

Seguridad Alimentaria, Saberes Campesinos y Agroecología

Food security, peasant knowledge and agroecology

González Santiago, Maria Virginia. Universidad Autónoma Chapingo, marvirginia2000@yahoo.com.mx,
Fernández Reynoso, Demetrio Salvador. Colegio de Posgraduados, demetrio@colpos.mx.

Resumen

El objetivo de este trabajo es ejemplificar que la seguridad alimentaria es parte de la cultura campesina y que los recursos genéticos que se manejan en diversos ambientes antropogénicos deben ser la base para consolidar planes de manejo agroecológico en virtud de que utilizan energías renovables, de bajo costo, contribuyen a conservar la biodiversidad, constituyen bancos de germoplasma *in situ*, son la base de la subsistencia de las comunidades rurales, generan productos saludables que se comercializan localmente y expresan la agri-cultura de los campesinos. Se utilizó la metodología etnobotánica y etnoecológica para documentar los saberes campesinos sobre el uso de los recursos en diferentes ambientes como son el huerto, el monte y las áreas agrícolas en una región del Estado de México. Se concluye que la seguridad alimentaria incluye la producción y conservación de alimentos a través del uso de diversas energías renovables.

Palabras clave: Permacultura, alimentos saludables, manejo agroecológico.

Abstract

This paper illustrates how food security strategies constitute part of the peasant's culture which is based on management of local genetic resources, agroecological management, and renewable energy sources. Besides to conserve biodiversity, the management of genetic resources is the basis of the rural communities' livelihood. This management allows to preserve the local gene pool, to produce healthy products, and to strength regional agriculture by selling in local markets. An ethnobotanical and ethnoecological methodology was used, in a region of Central Mexico, to analyze peasant's knowledge about domesticated and wild resources into gardens, forest, and agricultural plots. The main conclusion is that food security strategies include agroecological crop production and process of food preservation by using renewable energy sources.

Keywords: Permaculture, healthy food, agroecological management.

Metodología

Se compararon 2 localidades contrastantes por su origen étnico de la región de Jilotepec, se entrevistaron a 10 informantes claves de cada una y con ellos se siguió la metodología etnobotánica y etnoecológica para documentar los saberes campesinos sobre el uso de los recursos. Esta información se completó con la visita a 30 huertos donde se registró el número de especies diferentes y con entrevistas a productoras y productores de cada localidad. El estudio se realizó en la zona templada del centro de México, entre comunidades campesinas.

Para lo cual se definieron 6 transectos que permitieran abarcar los diferentes ambientes antropogénicos como son el huerto, las besanas, las áreas agrícolas, el pie de monte y el monte. Se colectaron los ejemplares herbáceos, se fotografiaron y se identificaron en el herbario. Los informantes aportaron los datos sobre uso actual, etapas fenológicas y ambientes en los que prosperan cada especie en relación a otras especies, al tipo de manejo que hacen los campesinos de sus recursos y a las condiciones edáficas, de vegetación, de temperatura y precipitación. Finalmente se sistematizó la información sobre el destino de las especies, si eran para autoconsumo o para la venta y los métodos de conservación de alimentos.

Resultados y discusiones

Si bien la (FAO, 1994) define a la seguridad alimentaria como el acceso seguro y permanente de los hogares a alimentos suficientes en cantidad y calidad, preferentemente basado en el aprovechamiento de los recursos locales, sin ocasionar daño ambiental, considerando aspectos sociales, económicos y con certidumbre en el tiempo. Para este organismo internacional son cuatro aspectos que deben cumplirse para lograr una seguridad alimentaria:

1). Suficiencia alimentaria, se define como las calorías y nutrientes requeridos para una vida sana, activa y productiva de todos los integrantes del hogar. 2). Acceso a los alimentos, depende del conjunto de recursos y posibilidades con que cuenta el hogar para producir, comprar e intercambiar alimentos o recibirlos como subsidios o regalos. 3). Seguridad, o el balance entre vulnerabilidad-riesgo y los recursos con que cuenta el hogar. Si bien la vulnerabilidad se refiere a características inherentes al hogar, los factores de riesgo son variables externas que atentan contra la posibilidad que tienen los hogares de acceder a alimentos disponibles. 4). Tiempo, ya que la inseguridad alimentaria puede ser crónica, transitoria o cíclica. Sin embargo en este artículo se sostiene que la seguridad alimentaria es más amplia y que debe basarse en el uso de los recursos locales, entre ellos del saber ancestral de los campesinos acerca de sus recursos naturales, lo cual se acerca más al concepto de soberanía alimentaria entendida como el derecho y la capacidad de cada pueblo para aprovechar sus propios alimentos como parte fundamental de su cultura autónoma.

Desde tiempos inmemoriales las diferentes culturas se ocuparon por contar con el mínimo calórico que les permitiera reproducir su modo de vida, pero no sólo para alimentarse, sino para cubrir su *fondo de reemplazo* (WOLF, 1982). Los campesinos logran sobrevivir porque guardan las raciones calóricas mínimas para alimentarse, además de las semillas para reiniciar el próximo ciclo agrícola, incluyendo la pastura para alimentar a su ganado y lo necesario para reemplazar el equipo mínimo de producción, es decir, mantener las condiciones mínimas de producción, como puede ser una determinada superficie de tierra laborable. Además deben poseer los conocimientos y habilidades necesarias para poder sembrar y utilizar en tiempo y oportunidad los aperos de labranza, saber cómo cuidar los animales; cómo curarlos, cómo, con qué y cuándo alimentarlos, esto es, saber qué hacer, con qué y cuándo hacerlo (GONZÁLEZ, 2008), todo ello constituye su fondo de reemplazo y deben considerarse como elementos indispensables de la seguridad alimentaria.

Así, los estudios etnoecológicos han permitido sistematizar entre los más de 62 pueblos originarios o indígenas de México y para los campesinos, el cultivo de árboles frutales, hortalizas, plantas medicinales, aromáticas y ornamentales que son manejadas por ellos con principios agroecológicos. En la región de estudio se analizaron los diferentes recursos que se utilizan por cada ambiente antropogénico encontrándose los siguientes resultados: los campesinos reconocen las características biológicas, curativas, nutricionales de la flora y la fauna de su región, es un saber compartido entre la mayoría de los campesinos de la región. Se colectaron e identificaron un total de 94 especies herbáceas no cultivadas y que son aprovechadas como alimento, forraje, ornato o como plantas medicinales por los campesinos de la región. Además aprovechan 22 hongos que crecen en la época de lluvias tanto en el monte como en los llanos.

Del monte aprovechan 32 herbáceas e indicaron que debido a que se ha incrementado el uso de agroquímicos, la deforestación y la caza, en los últimos 20 años, ya casi se han extinguido de la región 16 tipos de animales silvestres, entre pájaros, patos, conejos, coyotes, zorrillos, liebres, tlacuaches, ardillas, armadillos, tejones, tuzas, cacomixtles y zorras, mismos que eran un alimento en otros tiempos. Las besanas son los espacios que quedan entre las parcelas y que no se cultivan, sirven como límite entre una parcela y otra. El pasto cola de zorra (*Bouleua gracilis* (HBK) Lag.), crece en éstas áreas y es muypreciado como forraje para el ganado ovino, equino y

Resumos do VI CBA e II CLAA

vacuno. Además, de ser el reservorio de plantas que tienen diversos usos medicinales, por ejemplo: el gordolobo, la hierba del burro, la hierba del sapo, el ixtafiate, el pericón, la dormilona, la chingona, la trompetilla, entre las más comunes. Algunos campesinos toleran el crecimiento de algunos árboles como capulín (*Prunus capuli* (Cav.)Mc Vaugh.), eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labill.), tejocote (*Crataegus mexicana* Moc.) y sauce llorón (*Basalix babylonica* L.), siempre y cuando no entorpezcan la zona de trabajo, aunque también aprecian su sombra y los frutos que puedan obtener de estos árboles.

En los terrenos agrícolas el cultivo del maíz ocupa el 90 % de la superficie, el resto de la superficie se cultiva con avena, cebada, o trigo. Además de estos cultivos, los campesinos aprovechan las arvenses, ello explica por qué los cultivos coexisten con una diversidad de plantas y el manejo selectivo que hacen los campesinos. Hernández Xolocotzi (1995a) y Melnyk, (1995) señalaron la importancia de la cosecha inadvertida del campesinado al hacer uso de las plantas arvenses y de algunas especies silvestres, sobre las cuales, los campesinos han acumulado un acervo de saberes que les permiten su aprovechamiento, saben en qué nichos ecológicos crecen, saben cómo aprovecharlas, aunque no sepan ni su nombre científico, ni le llamen pomposamente micro hábitat, sino simple y llanamente paraje.

Saben cómo cocinarlas y en qué estado vegetativo tienen mejor sabor. En las parcelas en las que no aplican herbicidas aprovechan las arvenses comestibles que toleran o inducen, por ejemplo, los *quelites*: quintonil (*Amaranthus hypocondriacus* L.), quelite cenizo (*Chenopodium album* L.), *xhoal* o huauxontle (*Chenopodium spp*), malva (*Malva parviflora* L.), nabo (*Brassica campestris* L.), mostaza (*Raphanus raphanistrum* L.), magucero o jaltomate (*Saracha jaltomata* Schl.), y la berenjena (*Solanum mozinianum* Dunal), es un tomatito verde, un poco ácido que se utiliza para hacer salsas. Los campesinos saben que la abundancia o escasez de las arvenses depende de la cantidad de materia orgánica existente en cada parcela, y que no deben aplicar herbicidas. Además de los saberes necesarios para coleccionar las plantas antes mencionadas, las mujeres son las que principalmente saben cómo cocinarlas y conservarlas.

En el caso del huerto, también conocido como traspatio, huerta o solar, ha sido un espacio productivo atendido principalmente por las mujeres y los niños en virtud de ser el área que rodea la casa-habitación, son áreas que van desde 500 metros² hasta una hectárea. El huerto es un ambiente antropogénico muy importante desde tiempos inmemoriales para allegarse alimentos frescos, de buena calidad, cultivados por ellos mismos.

Las especies más frecuentes en ambas localidades fueron dos verduras: chayote (*Schium edulis* SW.) y jitomate (*Lycopersicum sculentum* Mill.); frutas tejocote (*Crataegus pubescens* (H.B.K) Steud.), durazno (*Prunus persica* L.), manzana (*Pyrus malus* L.), pera (*Pyrus communis* L.), y ciruela (*Prunus doméstica* L.). También las plantas medicinales y condimenticias son importantes: epazote (*Chenopodium ambrosoides* L.), manzanilla (*Matricaria chamomilla* L.), siempreviva (*Sedum dendroideum* Moc.), romero (*Rosmarinus officinalis* L.), ruda (*Ruta chalepensis* L.), toronjil morado (*Agastache mexicana* (Kunth) Lint et Epling), hierbabuena (*Mentha piperita* L.), zábila (*Aloe vera* L.) y Santa María (*Tanacetum parthenium* (L) Schulz-Bip.).

Estos productos se complementan con la cría de animales de traspatio como son gallinas, guajolotes, patos, codornices, entre los más comunes, además de conejos, borregos, cerdos y hasta ganado vacuno. Algunos hogares incluso llegan a tener abejas y peces. Estas diversas fuentes de proteína a través de la obtención de carne y huevos les permite además reciclar los desperdicios de la cocina al combinarlos con los residuos de cosecha y el estiércol de los animales de traspatio, con estos ingredientes se elabora una composta y se obtiene un abono orgánico que sirve para fertilizar las plantas cultivadas en el huerto. Un aspecto limitante en la

Resumos do VI CBA e II CLAA

región es la disponibilidad de suficiente agua a lo largo del año, así como de dispositivos para almacenarla durante la época de lluvias.

Hasta mediados del siglo pasado lo más común era que los productores tuvieran sus propias semillas y sus pies de cría adaptados a las condiciones ambientales de su región, sin embargo, poco a poco se introdujeron especies mejoradas que requerían muchas veces de dosis más altas de fertilizantes o bien de darles alimentos balanceados para obtener mayores rendimientos, en muchos casos eso hizo incosteable el mantener la diversidad productiva del huerto.

Los productos que obtienen de los diferentes ambientes que manejan son destinados en primer lugar para el autoconsumo, algunos de ellos como en el caso de los hongos y de los tomates, cuando la cosecha es abundante, son deshidratados y conservados para el tiempo de secas, de los frutos preparan conservas para diversificar sus formas de consumo, sólo los excedentes son comercializados en los mercados locales.

Conclusiones

Por el manejo que los campesinos de ambas comunidades dan a sus ambientes antropogénicos se concluye que éstas aprovechan diversos recursos, no sólo especies cultivadas sino también especies silvestres como son hongos y algunos animales que cazan. Asimismo consumen frutas y especies dendroenergéticas que utilizan principalmente para cocinar. El promedio de especies que cultivan en los huertos fue de 17 en ambas localidades no existiendo una diferencia significativa entre las dos localidades. Tan solo el 5% de los entrevistados refirió que conserva alimentos; en el caso de los hongos y tomates los deshidratan y los mantienen en frascos cerrados y secos, hasta por 6 meses. El 30% indicó que sabía cómo preparar mermeladas, ates y almíbar, pero sólo el 7 % indicó que de forma regular conserva frutas a través de prepararlas en almíbar.

El 87% de los entrevistados refirieron que la producción obtenida la destinan para el autoconsumo y tan sólo 13% comercializa parte de sus excedentes, principalmente hogos en la temporada de lluvias. El aprovechamiento y conservación de los diferentes ambientes antropogénicos no sólo son importantes para las familias campesinas de la región de estudio, sino que contribuyen a preservar la diversidad biológica, esto se reforzaría con planes de manejo agroecológico que simultáneamente apoyen la soberanía alimentaria al hacer un uso diversificado y múltiple de sus recursos en el marco de la cultura campesina.

Referencias

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO. *Seguridad alimentaria*. ONU. 2007.

GONZÁLEZ-SANTIAGO, M.V. *Agroecología, saberes campesinos y agricultura como forma de vida*. Texcoco; Universidad Autónoma Chapingo, 2008, 177 p.

HERNÁNDEZ-XOLOCOTZI, E. "La cosecha inadvertida de la agricultura tradicional. In: *México en La Milpa en Yucatán: un sistema de producción agrícola tradicional*, 2. ed., Montecillo: Colegio de Postgraduados, 1995. p. 631-642.

MELNYK, M. La cosecha escondida: alimentos silvestres y sistemas agrícolas. *Biodiversidad*, Montevideo, n. 5, 1995.

WOLF, E. *Los campesinos*. Barcelona: Labor, 1982.