de las culturas populares, Consejo Nacional para la cultura y las Artes, México, s/f.

BUENROSTRO, Marco, Las bondades de la milpa, en: Ciencias, Facultad de Ciencias (UNAM), México, D.F, octubre 2008-marzo 2009.

DOMÍNGUEZ AKÉ, SANTIAGO, La milpa tradicional y el uso del traspatio: fuente de vida y salud, CONACULTA-SEDECULTA, Mérida, Yucatán, 20015.

DOMÍNGUEZ AKÉ, Santiago, La milpa en Muxupip, Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 1993.

Enciclopedia Yucatanense, T.I, Ed. Oficial del Gobierno de Yucatán, México, 1977.

LANDA, Fray Diego de: Relación de las cosas de Yucatán, Porrúa, México, 1978.

MORLEY, Silvanus G., “Agricultura”, en la milpa entre los mayas de Yucatán, UADY, Mérida, Yucatán, 1981.

MOLINA SOLIS, Juan F., Historia de Yucatán dominación española, T. I, Ed. Gobierno del Estado, Mérida, Yucatán, 1988.

SARKISYANZ, Manuel, Actuación y muerte del apóstol rojo de los mayas: Felipe Carrillo Puerto, Cámara de Diputados, LVIII Legislatura, México, 2003.0

TERÁN, Silvia, y RASMUSEN, Cristian, La milpa de los mayas, Fundación Tun Ben Kin, A.C., México, 1994.

ZINZUMBO, Daniel y TERÁN, y Silvia, Las semillas de la cultura, Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la UDY, mayo-junio, 1985.