

# Las bondades



# de la milpa

Por su nombre en náhuatl (*mi-lli*, cultivo y *pan*, locativo) la milpa es el lugar de cultivo; como el maíz es su eje, por extensión se llama milpa a un campo sembrado con maíz, al que acompañan muy diversas plantas, unas sembradas y otras inducidas. Se imita así la diversidad que encontramos en la naturaleza. Ésta es una diferencia cualitativa entre monocultivo y policultivo, práctica agrícola que desde mi punto de vista constituye un momento cumbre de la humanidad. Al difundirse el cultivo del maíz entre las altas culturas que poblaron estas tierras, se gene-

raron diferentes tipos de milpa acordes con los más variados ecosistemas, cada uno con características propias, pues el conjunto de plantas se adapta a las condiciones culturales y del medio donde se cultiva.

En ese espacio se obtienen hierbas comestibles como los quelites y condimentos como el chile o el epazote. Además se recolectan hongos e insectos y pueden cazarse armadillos y tuzas entre otros animales. Hay investigadores que documentan hasta sesenta diferentes insumos útiles en las milpas. La mayor parte se utilizan en la cocina, aunque

también hay plantas medicinales; otras sirven como rastrojo, algunas como abono; las hay que son de ornato y varias más son materia prima para elaborar artesanías.

Los campesinos conocen a detalle las épocas o estadios en los que cada planta rinde un producto; también identifican el tiempo en que se pueden recolectar quelites y otros vegetales. Desde su inicio la milpa generó la necesidad de contar con utensilios y tecnología para su cultivo; las coas, los *uictlis*, los pizcadores, cestas y ayates fueron generados progresivamente para facilitar

la producción; regionalmente los utensilios son de formas y materiales diferentes.

Esta concepción del mundo y la naturaleza, condujo a nuestros antepasados a considerar como recursos lo que en otras culturas son plagas. En la milpa se localizan algunas de estas especies; baste mencionar a los chapulines, al gusano elotero y al cuítlacoché, que en México se aprovechan en la cocina.

#### **Aprovechamiento integral**

Otro concepto que generaron nuestros antepasados es el aprovechamiento integral del maíz, de la calabaza y del frijol, entre otras plantas; se aprovecha la gran mayoría de sus partes. Así, de la calabaza nos comemos sus brotes tiernos y sus guías, las flores masculinas se cortan para preparar deliciosos platillos, las calabazas

tiernas se aprovechan en variadas formas, las calabazas maduras también forman parte de diversos platillos, y las pepitas se reservan para disponer de ellas en la elaboración de delicados guisos. El aprovechamiento no destructivo de partes de las plantas es uno de los muchos saberes de los campesinos milperos.

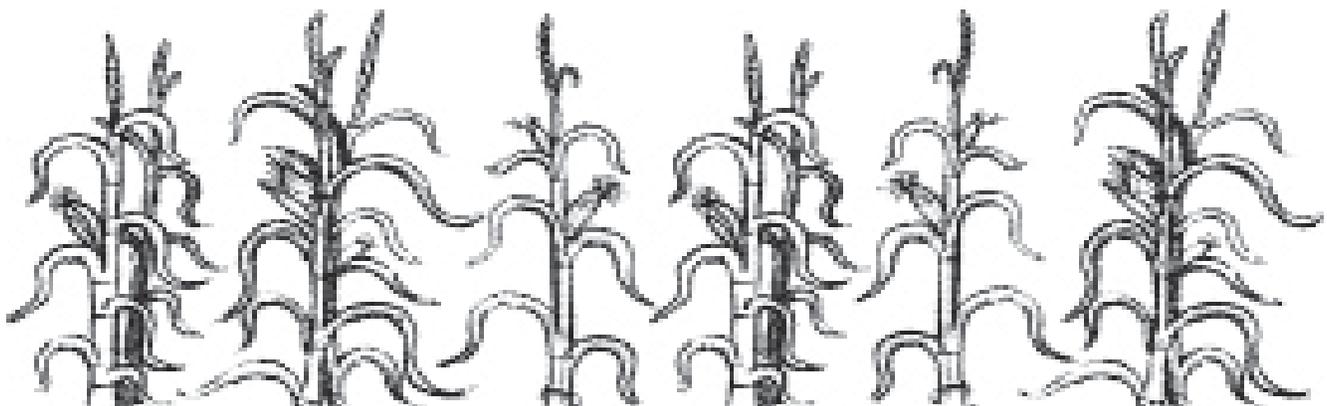
Muchas de las plantas que se cultivan en la milpa tienen relaciones sinérgicas; así por ejemplo el frijol genera en su raíz nitrógeno que el maíz extrae del suelo y éste a su vez proporciona soporte al frijol enredador; las grandes hojas de la calabaza impiden que otras yerbas no útiles prosperen y dan sombra al suelo limitando la evaporación.

La milpa, como espacio, proporciona insumos para la cocina, prácticamente desde que se limpia el terreno para el cultivo, durante el tiempo que

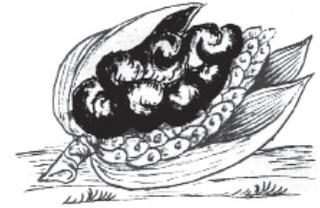
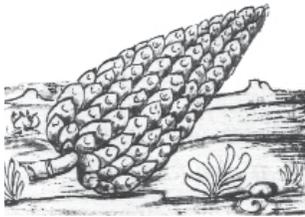
dura su cultivo y aún después de la cosecha. Las estrategias para la siembra de diferentes plantas están relacionadas con las necesidades del campesino y su familia para cada ciclo agrícola; al seleccionar diferentes conjuntos de plantas, el campesino milpero también rota sus cultivos.

#### **La milpa vs el monocultivo**

En un balance real de producción de beneficios de la milpa en su conjunto, los rendimientos son muy superiores a los que se obtienen sólo contabilizando el maíz al final de la cosecha. La milpa se cultiva con estrategias diferentes a la producción de excedentes para el mercado; con la milpa los campesinos privilegian procurar satisfactores para el bienestar. Los pequeños agricultores milperos inician importantes cadenas económicas,



**Marco Buenrostro**



y generan su propio empleo en lugar de ser mano de obra barata en las grandes explotaciones. Por ello, un precio justo para los productos del campo limitaría la migración.

Tradicionalmente en la milpa se privilegió un tipo de cultivo que hoy llamaríamos orgánico, pues el rastrojo se usa como abono natural y algunas plantas como el cempasúchil se utiliza para el control de plagas. En épocas más recientes, sobre todo a partir de la llamada revolución verde, la publicidad y los ingenieros y técnicos especialistas en agronomía se inclinaron por los fertilizantes químicos.

Un monocultivo, por razón lógica, tiende a agotar los nutrientes del suelo, y aunque es claro que los monocultivadores han generado tecnologías como la rotación de cultivos y el uso de fertilizantes, está demostrado que los monocultivos son más pro-

pensos a las plagas. Asimismo, para aumentar los rendimientos económicos, los técnicos han densificado las poblaciones en los monocultivos, aumentando el uso de agroquímicos y la extracción de nutrientes del suelo, lo que redundo en su deterioro. En los terrenos de riego, esta densificación requiere mayor consumo de agua y por tanto mayor cantidad de agua entra en contacto con los agroquímicos que la contaminan.

La destrucción y agotamiento de los suelos, la acumulación de diferentes químicos en los comestibles, la contaminación del agua que es patrimonio de toda la humanidad, la destrucción de bosques y selvas por la ganadería y la agricultura extensiva han sido ocasionados por buscar como único fin el rendimiento y la concentración económica, no el bienestar de la humanidad.

Los productores de agroquímicos, además de tratar de maximizar su ganancia, al idear y vender paquetes tecnológicos en los que se incluyen semillas, fertilizantes y agroquímicos reciben la paga al entregar su paquete; el campesino tendrá que utilizar esos productos en determinada etapa del cultivo, financiando así a los vendedores. Por otro lado, una vez pagado el paquete, el campesino afronta los riesgos de no obtener cosecha —sobre todo los agricultores temporaleros. De esta manera aumenta el riesgo de pérdida, aunque se difunda lo contrario.

Esto sin considerar que tales sustancias desgastan los suelos hasta dejarlos casi inservibles, ya que la utilización de agroquímicos —agrotóxicos deberían llamarse— ha conducido a la destrucción del suelo orgánico, pues cambian las condiciones del suelo, hacien-

do que desaparezcan los microorganismos. Es por ello que hay ya numerosas organizaciones y comunidades que están volviendo a los abonos orgánicos y el control de plagas a partir de sustancias naturales.

Si como vemos, el sistema llamado milpa es más acorde con la naturaleza y más productivo, ¿por qué no se promueve? Considero que es porque el campesino que siembra su milpa a la manera tradicional es en gran medida autosuficiente. Produce la mayor parte de los insumos que requiere para su alimentación y no depende del comercio para adquirir semillas y fertilizantes. Eso significa que no propicia la explotación del hombre y de la tierra, y por lo tanto no contribuye a concentrar el dinero. La milpa es un concepto cultural; el monocultivo suele tener un enfoque mercantil. 

**Marco Buenrosto**

Investigador dedicado a la alimentación y la cocina tradicional de México.

IMÁGENES  
*Códice Florentino.*