Leguminosas comestibles en comunidades CH'oles de la Sierra de Tacotalpa, Tabasco, México

Guadalupe Morales Valenzuela, Pedro Damián Hernández Hernández y Wilfrido Méndez López.

Universidad Intercultural del Estado de Tabasco

El frijol es un cultivo de importancia para la alimentación de las poblaciones rurales. En México se encuentra una amplia diversidad de los géneros *Phaseolus* y *Vigna*. Estos dos géneros mantienen similitudes en su desarrollo fenológico y en sus características morfológicas que su delimitación ha sido un problema difícil de solucionar (Maréchal et al., 1981). Del género *Phaseolus* existen 150 especies de las cuales 67 proceden de México (Vera, 2010). Por su parte, especies del género *Vigna* se siembran en el sureste del país para autoconsumo y se conocen como frijol 'xpelón' (Laris, 1991). En Tabasco, los frijoles de estos géneros son la principal fuente de proteína de la población rural. Lagunes-Espinoza (2008) reportan 19 variedades nativas del frijol común y frijol pelón para la región de la Chontalpa, siendo este último el más consumido. El presente trabajo tuvo como objetivo identificar las variedades locales de frijol y su manejo en cuatro localidades del municipio de Tacotalpa, por lo que se realizaron visitas a las unidades de producción y entrevistas a profundidad a 20 campesinos. Los campesinos entrevistados reconocen como "frijol" a 10 variedades de los géneros *Phaseolus*, *Vigna* y *Cajanus*. Los frijoles predominantes son el pelón "bu'ul iik" (*Vigna unguiculata*) y el chícharo "tye bu'ul" (*Cajanus cajan*). Por otra parte, se observó que ha disminuido la siembra del frijol de tierra "kashlañ bu'ul" (*Phaseolus vulgaris*), atribuido principalmente al cambio climático, ya que los agricultores señalan que no produce porque hace más calor. En lo que respecta a la preparación del terreno, el 70% de los campesinos entrevistados mencionó que practica la quema. Solo el 45% lo establece como milpa, es decir, asociado con maíz y otros cultivos, para obtener más productos, aprovechar el espacio y mejorar el suelo; sin embargo la mayoría hace la rotación con maíz cada ciclo de cultivo. En el caso de los campesinos que lo establecen en la milpa, la siembra la realizan de abril a mayo, el resto lo hace posterior a esta fecha en algunos casos hasta el mes de noviembre. En la mayoría de los casos considera la fase lunar, ya sea para que no crezca muy alto o para que el grano no se pique. El 80% de los entrevistados mencionó que adquiere la semilla comprada o regalada de amigos o familiares de comunidades cercanas o de Chiapas, solo el 20% cuenta con semilla propia, en este último caso, seleccionan las semillas considerando las más grandes, sin plagas y limpias. El control de malezas se realiza de manera manual, aunque 25% de los entrevistados mencionó que utilizan agroquímicos. Solo cuatro de los 20 entrevistados señalaron que aplica fertilizante foliar. Los principales problemas de la producción son la falta de agua, los vientos de "aire caliente" y las plagas de insectos como el botijón (*Epilachna varivestis*) y la chinche verde (*Nezara viridula*) para las cuales, en algunos casos aplican agroquímicos o tratan de mantener limpio el cultivo, la mayoría no realiza prácticas de manejo. La cosecha se realiza de manera manual, desprendiendo la vaina de la planta y la colocan en el sol para secarla y posteriormente extraer el grano de la vaina; en algunos casos se arranca la planta completa y se deja secando en campo para poder extraer los granos mediante el "majado". La cosecha es almacenada en casa, solo cinco de los entrevistados mencionó que destina un lugar especial para almacenar el grano el cual puede ser la cocina o una habitación, siempre y cuando sea un lugar con poca luz, fresco y limpio. En almacenamiento el

principal problema es el gorgojo (*Acanthoscelides obtectus*) para lo cual se aplica cal o humo y en pocos casos Foley®, cuando la infestación es severa se limpia y se asolea.

Laris, D. J. 1991. Líneas de *Vigna unguiculata* (frijol 'xpelón') para consumo en Yucatán Memorias IV Congreso Nacional Sociedad Mexicana Ciencias Hortícolas. Saltillo, Coah., México p. 144.

Lagunes-Espinoza, L. del C., Gallardo-López, F., Becerril-Hernández, H. y Bolaños-Aguilar, E. D. 2008. Diversidad cultivada y sistema de manejo de *Phaseolus vulgaris* y *Vigna unguiculata* en la región de la Chontalpa, Tabasco. Revista Chapingo. Serie horticultura 14: 13-21.

Castillo M. M., P. Ramírez V., F. Castillo G., y S. Miranda C. 2006. Diversidad morfológica de poblaciones nativas de frijol común y frijol ayocote del oriente del estado de México. Fitotecnia Mexicana 29 (2): 111-119.

Maréchal, R., Masherpa, J.M. y Stainier, F. 1981. Taxonomic study of the *Phaseolus-Vigna* complex and related genera. In: Polhill, R.M. & Raven, P.H. (eds.), Advances in Legume Systematics 1: 329-335. Royal Botanic Gardens. Kew.

Vera, E. 2010. La calabaza, el tomate y el frijol. Arqueología Mexicana 36 (Edición Especial): 90 p.