

Entre nopales y magueyes: el sistema agroecológico y alimentario de la Mixteca árida. (México, 1521-2000)

J. Edgar Mendoza García

(CIESAS)

Introducción

La conquista española, enriqueció los huertos y solares prehispánicos pues con la llegada de animales y plantas europeas, se generaron cambios en la vida económica, social y cultural de la población nativa. A lo largo de la época novohispana, los pueblos mixtecos y chocholtecos siguieron cultivando sus magueyes de pulque y sus nopaleras para alimentarse, pero al mismo tiempo se fueron adaptando a los cambios y transformaciones impuestos por el sistema colonial, y muy pronto se integraron al mercado regional e internacional a través del cultivo y venta de artículos valiosos como la seda, grana cochinilla, mantas de algodón y productos de la ganadería menor.

La adaptación y combinación de plantas y animales europeos al lado de los cultivos prehispánicos en los solares conformó un nuevo sistema agroecológico que con su producción anual aminoró las hambrunas que cíclicamente provocaban las heladas, granizadas, plagas de langostas y escasez de lluvias. En este contexto, el objetivo de la ponencia es conocer el origen y formación de estos solares sustentables y su importancia en el sistema alimentario de la mixteca desde el periodo colonial hasta mediados del siglo XX, cuando empezaron a ser abandonados por la migración de sus habitantes a los centros urbanos y por la penetración de productos manufacturados y alimentos enlatados. Por tanto, se tratará de dar respuesta a las siguientes interrogantes, ¿Qué factores permitieron el desarrollo de la civilización mesoamericana y bonanza colonial en una zona árida? ¿Cuáles fueron los sistemas agrícolas y las formas de alimentación que salvaguardaron a una población creciente y en constantes crisis y sequías?

La región de la Mixteca Alta del estado de Oaxaca, actualmente está considerada como una zona marginal de extrema pobreza, donde se diluyen cientos de pueblos y ranchos casi abandonados por la enorme migración de su población económicamente activa. Desde la década de 1940, primero hombres, luego mujeres y finalmente familias enteras empezaron

a salir de la patria chica en busca de trabajo, mejores niveles de vida e instituciones de educación en las ciudades, centros industriales y los Estados Unidos. Por si fuera poco, también se dice en los medios nacionales y otras investigaciones científicas que la Mixteca alta es una de las zonas ecológicamente más devastadas del país, debido a sus tierras erosionadas y poco fértiles; allí, apenas crecen unos cuantos arbustos, cactus y pastizales. A este panorama desolador se suma la escasez de lluvias, sequías, granizadas y heladas cíclicas que frecuentemente ponen en peligro las cosechas de maíz, trigo y frijol. Sin embargo, pese a esta realidad social y ecológica, el devenir histórico de la región muestra distintas facetas de crecimiento y estancamiento, es decir, no todas las épocas fueron de extrema pobreza ni de deterioro ambiental, por el contrario, aquí y en regiones aledañas como el valle de Tehuacán, desde hace más de cinco mil años los grupos humanos domesticaron varias plantas como maíz, calabaza, chile y otras que fueron la base del desarrollo de la civilización mesoamericana. Asimismo, desde la época prehispánica los mixtecos se distinguieron por su gran conocimiento de la escritura en códices, astronomía, arquitectura, y por su alta calidad de cerámica policromada de tipo suntuario, arte plumario y orfebrería de gran belleza que reflejan el desarrollo de la metalurgia y las artes.¹

Sistema agroecológico en una zona árida

A diferencia de las zonas húmedas y tropicales donde la lluvia y los sistemas de riego pueden ser abundantes, los huertos o solares de la Mixteca alta se caracterizan por la sequía y por carecer de un sistema de riego, es decir, dependen de las lluvias de la temporada para subsistir, por esa razón solo algunas cuantas unidades domésticas, tenían hortalizas y plantas de ornato, la mayoría de los solares solo contaban con magueyes, nopales y órganos propios del lugar, plantas muy resistentes a largas temporadas de sequías, calor o frío extremo.

Al lado de las nopaleras, magueyes, mezquites, huizaches, capulines y zapote blanco se sembraron árboles frutales de clima frío como la manzana, el durazno, chabacano, peras y granadas, al mismo tiempo se introdujeron otras plantas medicinales europeas como el romero, la ruda, manzanilla y hule de noche que coexistieron con las hierbas medicinales locales. Las especies y verduras extranjeras como el cilantro, orégano, tomillo, rábano,

¹ Schavelzón, *El complejo arqueológico Mixteca Puebla*; Spores, "La Mixteca y los mixtecos. Tres mil años", en *Revista de Arqueología Mexicana*, número 90, pp. 28-33.

cebolla y ajo crecieron al lado de los chiles, jitomates, calabazas, quelites y verdolagas, pero ahora fertilizados con el abono de los animales que crecían en los corrales del sitio solar.

Para proteger las plantas del ganado se crearon corrales de quiotes y cercos naturales de órganos, los que muy pronto protegieron del viento y las heladas a las hortalizas y árboles frutales, del mismo modo, los cercos de nopales y magueyes se enriquecieron con los desechos de hierbas, abonos, ceniza o cal que evitaron la propagación de plagas. Estos cercos fueron de gran utilidad no solo para delimitar los terrenos sino sobre todo para evitar la erosión, ya que mantuvieron la humedad, y fueron un espacio donde arribaron las parvadas de pájaros, gusanos de maguey, conejos y otros roedores, que a veces también fueron utilizados como fuente alimenticia.

Muy cerca de estos solares, en las parcelas de común repartimiento, al lado del maíz, los nativos empezaron a cultivar el trigo, la cebada y otras plantas europeas, que evidentemente vinieron a complementar la dieta alimenticia de los mixtecos y chocholtecos. El ganado menor, cabras y ovejas pronto proliferó en los campos mixtecos y se constituyó en la principal actividad económica de los bienes de comunidad y de cofradías de muchos pueblos de indios, comerciantes y familias, a tal grado que actualmente es imposible entender a la cultura mixteca sin la presencia del ganado menor, pues durante más de 400 años ha marcado la economía regional y la cultura mixteca.² Desde muy temprano, los mixtecos y chocholtecos adaptaron la lana para su indumentaria, la carne en sus fiestas, el trigo en sus tortillas y establecieron otras relaciones culturales y comerciales con sus vecinos. El consumo de productos europeos y prehispánicos generó una peculiar cultura culinaria y fortaleció una nueva identidad.

El Solar sustentable: Magueyes y nopales

Entre las plantas más importantes por su uso alimenticio, medicinal y como material de construcción encontramos el maguey. Así lo apunta una fuente del siglo XVI:

² Mendoza, "Chivos y matanzas. Economía y cultura en las Mixtecas".

Deste árbol (maguey) tienen muchos aprovechamientos, como es sacar del aguamiel, y hacer miel negra, cociéndola, y pulque, que es el vino que ellos usan, y curan con el zumo de las pencas muchas maneras de heridas y llagas: y hacen mantas del, y sogas, jáquimas y agujas, así para coser como para enclavar algunas cosas. [...] Así mismo, hay en este dicho pueblo y en muchas otras partes, otro árbol que llaman Hunitza, que en mexicano se dice nopale, y en castellano tunal, de donde cogen grana y tunas coloradas y blancas y amarillas de otro género y comen las pencas cocidas.³

La planta de los dioses era el maguey, pues tenía diversos usos y se utilizaba en su totalidad; las hojas o pencas no solo servían para techar las casas, sino también se ocupaban para elaborar comidas como barbacoas y mixiotes, asimismo se extraía la fibra para elaborar artículos cotidianos como tilmas, huipiles, calzado, cuerdas, ayates, redes, bolsas, canastas, agujas, escobas, cepillos. Además, se utilizaba como jabón para lavar y blanquear la ropa. Por si fuera poco, se ocupaba como material de construcción, por ejemplo, los quiotes sirvieron para techar las casas, hacer los corrales, cercar los solares y proteger las plantas del viento, además, las pencas secas fueron utilizadas como combustible (mezote). La parte central del maguey, (tonecho) se extraía una vez muerta la planta y se utilizaba para resguardar las colmenas de abejas y producir miel, además, la flor se ocupaba para la alimentación humana y como forraje para el ganado menor. Asimismo, en el tronco y las raíces del agave, podían crecer gusanos de maguey, (chinicuiles y gusano blanco en la penca), también la fila de magueyes era útil para separar los límites de las propiedades, retener la humedad y evitar la erosión. A lo largo del periodo colonial, los solares tenían un valor económico según la cantidad de magueyes y nopales sembrados. Pero sin duda, el producto más valioso de esta planta, fue el agua miel y el pulque, que al principio tenía un uso ritual pero más tarde se conformó como una bebida alcohólica que generó divisas a las comunidades y haciendas pulqueras.

Otra de las plantas importantes era el nopal con sus distintas variedades, y fue una de las especies más importantes de la dieta alimenticia. Desde nopalitos tiernos en primavera y verano, hasta nopal gordo en temporada de secas (diciembre, enero y febrero), así como cultivo de tunas (roja chica y grande, amarilla, blanca). Las hojas del nopal también se utilizaban para forraje para el ganado, “en tiempo de secas se podaba el nopal, el que tenía

³ *Relación geográfica de Nochixtlán*, 1580, p. 386. En *Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera*.

espinas se chamuscaba y se cortaba con el machete en trozos para luego darlo a las ovejas, chivos y vacas”,⁴ a veces se combinaba el nopal picado con zacate, paja o alfalfa. Cabe señalar, que el nopal que no tiene espinas, sufre daños por el ganado, por ello, los habitantes cercaban sus solares con órganos, o cercos de quiotes y carrizo.

Las filas de nopaleras sirvieron de cerco en los solares, contribuyeron a detener la humedad y evitar la erosión, por lo tanto se convirtieron, es un lugar ecológicamente importante para la conservación del medio ambiente y la flora y fauna local.

Con la siembra de nopales, magueyes, cactus y árboles frutales, además de la presencia del ganado se constituyó un sistema agroecológico sustentable que contribuyó a mejorar con sus abonos orgánicos las plantas y frutos, y en suma, la alimentación de la población local, del mismo modo, evitó la erosión y conservó la biodiversidad ecológica, y la soberanía alimentaria.

Sin embargo, hay que considerar que el tamaño y diversidad de plantas en los solares dependía del nivel económico de las familias, es decir, las sociedades indígenas siempre estuvieron estratificadas, desde el periodo prehispánico, durante la colonia y el siglo XX,⁵ por tanto, los solares sustentables manifestaban esa estratificación social, había enormes solares con casa habitación, cocina, patio, corrales del ganado, plantíos de nopales y magueyes, verduras, plantas medicinales, de ornato y árboles frutales. Todo este sistema se complementaba con la presencia del ganado, gallinas, pavos, caballos, asnos y vacas que fertilizaban la tierra con su abono. Al lado podían estar las trojes para guardar la semilla y el forraje del ganado. En cambio, había solares de menores dimensiones, donde solamente existía una choza de palma con algunos nopales y magueyes. El tamaño y el número de magueyes y nopales reflejan el status de la familia y dependían del tipo de tierra, clima, altitud, fertilidad del suelo, así como del patrón de asentamiento compacto o disperso, donde cada familia poseía su solar, de acuerdo a su capacidad productiva. Desde la perspectiva sociológica, Jack Goody abordó la comida y exploró la relación entre la comida y estratificación social y descubrió que la diferenciación entre las cocinas está vinculadas a las

⁴ Entrevista, Ernesto Mendoza, diciembre de 1990.

⁵ Bertrán, *Cambio alimentario*, p. 73.

jerarquías políticas y sociales. En otras palabras, las élites desarrollan cocinas distintas a las de la gente común.⁶

Además, durante el periodo colonial había solares especializados en la producción de grana cochinilla, que fueron de suma importancia para la economía de estos pueblos que se vincularon al mercado internacional, como se sabe, después de la exportación de plata, le seguía la producción de grana que llegaba al mercado europeo, y que evidentemente generaba ingresos a los comerciantes españoles y en menor medida a los pueblos de indios.⁷

La combinación de plantas comestibles, árboles frutales, hierbas medicinales y una serie de animales en el solar fueron la base del sistema agroecológico durante casi cinco siglos. A lo largo del año, las familias indígenas y campesinas obtuvieron de los solares o huertos familiares diversos alimentos, plantas medicinales, frutas y verduras, al mismo tiempo produjeron materiales de construcción y combustible. Por si fuera poco, con la venta de animales (guajolotes, cerdos y ganado) cubrieron parte de sus necesidades económicas, consumieron alimentos sanos y mantuvieron una estabilidad ecológica.⁸

Sin embargo, en el siglo XX, por distintos motivos y causas socioeconómicas, muchos habitantes de esta zona emigraron en busca de mejores oportunidades a las ciudades, centros urbanos, fábricas o a los Estados Unidos, pero con ello se inició un proceso de abandono de los solares sustentables y al mismo tiempo fue cambiando la dieta alimenticia de los mixtecos y chocholtecos.

⁶ Goody, *Cocina, cuisine y clase*.

⁷ Escalona, "Rojo Profundo".

⁸ Granados, López y Hernández, Valle de Tehuacán y Cañada de Cuicatlán, p. 156.