

11019 - El chilar: un policultivo tradicional en Zontecomatlan, Veracruz, México

The chilar: a traditional polculture Zontecomatlan, Veracruz, México

HERNÁNDEZ-TAPIA, Alejandro¹; HERRERA-GONZÁLEZ Mireli²

Departamento de Agroecología. Universidad Autónoma Chapingo. México.

¹ahtapia@gmail.com ²hamenne_15@hotmail.com

Resumen: Se describe y analiza la dinámica y diversidad del chilar, un sistema agrícola desarrollado por unidades de producción indígenas de tipo familiar, que depende de los recursos localmente disponibles y de la mano de obra familiar, además de las relaciones que se establecen a nivel comunitario e incluso intercomunitario. El chilar es un policultivo de temporal con muy bajo o nulo uso de insumos externos, constituido por al menos seis especies comestibles, entre las que se encuentran el chile jalapeño del tipo meco (*Capsicum annuum*), *Zea mays*, *Phaseolus vulgaris*, *Vigna* spp., *Cucurbita pepo*, *C. mochata* y *Citrullus lanatus*. Forma parte de una estrategia de aprovechamiento del tiempo y espacio, de manejo y conservación del suelo, nutrientes y humedad presente en el mismo y del manejo de algunas plagas y enfermedades. Juega un papel importante dentro de la estrategia de subsistencia de los campesinos, pues garantiza una dieta diversificada y segura. Es una fuente de conocimientos que pueden ser útiles para la innovación de técnicas y prácticas que contribuyan a la mejora de este y otros sistemas de producción.

Palabras clave: Asociación, manejo del espacio-tiempo, estrategia.

Abstract: The article describes and analyzes the dynamics and diversity of chile, an agricultural system that is constituted within indigenous family-type units, which relies on locally available resources and family labor, as well as the relationships established at and even inter-community. The chili is a temporary polyculture with very little or no external inputs, consisting of more than six edible species, among which are the type jalapeño chile meco (*Capsicum annuum*), *Zea mays*, *Phaseolus vulgaris*, *Vigna* spp., *Cucurbita pepo*, *C. mochata* and *Citrullus lanatus*. Feature that is part of a strategy to maximum advantage of time and space, management and conservation of soil, nutrients and moisture in the same and decrease the damage caused by some pests and diseases. As a traditional system, plays an important role in the strategy of subsistence farmers, it guarantees a safe and diversified diet. It is a source of knowledge that can be useful for technical innovation and practices that contribute to the improvement of this and other production systems.

Key words: Association, temporary, management of space-time, strategy.

Introducción

El chilar es un policultivo de temporal con muy bajo o nulo uso de insumos externos, constituido por al menos siete especies: frijol (*Phaseolus vulgaris* y *Vigna* spp.), maíz (*Zea mays*), calabaza (*Cucurbita pepo*), pipián (*C. mochata*), sandía (*Citrullus lanatus*) y chile (*Capsicum annuum*). Siendo esta última, la especie primordial del sistema que determina las actividades a lo largo del año. Su cultivo se realiza por unidades indígenas de tipo familiar, que depende de los recursos localmente disponibles y de la mano de obra familiar, además de las relaciones que se establecen a nivel comunitario e incluso intercomunitario.

Desde el punto de vista de la Agroecología, el chilar como sistema tradicional de cultivo, juega un papel importante dentro de la estrategia de subsistencia de los campesinos, pues garantiza una dieta diversificada y segura. Es una fuente de conocimientos que pueden ser útiles para la innovación de técnicas y prácticas que contribuyan a la mejora de este y otros sistemas de producción. Por ello y con la finalidad de aportar elementos de estudio para la Agroecología, en esta investigación se planteó como objetivo: la descripción y análisis de la diversidad de especies presentes en el chilar.

Materiales y métodos

La investigación se realizó de diciembre 2009 – agosto 2010, en las comunidades indígenas de Cuatecomaco, El Mamey, Tenamicoyan y José María Pino Suárez del municipio de Zontecomatlan, Veracruz, México. La información se obtuvo mediante pláticas informales y entrevistas individuales a 23 chileros y recorridos de campo a ocho chilares.

Resultados y discusión

Para cultivar el chilar es necesario establecerse en diciembre-enero un almácigo, el cual se caracteriza por ser un policultivo de xonacate (*Allium cepa*), cilantro (*Coriandrum sativum*), hierbabuena (*Mentha sativa*), amaranto (*Amaranthus sp.*) y ocasionalmente epazote (*Chenopodium ambrosioides*). A partir de la mitad de marzo, en terrenos de 0.25 a 1.0 ha, se efectúa el trasplante del chile y la siembra de las demás especies vegetales que conforman el chilar. La cantidad y tipo de especies presentes en un chilar no es igual a la de otro aunque de manera general son siete especies las que regularmente están presentes: chile (*Capsicum annuum*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris* y *Vigna spp.*), calabaza (*Cucurbita pepo*), pipián (*C. mocharata*) y sandía (*Citrullus lanatus*) de estas, la primera, es la principal del sistema. Otras, como girasol (*Helianthus annuus*), *Amaranthus sp.*, melón criollo (*Cucumis melo*), cempoaxochitl (*Tagetes erecta*), *Allium cepa*, *Coriandrum sativum* y ajonjolí (*Sesamum indicum*), son especies que no se cultivan ciclo a ciclo pero es común encontrarlas dentro del chilar. La yuca (*Manihot esculenta*), el tomatillo (*Lycopersicum spp.*), oca (*Abelmoschus esculentus*), jengibre (*Zingiber officinale*), papaloquelite (*Porophyllum ruderale*) y algunas de ornato como pata de león (*Celosía argentea*) y dalia (no identificada), son especies que ocasionalmente pueden encontrarse en el chilar. Figura 1

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
												Chilli	Cempoaxochitl
												Sandía	Frijol de mata
												Melón criollo	Frijol de guía
												Girasol	Xonacate
												Pipían	Cilantro
												Calabaza	Maíz tardío
												Frijol Chimikel	Maíz de temporal
												Amaranto	

Figura 1. Distribución temporal de las especies vegetales del chilar, en Zontecomatlan, Veracruz, México. 2010.

Su arreglo topológico y densidad es determinado ciclo a ciclo por cada campesino (Figura 2 y 3), con base al conocimiento que tiene de las características del terreno, el comportamiento y necesidades de cada especie. En cuanto al manejo del espacio, el chilar corresponde a una asociación, es decir, a una completa mezcla de los cultivos en donde no existe algún orden definido en cuanto a su disposición espacial Márquez (1977), salvo algunos casos en que necesariamente una planta tiene que sembrarse junto a otra especie como lo es frijol de guía-maíz.

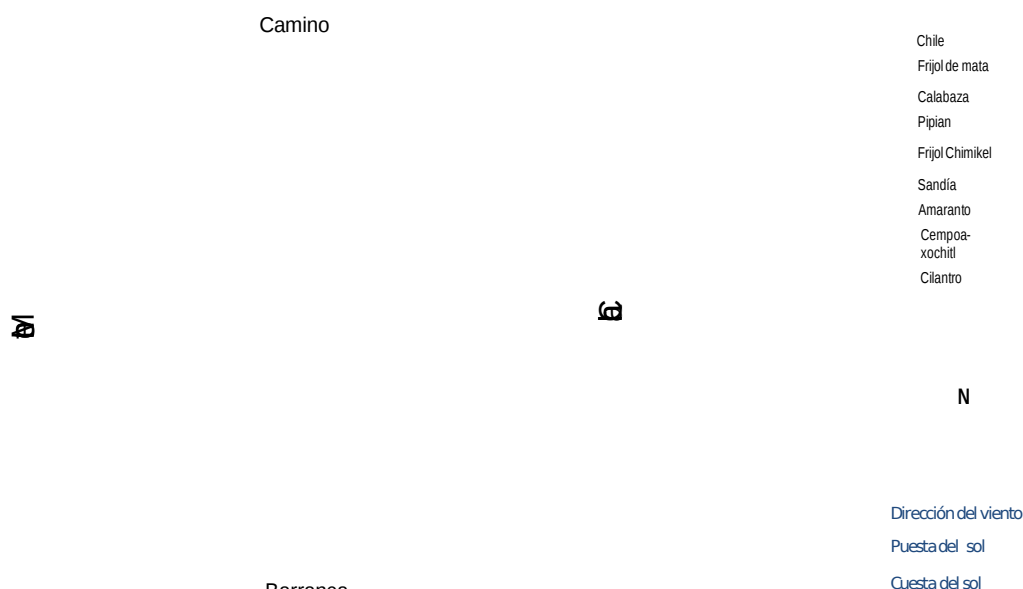


Figura 2. Chilar de Samuel de la comunidad de El Mamey.

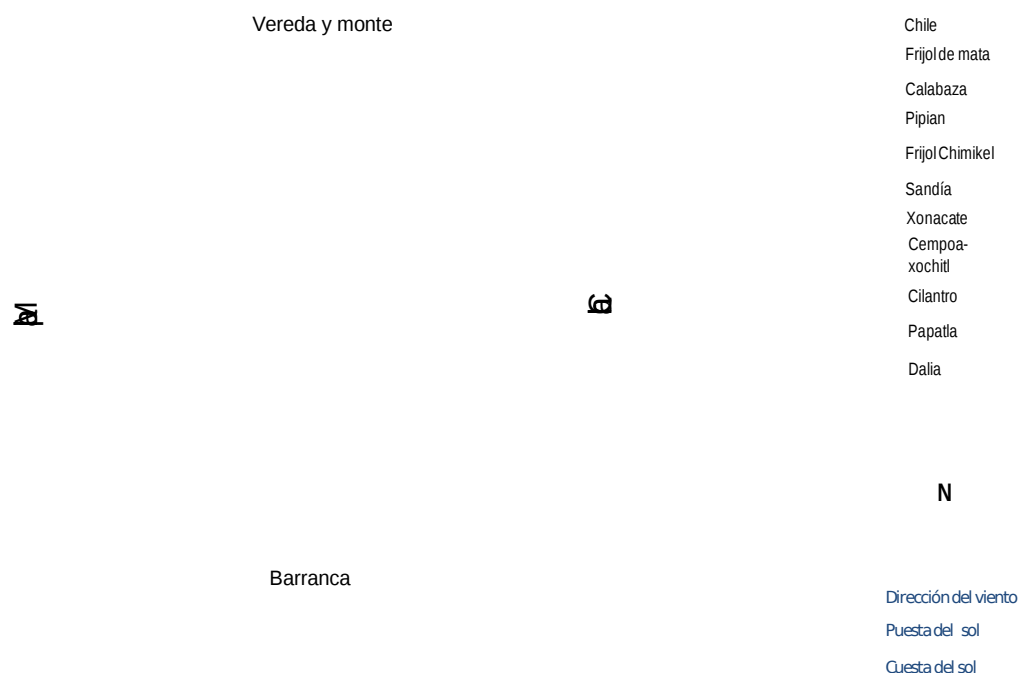


Figura 3. Chilar de Ricardo Martínez de la comunidad de Cuatecomaco.

Generalmente la calabaza y pipían que se intercalan con el chile, son sembradas en bajas densidades y distribuidas en todo el terreno, de tal forma que no represente un obstáculo para la luz que requiere el chile, ya que sus hojas son anchas y las plantas puede llegar a extenderse hasta por dos metros. La calabaza se consume en junio o julio, ya sea como parte del mole o preparada en dulce, su semilla se seca y asa para su posterior consumo, algunos suelen agregarle sal para darle un sabor distinto. Del pipían, en junio o julio, se obtiene la semilla que una vez seca, se muele y obtiene el principal condimento para preparar mole verde. La sandía se distribuye en toda la parcela, procurando que no quede muy próxima a la calabaza y pipían ya que son fuertes competidoras por el espacio, generalmente es consumida en la parcela en junio y julio, mientras se realiza la escarda, también se lleva a casa en donde se comparte con los integrantes de la familia y visitas que se llegan a tener.

El amaranto se siembra en mosaico en uno de los costados del chilar, pues debido a su crecimiento vertical y el tamaño de sus hojas obstaculiza la entrada de luz. El frijol chimikel (*Vigna spp.*) suele sembrarse dentro y en los alrededores del chilar, esta leguminosa, es de suma importancia para el sistema, por la fijación de nitrógeno, ya que el resto de las especies son, en distintos niveles, extractoras de nutrientes. El chimikel se consume en verde en mayo o junio y el resto del año en su estado maduro y seco. El cempoaxochitl se cultiva durante mayo, julio o agosto, en pequeños mosaicos alrededor de las plantas de chile. Su flor se utiliza como adorno y ofrenda en los altares de la casa, sobretodo en la fiesta de Todos Santos. El girasol, se establece dentro y en los alrededores del chilar. Su flor es utilizada como adorno y ofrenda en el altar de la casa y con su semilla se prepara atole. El xonacate y el cilantro habitualmente se establecen en una orilla, aunque en ocasiones que se colocan de una a tres líneas cortas dentro del chilar. El ajonjolí, yuca, oca, tomatillo, jengibre y el papaloquelite, son especies que no se cultivan de forma generalizada, por lo que su arreglo topológico y densidad no tienen un patrón específico. El camote de la yuca se consume asado o hervido y endulzado con panela o azúcar; el jengibre se utiliza como remedio para molestias estomacales.

A finales de mayo y principios de junio, en el mismo espacio que el chilar y entre las plantas de chile, se siembra el maíz tardío. Asociación que corresponde, según la clasificación de Márquez (1977), a una imbricación, sucesión de cultivos que se logra con la sobreposición de la última etapa de un cultivo con las primeras del siguiente, así, cuando el chile termina como cultivo, el maíz comienza a espigar. De esta forma, los factores ambientales para el desarrollo de las plantas son aprovechados en tiempo y espacio. Lo mismo sucede con las labores agrícolas, la última escarda que se realiza al chilar proporciona al maíz las condiciones necesarias para su desarrollo en las primeras etapas. Finalizando junio al pie de las plantas de maíz y de los troncos de árboles que se han conservado para tal fin, se siembra frijol de guía, el cual se cosecha a finales de noviembre. Terminado el ciclo agrícola del chilar, el maíz y el frijol pasan a ser las especies más importantes, por lo que los campesinos le llamarán “milpa”. Así, el chilar termina siendo milpa.

Además de contribuir a una dieta diversificada, las especies vegetales presentes en el chilar, debido a sus diferentes características de crecimiento, proveen al sistema de procesos complementarios como: utilización diferencial de nutrientes, agua, luz solar y humedad del aire. Además, la diversidad presente contribuye al manejo del microclima y la regulación de procesos hidrológicos locales y de la abundancia de organismos

indeseables (Altieri y Nicholls, 2006), así como a disminuir pérdidas de suelo y agua al mantener su cobertura.

La presencia en el chilar de al menos siete especies, que pueden ser el doble, se traduce en una estrategia campesina de manejo del tiempo y espacio, así como en un reservorio de germoplasma. Evidentemente esta diversidad y dinámica en el manejo del sistema, aumenta su capacidad de sustentación, empleando técnicas de manejo de la milpa tradicional, al grado de que al finalizar el ciclo productivo del chile y con la siembra del frijol de mata y el maíz tardío, el chilar termina siendo milpa.

Conclusiones

El chilar como sistema agrícola tradicional es producto de la práctica y conocimiento del medio y de las especies que en se cultivan, así como de las interacciones individuo-comunidad, individuo-naturaleza y comunidad-naturaleza. La diversidad de especies que en él se cultivan determina una serie de relaciones espacio-temporales que los campesinos han sabido manejar de acuerdo a sus necesidades y posibilidades. El manejo de hasta 14 especies en un mismo espacio y tiempo, confiere al sistema ventajas para la utilización y aprovechamiento de nutrientes, agua y luz solar, así como protección del suelo y el agua al mantener su cobertura.

Bibliografía

- Márquez, S. F. 1977. Sistemas de Producción Agrícola (Agroecosistemas). Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, Texcoco, México. pp. 79-192.
- Altieri, M. y Nicholls, C. 2006. Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable. Programa para las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Universidad Autónoma Chapingo. 310 p.