

# Utopía alimentaria



PAOLO XIU-CANCHE

*"¿Entonces para qué sirve la utopía? Para eso, sirve para caminar". Esta frase de Eduardo Galeano fue uno de los puntos de partida para que estudiantes del curso de Sistemas Alimentarios, del posgrado de ECO-SUR, se atrevieran a imaginar mundos mejores desde la alimentación. Este texto es resultado de aquel esfuerzo creativo.*

## El buen vivir

Paolo Arturo Xiu Canche

Quiero compartir una utopía alimentaria que seguimos construyendo en el pueblo de Mama, Yucatán. Toda esta aventura fue iniciada por dos personas que amo: Bernardo Xiu Uc y Elsy Canche Poot; se trata de mi padre, campesino por voca-

ción y por elección, y de mi madre, mujer aguerrida y pilar de la familia.

Bernardo Xiu es testigo de la riqueza que encierra la memoria de nuestro pueblo maya, aprendió el trabajo del campo gracias a su abuelo materno Guillermo Uc. Su cabeza y corazón están llenos de recuer-

dos de cuando lo acompañaba a la milpa, y desde niño aprendió a tumbar el monte, a deshierbar y sembrar el maíz. Nos cuenta que la comida era suficiente y la milpa aportaba casi todo. En ella se producía maíz, frijol, calabazas y hortalizas para todo el año. Existía en ese tiempo el *buen*

THE YUCATAN TIMES



Elsy Canche Poot y Bernardo Xiu.

vivir, que poco a poco les fue siendo arrebatado por el capitalismo voraz, los gobiernos corruptos y los intermediarios.

En 1984 llegó a mi pueblo un grupo de campesinos de Guatemala, que habían sido desplazados por la guerra; aquí compartieron sus conocimientos agroecológicos en la producción de hortalizas a través del método de "campesino a campesino". Mi papá participó en ese proceso y aprendió mucho. Contar con la experiencia de mi padre y sus 20 años como maestro en la Escuela de Agricultura Ecológica de Maní U Yits Ka'an ha sido fundamental para mí. Todos sus conocimientos se pusieron en marcha para diseñar nuestro sistema alimentario, y sin pensarlo, ampliábamos el camino del buen vivir. Siempre consideramos que la vía para derrotar los intereses



Escuela de Agricultura Ecológica de Maní, U Yits Ka'an.

neoliberales es la construcción de un sistema alimentario libre y justo, que incluya un huerto, una milpa, la crianza de animales y la comercialización de los excedentes.

Los huertos producen varias especies de cultivos: de hojas, frutos, plantas aromáticas y frutales. Al mismo tiempo, son un santuario de agrobiodiversidad y resistencia de los pueblos originarios, ya que son cientos de especies domesticadas y en proceso de domesticación que coexisten y varían de acuerdo con las condiciones ecológicas imperantes. El nuestro provee alimentos sanos y nutritivos para nuestro consumo y para la alimentación de aves de traspatio.

### No puedes comer solo chile...

No todo fue fácil en el camino, tuvimos fracasos, obstáculos y aciertos. Iniciamos en 1990 con una pequeña milpa demostrativa, muy productiva, que está ubicada a 200 metros de la casa, donde se practicaban los cultivos de abono verde<sup>1</sup> y otras leguminosas para mejorar la fertilidad de los suelos. El principal objetivo siempre fue producir alimentos importantes para el consumo familiar, como el maíz, frijol, x'pelón (un tipo de frijol), calabaza, pepino, sandía, jícama y chiles.

En 2007 iniciamos con un huerto para sembrar hortalizas. Recuerdo que el dinero

<sup>1</sup> Plantas que se cultivan para beneficiar los suelos; luego se siegan y se dejan ahí para ser reincorporadas a la tierra de manera natural.

no siempre bastaba para comprar materiales y equipos necesarios, y entonces mis padres decidieron dedicarse más a la crianza de animales, como cerdos, bovinos y aves. Alrededor del 60% del sueldo de mi papá servía para alimentarlos y el 40% para el gasto de la casa, pero con el tiempo logramos obtener dinero de la venta de animales.

Finalmente, con los saberes de mi padre y los conocimientos agronómicos que obtuve del Instituto Tecnológico de Conkal, iniciamos el diseño del huerto. Primero ubicamos el mejor suelo en el predio donde vivíamos; compramos una malla de plástico que parecía muy fuerte y dividimos el terreno en dos partes. Pero no funcionó, los perros lograban atravesarla. Luego, el gobierno estatal implementó un proyecto de huertos de traspatio, que incluía equipos de riego, herramientas pequeñas que parecían juguetes y tinacos de unos 100 litros de agua. De todo el paquete solo valió la pena una malla gallinera muy resistente que sirvió para cerrar nuevamente el huerto.

Al final de 2008 conseguimos un préstamo con la U Yits Ka'an y compramos insumos para nuestros cultivos. Decidí aprovechar el riego por goteo y sembré chile habanero en toda el área, pero no se logró porque lo arruiné al aplicarle directamente sulfato de cobre. Mi papá, muerto de risa, me comentó que era mejor trabajar de manera ecológica y que no había que sembrar monocultivos: "No puedes comer solo chile habanero, un huerto debe ser diversificado para aprovechar y consumir varias especies".

En los años siguientes comprendí que es importante diversificar el huerto, implementar técnicas agroecológicas y abonos orgánicos. La incidencia de plagas y enfermedades bajaron, la presencia de parásitos (enemigos naturales de plagas) y polinizadores se incrementaron. Otro gran logro es nuestro propio banco de semillas criollas y no criollas, que nos quitan la preocupación de tener que adquirirlas.

Hemos identificado que uno de los grandes problemas es el cambio generacional en el campo; a la mayoría de la gente joven no



PAOLO XIU-CANCHE

Huerto familiar Ya'ax Che'.

le interesa mucho el trabajo agrícola y prefiere irse a Mérida para ganar un poco más de dinero. Muy pocos estudian una carrera universitaria. La juventud de mi pueblo no se imagina lo que nos traerá el futuro, las grandes empresas están controlando lo que consumimos y si le sumamos el cambio climático, no es nada alentador. Por lo tanto, necesitamos trabajar con niñas y niños, y enseñarlos a producir sus propios alimentos. Yo haré con mi hijo lo que hizo mi papá: enseñarle a valorar el campo, la cultura, y a resguardar los saberes. No ha sido fácil, todavía falta mucho por hacer y cada día se avanza en la construcción de un sistema alimentario digno.

### Experiencias para un mejor futuro

La U Yits Ka'an inició hace 17 años un proyecto solidario junto con productores agroecológicos, para comercializar diferentes cultivos naturales eliminando la gran barrera de intermediarios que ha dañado por años al campesinado. También ha brindado diferentes herramientas de organización social y capacitación en temas de agroecología y comercialización de excedentes en un esquema de mercado solidario. Nosotros optamos por participar en una de sus redes en Mérida: "Comerciendo como hermanos", la cual tiene varios proyectos en

distintos puntos de Yucatán para distribuir hortalizas, frutas, artículos elaborados con miel y plantas medicinales, así como productos derivados de cerdos criollos y abejas meliponas.

Actualmente somos un grupo de campesinos que trabajamos en tres granjas ecológicas en los poblados de Mama y Tzucacab, donde se cultivan hortalizas sin productos químicos. Todo se distribuye con los principios del comercio justo, que busca compartir la responsabilidad de la producción entre productores y consumidores, de modo que las dos partes, y no solamente una, se vean beneficiadas por una relación de intercambio positivo que no es solo una transacción comercial.

Con las experiencias vividas, si hago una proyección a 10 años, sueño para entonces con una transformación del régimen alimentario. También espero que cada productor cuente con suficientes semillas y saberes culturales en el manejo agrícola, y que se fortalezcan iniciativas agroecológicas en espacios urbanos, periurbanos y en comunidades rurales, por medio del intercambio de experiencias y el aprendizaje mutuo. Quiero que las tierras sean para las familias campesinas, con una mayor participación de las mujeres en el campo y en la toma de decisiones.

Para lograrlo se deben crear redes alternativas que reduzcan la distancia entre productores y consumidores, garantizando alimentos sanos y promoviendo la independencia respecto a las cadenas capitalistas de mercado. También es necesario que el gobierno impulse políticas públicas en beneficio de los pequeños productores y para masificar la agroecología. Este cambio debe acompañarse de una economía solidaria en los mercados locales y de alianzas entre movimientos sociales de la niñez, juventud y adultez en lo urbano y rural.

Realmente importa poner atención a estas formas de producción, pues según Miguel Altieri, la agricultura urbana con enfoque agroecológico puede producir suficientes alimentos para las grandes ciudades, previendo que para el año 2030, más del 80% de la población vivirá en ciudades, las cuales podrían tener que importar seis mil toneladas diarias de comida. Los huertos urbanos y periurbanos serán el mejor camino frente a ese reto.

Sin duda alguna, lo vivido en 2020 con la pandemia de covid 19 expone dramáticamente la vulnerabilidad de los sistemas socioeconómicos alimentarios, con afectación a pequeños productores, organizaciones y cooperativas locales. Aunque también hay aspectos positivos en el patrón de consumo de la humanidad y hay más preocupación por la salud alimenticia, dado que ha sido notorio el riesgo de la comida industrializada.

Mi compromiso es seguir sembrando comunidad con mi familia y amigos para la utopía de producir alimentos sanos con un enfoque agroecológico, considerando el rescate de saberes, los mercados solidarios y las enseñanzas que se deben dar en este sentido a niñas y niños. Me esforzaré porque mi hijo y mis sobrinos valoren la cultura maya y el amor en producir sus alimentos de manera libre. //

Paolo Arturo Xiu Canche es estudiante de Doctorado en Ecología y Desarrollo Sustentable, en ECOSUR (paolo.xiu@estudianteposgrado.ecosur.mx).