

Diversidad morfológica de maíces nativos en Tacotalpa, Tabasco México

Guadalupe Morales Valenzuela

Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco, México.

Correo: gpemorales74@hotmail.com

Introducción. La milpa es uno de los agroecosistemas donde se concentra la mayor diversidad tanto de especies cultivadas como de arvenses, en este sentido, el maíz, una de las especies cultivadas de mayor importancia de este agroecosistema, ha mostrado una gran diversidad intraespecífica. Esta diversidad ha tenido un gran interés en México, ya que probablemente en ningún otro país sea tan grande la gama de variación del maíz como en nuestro país. En particular, las comunidades indígenas son las principales poseedoras de la diversidad, para el territorio serrano de Tacotalpa, Tabasco se reportan nueve variedades locales de maíz con manejo tradicional. Recientemente, ante la pérdida constante de la diversidad de maíces nativos, se ha renovado el interés por su conservación y se han desarrollado proyectos para evaluar y caracterizar maíces nativos en diferentes regiones del país con el propósito de implementar estrategias de conservación *in situ* y *ex situ*. En este sentido, los programas de investigación por lo regular excluyen a los propios poseedores de dicha diversidad por lo que se hace relevante promover la conservación de la diversidad de maíces desde la propia perspectiva de los agricultores.

Objetivo. El objetivo de este trabajo fue caracterizar la diversidad morfológica de maíces nativos con la participación de los productores locales.

Metodología. El presente trabajo se llevó a cabo en 10 localidades del municipio de Tacotalpa, Tabasco. Se seleccionaron considerando el gradiente altitudinal y la presencia de población hablante de lengua indígena CH'ol. Se trabajó con 117 campesinos, los cuales fueron seleccionados mediante muestreo de "expertos" por sus conocimientos sobre la milpa. Considerando el enfoque intercultural el cual implica un dialogo de saberes entre investigador y sabio, la información se obtuvo considerando la perspectiva local sobre maíces nativos y para evitar realizar colecta de los maíces, cada agricultor participante tomó el registro de las variables de mazorca y grano para caracterizar las variedades. Se registraron siete variables cualitativas y seis cuantitativas del Manual Gráfico para la Descripción Varietal de Maíz del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas de México. Se realizó el análisis estadístico con el software SPSS ver. 19. La edad promedio de los participantes fue de 52 años.

Resultados. Los agricultores de las 10 localidades reconocen 11 variedades de maíz, Dos agricultores reportaron dos variedades cada uno, una la siembran en zona baja (valle) y otra en zona alta (ladera). La variedad "*Blanco criollo*" fue mencionada en todas las localidades. Por otra parte, los maíces *Huastecano* y *Rocamex* solo fueron mencionados en la localidad de Pasamonos, al parecer son materiales mejorados "acriollados" que fueron introducidos a dicha comunidad. En este mismo sentido, cuatro campesinos de tres localidades mencionaron variedades mejoradas que han sido

adaptadas a las condiciones de la Sierra de Tabasco. Por otro lado, es importante señalar que la localidad con menos variedades fue Cerro Blanco 2da con una variedad y la localidad con mayor número de variedades fue Pasamonos con seis variedades, sin embargo, como se mencionó anteriormente, en dicha localidad se mencionaron al menos dos variedades “mejoradas”. Aunque el análisis muestra que cada agricultor conserva su propia variedad, considerando las variedades reconocidas por los agricultores, las variedades que más agricultores siembran son: *Blanco criollo* con 57%, *Amarillo* con 13%, *Bacalito* con 8% y *Mejen* con 8%. Por localidad, en Buenos Aires, Cerro Blanco 2ª, Guayal, La Pila, Nueva Esperanza y Oxolotán predomina la variedad *Blanco criollo*; en Pasamonos se pueden encontrar *Blanco criollo* y *Rocamex*; en Puxcatán las variedades *Amarillo*, *Blanco criollo* y *Bacalito*; en Raya Zaragoza predomina la variedad *Bacalito* y en Zunú y Patastal predominan el *Blanco criollo* y el *Mejen*. El dendrograma generado con las 13 variables forma tres grupos: el grupo I lo forman las variedades nativas *Amarillo*, *Blanco criollo*, *Híbrido*, *Bacalito* y *Mejen*, estos dos últimos con la característica de olote delgado; el grupo II está integrado por las variedades *Rocamex*, *Huastecano*, *Variedad*, *Colorado* y *Variegado*, las tres primeras presuntamente se derivan de variedades mejoradas, como se comentó anteriormente; finalmente el grupo III solo lo integra el maíz Yaxum, variedad con grano morado y proveniente del vecino estado de Chiapas.

Conclusiones. En las comunidades indígenas de Tacotalpa, Tabasco predominan las variedades criollas. Aunque se han introducido variedades mejoradas por programas gubernamentales y otras variedades por migración, los agricultores CH'oles conservan sus propias variedades y van “acriollando” las variedades introducidas. Las variedades nativas forman un grupo específico, así como las variedades “acriolladas” se agrupan considerando las características de mazorca y grano. La variedad *Yaxum* es la menos cultivada pero de gran importancia por su color de grano.

Palabras claves: CH'ol, Criollo, Maíz, Milpa, Nativo.