

Sabores y saberes de la milpa

Priscila Reyes Reyes

 <https://orcid.org/0000-0003-0971-0300>

Universidad Autónoma del Estado de México, México
preyesr006@alumno.uaemex.mx

Sabores y saberes de la milpa [Josefa Ortega y María Angélica Palma Rodríguez, coordinación editorial; Alberto Castro Cruz, traducciones y cuidado editorial en náhuatl], México, Casa Gallina y Calpulli Tecalco, 2023, 47 pp.
<https://casagallina.org.mx/publicacion/sabores-y-saberes-de-la-milpa/20>

El objetivo de la recopilación *Sabores y saberes de la milpa*, es revitalizar al sistema milpa y lo hace de la mejor manera, pues, esta obra es una herramienta que, de principio a fin, engancha al lector por abordarla de una manera muy lúdica y en profundidad, así como visualizar las interrelaciones de la milpa entre todos los componentes, ya sean bióticos o abióticos, además de integrar los factores sociales, culturales y ambientales de la milpa. El libro es una manera de reconocer y valorar a la milpa y a los campesinos, un ejercicio para que no se pierdan los conocimientos y saberes campesinos, particularmente de los pueblos originarios, los indígenas nativos del suroriente de la cuenca de México.

El proyecto es una recopilación de experiencias específicamente de la zona de Milpa Alta, Malachtepec Momoxco y Santa María la Ribera, de la Ciudad de México, que evidencia la riqueza de la milpa. En su estructura y diseño, tanto visual-gráfico como en el contenido plasmado, transmite la riqueza cultural, biodiversa, alimentaria y ambiental del agroecosistema milpa.



Esta obra está protegida bajo una Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional

Es una narración de lectura obligada para los mexicanos, sin importar la edad o nivel de estudios, pues, maneja un lenguaje común y sencillo no especializado ni técnico que permite su abordaje y comprensión, apta para todo público, despierta el interés en el lector, debido a que es muy llamativo por las ilustraciones alusivas al sistema milpa que se plasmaron durante todo el libro.

Considero que su lectura es obligatoria porque contiene relevante información sobre todos los productos que encontramos en, sobre y alrededor del maravilloso y biodiverso sistema mesoamericano, algo muy atractivo es que los autores acertaron colocar algunas recetas con los ingredientes de la milpa, lo que lo hace aún más interesante. Aunado, se distribuyeron apartados a lo largo del libro, denominados “Sabiduría en forma de notas”: que ayudan a informar sobre datos interesantes de los elementos que aporta a la nutrición la alimentación con base en la milpa, además, de desmitificar algunos mitos como el que se popularizó, que el maíz o consumo de tortilla causa obesidad, el cual se desmiente.

El proyecto cumple con su misión divulgativa, lo que a su vez permite la familiarización y el arraigo con la dieta de la milpa, que muchas veces ha sido desprestigiada y denostada porque desde antaño se ha hecho una guerra sucia para menospreciar a todos los productos de la milpa como aquella frase que dice que los frijoles son para los pobres o el maíz alimentos de los indios o el peladaje, este menosprecio fue evidente y devastador culturalmente hablando, lo que de cierta forma facilitó la incorporación de alimentos procesados en la dieta de los mexicanos y con ello la transición de la dieta de la milpa a la comida rápida, ultraprocesada, rica en azúcares y sodio, lo que ha sido determinante en la salud y bienestar actual de los mexicanos. Pero esta transición alimentaria también ha afectado severamente el uso eminentemente comercial de los bienes naturales, basado en una sobreexplotación y devastación de estos, lo que pone en peligro todas las formas de vida, incluyendo la del ser humano.

Dentro de la narración se da cabida a describir la importancia cultural de la mayoría de los alimentos tradicionales de la dieta mexicana que provienen de la milpa,

así como una detallada descripción histórica, por ejemplo, el mole y su relación con el ciclo productivo de la milpa. Esta descripción y relación muestra como la milpa no solo es alimento, es vida, es cultura e identidad. Dentro de la cosmovisión mesoamericana en este sistema se cultiva y se siembra para vivir, comer, alimentar, compartir, aprender y enseñar, el consumo de los alimentos de la milpa tiene su origen en el sentipensar mesoamericano de consumir o comer solo lo necesario, no se produce para sobreexplotar a la naturaleza ni a otros seres y mucho menos para la acumulación de riqueza.

En el libro encontramos “glosarios de preservación” con palabras vinculadas a la milpa y que son parte de la tradición oral, lo que enriquece la lectura y la cultura del lector.

La milpa y paralelamente los productos de esta han sufrido además de presiones económicas, sociales y ambientales, una gran presión cultural por parte de los mexicanos, pues, como se sabe en la sociedad mexicana y también de manera general en la visión eurocéntrica hay un marcado desprecio racial hacia los pueblos originarios, por lo tanto, también a su cultura y evidentemente a los alimentos vernáculos. De esta forma, todas estas prácticas, incluida la milpa, los alimentos, los sabores y saberes, se subalternizan y desprecian hasta hacerlos desaparecer. En suma, todos estos factores y múltiples presiones contribuyen a que cada día la milpa vaya cediendo paso al monocultivo.

Por lo tanto, se pierde la práctica de hacer milpa y con ella toda la riqueza cultural, alimentaria y ambiental que ha provisto al pueblo mexicano, de esta manera, este proyecto *Sabores y saberes de la milpa* contribuye de gran manera a reivindicar la milpa, a fomentar su práctica, a crear conciencia, de arraigarla y preservarla por sus múltiples bondades. Además, es un proyecto que contribuye a crear memoria que permita revalorizar el conocimiento de los campesinos y agricultores de la milpa, pues con publicaciones como esta se contribuye a que la milpa y los campesinos no pierdan la batalla frente al agronegocio, pues se informa al colectivo para en conjunto hacer frente mediante resistencias con base en la emancipación social.

La publicación muestra además cómo la milpa es una forma de resistencia y lucha constante de los pueblos que aún la practican en esta vorágine capitalista, pues se sabe que la milpa figura como baluarte del conocimiento tradicional que se sustenta en la experiencia y el saber de los campesinos, una lucha desde los territorios contra el modelo capitalista que tiende a homogeneizar las culturas, la alimentación y las sociedades, por medio de la promoción de la racionalidad económica, que impone una relación de mercantilización, cosificación de los bienes naturales y de la misma naturaleza, contraria a la cosmovisión u ontología del ser de los pueblos originarios.

El proyecto *Saberes y sabores de la milpa* muestra de manera holística al sistema milpa, pues en el transcurso del libro se puede apreciar como este sistema agroecológico, es un modelo muy cercano al funcionamiento natural o armonioso de la naturaleza, por lo tanto, el tipo de apropiación de los bienes naturales que se ejerce cuando se hace milpa, por un lado, implica un grado menor de deterioro o devastación de los bienes naturales, por otro, provee de alimentos durante todo el año, también, promueve la identidad y la cosmovisión mesoamericana, que en estos tiempos de crisis civilizatoria es una alternativa a la que se debería regresar o retomar para hacer frente a las problemáticas interdependientes, interrelacionadas e interconectadas que hoy caracterizan y aquejan a la sociedad moderna.

En conclusión, esta experiencia y recopilación, devela lo que se puede construir cuando se valoran los conocimientos y saberes campesinos, hay un trabajo y sinergia entre los campesinos y la academia, se genera un proceso de escucha y diálogo que permite compartir saberes, valorar y reconocer que por su diversidad cultural son de suma importancia para la propia identidad de estos pueblos y son determinantes en la relación que las sociedades campesinas establecen con la naturaleza, lo que contribuye al bienestar común.