

Agricultura tradicional en Campeche



JONINA NEUNGER

La milpa tradicional, donde se cultivan el maíz, los frijoles, las calabazas, los tomates, diferentes chiles y algunas otras plantas, sigue siendo el eje central en el que se finca la sobrevivencia campesina en el estado de Campeche, a pesar de la existencia de diversos programas gubernamentales que buscan intensificar el uso de la tierra y mejorar los rendimientos productivos, lo cual afecta los sistemas de milpa.

Uno de los componentes básicos de la milpa tradicional lo constituyen los bienes comunes, como son la tierra y su diversidad de recursos vegetales y animales, que son usados con base en un conjunto de conocimientos locales de la agrobiodiversidad presente en condiciones sociales y ecológicas específicas.

La agrobiodiversidad o diversidad agrícola engloba todos los elementos que interactúan en la producción agrícola: los espacios que se utilizan tanto en los cultivos como para alimentar a los animales domésticos, las especies cultivadas y las silvestres, las plagas, los polinizadores y los depredadores.

Esta agrobiodiversidad permite a las familias campesinas proveerse de una rica y variada fuente de alimentos, de los cuales el maíz es el grano que sostiene a otros componentes del modo de vida campesino. Pero actualmente la milpa tradicional enfrenta múltiples obstáculos que ponen en riesgo su continuidad, entre otros:

- ▶ La desarticulación del manejo común de la tierra, mediante su actual privatización.
- ▶ La reducción de los tiempos de descanso de la tierra y la disminución en la recuperación de su fertilidad.
- ▶ Cambios en el clima, como la prolongación de las sequías y el aumento de huracanes.
- ▶ La presencia y uso de variedades de maíz transgénico.

La agricultura tradicional se caracteriza por la dependencia de la fuerza de trabajo familiar, el uso comunal de la propiedad, la fertilidad natural del suelo, el control de plagas y enfermedades con métodos naturales, así como la selección y manejo de semillas locales.

- ▶ El aumento de la migración de la fuerza de trabajo necesaria para el cultivo de la milpa, y el consecuente abandono del campo.

- ▶ La desarticulación y desaparición de dependencias del Estado vinculadas con el cultivo, comercialización y consumo del maíz.

Además, por medio de programas gubernamentales, en Campeche se han introducido variedades de maíz que tienen un elevado potencial de rendimiento. Éstos se cultivan en zonas donde es posible realizar una agricultura mecanizada y necesitan un mayor insumo de semillas, combustible, tractores, fertilizantes, herbicidas y plaguicidas. No obstante, aún tiene una importante presencia la agricultura tradicional de roza-tumba-quema, en la que el maíz se cultiva con un esquema temporal, es decir, que depende de la época de lluvias.

En la milpa tradicional en Campeche se cultiva maíz (*Zea mays*), frijoles (*Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus lunatus*, *Cajanus cajan*, *Vigna sinensis*), calabazas (*Cucurbita moschata*, *Cucurbita pepo*), yuca (*Manihot esculenta*), camotes (*Ipomea batatas*), makal (*Xantosoma violaceum*), jícama (*Pachyrhizus erosus*), ñame (*Dioscorea alata*), plátanos (*Mussa sp*), chaya (*Cnidoscolus chayamansa*), momo (*Piper auritum*), sandía (*Citrillus vulgaris*), melón (*Cucumis melo*), tomate (*Solanum Lycopersicum*), caña (*Saccharum officinarum*), mostaza (*Brassica sp*), cilantro (*Coriandrum sativum*), ajonjolí (*Sesamum indicum*), jamaica (*Hibiscus sabdariffa*), hierba mora (*Solanum americanum*) y diferentes chiles (*Capsicum sp*).

La milpa tradicional

La agricultura tradicional se caracteriza por la dependencia de la fuerza de trabajo familiar, el uso comunal de la propiedad, la fertilidad natural del suelo, el control de plagas y enfermedades con métodos naturales, así como la selección y manejo de semillas locales. En este sistema se siembran principalmente tres tipos de maíz:

- ▶ *Tuxpeño*, cuyo ciclo es largo (seis meses) (*nuuk-nal*).

- ▶ *Dzit bakal*, cuyo ciclo es intermedio (cuatro meses).

- ▶ *Nal-tel* y sus cruza con *tuxpeño* (*mehen-nal*), cuyo ciclo es corto (tres meses).

Los municipios con mayor superficie dedicada al cultivo de maíz son Champotón y Hopelchén, pero la mayor producción proviene de la agricultura tradicional de roza-tumba-quema del municipio de Calakmul, Hopelchén y Hecelchakán, aunque en estas dos últimas también contribuye la agricultura mecanizada.

En el sistema agrícola tradicional de roza-tumba-quema se sigue la estrategia de extensificación: el terreno se usa por dos o tres años y posteriormente se abandona para que se recupere la fertilidad mediante procesos ecológicos naturales. Un ejemplo de conservación de la diversidad en este agrosistema lo conforma el manejo y preservación de maíces en localidades donde aún persiste el manejo comunal de la tierra y hay una resistencia hacia la introducción de variedades mejoradas, así como al uso de agroquímicos para su cultivo.

El ejido de Pach-uitz, del municipio de Hopelchén, es uno de estos ejemplos en los que se conservan maíces criollos de ciclo intermedio (*mehen-nal*) –como el *sac-tux* (maíz blanco) y *k'aank'an-nal*

La preservación de maíces criollos se debe a un control estricto de la comunidad para no introducir las semillas mejoradas que ofertan los programas gubernamentales, así como a las prácticas de selección y conservación de los campesinos, entre otros factores.

(maíz amarillo)– y de ciclo corto –como el *hej'u* (maíz morado)–. La preservación de estos maíces ha sido posible gracias a un control estricto de la comunidad para no introducir las semillas mejoradas que ofertan los programas gubernamentales; a las prácticas de selección y conservación que realiza cada campesino al momento de cosechar y almacenar la semilla en su troje; a la combinación de la milpa con la producción orgánica de miel certificada para exportación; al mantenimiento de usos y costumbres tradicionales para la organización del trabajo y el uso comunal de la tierra, y a la estrategia del campesino de cultivar más de una milpa en diferentes condiciones de suelo dentro del territorio comunal.

La preferencia que manifiestan las familias por estos maíces obedece sobre todo a dos características básicas. Una es la rápida respuesta de la planta ante li-

mitadas cantidades de agua disponible, lo que es muy apreciado por el milpero debido a la frecuencia, cada vez mayor, de lluvias erráticas que en muchas ocasiones hacen que los maíces de ciclo largo no produzcan. Los campesinos aseguran que aun cuando no llueva suficiente, es posible obtener algunas mazorcas para subsistir y recuperar su semilla para los siguientes ciclos agrícolas.

La segunda característica es su mayor capacidad de resistir el ataque de fauna dañina y de mantenerse en almacén sin que se lastime la semilla. Esto resulta importante, ya que en la milpa, los granos son susceptibles de ser atacados por aves, y después de la cosecha, el maíz se almacena en trojes sin someterse a tratamiento preventivo alguno; se va usando poco a poco, conforme lo requieran las necesidades familiares.

El cultivo de estos maíces se basa en un profundo conocimiento desarrollado por los campesinos del ejido sobre los diferentes suelos y sobre la vegetación que crece en áreas de recuperación conocidas como acahuals. Eligen el terreno y el cultivo de la milpa con base en un análisis de criterio múltiple que realizan con diferentes aspectos del suelo y su fertilidad, junto con la edad del monte y la dominancia de especies de plantas que en él crecen.

Se puede decir que la producción de maíz en Campeche se sostiene mediante la milpa de roza-tumba-quema, en la que se cultiva una gran diversidad de plantas que sustentan el modo de vida familiar campesino. Entre estas plantas cultivadas se encuentran los maíces criollos, que por sus características siguen siendo preservados por las familias, tomando en consideración las condiciones ecológicas locales, los actuales cambios socioeconómicos y de la organización social para el trabajo agrícola. ☺

José A. Alayón Gamba es investigador del Área de Sociedad, Cultura y Salud, ECOSUR Campeche (jalayon@ecosur.mx).

JOSE ARMANDO ALAYÓN

