

Alimentación y maíz

En los campamentos de saberes y ciencia el taller “Olores y sabores de mi pueblo” tiene el propósito de conocer y recuperar la manera en que las comunidades originarias gestionan el medio ambiente para alimentarse y abordarlo a la vez desde una perspectiva científica.

El taller se enfoca como una travesía conjunta de alumnos, maestros y personas que conocen del tema en la comunidad, y termina como una forma de rescatar saberes comunitarios que han permitido la subsistencia de las comunida-

des indígenas, incluso ante el voraz neoliberalismo. La milpa aparece como principal proveedor de alimentos en la mayoría de las poblaciones, y nos muestra cómo la sabiduría de nuestros antepasados aún está presente en la selección de semillas de maíz, frijol, calabaza que se conservan con cal guardadas durante un año y vuelven a la luz con las primeras lluvias para ser sembradas nuevamente. La temporalidad de los alimentos en las comunidades es definida por los tiempos de lluvias y secas, que actualmente

se han visto afectadas como consecuencia del calentamiento global.

Las comunidades han realizado también avances tecnológicos referentes a la alimentación como son las formas de conservación de alimentos; entre las más comúnmente ocupadas están el salado y secado al sol de alimentos de origen animal y la deshidratación al fuego de productos de maíz, como las tostadas y los totopos, propios del Istmo de Tehuantepec.

En los talleres que se llevan a cabo en los campamentos organizados por la CaCio se han logrado algunos hallazgos, entre los que se destacan los siguientes: en la comunidad afrodescendiente de Collantes se documentó la siembra y uso del café hongo, que se conoce también como café mareño, café gringo, angú, kimbombo, algalí, cocoa, chimbinvoy, okra; es una fanerógama tropical, del género *Abelmoschus*, originaria de África, que cuenta con seis o más especies, de las cuales en el territorio mexicano se encuentran tres. El fruto inmaduro se usa como verdura, los tallos son fuentes de fibras, las semillas de aceite, es rico en proteínas para el ganado y es sustituto de café cuando se muele y

se mezcla con canela, adquiriendo un sabor a chocolate; se cosecha en diciembre y enero.

En San José el Duraznal, comunidad mixe, nos enfocamos en la relación que guarda la alimentación con la cosmovisión de las comunidades; esto se aprecia en sus comidas rituales, que son elaboradas en ocasiones especiales como ocurre con el “machucado”, el cual es consumido en familia cada 1 de agosto con la finalidad de pedir por un año de abundancia en la cosecha para que los alimentos nunca falten en la mesa.

Nos ha interesado también el espacio para preparar los alimentos. Las cocinas tradicionales están ubicadas fuera de la casa en una construcción aparte, ya que allí se puede encontrar un fogón de leña que produce humo, y otros implementos como el metate para la trituración de los alimentos, que sirve para preparar el nixtamal con que se elabora la tortilla.

Finalmente, lo más importante que nos ha permitido este trabajo es conocer y valorar cómo las poblaciones cuentan con una gestión extraordinaria del medio ambiente, que les permite tener alimentos durante todo el año.

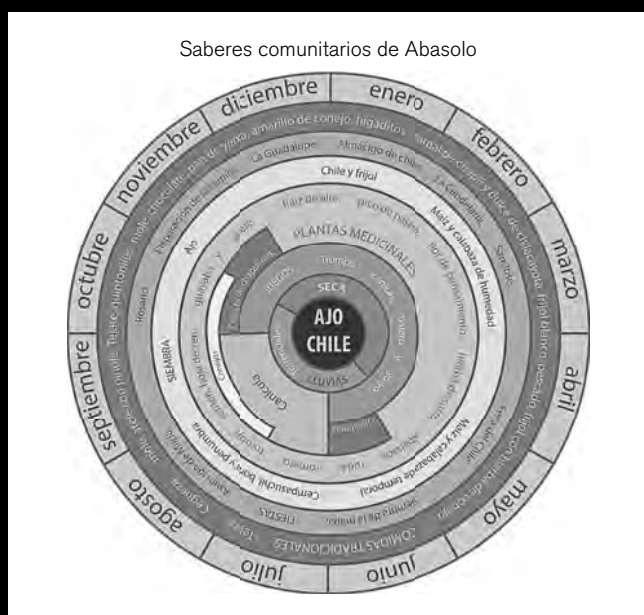


Figura 1. Investigación realizada por los niños de la Escuela Secundaria Técnica 187 durante el campamento Saberes comunitarios. San Sebastián Abasolo, Tlaxcolula, Oaxaca. Octubre 2017.

Yumi Yahita Salinas Castillejos y Roel Salinas Antonio

Dos hallazgos en torno al maíz

En los campamentos de la CaCio los estudiantes de educación básica viven verdaderas experiencias de aprendizajes al incursionar en los métodos de la ciencia mediante un ejercicio de investigación en torno a temas relevantes desde la perspectiva de su propia cultura y sociedad y el medio en que viven.

Una idea de lo que acontece en tales campamentos se puede obtener de dos pequeños episodios relacionados con el ecosistema de la milpa en dos comunidades indígenas, Encinal Colorado, agencia municipal de San Juan Guichicovi, perteneciente al pueblo ayuuk (gente de la palabra sagrada), y la cabecera municipal San Dionisio del Mar, del pueblo ikoots (el verdadero nosotros), ocurridos en el marco del taller “Los saberes de los abuelos” que en ellos se efectúa.

En Encinal Colorado, un equipo de siete estudiantes de educación secundaria técnica entrevistó al Señor Armado Cayetano Isidro en su terreno de siembra “chahuitera”



(Ta'akkoj, que significa lluvia de los vientos verdes y abarca los meses de noviembre a febrero), quien en la conversación manifestó: “los quelites se están perdiendo por el uso de pesticidas para limpiar la milpa, los paisanos ya no quieren usar machete, trápala, entonces es más cómodo y menos trabajo es uso de ese veneno que está matando los sabrosos quelites”; invitó a los chicos para que platique con sus padres usen abono natural en la siembra y a limpiar de acuerdo como los abuelos enseñaron para poder conservar los quelites.

En la comunidad de San Dionisio del Mar, una tarde del mes de marzo, un equipo integrado por estudiantes de la escuela secundaria técnica 188

entrevistó a una familia ikoots, hablantes de Ombeayiüts y español, en el corredor de la casa mientras el señor desojaba la mazorca y la mujer desgranaba el zapalote chico con un olote en una mano y en la otra la mazorca: qué siembran, cómo siembran, cómo seleccionan la semilla en el maíz (os), qué otras semillas siembran junto con el os, tipos de siembra, cómo dividen el tiempo, cómo leen el tiempo, cuándo cosechan, qué fiesta realizan en la comunidad y otros aspectos más.

Con la información proporcionada por la pareja de y legitimada por otros campesinos, con la asesoría de la maestra comisionada por la escuela secundaria técnica de la comunidad, los alumnos construyeron

un calendario agrofestivo que muestra las actividades que se realizan en cada etapa de cultivo, cómo considera las señales de la naturaleza, los rituales y festividades de cada momento, etcétera. Se puede apreciar cómo dividen el tiempo en dos periodos, el de seca que va de diciembre a marzo, y el de lluvia, de abril a octubre; la siembra de temporal de mayo a octubre y la de chahuites de diciembre a marzo; en junio amarran el tiempo cuando canta la cigarra, cuando las golondrinas y los zanates hacen sus nidos, y en Todos Santos cosechan, y cuando la Luna está en cuarto creciente para que no se embroque la mazorca. Los Ikoost también han recreado el concepto de milpa, sembrando maíz, calabaza, frijol y las cucurbitáceas como melón, sandía y pepino en el mismo espacio.

Sistematizados los resultados de la investigación en un calendario, se presentan al público al final del campamento. Esta estrategia metodológica posibilita la recuperación de los saberes comunitarios y su persistencia. 