



# Milpa maya peninsular en Campeche como derecho cultural y patrimonio biocultural: *Notas para una reflexión*

Lizbeth de las Mercedes Rodríguez

*¿Quién me quitó mi tierra? Nadie ¡Es mía!  
Mía, con su quemado suelo de piedra  
que se deshace poco a poco en polvo húmedo  
en el que pueda germinar la milpa,  
se levanten los árboles y crezcan  
entre una laja y otra los henequenales,  
hambre y sudor [...] y pan de todos  
poco y amargo a veces; pero nuestro, cada día.  
Antonio Mediz Bolio,  
“Mi Tierra es Mía” (fragmento).*

De manera general, se considera que la milpa, en tanto sistema agroecológico, es un espacio previamente seleccionado por “milperos” para el policultivo o siembra asociada de maíz, calabaza y frijol como triada de especies cultivables; y, además, dependiendo de cada región geográfica, de especies de chiles, quelites (verdolagas, epazote, rábano, romeritos), lentejas, sandía, cacahuete, entre otras especies comestibles. Esta selección no se ha hecho al azar a través del tiempo, sino dependiendo de los requerimien-



tos y necesidades alimenticias, de autoabasto, económicas y culturales de los individuos y grupos sociales, aunado a las características físicas y geográficas de cada región donde se “haga milpa”: suelo, períodos de sequía y de precipitaciones pluviales, accesibilidad a cuerpos de agua para canalizar el riego y disponibilidad de espacios para cultivar mediante un sistema rotativo de roza-tumba-quema. A su vez, existen subsistemas asociados a la milpa que, en conjunto, constituyen un re-

servorio de biodiversidad y de manejo diversificado de especies con fines ecológicos, económicos, medicinales, de construcción, de cacería (Santos-Fita et al., 2014:90-92) y ceremoniales (Cahuich-Campos et al., 2008:159): “monte” o selva adyacente, cría de abejas con o sin aguijón, huertos, solares, cría de animales de traspatio y, en una menor proporción, según la región, pesca y ganadería (Toledo et al., 2008:349). Por ende, se erige como un sistema agroecológico complejo y completo,

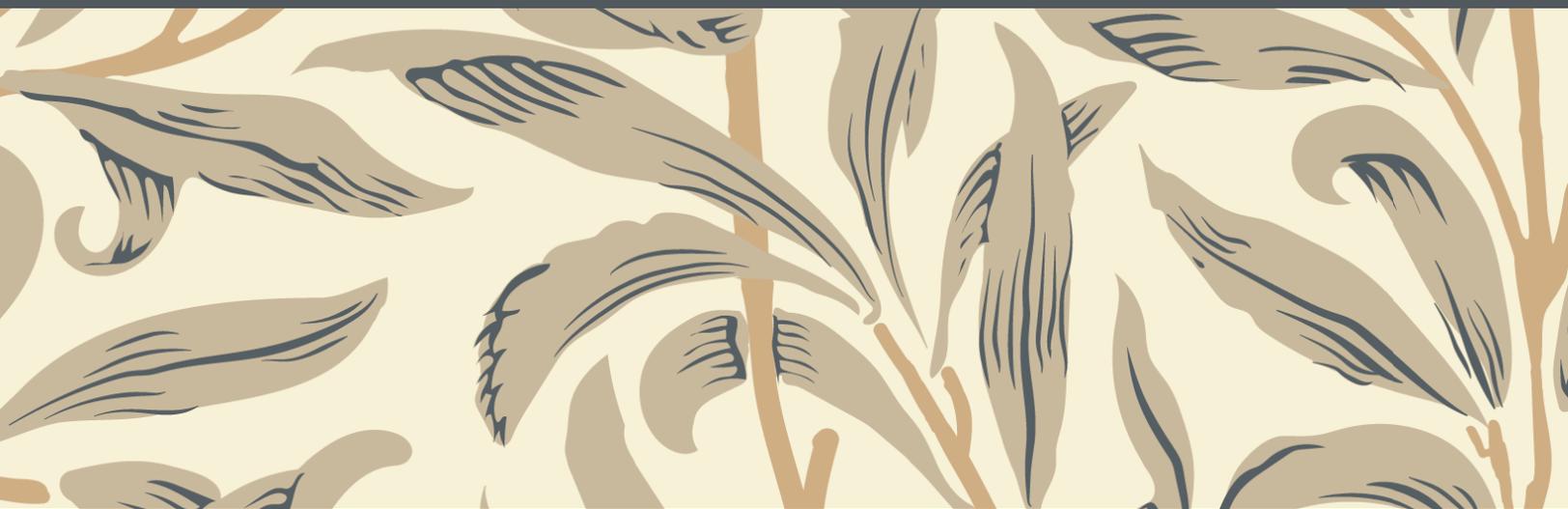


lo que la convierte en una especie de laboratorio vivo en el cual han experimentado, por siglos, diversos pueblos mesoamericanos al domesticar, cruzar y adaptar especies vegetales y hasta animales con el objetivo de sobrevivir, identificarse y perpetuarse mediante estrategias propias de cada grupo sociocultural en particular.

Dentro de las particularidades de la milpa maya tradicional peninsular (la que se hace aún en la actualidad en cualquiera de los tres Estados de la península yucateca: Campeche, Quintana Roo y Yucatán), con su núcleo duro tal y como lo describe López-Austin (2001:58-62) y al cual se le incorporan y adaptan técnicas a lo largo del tiempo en una interacción dinámica, lo que da como resultado un sistema con características propias que la diferencian de las milpas que se hacen en el centro del país o inclusive de otras milpas mayas (tsotsil de Chiapas, por ejemplo), destacan: cultivo de tipos de maíz denominados por los milperos en maya yucateco (entrevistas realizadas duran-

te 2019 y 2020 a milperos de Montebello y Tankuché, en Campeche): nal t'eel, xmejen nal, t'síit bakal y xnuuk nal; de frijol: xbu'ul iib o frijol iib; xpe-lón y tsama' bu'ul o tsama'; de calabaza: k'úum, xka' y ts'óol; de la lenteja "de milpa"; chile habanero y maax, entre las especies principales; uso manual –individual o colectivo– de instrumentos de labranza; rotación del cultivo –períodos de uso y de descanso del suelo preparando a éste mediante el sistema roza-tumba-quema, así como variaciones entre las especies a cultivar según gustos y necesidades–; cultivo no intensificado, satisfactor de necesidades propias (autoconsumo, autoabasto e intercambio de semillas); uso reducido o nulo de agroquímicos; y la realización de ceremonias o rituales al interior de las milpas, basadas en calendarizaciones y observaciones empíricas con metodología propia.

Debe recalcar que el idioma, la alimentación, la cosmovisión y los saberes y prácticas agrícolas en general son elementos de socialización, cohesionadores e identita-

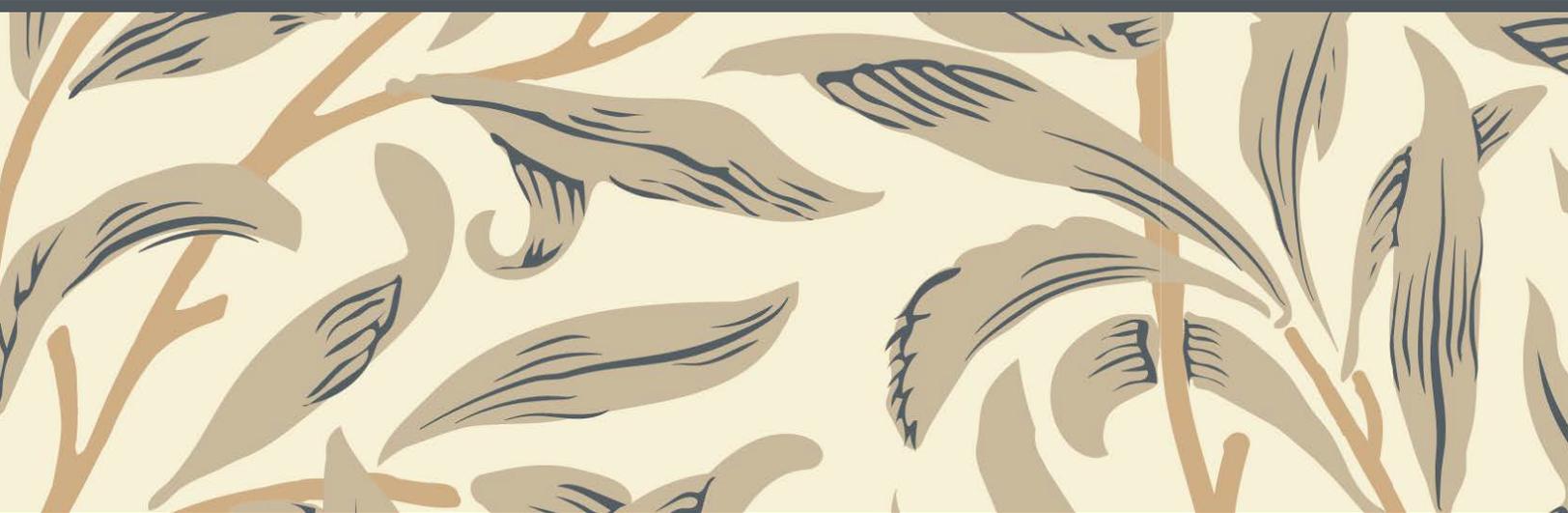


rios en ese espacio llamado milpa y más allá de ésta –por ejemplo, la cocina–, el cual no sólo se restringe a un territorio físico, sino a un espacio concebido como “prestado” por los verdaderos “dueños” de la naturaleza –el monte–, seres a los cuales hay que agradecer o pedir la buena cosecha.

El cómo se nombran a las semillas, los suelos, los árboles, el monte, los animales, las fases lunares, las ceremonias, los alimentos, los instrumentos de labranza, al igual que a los seres dentro de la cosmovisión maya peninsular actual y las comidas preparadas con ingredientes provenientes de la milpa, evocadoras de sensaciones y memorias ancestrales, no es sólo resultado de observar características de todos éstos o de destacarlas, sino de un proceso más complejo que ha permitido cierto sentido de arraigo y pertenencia, así como la supervivencia de este sistema agroecológico en la actualidad, a pesar de estar en riesgo de perderse frente a los embates civilizatorios impuestos en aras de una modernidad

utópica, que no toma en cuenta el sentir, los anhelos, las necesidades, intereses y costumbres de quienes aún hacen milpa tradicional.

En este afán modernizador del agro mexicano –afianzado políticamente en Campeche entre finales de los años 70 y principios de los 80 del pasado siglo, como identifica Gates (1993:68 y 119)– también se corre el riesgo de presentarse disputas o conflictos por los territorios, dentro de los cuales los espacios donde se realiza milpa tradicional también son susceptibles de verse afectados por despojos, invasiones, acaparamientos, nuevas delimitaciones de corte institucional estructural sin previa consulta (declaratorias de reservas, parques y proyectos industriales...) que obligan a los milperos a ejercer su genuino reclamo por la defensa de sus espacios, de sus conocimientos, prácticas, estrategias y formas de vida propios en un ejercicio de autonomía que, si bien es legítimo y validado por las leyes como un derecho, no es respetado ni reconocido del todo.





### *Hacer milpa: derecho(s) cultural(es) y patrimonio biocultural*

Siendo la milpa tradicional un escenario, un ejercicio y un laboratorio biocultural en sí, su persistencia en la actualidad ya sea como un sistema agrícola resistente o uno resiliente obedece a que, de alguna manera, ha funcionado como un satisfactor de necesidades diversas, particulares a cada grupo social; como estrategia agroecológica y modo de vida entre los milperos mayas tradicionales.

Sus elementos y características brevemente descritos hacen factible su reconocimiento como patrimonio biocultural, si bien dicha “patrimonialización”, aunque en su origen sea un concepto surgido de las instituciones del Estado, debe provenir del reconocimiento de lo que los milperos, en este caso, desean preservar, perpetuar y seguir practicando de manera tradicional. Es decir, de un reconocimiento de sus prácticas, corpus de conocimientos y espacios como derechos culturales en alcance a lo estipulado en el párrafo Noveno del Artículo 4º. constitucional y al Artículo 2º. respecto de la diversidad cultural (2021), mediante el diálogo horizontal entre legisladores y milperos mayas más que desde una verticalidad impositiva.

La cultura como un derecho humano y uno de los pilares del desarrollo sustentable, según la Agenda 21 de la Cultura (Ciudades y Gobiernos Locales Unidos, 2010:6-7), si bien ha sido reconocida en las leyes mexicanas federales y estatales, es algo que ha sido parcialmente abordado y atendido jurídicamente. Para el caso discutido en este artículo, los milperos mayas tradicionales tienen el derecho a preservar y conocer su cultura, a ejercer su autonomía y defensa de sus territorios como par-



te de sus derechos culturales en lo particular y a seguir haciendo milpa de la manera tradicional como un derecho cultural en lo general.

Si las leyes reconocen el valor del patrimonio construido y natural de pueblos y comunidades, a los milperos mayas tradicionales se les debe reconocer en la práctica el derecho humano y cultural a seguir “haciendo milpa”, respetar su forma de relacionarse con la naturaleza y su entorno social, al manifestar de esa manera la importancia del uso diverso de sus recursos, sus representaciones, técnicas y conocimientos que afianzan un sentimiento de identidad, pertenencia y continuidad que prevalece en la actualidad. A su vez, reconocer sus propias normas y leyes como estrategias regulatorias más allá de lo que se denomina derecho consuetudinario.

El derecho cultural, como el derecho en sí, ha evolucionado legislativamente, aunque no a la par de las dinámicas sociopolíticas y culturales del país y de cada entidad federativa; tal es el caso de lo biocultural, que ni siquiera como concepto ha sido definido ni abordado en las leyes mexicanas. Por ello, al reconocer a la milpa maya tradicional como patrimonio biocultural, resulta urgente y pertinente atender estos vacíos jurídicos respecto de lo cultural y lo biocultural, involucrando en este ejercicio a quienes como una forma de persistencia –y de resistencia ante las imposiciones resultado del desconocimiento– siguen “haciendo milpa” como sistema agrícola que expresa elementos tangibles e intangibles, susceptibles de reconocerse como patrimonio biocultural al cual tienen derecho individuos y comunidades para asegurar la perpetuación de modos de vida (entornos sanos que perpetúen ancestrías y expresiones genéticas), identidades, saberes y prácticas que hacen a una cultura en particular.



La importancia de preservar los saberes y respetar las normativas radica en que los milperos mayas tradicionales han ayudado a mantener y a mejorar no sólo la riqueza de la biodiversidad sino la de lo que puede considerarse su patrimonio biocultural, considerándolo fundamental para explicar el pasado, revalorar el presente y proyectar el futuro de un grupo social como es el maya peninsular en Campeche.

#### *Agradecimientos:*

Este artículo presenta parte de las discusiones y propuestas abordadas en mi tesis doctoral actual en curso, financiada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología con la beca de posgrado número 2018-000012-01NACF-07528. A las personas entrevistadas de Montebello y de Tankuché, en el estado de Campeche.

#### *Bibliografía consultada:*

Cahuich-Campos, D.R., Huicochea Gómez, L. y Mariaca Méndez, R. "El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche". Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad, XXXV (40). México, 2014: pp. 157-184.

Ciudades y Gobiernos Locales Unidos (2010). La cultura es el cuarto pilar del desarrollo sostenible. Consultado el 2 de



mayo de 2021 en: [http://www.agenda21culture.net/sites/default/files/files/documents/es/zz\\_cultura4pilards\\_esp.pdf](http://www.agenda21culture.net/sites/default/files/files/documents/es/zz_cultura4pilards_esp.pdf)

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (vigente al 2021). Consultada el 3 de mayo de 2021 en: [http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1\\_280521.pdf](http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1_280521.pdf)

Gates, M. (1993). In Default. Peasants, the Debt Crisis and the Agricultural Challenge in Mexico. USA: Westview Press.

López Austin A. (2001). El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana, en: Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (eds.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Fondo de Cultura Económica, pp. 47-65.

Santos-Fita, D., Naranjo Piñera, E., Bello Baltazar, E., Estrada Lugo, E.I.J., Mariaca Méndez, R. y Macario Mendoza, P. "La milpa comedero trampa como una estrategia de cacería tradicional maya". *Estudios de Cultura Maya XLII*. México, 2014: pp. 87-118.

Toledo, V.M., Barrera-Bassols, N., García-Frapolli, E. y Alarcón-Chaires, P. "Uso múltiple y biodiversidad entre los mayas yucatecos (México)". *Interciencia* 33 (5). México, 2008: pp. 345-352.