

Cuadernillo de practicas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas

Red de Guardianes de la Milpa y la Biodiversidad





Cuadernillo de practicas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas

Los Sánchez, Chapultenango

2024-2025



***Este proyecto fue apoyado con recurso del Centro
de Investigación en Tecnologías y Saberes
Comunitarios (CITSAC)**

Cuadernillo de practicas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas

REGMABI A.C. - Red de Guardianes de la Milpa y la Biodiversidad

Escrito por:

Jaime Arias Gómez, Dominga Álvarez Pablo, Enrique Sánchez, María Sánchez Álvarez, Lyz Sáenz, Ramona Guzmán Sánchez, Alberta Guzmán Sánchez, Luvia del Carmen Sáenz Velázquez.

Coordinación:

Lusbey Méndez Sántiz

Diseño Editorial e ilustraciones por:

Katia Alejandra González García y Sergio Zared Wall Guzmán para **Colectivo Me' K'inubal**.



CITSAC
Centro de Investigación en Tecnologías
y Saberes Comunitarios

Me'
K'inubal

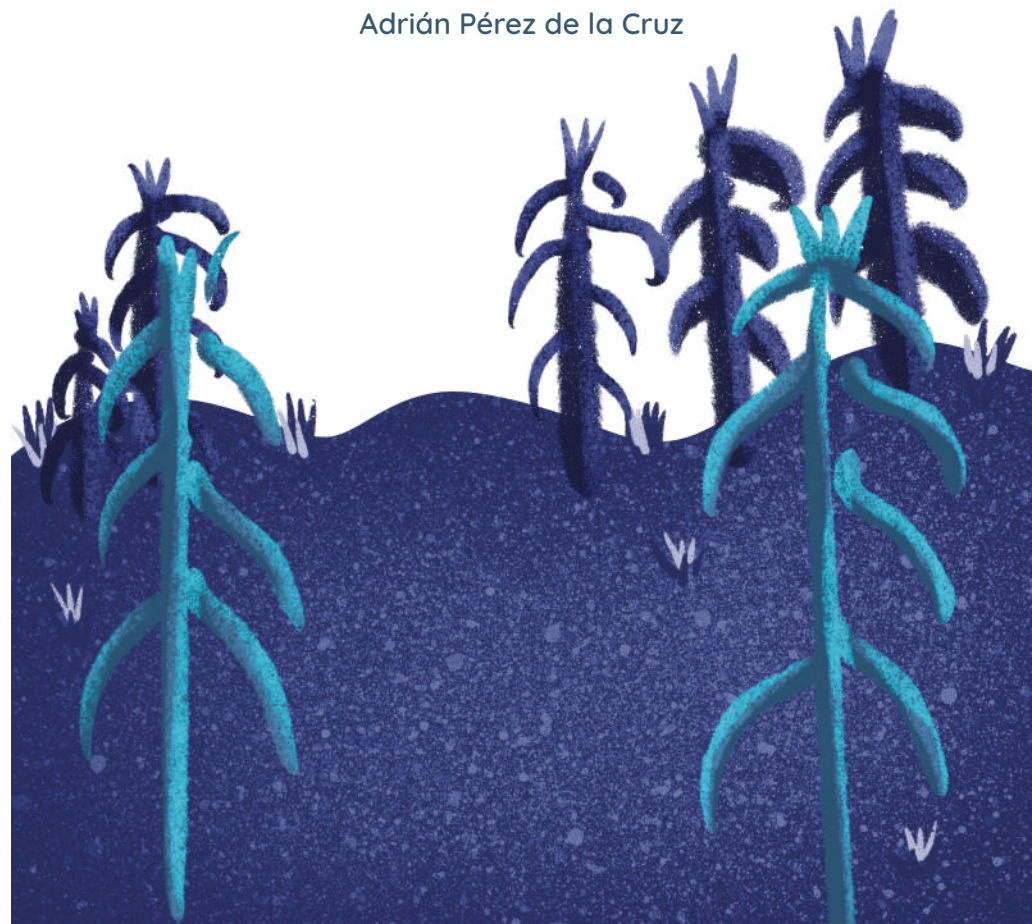
Cuadernillo de practicas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas

María Sánchez Álvarez

Claudia Irene Sánchez Gómez

Lusbey Méndez Sántiz

Adrián Pérez de la Cruz





Guardianas (es) de la milpa de la comunidad de Los Sánchez, Chapultenango, Chiapas:

Por su generosidad al compartir sus conocimientos en relación con las prácticas ancestrales de resguardo de semillas nativas, que la lluvia, la tierra y el viento germinen siempre. Su compromiso con la preservación de la biodiversidad y la transmisión de saberes tradicionales ha sido fundamental para la realización de esta investigación.

Agradecemos también a la comunidad de Los Sánchez, por abrirnos sus hogares y parcelas, y por confiar en nosotras (os) al permitirnos aprender de sus experiencias y conocimientos, fortaleciendo así la memoria cultural de la milpa.

Asimismo, expresamos nuestro más sincero reconocimiento al Centro de Investigación en Tecnologías y Saberes Comunitarios (CITSAC) por su valioso apoyo, acompañamiento constante y compromiso en cada etapa del proceso. Agradecemos a la Dra. Alma Soto y a la Dra. Brenda Bojorquez, cuya guía, acompañamiento y orientación fueron fundamentales para la documentación, sistematización y difusión de las prácticas ancestrales.

-Germinemos para que siga viva la sabiduría de la milpa-

Red de guardianes de la Milpa y de la Biodiversidad A.C.

ÍNDICE

Presentación	8
El papel fundamental de las mujeres en la milpa	10
Introducción	12
Razas de maíces nativos con respecto a los municipios en los que participa la REGMABI	14
Prácticas ancestrales de la colecta, selección y resguardo de semillas nativas	16
Colecta, Selección y Resguardo de semillas nativas	18
Rezcos como herencia cultural y espiritual relacionados a la milpa	24
Ritual zoque para la siembra del maíz	27
El rezo que me enseñaron mis abuelos	29
La vigilia de la espiga	31
Experiencias e historias de mujeres campesinas a través de conversaciones para reconocer su participación en la milpa	34
El maíz, no solo es un grano	36
Mojk ore yomo/Mujer maíz	38
Sembrando el maíz	40

La tapisca del maíz	43
Preparando mi propia semilla	46
Reflexiones	50
Palabras finales	52



Presentación

El presente Cuadernillo de Prácticas Ancestrales de Colecta, Selección y Resguardo de Semillas Nativas es el resultado de un camino colectivo que entrelaza la voz, el trabajo y la memoria de las comunidades que día a día cuidan la tierra. Surge como fruto del esfuerzo conjunto entre la Red de Guardianes de la Milpa y de la Biodiversidad A.C. (REGMABI) y las campesinas y campesinos de la comunidad de Los Sánchez, Chapultenango, Chiapas, con el acompañamiento del Centro de Investigación en Tecnologías y Saberes Comunitarios (CITSAC).

Este cuadernillo no solo documenta conocimientos agrícolas o técnicas de conservación, sino que también recoge los sentires, historias y espiritualidades que dan sentido a la milpa como espacio de vida y sabiduría. La milpa, más que un sistema productivo, es una forma de entender el mundo, una relación de reciprocidad entre las personas, la tierra y las semillas que nos alimentan.

A través de este proceso de investigación comunitaria, se escucharon las voces de mujeres y hombres que han mantenido vivas las prácticas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas, transmitidas de generación en generación. De igual manera, se reconoció el papel fundamental de las mujeres campesinas, quienes con su conocimiento, espiritualidad y cuidado cotidiano sostienen el tejido de la milpa y de la comunidad.

En este andar, la REGMABI ha procurado tejer redes de colaboración entre las comunidades del Estado de Chiapas, uniendo esfuerzos en favor de la conservación de los maíces nativos, las semillas criollas y la biodiversidad. Este

cuadernillo busca ser una herramienta para honrar y compartir esos saberes, reafirmando que en cada semilla habita una historia, una memoria y un futuro posible.

Así, la lectora y el lector encontrará en estas páginas las prácticas ancestrales de manejo de semillas, los rezos como herencia cultural y espiritual, las experiencias e historias de mujeres campesinas que dan vida a la milpa, y un conjunto de reflexiones finales que invitan a valorar la sabiduría de los pueblos originarios como patrimonio vivo de la humanidad.

Este trabajo es una invitación a mirar la milpa con respeto, a escuchar las voces del territorio y a reconocer que cuidar las semillas es cuidar la vida misma.



El papel fundamental de las mujeres en la milpa

Como parte del proceso de investigación comunitaria impulsado por la Red de Guardianes de la Milpa y de la Biodiversidad A.C. (REGMABI), se llevó a cabo un conversatorio con mujeres campesinas zoques, cuyo propósito fue reconocer y valorar su participación en el cuidado de la tierra, las semillas y la vida comunitaria. Este espacio de diálogo permitió escuchar las voces, experiencias y reflexiones de quienes, desde su cotidianidad, sostienen la milpa y preservan los saberes heredados de sus ancestros.

Durante el encuentro, las participantes compartieron su sentir y su hacer en torno a la milpa, destacando tres aspectos fundamentales, en primer lugar, las mujeres se reconocen como portadoras y transmisoras de saberes, guardianas de la memoria viva que resguarda las prácticas agrícolas, los rezos y las costumbres que mantienen el equilibrio con la naturaleza.

En segundo lugar, las campesinas son generadoras de cambios, pues su labor en la siembra, el intercambio de semillas y la defensa del territorio constituye una acción directa para la conservación de las variedades criollas y la protección de la biodiversidad. Finalmente, se subrayó la importancia de reconocer las capacidades y aportes de las mujeres, incluso cuando su participación se desarrolla principalmente en espacios considerados “privados”.

Su trabajo cotidiano, su cuidado y su sabiduría son pilares fundamentales para la vida comunitaria y la continuidad cultural del pueblo zoque. Este conversatorio reafirmó que la milpa no solo es un espacio de producción, sino también un territorio simbólico, espiritual y político, donde las mujeres sostienen el tejido de la vida y transmiten, con sus manos y su palabra, los conocimientos que alimentan a las futuras generaciones.



Introducción

Derivado del estudio de investigación “Prácticas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas”, realizado en la comunidad de Los Sánchez, municipio de Chapultenango, Chiapas, por la Red de Guardianes de la Milpa y de la Biodiversidad A.C. (REGMABI), financiado por el Centro de Investigación en Tecnologías y Saberes Comunitarios (CITSAC), se logró recopilar y documentar valiosas prácticas ancestrales relacionadas con la selección, colecta y resguardo de semillas nativas. Asimismo, se registraron los rezos ceremoniales vinculados con la preservación, siembra y cosecha de dichas semillas, así como las experiencias e historias de mujeres zoques que participan activamente en el sistema milpa.

Este estudio permitió analizar críticamente los procesos sociales que históricamente han intentado colonizar los saberes ancestrales, y al mismo tiempo, propició una reflexión colectiva sobre el papel fundamental de los pueblos originarios en la conservación de la biodiversidad, la memoria cultural, la espiritual asociada a la milpa, y que desde distintas geografías preservan y resguardan las semillas nativas.

El presente cuadernillo nace de ese ejercicio de reflexión y recuperación de saberes. En sus páginas se comparten las prácticas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas, donde se describen los conocimientos, técnicas y cuidados transmitidos de generación en

generación para asegurar la continuidad de la vida en la milpa. También se incluyen los rezos como herencia cultural y espiritual, manifestaciones vivas de una cosmovisión que entrelaza el trabajo agrícola con la gratitud y el respeto a la Madre Tierra.

De igual manera, se recogen las experiencias e historias de mujeres campesinas, narradas desde sus propias voces, para reconocer su participación, sabiduría y fortaleza dentro del sistema milpa y en la transmisión de saberes comunitarios. Finalmente, en las reflexiones y palabras finales, se comparten los aprendizajes y sentimientos que emergieron durante el proceso, reafirmando la importancia de mantener viva la memoria colectiva, los vínculos comunitarios y el profundo respeto por la tierra y las semillas que nos alimentan.

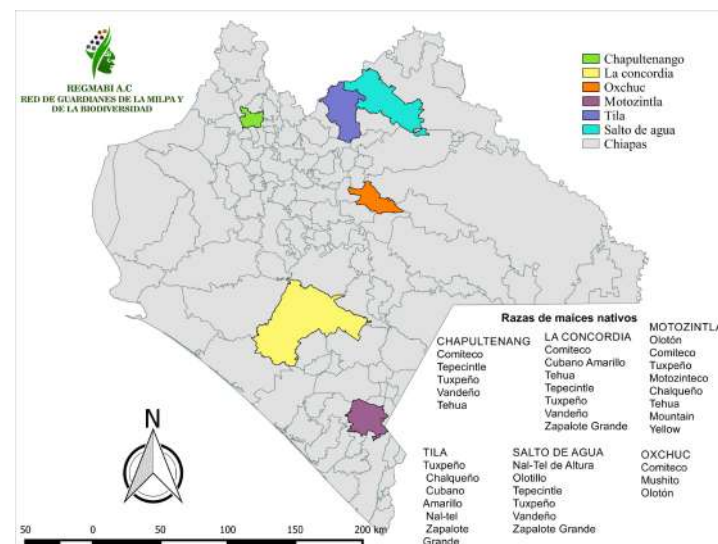


Imagen 1.
Mazorcas de maíz de colores. Se observan tonos intensos y variados, característicos de las variedades nativas que se cultivan tradicionalmente en la región zoque.

Razas de maíces nativos con respecto a los municipios en los que participa la REGMABI

La Red de Guardianes de la Milpa y de la Biodiversidad A.C. (REGMABI) ha procurado tejer una amplia red de colaboración con campesinas y campesinos del Estado de Chiapas, fortaleciendo los lazos de trabajo colectivo en torno al cuidado de la tierra y la preservación de la vida. En esta ocasión, compartimos la experiencia de La Milpa zoque, ubicada en la Sierra Madre de Chiapas, como un ejemplo del compromiso comunitario en la conservación de los maíces nativos, las semillas y la biodiversidad que sustentan nuestra cultura y alimentación.

A continuación, se presentan las razas de maíces nativos identificadas en los distintos municipios donde participa la REGMABI, evidenciando la riqueza genética y cultural que se mantiene viva gracias al conocimiento y dedicación de las y los guardianes de la milpa.



Mapa 1. Elaborado por: Ing. Adrián Pérez de la Cruz.

Prácticas ancestrales de la colecta, selección y resguardo de semillas nativas




En este apartado se describen las prácticas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas, transmitidas por generaciones en la comunidad de Los Sánchez, municipio de Chapultenango, Chiapas. Estas prácticas representan no solo un conjunto de técnicas agrícolas, sino también un legado cultural que refleja la profunda conexión entre las familias campesinas y la tierra que las sostiene.


En esta comunidad, la cosecha del maíz no es solo un acto productivo: es un momento sagrado que marca el cierre de un ciclo y la preparación de otro. Cada acción que acompaña la colecta, la selección y el resguardo de las semillas tiene un significado cultural, espiritual y comunitario, pues en ellas se guarda la memoria de los antepasados y la esperanza de las generaciones por venir.

La milpa, como espacio de vida y de saber, enseña a quienes la trabajan a leer los tiempos de la naturaleza, a reconocer las señales del cielo, el viento y la tierra. En ella se cultiva no solo el maíz, sino también los lazos familiares, la cooperación entre campesinas y campesinos, y el respeto profundo por la Madre Tierra. Por eso, cada etapa del proceso desde la siembra hasta el resguardo de las semillas está guiada por prácticas heredadas que reflejan una sabiduría colectiva, la cual ha permitido conservar la diversidad, fortaleza y vitalidad de los maíces nativos.


Colecta, Selección y Resguardo de semillas nativas


Inicio de la cosecha: Cuando llega el tiempo de la cosecha, entre los meses de junio y julio, las familias campesinas se preparan para recoger los frutos de su trabajo. En esta época, las lluvias son intensas y las tempestades frecuentes, por lo que la cosecha suele realizarse bajo el agua o entre los charcos del campo. Este momento no es solo agrícola, sino también un tiempo de reflexión y gratitud hacia la tierra, los antepasados y la milpa, que ha cuidado a la comunidad durante todo el ciclo de siembra.

 **Doblado de la milpa:** Para proteger los granos de la humedad, las y los campesinos practican el doblado de la milpa, una técnica ancestral que consiste en inclinar el tallo de la milpa para evitar que el agua dañe por completo las hojas y penetre en las mazorcas. Este acto demuestra la sabiduría para manejar el clima y refleja un profundo respeto por cada milpa, entendiendo que el maíz no es solo alimento, sino un ser vivo que aporta energía y sustento a la comunidad.


 **Tapisca y recolección:** Cuando llega el tiempo de la tapisca, las familias de Los Sánchez observan la luna menguante, considerada propicia para recoger las mazorcas, ya que se cree que en esta fase el maíz conserva mejor su energía vital. La recolección se realiza cuidadosamente, seleccionando las mazorcas más


sanas y completas. Posteriormente, se llevan a casa, donde se limpian de hojas húmedas o dañadas y se cuelgan en espacios ventilados para que terminen de secarse completamente. Este proceso es un ritual que combina la observación de los ciclos de la naturaleza con la práctica agrícola, reforzando la conexión espiritual con la milpa.


 **Mazorcas húmedas y consumo inmediato:** Aquellas mazorcas que vienen húmedas o no alcanzaron a secarse bien se colocan cerca del fuego del fogón, donde el calor permite conservarlas temporalmente. Estas se destinan al consumo inmediato, pues “esas no durarán mucho”, explican las campesinas. Esta práctica demuestra un conocimiento profundo del clima y del comportamiento del grano, asegurando que ninguna cosecha se pierda y que la comunidad tenga alimento disponible mientras el resto del maíz se completa su secado.

 **Almacenamiento prolongado en el troje:** Para el almacenamiento a largo plazo, las mazorcas deben estar completamente secas y limpias. Se guardan en el troje, una construcción tradicional de madera o palma que protege el maíz del exceso de humedad y de los animales. “Antes se cosechaba mucho maíz”, recuerdan los mayores, evocando tiempos en que los trojes se llenaban hasta el techo. Hoy, el troje sigue siendo símbolo de abundancia y resguardo, donde las semillas


esperan pacientemente el siguiente ciclo agrícola y se mantiene la memoria de la comunidad.


 **Desgranado y preparación de semillas:** De las mazorcas secas, se desgrana una parte para preparar el nixtamal, base de la tortilla, el tamal y otros alimentos, mientras que otra parte se reserva como semilla para el próximo año. Estas semillas se guardan en bolsas de manta o costales bien cerrados, y se usan solo durante un ciclo, asegurando su frescura y capacidad germinativa. Este acto de separación es un conocimiento transmitido por generaciones y constituye un acto de cuidado y preservación de la vida futura.

 **Protección del maíz:** El cuidado del maíz continúa incluso después de la cosecha. Las familias colocan espantapájaros o plantas olorosas alrededor del terreno para ahuyentar a los animales, aunque también se practica el respeto hacia ellos. “A veces nos ataca la tuza, pero le damos permiso para que coma un poco y nos deje lo necesario para nosotros”, cuentan con serenidad. Esta actitud refleja la relación de reciprocidad con la naturaleza, en la que se entiende que compartir es parte de la sostenibilidad de la vida.


 **Selección de semillas:** Durante la tapisca se realiza la selección de semillas, un momento crucial para la


conservación del maíz. Mujeres y hombres campesinos examinan cada mazorca, eligiendo aquellas con granos completos, de color intenso y sin picaduras. La textura y el brillo del grano indican su vitalidad. “Seleccionar las semillas es un proceso importante, dicen —no todas las que parecen buenas lo son. Hay que tocarlas, sentir su fuerza”. Esta práctica asegura que las mejores semillas se utilicen para el ciclo siguiente, manteniendo la calidad y diversidad del maíz nativo.


 **Mejora de semillas:** Algunos campesinos dedican años a perfeccionar sus semillas. “Para que salga una semilla mejorada se requiere de quince o dieciséis años. Yo llevo cuatro años seleccionando mis semillas. Mis mazorcas son buenas, dan dos en la misma mata”, comparte un campesino. Este trabajo paciente demuestra que la mejora del maíz nativo depende del conocimiento acumulado y del tiempo dedicado a la tierra, no de laboratorios ni transgénicos, y es un reflejo del compromiso de la comunidad con la preservación de su patrimonio genético.

 **Rotación de cultivos y cuidado del suelo:** La rotación de cultivos es otra práctica fundamental que mantiene la fertilidad del suelo y protege las semillas. “Para proteger nuestras semillas es importante rotar los cultivos”, explican las campesinas. Además, se evita fumigar, porque “al matar el monte también matamos otras plantas que nos sirven de alimento o medicina”,

recurriendo a métodos naturales de control de plagas y malezas. Esta práctica demuestra la comprensión ecológica de la milpa y su sostenibilidad a largo plazo.

 **Intercalado con árboles y frutales:** La milpa también se intercala con árboles y frutales, fortaleciendo la biodiversidad y evitando el monocultivo. “Sembrar los árboles para que crezcan se puede hacer junto con la milpa. Yo tengo zapote, naranja, guanábana, mandarina, cacaté... así no caemos en el monocultivo”, comenta una mujer campesina. Este sistema mixto asegura alimentos durante todo el año y protege el equilibrio ecológico del terreno.

 **Asoleado de semillas:** Antes de guardar las semillas, se realiza la asoleada, exponiéndolas al sol para eliminar la humedad y prolongar su conservación. “Asolear la semilla permite conservarla mejor, tanto el maíz como el frijol. Cada año sembramos nuestras propias semillas, eso también es protegerlas”, afirman las familias. Este proceso también refuerza la relación de respeto y cuidado con la semilla, que es vista como ser vivo.

 **Intercambio de semillas:** Finalmente, se practica el intercambio de semillas entre familias y comunidades, manteniendo viva la red de cooperación. “Casi todos tenemos nuestras semillas y nos gusta cambiarlas, o

cuando alguien no guardó la suya, le damos un poco.” De esta forma, las semillas se mueven, se adaptan, se multiplican y se fortalece la diversidad genética y los lazos comunitarios, asegurando la continuidad de la vida y la memoria de la milpa.

Estas acciones, encierran un profundo conocimiento del entorno y una relación íntima con los ciclos naturales. Cada práctica representa un gesto de respeto y reciprocidad hacia la tierra, que no solo provee alimento, sino también identidad, memoria y continuidad cultural.

Así, las prácticas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas son mucho más que labores agrícolas: son actos de cuidado, resistencia y amor hacia la vida misma, expresiones vivas del vínculo entre los pueblos y su territorio, donde cada semilla guardada es una historia, una ofrenda y una promesa de futuro.



Imagen 2. **Mazorcas de maíz nativo**, resaltan la diversidad genética y cultural del maíz ancestral, que transmiten la riqueza agrícola y el valor Simbólico del maíz en la comunidad zoque.

Rezos como herencia cultural y espiritual relacionados a la milpa



En este apartado se comparte cómo los rezos y ceremonias en la comunidad zoque constituyen una herencia cultural y espiritual profundamente ligada a la milpa. La espiritualidad de hombres y mujeres se manifiesta en una relación íntima con la naturaleza, donde cada ser del territorio cumple un papel y merece respeto. Esta conexión no solo revela la esencia del ser humano, sino que también se refleja en la resistencia cultural de los pueblos, pues comprender y proteger el entorno es esencial para la vida comunitaria.

La milpa, además de proveer alimentos y nutrientes para el cuerpo, fortalece el alma, proporciona energía vital y sostiene el espíritu para enfrentar las adversidades diarias, tanto a nivel individual como colectivo. El maíz, considerado un grano sagrado, es objeto de cuidado y veneración. Se le honra en cada etapa de su ciclo de vida y se le llora al momento de consumirlo, porque su sacrificio es necesario para la vida. Los abuelos y abuelas transmiten a los nietos y a otros miembros de la comunidad la importancia del respeto hacia el maíz, enseñando que cada grano tiene sentimientos, observa nuestras acciones y siente la soledad cuando es abandonado o desperdiciado. Así se fomenta la gratitud y el cuidado de los alimentos, promoviendo la armonía en la convivencia comunitaria.

Durante la siembra, se realiza un diálogo simbólico con la naturaleza: se pide perdón al maíz por morir para dar vida a la planta, y se solicita permiso a la madre tierra por abrir su seno para depositar la semilla y protegerla durante su crecimiento. Asimismo, se pide a los animales del monte que respeten las semillas, al viento que dirija su camino, al sol que ilumine su desarrollo y a todos los entes del territorio que protejan la futura cosecha, que luego alimentará a la

comunidad.

La espiritualidad se expresa también en la gratitud constante hacia la naturaleza. Cuando la cosecha es buena, se agradece a la tierra, a las semillas, a los animales y a los guardianes de los montes, de la lluvia y del viento, reconociendo que la vida de la milpa depende del equilibrio y la cooperación con todos los elementos del entorno. De esta manera, los rezos y ceremonias no solo conectan a las personas con el maíz y la milpa, sino que también refuerzan la identidad cultural, el respeto por el territorio y la continuidad de los saberes ancestrales.



Imagen 3. Diversidad de semillas, región zoque.

Ritual zoque para la siembra del maíz

Jaime Arias Gómez*

...Yä jama käsi, yä tzayi käsi, nä ja'poyu no'a
¿Ti' koroya nä jä'poyu?,
jomi matzy taje äj nktukuy
Äj ojspa pä'nojtyi najs käpäjkäsi ijtupätzi
Tenhte te ke'na äj njama,
Ke'na äj njo'kpa,
ku'tkuy, äj ntzejkoroya...

...En esta luz del día, en esta tarde, estoy prendiendo mi vela

¿Por qué estoy prendiéndola?

Porque mañana iré a perforar la tierra para mi comida,
Soy un hombre con hambre encima de esta tierra donde vivo,
el maíz es la mirada de mi día,
es la mirada de mi espera,
la comida para mi estómago...

Este es un fragmento de una extensa oración sagrada que se realiza en un ritual a nuestra tierra para solicitar permiso y nos conceda bendición en la siembra del maíz. El rezo se efectúa un día antes cuando el sol en la tarde está por ocultarse. Entonces, el señor responsable de la familia en solitario se ubica en un espacio idóneo de la casa, después se arrodilla mirando hacia abajo, enfrente de él mismo siembra una vela y la prende mientras inicia la oralidad en un tono discreto.

La vela encendida es una ofrenda a la sagrada tierra que provee vida humana y alimento para los hombres y mujeres.

La flama a través de su comportamiento y consumo de la parafina, es un medio para recibir mensajes de energías divinas a nuestra vida terrenal.

La primera señal del fragmento de la oración sagrada es indicar que la persona en la claridad de la tarde está prendiendo una vela mientras da respuesta a una interrogante de lo que va a realizar el día siguiente, que es la siembra del maíz. Después, menciona que la jornada de la siembra es necesario perforar la tierra como una acción necesaria para obtener el maíz, entonces se le avisa a la tierra que reciba los granos y los regocije con energía positiva, porque en ella se gestará un alimento necesario para el cuerpo que tiene hambre.

*Es originario de Carmen Tonapac, Chapultenango. En 1982, con la erupción del volcán Chichón, la comunidad zoque se traslada a Chiapa Corzo para fundar Nuevo Carmen Tonapac. Actualmente ha publicado diversos documentos relacionados con el tema de la lengua y cultura zoque, vinculación comunitaria, modelo educativo intercultural, filosofía de la vida zoque y el uso de las tecnologías en la región zoque.



Imagen 4. Campesino e investigador zoque

El rezo que me enseñaron mis abuelos

Dominga Álvarez Pablo*

Tengo 64 años y actualmente trabajo en la Casa de la Mujer Indígena, en el área de partería. Mi familia está conformada por pocas personas; ahora somos solo mi esposo, mi hija Alondra y yo. Alondra nos visita cada quince días, y mis otras hijas también llegan durante las vacaciones o en fechas especiales, como la Navidad.

Mi familia participa activamente en la milpa. Desde antes, nos enseñaron cómo trabajar la tierra, y yo también llevo a mis hijos para enseñarles a sembrar yucas y a limpiar los cultivos. Ellos aprenden, y cuando les digo que vayamos a trabajar, siempre van conmigo. Mi milpa está muy cerca de mi casa, a unos 15 minutos caminando, y está dividida en dos partes. Toda mi familia participa: los hombres trabajan en la tierra y las mujeres nos quedamos en la casa, preparando y atendiendo la comida. Cuando uno va a trabajar en la milpa, se viene con hambre, así que preparamos agua fresca de fruta de temporada, frijolitos y un buen caldo. Entre nosotras, las mujeres, nos ayudamos, nos prestamos apoyo y nos turnamos, tal como me ayudaron a mí cuando empecé.

Antes de sembrar, hacemos un rezo, una práctica que aprendí de mis abuelos, con quienes aún conviví. Mi abuelo, que era muy devoto, siempre iba a la iglesia temprano y, como dueño de la milpa, encendía una veladora y daba gracias al Señor antes de que comenzara el trabajo. Él pedía que todo estuviera bien y regresaba después a supervisar a

quienes trabajaban la tierra. Durante la cosecha, también se lleva una ofrenda a la iglesia: la primera cosecha se entrega como acto de agradecimiento.

Estos rezos se realizan en nuestra lengua, el zoque, y a veces acompañan los sonidos del viento. Pedimos a Dios que le dé fuerza a la milpa, que la proteja y que no ocurra ningún daño. Es una práctica que refleja respeto, gratitud y la profunda conexión espiritual que tenemos con la tierra y los frutos que nos brinda.

**Originaria de Chapultenango, Chiapas. Partera y campesina.*



Imagen 5. Campesina zoque



La vigilia de la espiga

Enrique Sánchez*

A mí me gusta conservar la semilla en mi parcela. Mi hija Celia, que estudió agronomía, me enseñó cómo hacerlo, pero hay una preocupación: muchas personas prefieren más zacate y el monocultivo, porque es más fácil, ya que se mete ganado y se convierte en un zacatal. Sin embargo, yo estoy acostumbrado a trabajar mi milpa, sembrando mi elote y mi maíz, y también calabaza y chayote. Mi milpa está a menos de un kilómetro de mi casa. Para mí, el maíz es el alimento básico, y de la milpa se obtienen diferentes productos: masa para el pozol, tortillas, pinole, tamales siete camisas, verduras, frijol, y también alimento para los animales, como gallinas y perros. Pero, sobre todo, hago la milpa para la familia y para el autoconsumo.

Antes, la milpa se rozaba y quemaba, porque había mucha tierra disponible. Se sembraban grandes cantidades; yo solía sembrar entre 70 y 80 kg de semilla en 4 a 5 hectáreas. Hoy en día, solo se siembra una hectárea, ya que tenemos menos ayuda y los jóvenes ya no se involucran como antes. Por eso invitamos a los jóvenes a trabajar con nosotros: a limpiar la milpa, a tapiscar, a doblar y a cargar el maíz, para que vean cómo se hace y puedan aprender estas prácticas.

Para mí, la milpa es fundamental para conservar los alimentos para la familia y la comunidad. Además, representa un ahorro en especie, porque en el campo

tenemos más comida que dinero.

En cuanto a los rezos, es importante que antes de tocar la tierra se ore. Pedimos permiso al Señor, solicitando que los animales se retiren del lugar. Encendemos una veladora frente a la imagen del Altísimo, para que no haya peligros, como culebras, cuando comenzamos a sembrar. Al terminar la tapisca, nos persignamos y agradecemos a Dios; también vamos a la iglesia para expresar nuestro agradecimiento.

El 8 de septiembre se realiza la vigilia de la espiga, un ritual de adoración nocturna de origen mexicano, basado en tradiciones del Antiguo Testamento. Este ritual tiene un doble objetivo: dar gracias por los frutos de la tierra en la época de la cosecha y permitir que cada familia haga sus ofrendas, que pueden incluir frijol, maíz u otros productos cultivados.

**Profesor jubilado, campesino con ciclos de experiencia de la siembra de la milpa.*



Imagen 6.
Campesino zoque

Imagen 7.
Maíz nativo
Manos desgranando una
mazorca de maíz nativo



Experiencias e historias de mujeres campesinas a través de conversaciones para reconocer su participación en la milpa



En la milpa, cada surco, cada planta y cada semilla refleja no solo el trabajo de la tierra, sino también la sabiduría y la memoria de quienes la cultivan. Las mujeres campesinas de la comunidad de Los Sánchez desempeñan un papel fundamental en este sistema agrícola y cultural: son guardianas del maíz, transmisoras de saberes ancestrales y cuidadoras de los ciclos de vida que se entrelazan en la milpa.

A través de conversaciones y relatos, estas mujeres comparten sus experiencias, historias y aprendizajes, permitiéndonos conocer cómo su trabajo cotidiano sostiene la producción de alimentos, protege la diversidad de semillas y fortalece los vínculos comunitarios. Su participación va más allá de la labor física en el campo; implica cuidado, observación, toma de decisiones y una profunda conexión con la tierra y los ciclos de la naturaleza.

En este apartado, se muestran las voces de estas mujeres como protagonistas de la milpa, reconociendo sus conocimientos, prácticas y contribuciones. Cada historia revela la importancia de su papel en la conservación de la biodiversidad, en la transmisión cultural de la comunidad y en la preservación de la identidad y la memoria colectiva, donde cada semilla, cada cosecha y cada gesto de cuidado representa un acto de amor hacia la tierra y hacia quienes dependen de ella.

El maíz, no solo es un grano

María Sánchez Álvarez*

Soy de la comunidad Los Sánchez, del municipio de Chapultenango, Chiapas; soy zoque, al igual que todos los que vivimos aquí. Mi familia está integrada por Daniel, Rocío, Miguel y Xukxu, mis hijos y mi pareja. Nosotros no hacíamos milpa por separado, sino que se trabajaba junto con mi papá. Desde muy pequeña acompañaba a mi bisabuelo Trinidad, a quien recuerdo con mucho amor, porque ir a la milpa es también recordar los momentos felices. Él nos contaba historias de la familia y nos daba consejos sobre la importancia de cuidar la naturaleza, cómo sembrar los alimentos y en qué tiempo hacerlo. Siempre nos llevaba a la milpa, donde cultivaba gran variedad de alimentos: quelites, chile, tomate, cebollín, chipilín, yerbasanta, perejil y frutas silvestres que crecían por sí solas. Algunos los plantaba y otros los cuidaba. Cada vez que tumbaba un árbol para leña, sembraba otro alrededor de la parcela, porque no cualquier árbol sirve para este fin. Había que escoger bien: algunos árboles almacenan demasiada agua y producen mucho humo; otros no hacen brasas ni carbón, y tampoco sirven.

Para mí, hacer la milpa es como ponerme a soñar. No se trata solo del maíz o de garantizar la comida, sino también de conectar con la sabiduría y el conocimiento de la naturaleza y su funcionamiento. Cuando íbamos a la milpa siempre llevábamos alimentos preparados por mi abuela, quien nos enseñó a aprovechar el maíz y el frijol en todas sus fases. Por ejemplo, cuando el maíz estaba tierno, se preparaban los jilotillos en caldo de pollo o se asaban en las

brasas; cuando salían los elotes, se hacían tamales dulces y salados, a veces con carne, a veces solo con frijol. También se preparaban atoles simples, agrios o dulces; tortillas, tostadas, pinole y polvillo, una mezcla de pinole con cacao, que se usaba para atole en eventos especiales, bodas, bautizos y ceremonias religiosas, incluso para festejar o despedir a los muertos.

Nosotros consideramos que el maíz no es simplemente un grano; es sagrado, porque nos acompaña desde que nacemos. Las abuelas nos colocaban maíz rojo en forma de pulsera en la muñeca o en la cabecera de nuestras camas, como un espíritu que nos cuida.

* María Sánchez Álvarez, es licenciada en Derecho y Maestra en Defensa de los Derechos Humanos por la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH), quien se ha dedicado al trabajo de organización comunitaria.



Imagen 8. Campesina e investigadora zoque

Mojk ore yomo/Mujer maíz

Lyz Sáenz*

Las experiencias acerca del vínculo entre la mujer y el maíz son variadas, me atrevo a sugerir que en gran parte tienen que ver con el contexto y la cultura, en tal sentido, para los zoques de mi comunidad de origen, la primera es la relación que se tiene con la semilla que aprendí a verla con una visión antropomórfica. Al considerar que el maíz posee una energía femenina, permite la continuidad de la existencia.

En los relatos orales que escuché de la gente mayor, dijeron que el maíz puede tomar la forma de una niña o una mujer adulta. Estas características atribuidas está relacionado al proceso del crecimiento de la milpa hasta llegar a la cosecha, que es la madurez de un ciclo iniciado desde la siembra.

De acuerdo al relato oral, el maíz escucha y siente, de allí que mi madre, durante mi infancia me hacía levantar los granos que se esparcían de manera accidental en la parcela, durante la cosecha. Ella decía que dejar granos tirados provocaba el llanto de la madre maíz. Después de yo levantar los maíces, mi madre revisaba con esmero y mucho cuidado. Lograba encontrar lo que mis hermanos y yo no éramos capaces de ver. También nos contaba historias del maíz llorando en otros lugares por haber sido olvidado. Y eso era un maltrato. En esos casos, la guardiana del maíz se marchaba. Una vez que se fuera, significaba que ya no habría cosechas abundantes en esas tierras.

Eso es desde la parte oral, desde una forma de aprender a tener cuidado. Ahora desde mi experiencia como ore yomo/mujer zoque, tuve la fortuna de sentirme muy cercana a la cosecha del maíz, que pude experimentar junto a otras mujeres de la comunidad quienes tejían un vínculo respetuoso y aun lo hacen desde la siembra, la cosecha y la elaboración de alimentos. Vi a las ancianas hablarles a las semillas mientras desgranaban y antes de colocarla a la tierra, el sembrador, en su mayoría hombres también les hablaban a las semillas para que tuvieran buen crecimiento. Se procuraba una relación de respeto y honra a la siembra. Hay una afirmación que las mujeres de mi familia repetían y que me acompaña hasta hoy, “si hay maíz tenemos vida porque allí está todo lo que necesitamos”.

*Escritora y docente de origen zoque. Nació en Valtierra, Chapultenango, Chiapas. Habla, escribe poesía y narrativa en su lengua materna ore tzame (zoque).



Imagen 9. Campesina y escritora zoque

Sembrando el maíz

Ramona Guzmán Sánchez*

Soy de la comunidad San Pascual Bailón, Chapultenango, Chiapas. Cuando me casé, me mudé a la comunidad de mi esposo, Los Sánchez, Chapultenango, donde todos somos hablantes de la lengua zoque.

Aprendí sobre la milpa con mi papá, quien tenía su trabajador en el cerro llamado Loma Caballo, un lugar más alto y frío, retirado de aquí. Para llegar caminábamos cuatro horas montaña arriba. Allí íbamos a trabajar con mi papá cuando no teníamos clases, quedándonos de siete a quince días, llevando solo lo necesario: azúcar, arroz, aceite y sopa de pasta. Todo lo demás lo cultivábamos en el lugar: yerbamora, repollo, calabaza, frijoles como el bótíl, tomates; había tanta variedad de frijol que no hacía falta más.

Mi papá nos enseñaba qué hacer y cómo hacerlo. Con él aprendí a sembrar maíz, frijol, calabaza, chipilín, cebollín, chilacayote, repollo y otras plantas como la yerbamora. También nos enseñó a usar la luna, a escoger la semilla buena de maíz y frijol. Por la humedad de la región, las mazorcas deben estar bien secas y con las hojas limpias para que se conserven por más tiempo. Antes se cosechaba mucho maíz, y solo utilizábamos un veneno, no sabemos de qué está hecho, para espantar a los animales y proteger los retoños, asegurando así la siembra.

Lo que antes hacía con mi papá, ahora lo hago con mi esposo. Vamos juntos a limpiar la siembra; en la roadura

solo participan los hombres y los muchachos grandes, porque el trabajo es pesado: tumbar árboles y maleza no es fácil para una mujer, aunque hay algunas que lo hacen si no tienen ayudantes. La limpieza es un trabajo colectivo, manual, con machete; algunos usan herbicida, pero nosotros preferimos hacerlo a mano.

En tiempo de siembra, que dura un día, se necesitan de siete a ocho personas; los hombres siembran mientras las mujeres preparamos la comida: caldo de pollo, tamales llamados siete camisas, tortillas y bebidas. Ese día se comparte la comida con quienes siembran y sus familias, convirtiéndolo en un momento de convivencia y cooperación.

Las semillas que utilizamos son de aquí; el maíz se seca bien y se guarda en el troje, mientras que las demás semillas, frijol, calabaza, chipilín, cebollín y chile, se conservan en bolsas solo por un año, para el siguiente ciclo de siembra. Si no tenemos semillas por una mala cosecha, buscamos ayuda de alguien de la comunidad y se lo devolvemos cuando se vuelve a cosechar. Nuestro maíz es de colores blanco, amarillo, pinto y rojo; a veces intercambiamos semillas para tener más variedad. Para saber si una semilla es buena, revisamos su corazón: si está negro, no sirve y no se siembra.

En nuestra familia somos once personas: mi esposo, seis hijos varones y tres hijas; los mayores trabajan fuera. Lo que sembramos nos alcanza no solo para la familia, sino también para los animales. Cada año sembramos casi lo mismo; si la cosecha no es suficiente, compramos un poco de maíz. Con el maíz preparamos pinole, tortillas, tamales de pollo, frijol o

mole, bebidas como el pozol y otras preparaciones. Ver que la milpa va a dar bien me llena de alegría y gratitud. La cosecha se lleva a la iglesia, donde se junta, se vende o se hace trueque para gastos de la comunidad, y también se entrega a enfermos y ancianos que ya no pueden trabajar.

Durante todo el ciclo, desde la siembra hasta la cosecha, compartimos y cuidamos el maíz. Para protegerlo de animales, colocamos espantapájaros, cosas olorosas o químicos que lo alejen. La tuza, que también disfruta del maíz, recibe una parte, siempre respetando la reciprocidad con la naturaleza. Mis hijos que viven fuera preguntan si estamos sembrando y nos ayudan cuando pueden; eventualmente regresarán a vivir a la comunidad. Los jóvenes que se van a ganar dinero volverán, porque aquí se vive mejor y todos nos apoyamos mutuamente.

*Campesina y guardiana de las semillas.



Imagen 11. Práctica ancestral de preservación de semillas nativas.

La tapisca del maíz

Alberta Guzmán Sánchez*

*Guardiana de las semillas

En mi familia vivimos mi esposo, mi hijo y su esposa, junto con mis dos nietas. Mi esposo es quien trabaja la milpa junto con mi hijo; el trabajador está a unos 10 minutos caminando de aquí. Mientras platicamos, yo voy a tostar mi café (muestra con su mano izquierda las brasas calientes en el fogón y el comal de barro donde se tuesta el café).

Nosotros cuidamos las semillas de maíz de manera cuidadosa: sacamos las mazorcas cuando la luna está menguante, tal como nos enseñaron los abuelos y nuestros padres, y ahora nosotros se lo enseñamos a nuestros hijos. Si se cosecha el maíz con luna llena, es más propenso a llenarse de gorgojos o a picarse. También retiramos las hojas húmedas, amarillentas o dañadas, porque estas afectan la conservación. La importancia de la luna es que ayuda a que el maíz se mantenga en buen estado para el siguiente ciclo.

Cuando llega el tiempo de la cosecha, se espera la luna menguante o cuando ya está en su fase final, momento en que comienza la tapisca del maíz. Las mazorcas se llevan a la casa, donde se limpian cuidadosamente de hojas dañadas o húmedas. Se asegura que estén sanas y bien cubiertas para evitar daños, y luego se realiza el tejido del maíz para construir la troje, que puede ubicarse en alguna esquina de la casa o, a veces, en el campo, donde se levanta una pequeña construcción para el almacenamiento. Para proteger las mazorcas, usamos polvo de Foley que evita que

pulgon, hormigas y otros insectos invadan el maíz.

Si la troje se hace al aire libre, se tapa con plástico para evitar que la humedad del aire dañe las mazorcas. Aquellas que vienen húmedas o no se han secado completamente se cuelgan cerca del fuego; estas se destinan al consumo inmediato, porque no se conservarán por mucho tiempo.

Aprendí a ayudar, sembrar y cuidar el maíz desde niña, porque nos llevaban a trabajar y colaborar en la limpieza de la milpa y en el monte. Ya de grande, ayudamos a seleccionar las semillas. Durante la siembra, los hombres se encargan de limpiar el terreno y sembrar, mientras las mujeres preparamos las tortillas, el caldo de pollo, los tamales de frijol y el café.

Para sembrar se requieren de 7 a 8 personas. La siembra se mide por kilo de semilla, no por hectárea. Antes de sembrar, se aplica polvo sobre las semillas para protegerlas de los animales. Asimismo, cuando brotan, vigilamos que los animales no coman las plantitas. El rendimiento del maíz no lo controlamos nosotros, está en manos de Dios; nosotros hacemos nuestra parte, y el resto queda en sus manos. Con buenas cosechas logramos cubrir el ciclo siguiente de siembra. El maíz se consume en la familia y por nuestros animales; cuando no alcanza, compramos en la tienda del pueblo.

El maíz que tenemos es mayormente blanco, aunque también contamos con pintos y rojos, pequeños. Me siento alegre y contenta durante la siembra y la cosecha, porque sé que tendremos alimento para la familia y para nuestros animales, asegurando así el sustento y la continuidad de nuestra milpa.

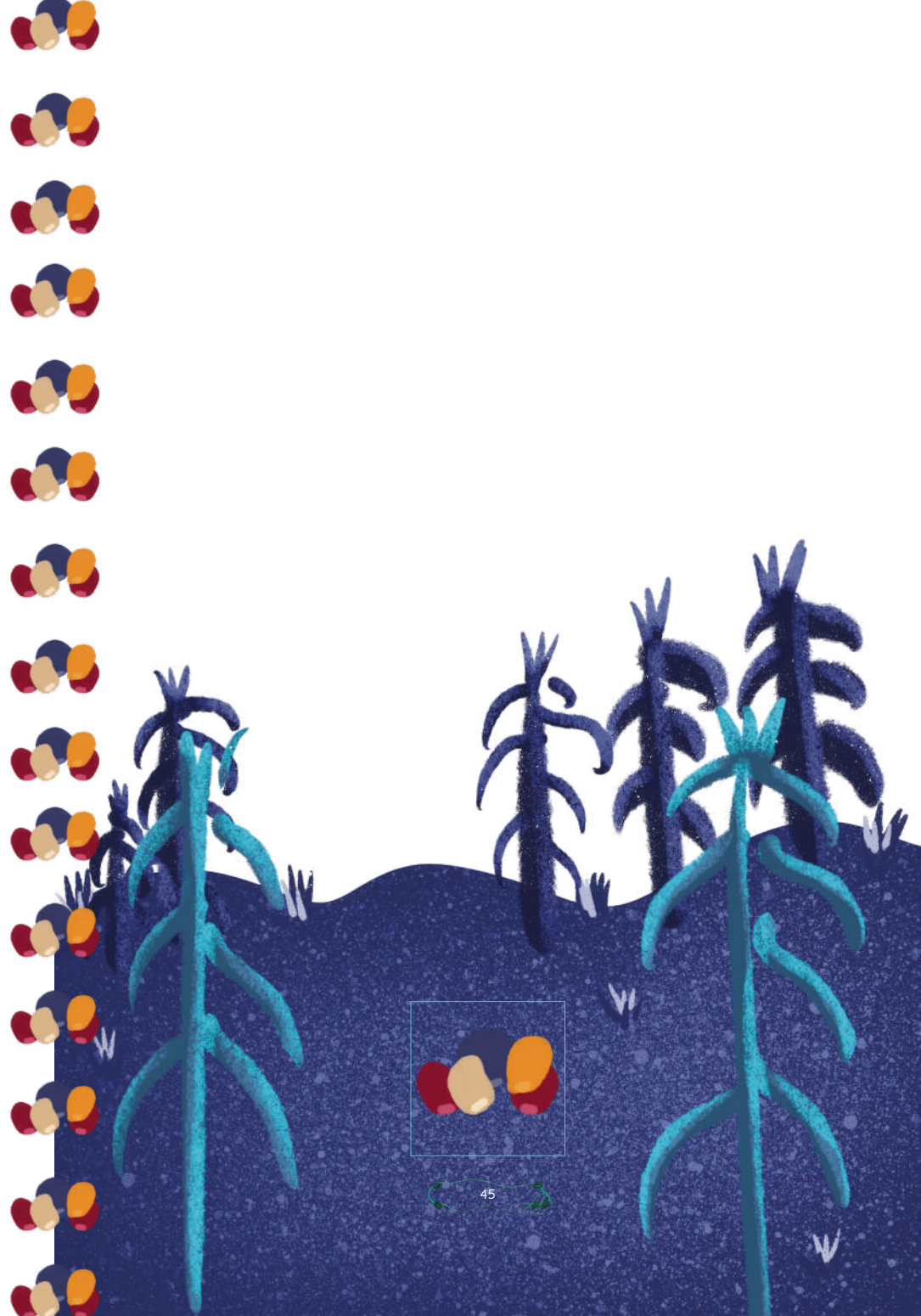


Imagen 12. Mazorcas Nativas



Preparando mi propia semilla

Luvia del Carmen Saenz Velázquez

Tengo 52 años, nací el 2 de febrero de 1973 en Valtierra Centro, municipio de Chapultenango, Chiapas.

Para mí, la milpa significa rozar, sembrar mi maíz y cosechar para el consumo propio. Además del maíz, siembro calabaza, frijol, cebollín, chayote, yuca, plátano y otros cultivos. Cuando estoy en la milpa, me siento alegre y despejada; verla crecer me llena de tranquilidad y satisfacción.

Tengo cuatro hijos, una mujer y tres hombres, a quienes enseñé a sembrar y trabajar en la milpa. Comencé sola, afilando mi machete y trabajando la parcela para salir adelante. Les inculqué a mis hijos la importancia de trabajar en la milpa, incluso mientras ellos asistían a la escuela; yo me levantaba temprano para trabajar y ellos me seguían después.

Aprendí de mis padres, quienes tenían un poco de café y milpa. Yo ayudaba limpiando el café y aprendí a sembrar desde pequeña. Mis hermanos migraron y fallecieron. Como mujer, no recibí tierras, pero desde los 17 años, junto con mi pareja, comenzamos a sembrar nuestra propia milpa. Antes la producción era abundante y se podía vender; no se usaban fertilizantes y el maíz se doblaba y desgranaba para comercializarlo. Hoy, la venta ya no es viable, por lo que la milpa se mantiene para el autoconsumo.

Al quedarme sola, tuve que trabajar con esfuerzo en mi parcela, afilando mi machete y enfrentando críticas de algunos hombres de la comunidad que desaprobaban que una mujer trabajara la milpa. No les hice caso y con el tiempo llegué a tener cargos en proyectos comunitarios.

Siembro 15 kg de maíz desde el 1 de diciembre, utilizando mi propia semilla, blanca y amarilla. Antes de sembrar, reviso que no esté picada; mi medida es una taza por área. Después, siembro con mis hijos y otras personas, preparando comida para todos: caldito, durazno, tortillas hechas a mano, tamales de frijol y puxiane. Ocho días después, revisamos que ardillas y zanates no se coman las semillas; en caso necesario, se realiza la resiembra.

Durante el crecimiento, hay que estar pendientes para limpiar y evitar que el maíz se malforme. Comenzamos a consumir elotes a finales de marzo. En abril, cuando empieza a secarse, busco maíz para preparar pan de elote, tortillas con hoja de guineo y atole agrio, siguiendo las recetas que aprendí de mi madre.

Tengo un rezo en la milpa: enciendo una vela y la llevo a la iglesia del Santísimo Sacramento, especialmente durante la celebración de la Virgen de María Auxiliadora, pidiendo abundancia para la cosecha. Las mujeres también participan en la milpa, ya que consideran que es su alimento y sustento. A veces no es fácil, porque la producción ya no es como antes, pero siempre platicamos sobre cuándo sembrar, limpiar y cargar leña. Los hombres realizan trabajos jornaleros en la milpa.

Mi terreno es plano y además cultivo cedro, cacao,

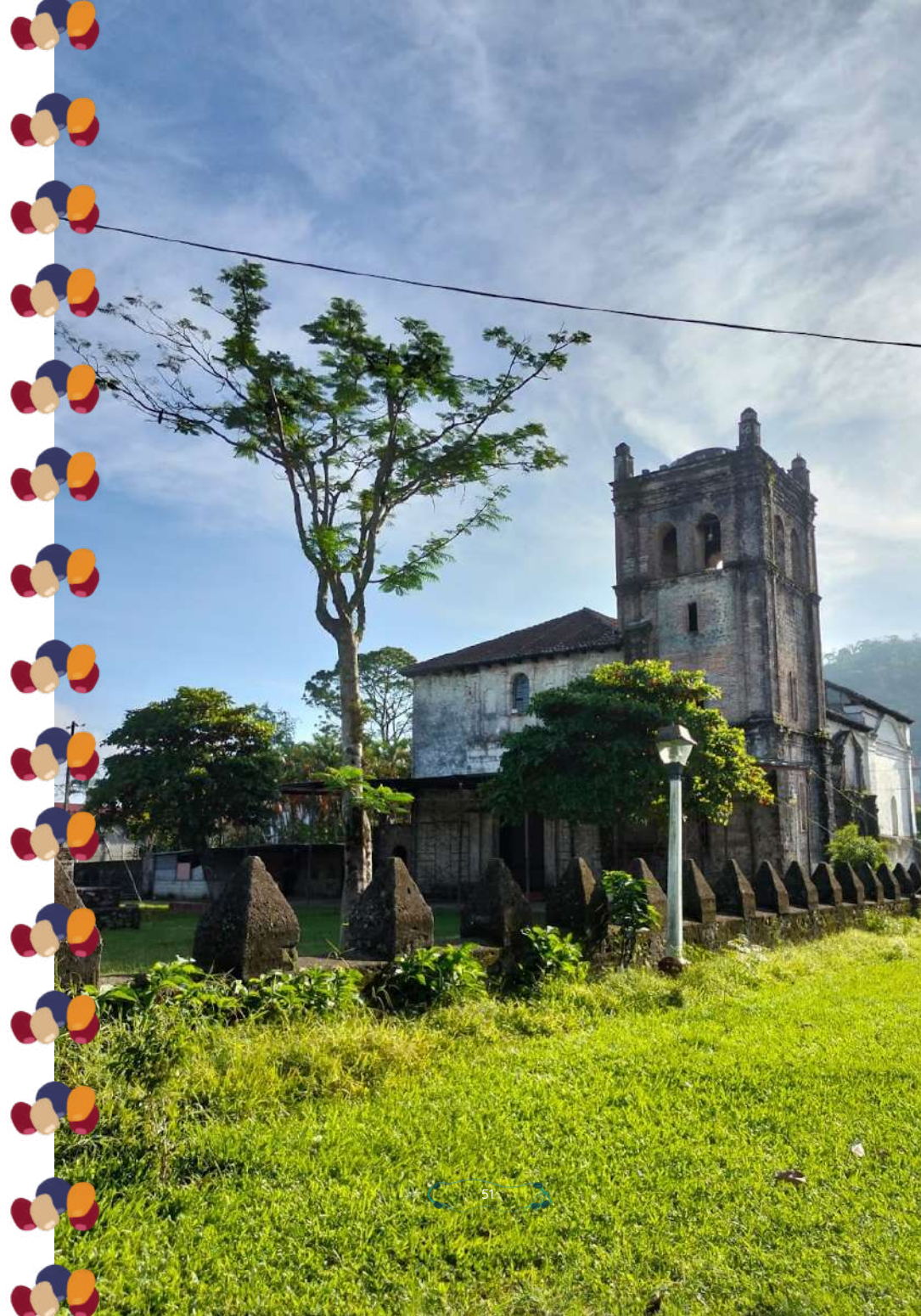
naranja y plátano; es un lugar frío y siembro el maíz a la orilla del río.

La milpa me ha enseñado a vivir, a valorar el consumo de los alimentos, a preparar tortillas y a cuidar mis pavos y pollos. A mis hijos les gusta la milpa, aunque tengan estudios. Disfrutamos compartir, trabajar alegres y criar a nuestros hijos con amor. La limpieza de la parcela me permite reflexionar sobre lo que voy a hacer y cómo aprovechar el terreno disponible. Esta es mi felicidad: enfrentar retos sin caer, y dar y compartir lo que la tierra nos brinda.



Imagen 13. Maíz nativo.

Imagen 14. Convento de La Asunción, uno de los monumentos de más calidad artística entre los edificios dominicos de la Provincia de los Zoques.



Reflexiones

La investigación sobre las “Prácticas ancestrales de colecta, selección y resguardo de semillas nativas” realizada en Los Sánchez, Chapultenango, Chiapas, nos permite valorar de manera profunda el conocimiento ancestral como patrimonio vivo de los pueblos originarios. La recopilación de técnicas de selección, cuidado y resguardo de semillas, junto con los rezos ceremoniales y las historias de mujeres zoques, revela que la milpa es mucho más que un espacio productivo: es un territorio de vida, memoria y resistencia cultural.

Al explorar estas prácticas, se evidencia cómo los saberes tradicionales han sido históricamente desvalorizados o colonizados por sistemas externos que desconocen la relación íntima entre las comunidades y su entorno. Sin embargo, la investigación demuestra que la resiliencia de los pueblos originarios se sustenta en la transmisión intergeneracional de conocimientos, en el respeto a la naturaleza y en la práctica constante de rituales que conectan lo espiritual con lo agrícola.

El papel de las mujeres en este contexto es especialmente revelador. Sus experiencias y relatos muestran que la conservación de las semillas, la biodiversidad y los rezos dependen en gran medida de su participación activa, su cuidado y su sabiduría. Cada semilla seleccionada, cada oración y cada gesto de protección hacia la milpa refleja un compromiso ético y espiritual con la tierra y con las futuras generaciones.

Reflexionar sobre estas prácticas nos invita a reconsiderar nuestra relación con la naturaleza y con la cultura. Nos enseña que la preservación de la biodiversidad es un acto de justicia, identidad y memoria histórica. La milpa, en este sentido, se convierte en un símbolo de sostenibilidad, resistencia y continuidad cultural, donde el respeto por la tierra, las semillas y los saberes ancestrales se traduce en un legado que fortalece la comunidad y enriquece a todos quienes la observamos y aprendemos de ella.



Imagen 15. Diálogo entre campesinas y campesinos, para compartir experiencias en relación al sistema milpa. Realizado en la comunidad de Los Sánchez, Chapultenango, Chiapas.

Palabras finales

Alma Patricia Soto Sánchez
SECIHITI/CIESAS Pacífico Sur/CITSAC

¡Somos hijas del maíz! Porque es desde los caminos que se hacen para sembrar, cuidar, recoger, guardar las semillas, alimentarnos que nos creamos/criamos como mujeres, hombres, familias, como comunidades y como pueblos. ¡Somos maíz! Que en un mismo grano es pasado, presente y futuro; camino andado y camino por andar. ¡Sin maíz no hay país! Frase que toma sentido, colores, olores y sabores, al ir leyendo la cosecha de historias de las señoras en la comunidad de los Sánchez Chapultenango. Vamos caminando junto a las mujeres acompañadas de sus semillas, sus tierras, sus cocinas, sus familias y sus pueblos.

Así, a través de estas historias de las mujeres de maíz, nos re-conocemos. Para algunos, quizá serán ventanas al pasado – casi todas nuestras familias eran campesinas hace dos generaciones – y podemos escuchar(nos) en esas historias, que hacen eco en parte de nuestra(s) historias, y que, desde su presencia y existencia, dan cuenta del trabajo de las mujeres y hombres que abrieron brechas, y en particular de las mujeres y niñas de los pueblos, que muchas veces no se dejan ver, en su ser campesinas, y que ahora nos toca poder escuchar y leer a través de estas líneas. Así como la milpa, este folleto se hace a muchas manos, y a muchas voces.

Re-conocernos en ese maíz que es parte de la familia y de la comunidad nos invita a pensarnos desde ese maíz que es creador y creación. El maíz, que como nosotros es de

múltiples colores, y que se produce año con año, con los pueblos, que, a través de generaciones, de selección y cuidado de semillas por las mujeres, es el mismo y es diferente. Es además maíz que se teje con otros, con la calabaza, el frijol, el tomate, el chile, los múltiples quelites, las frutas silvestres; pero también con insectos y otros animales, como tejones y jaguares.

El maíz es entonces propiciador de un sistema donde habitamos desde múltiples formas, muchos y muchas, aprendemos no sólo a vivir de la tierra, sino a convivir con ella, con animales, con los guardianes, y de paso, con la luna, las nubes y el clima, como dice doña Lluvia: “La milpa nos enseña a vivir”.

Podemos entonces, pensar en el maíz, en presente, cómo decía Hernández Xolocotzi (2007), estamos en presencia de “laboratorios vivos”, que a pesar de los múltiples intentos por arrebatarlos sigue viviendo en las casas y pueblos de Chiapas, de México y de otros lugares de Latinoamérica. El maíz, que como dice doña Lyz: “posee una energía femenina, permite la continuidad de la existencia”. Así, al mismo tiempo que las ancianas les hablan a las semillas, el maíz nos platica, nos enseña y conversa con las mujeres. La milpa, que se aprende desde niñas, como dice doña Alberta, es un lugar que siguen habitando algunos niños y niñas en el pueblo de los Sánchez.

Este texto, que podemos disfrutar, gracias al proceso realizado por las y los integrantes de la Red de Guardianes de la Milpa y de la Biodiversidad (REGMABI) - como parte de la convocatoria del Centro de Investigación en Tecnologías y Saberes Comunitarios (CITSAC)- nos invita a seguir

defendiendo y construyendo caminos para escuchar(nos) y dialogar con el maíz, para que a través de él, sigamos caminando en nuestra relación con los espacios y territorios que habitamos, y para los que no estamos ahí, para que sigamos caminando en el proceso de tejernos en las distancias y reconocer sus luchas, esfuerzos y enseñanzas, para que sigamos encontrándonos y haciendo posible la defensa de la vida.

Así, al ir haciendo la lectura de este cuadernillo, también podemos imaginarnos el futuro, de múltiples comunidades con su maíz; además de pensar(nos) con ese maíz que florece con el territorio y con el cuidado mutuo. Podemos imaginarnos caminando la tierra, con las niñas y niños-hijas, hijos, nietas y nietos-, desde y con los abuelos y abuelas, con la luna, los bichos y los animales. Dibujamos horizontes de futuro donde podamos seguir, como dice doña Alberta, sintiéndonos felices y contentos cuando se siembra la milpa, porque vamos a tener comida nosotros y nuestros animales.



Imagen 16. Diálogo entre campesinas y campesinos, para conocer el mapa tseltal del municipio de Oxchuc, en relación al sistema milpa. Realizado en la comunidad de Los Sánchez, Chapultenango, Chiapas.



Imagen 17 Mazorcas, para la selección de semillas que permitirán la siembra del próximo ciclo de siembra.



Cuadernillo de prácticas ancestrales de colecta,
selección y resguardo de semillas nativas es un
proyecto apoyado con recurso del **Centro de
Investigación en Tecnologías y Saberes
Comunitarios (CITSAC)**.





REGMABI A.C
RED DE GUARDIANES DE LA
MILPA Y DE LA BIODIVERSIDAD



CITSAC

Centro de Investigación en Tecnologías
y Saberes Comunitarios