

## **Compartiendo saberes y tejiendo redes alimentarias. Intercambio del maíz en las montañas tlaxcaltecas.**

**María Teresa Cabrera López, [mtcabrera@unicauca.edu.co](mailto:mtcabrera@unicauca.edu.co)**

**SOLAE, Universidad del Cauca, GRUPO GELA**

Simposio: Los saberes tradicionales y la agricultura campesina en la construcción de modelos de soberanías alimentarias.

Las actividades antropocéntricas han provocado la extinción paulatina de especies animales y vegetales en todo el mundo, poniendo en riesgo la permanencia de la humanidad misma en el planeta. Una muestra de ello, es la pérdida de especies alimenticias, medicinales, de construcción, ornamentales y otras más, así como de los conocimientos que de ellas se tienen. Las comunidades campesinas e indígenas son guardianas y poseedoras de una riqueza enorme en biodiversidad, de ahí surge el interés por realizar el trabajo de investigación, en los espacios que son reservorios de especies de alta utilidad para las familias campesinas tlaxcaltecas: la parcela y el traspatio doméstico.

El interés principal es evidenciar el proceso de diversificación del maíz en el municipio de Ixtenco, Tlaxcala (México) a través de la labor campesindia (Ñum hu) de mujeres y hombres que, en relación con la naturaleza, han generado 15 variedades de este esencial grano, que es el sustento de la alimentación mexicana. Los procesos de adaptación y los saberes de los distintos suelos y altitudes han propiciado un maravilloso intercambio, fortalecimiento y mezcla de semillas, logrando de esta manera la proliferación del casi 12% de la diversidad total de país en un territorio de tan solo 43.5 km<sup>2</sup>. De esta manera se puede afirmar sin lugar a dudas que este municipio es un banco de germoplasma *in situ*. Además, existe en él una raza endémica, conocida como maíz ajo (maíz tunicado) que no tiene uso gastronómico o forrajero, sin embargo, es conservado por los habitantes del municipio como una contribución a la diversidad del área geográfica.

Tal abundancia de maíces tiene por un lado una base en los saberes tradicionales de los sitios (parcelas y traspatios domésticos en relación con sus características físico-geográfica-climáticas, otro es la constante experimentación dinámica que campesinos-indígenas generan en los ciclos productivos además es muy relevante mostrar el trabajo realizado por las mujeres en las prácticas gastronómicas y culinarias que desarrollan con las diferentes variedades de maíz combinadas con otras especies cultivadas y colectadas, promoviendo así acciones comunicativas y políticas de resistencia biocultural desde sus hogares y comunidades.

La metodología utilizada fue la etnografía, usando herramientas como la entrevista semiestructurada y a profundidad, además el método del Korpus- Cosmos- Práxis para la recopilación de información en campo. Permittiéndonos encontrar en el municipio de Ixtenco que el tipo de agricultura predominante es de temporal, esta actividad está basada en saberes amplios sobre las estaciones del año, pues además de adaptar sus fechas de siembras y cosechas de acuerdo a las condiciones climáticas que se presentan anualmente, toman en cuenta fenómenos como la lluvia, presencia de rayos e incluso la forma de las nubes además de las fases lunares y lectura de cabañuelas.

Con lo anterior observamos la mezcla cognitiva que llevan a cabo campesinos-indígenas en los procesos productivos y como los saberes son construcciones dinámicas, renovándose, modificándose, adaptándose a condiciones actuales además de retomar elementos ancestrales para tomar decisiones en la agricultura de pequeña escala y temporalera de montaña.

Retomando a Toledo la Diversidad Alimentaria es “resultado de siglos de integración cultural y natural que ha llevado a sus pueblos originarios a desarrollar fórmulas de apropiación de la naturaleza, la mayoría de las veces ecológicamente adecuadas, producto de la unión de conocimientos prácticos-tecnológicos estratégicos de las culturas” (Toledo, 2004:209).

La diversidad alimentaria, en nuestro continente surge a través de la situación que vivieron los seres humanos en América, pues al no contar con animales susceptibles de domesticar (la excepción, por supuesto, es la domesticación de las llamas y las vicuñas por los incas y, aunque menos importante, la de los patos y los guajolotes en la cuenca de México), tuvieron que enfrentar su supervivencia colectando plantas y pequeños animales, incluso insectos. Curiosamente, su incapacidad para domesticar especies animales aceleró más la tarea de domesticación de plantas de cultivo (Ezcurra, 1996). Recapitulando entonces, una de las evidencias materiales de las acciones humanas en un espacio biológico son las prácticas de alimentación que se generaron a través de los siglos y en forma dinámica la transferencia de información entre las generaciones.

Por lo anterior es imprescindible colocar nuestra atención en los aportes de Gordillo y Méndez (2013: 5) basan la reflexión de la soberanía alimentaria citando a Food Secure Canada (2012), quien establece seis pilares:

- “1. Se centra en alimentos para los pueblos.
2. Pone en valor a los proveedores de alimentos.
3. Localiza los sistemas alimentarios.
4. Sitúa el control a nivel local.
5. Promueve el conocimiento y las habilidades.

## 6. Es compatible con la naturaleza”.

Los elementos anteriores, posibilitan garantizar y fortalecer el derecho de los pueblos a un sistema alimentario nacional, regional y local autónomo que se sustente en las necesidades socioculturales, identitarias de la población, generando circuitos económicos humanizados; favoreciendo en todo momento los saberes, gastronomías y culinarias sustentando estas con la naturaleza, así como sus ciclos y procesos de recuperación.

Si bien en Ixtenco aún no podemos hablar de la conformación de sistemas locales (como una práctica organizativa comunitaria), es relevante señalar la aportación que para ello, realizan las mujeres campesino-indígenas en sus familias y en algunas organizaciones que organizan ferias del maíz cada año, donde muestran sus semillas, la gastronomía, propician encuentros campesinos-indígenas, conferencias, talleres para socializar las experiencias, saberes y posturas políticas en torno a los saberes tradicionales, la agricultura familiar y soberanía alimentaria de campesino a campesino y de campesino a consumidor urbano.

Palabras clave: Saberes tradicionales. Agricultura campesina –indígena, Bancos in situ, Soberanía alimentaria.