

EL AUTOABASTO EN LOS PATIOS DE DOS PUEBLOS DE TRADICIÓN CULTURAL INDÍGENA EN EL ESTADO DE MORELOS

L. Miguel Morayta Mendoza y Adriana Saldaña Ramírez

Proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas de México, Centro INAH, Morelos. Matamoros 14 Col. Acapantzingo, C.P. 62440 Cuernavaca, Morelos

Correo: mmoraytam@gmail.com

RESUMEN

Morelos es uno de los estados más pequeños del país, su localización permite una rica variedad de zonas climáticas: tierras frías, templadas y calientes, y sus áreas de transición. Estas condiciones han permitido la existencia de grupos sociales que se han apropiado, de muy diferentes maneras, de su entorno. Una de esas formas se da a partir de un conjunto de prácticas que se ha etiquetado como *autoabasto*, que se puede llevar a cabo en los patios de las casas, barrancas, lomas, cerros, entre otros, con el objetivo de allegarse de recursos para diferentes fines. El interés de este trabajo se centra en el análisis del *autoabasto* en los patios y sus transformaciones entre los grupos nativos e inmigrantes de la tradición cultural indígena en el estado de Morelos.

Se presenta una serie de datos y reflexiones obtenida durante el 2011 y 2012, a través del registro etnográfico en diferentes comunidades en las regiones norte, centro – oriente y sur de la entidad, generados en el proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas de México al Inicio del Milenio (INAH).

PALABRAS CLAVE:

Subsistencia, cambio–persistencia, biodiversidad, redes sociales

ABSTRACT:

Morelos is one of the smallest states of Mexico, yet, it has a greatest biodiversity. The Morelos territory goes from the crater of the Popocatepetl volcano to the subtropical hot lands of the Southern valleys. In this territory different climates go from the coldness in the high mountains to the temperate and the hot lands, and the transition climates between them. These natural conditions has been the basis for the survival and development of many social groups. We have researched part of this biocultural diversity through the study of the "patios" (home yards) which are a very important for the survival and diversification of natural resources through the direct self providing practice, or "autoabasto", which families have carried out up of three decades ago. We have privileged the understanding of indigenous cultural tradition of the population native and immigrants who direct self providing in different places, besides the "patios", in the wild areas including "barrancas" and cliffs.

The information presented in this text is product of the research carried out 2011 and 2012 in several communities throughout Morelos. The data was acquired within the project Etnografía de las Regiones Indígenas de México al Inicio del Milenio (INAH).

KEYWORDS:

Subsistence, self-providing, change– continuity, biodiversity

INTRODUCCIÓN

En este artículo se presenta la relación entre diversidad biológica y cultura en algunos pueblos de la tradición cultural indígena en Morelos, haciendo énfasis en el patrimonio biocultural de sus patios domésticos.

Aquí nos referimos a los pueblos de la tradición cultural indígena, que son a aquellos que tienen un origen anterior a la Conquista española del siglo XVI, nativos del territorio que hoy ocupa la entidad, o siendo una colectividad reciente pero formada por miembros que provienen de comunidades con esa profundidad histórica. Además de esa historia antigua, éstas mantienen dentro de sus universos culturales locales, con mayor o menor presencia, una tradición cultural indígena, en concomitancia con otras tradiciones culturales que se encuentran en continua reelaboración.

En este abordaje nos enfocamos en el *autoabasto* que obtienen las familias para diferentes fines como alimentación, ritual, ornamento, intercambio, venta, entre otros- en los patios de sus casas, que son construidos por las familias en un proceso continuo e interminable en el que agregan recursos vegetales y/o animales que por diferentes vías se allegan, sea por compra, intercambio o regalo. Además de lo que involuntariamente va apareciendo y desapareciendo como plantas y árboles silvestres o por algunas semillas que accidentalmente lograron llegar ahí, que se traduce en acrecentar su biodiversidad. Muchos de esos recursos vegetales tiene un uso por los miembros de las familias, por lo que son dotados de valores y significados que los patrimonializa, un claro ejemplo son aquellos que se destinan a la vida ritual.

Los recursos que se obtienen en los patios no solo benefician al grupo al que pertenecen, sino también a todas aquellas personas que forman parte de sus redes sociales, es decir, a quienes se considera como "su gente" (parientes, compadres, amigos).

El interés de este trabajo se centra en los grupos de la tradición cultural indígena oriundos de Morelos e inmigrantes de otros estados que han hecho de esas tierras su lugar de residencia. La presencia de pobladores originarios de Guerrero, Oaxaca y Puebla ha resultado en la diversificación étnica de las regiones morelenses, que conlleva al enriquecimiento del mosaico de relaciones entre naturaleza y cultura.

Los resultados que se presentan son parte de la línea de investigación sobre "Patrimonio Biocultural" que se desarrolló durante 2011 y 2012 en el marco del proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas en el Nuevo Milenio.

Éste es un proyecto nacional de alrededor de 14 años en el que participan 15 equipos regionales que comparten una misma línea de investigación, de las que suman actualmente nueve. Su enfoque ha sido la creación de un contenido y metodología que aporten a la etnografía y etnología de los pueblos originarios de México.

Diversidad biológica en Morelos y los grupos sociales

El estado de Morelos cuenta con una gran riqueza de recursos vegetales y de fauna, en sus distintas áreas de clima frío, templado y caliente, pocos lugares en el país presentan esta diversidad ecológica que se da entre las inmediaciones de la cima del Popocatepetl (5 000 msnm) y los valles subtropicales de la Tierra Caliente (800 msnm). Entre esas áreas se ubican zonas de transición, lo que aumenta la variedad de especies, sin olvidar mencionar que el agua de los deshielos del Popocatepetl y las abundantes lluvias de las sierras del norte, se absorben y forman corrientes subterráneas que afloran poco antes de llegar a los valles, irrigándolos a través de la gravedad (Figura 1).

En esta entidad existe una importante fertilidad generalizada, aun en las partes más altas del noreste dependiendo de la profundidad a la que se encuentren las capas de lava. Aunque es uno de los estados más pequeños del país, su localización es la que permite esta diversidad referida, ya que se ubica en la frontera de las dos megaecozonas que integran el continente americano: la región Neártica y la región Neotropical (Ríos, 2010: 25).

Estas condiciones geográficas brevemente mencionadas han permitido la existencia temprana de grupos sociales con una compleja organización social y económica que se han apropiado, de muy diferentes maneras, de su medio ambiente que no es un simple escenario de su existencia sino otro protagonista de su desarrollo, en una relación de afectación mutua. Sobre esas vinculaciones se ha construido un acervo de conocimientos, prácticas e ideas, que si bien se generó hace varios siglos permanece dinámico, en continua transformación, enriqueciéndose día a día a partir de la innovación, la experimentación, la imposición y la creatividad, bajo los principios culturales de cada grupo y las exigencias de grupos y sistemas dominantes. Por ello, se ha considerado a estas relaciones como patrimonio biocultural, tal como Toledo (2001, citado en Boege, 2008) lo ha planteado para dar cuenta de ello, pues los recursos naturales bióticos tienen un manejo diferenciado según los patrones culturales, que se desarrollan a través de prácticas productivas (*praxis*) organizadas por un repertorio de conocimientos tradicionales (*corpus*), relacionado con un sistema de creencias (*cosmos*).



Figura 1. Mapa con las comunidades mencionadas.

Autoabasto, una forma de relación social con el entorno

De las múltiples maneras de relacionarse con el entorno del cual se es parte, se ha puesto atención en las prácticas de *autoabasto*, que se entienden de acuerdo a la propuesta de Ricardo C. Pacheco, antiguo miembro de nuestro equipo de

investigación, como la apropiación y/o producción directa de recursos vegetales, animales y de otro tipo, aunque en algunos casos pueda mediar una mínima relación comercial. Así se engloba en ellas a la producción, la recolección, la caza y la pesca que pueden ser viables de acuerdo a las condiciones de cada lugar - disponibilidad de agua y tierra- y de cada grupo doméstico y familiar - situación

económica, valoración de tales prácticas, cantidad de miembros disponibles y de tiempo que se pueda invertir en las tareas necesarias. En mucho mayor o menor medida, cada comunidad y grupo, obtiene recursos vegetales y animales para distintos fines, puede ser que los más vistos y trabajados sean el alimentario y el medicinal, pero también es necesario poner atención a los que sirven para satisfacer las necesidades rituales, simbólicas, ornamentales, de generación de recursos económicos y otros más.

Autoabasto no es sinónimo de autosuficiencia, es decir, de éste no se obtiene todo lo necesario para vivir, pero es una forma más de allegarse de ciertos recursos. Además de proveer de continuo en la vida diaria, se recurre a éste en situaciones económicas difíciles, por ejemplo, la colecta de leña en los cerros para ahorrarse del gasto del consumo de gas, la recolección de insectos, la caza de iguanas y pájaros que se comen como "pollitos", por solo mencionar algunos. Pero no solo en esos casos, el hecho de producir o apropiarse directamente de plantas y animales también puede tener un significado emotivo o presentar una valoración diferente, por ejemplo, la producción de plantas y flores que se siembran y se hacen crecer específicamente para los rituales como las ofrendas a los santos o a los muertos, pues esos elementos mantienen una fuerte carga simbólica, diferente de aquellos que se compran.

Como ejemplo de esto, podemos hacer alusión a los resultados de investigación de Elizabeth Hernández en la comunidad Tetelcingo, donde la flor de San José es cultivada en los patios de los encargados de las celebraciones a los santos (Mayordomos) o de sus parientes para utilizarla a lo largo del año, por lo que se le dedican muchos cuidados hasta que se vuelve "maciza y resistente", a decir de la gente y es entonces que se utilizan en varios rituales.

El *autoabasto* se puede desarrollar en los espacios más inmediatos como los patios de las casas, hasta las colindancias de las parcelas en los campos de cultivo, las orillas de los ríos, las banquetas, las barrancas, las lomas y los cerros.

Los patios, un espacio de autoabasto y biodiversidad

En este artículo se pone principal atención al *autoabasto* que se realiza en los patios de las casas.

Diversos autores – antropólogos y biólogos, principalmente (Caballero, 2010; Guzmán, 2009; Morales, 2007; Morayta, 1980) – hablan indistintamente de patio, solar, traspatio

y huertos familiares, siendo que lo que hemos encontrado durante el trabajo de campo en las comunidades estudiadas, ha sido una percepción diferenciada de los mismos. De acuerdo a lo que la gente señaló, se entiende al patio como el espacio libre de construcciones dentro del terreno donde se encuentra la casa que habitan las familias. Éste es delimitado por mallas, árboles, bardas o simplemente por el *respeto*. Para ilustrar algunas de las acepciones que las familias de los pueblos originarios tiene para el término, tomaremos como ejemplo a un grupo de inmigrantes mixtecos de la Montaña de Guerrero, asentados en el municipio de Ayala, quienes consideran que el patio es el espacio dentro del terreno donde se ubica la casa por el que "se puede circular", sobre el cual no existen construcciones. Es común que ahí se cultiven flores de ornato, de uso ritual, plantas medicinales, hortalizas de corto plazo, entre otros, así como la cría de animales para consumo propio o la venta. Los recursos vegetales pueden estar en macetas, jardineras, sobre los techos de las casas, nacidos silvestres, todos de manera dispersa. En cambio los huertos se conciben como la concentración de recursos vegetales por donde, según los mixtecos citados, "no se puede circular". Esta manera de entender los patios y los huertos se extienden a las familias nativas y a las inmigrantes.

Se pueden encontrar patios sin huertos y patios con huertos. Al mismo tiempo que huertos construidos y mantenidos en otro lugar que no es el patio. Es común que grupos domésticos y familiares inmigrantes en Morelos mantengan huertas en una colonia diferente a la que viven.

De acuerdo a una búsqueda bibliográfica realizada por el equipo de investigación se han vislumbrado dos grandes líneas de estudio que abarcan distintos enfoques, a partir de los cuales se han analizado a los patios en México. Una de ellas destaca solo el aspecto productivo con el interés de mejorar las condiciones materiales de las familias, centrándose en lo alimentario y en la venta de lo que ahí se obtiene (Vázquez y Rappo, 2011). Sobre ésta se han basado, en los últimos años, organismos que han planteado diferentes programas y proyectos como el Proyecto Estratégico para la Seguridad Alimentaria (PESA), el Programa de Opciones Productivas para Mujeres Indígenas (POPMI – CDI) y otros que tienen que ver con la promoción de hábitos saludables de la FAO, con el fin de generar mejores condiciones alimentarias y sociales para los grupos en pobreza extrema. Estos se basan en la idea de que a partir de la producción en ese espacio se pueden obtener alimentos e ingresos, al mismo tiempo que reforzar la integración de los diferentes miembros de los grupos domésticos y familiares.

La segunda línea de investigación analiza el potencial de las familias para conservar la biodiversidad en ese espacio, así como saberes, prácticas y conocimientos (Caballero *et al.*, 2010).

En ambas líneas de investigación los procesos de cambio que sufren los patios, que afectan tanto la producción de alimentos y otros satisfactores, como su capacidad de conservación de los recursos vegetales y animales, no son tomados en cuenta. Caballero *et al.* (2010) señalan que no existen estudios sobre los impactos de los procesos socioeconómicos y culturales específicamente en los huertos, que evidentemente han modificado su estructura y función.

Precisamente, en este artículo se enfoca en ese aspecto, pues el conjunto de prácticas de *autoabasto* en los patios han estado condicionadas por contextos económicos, sociales y culturales más amplios, que se dan fuera de las localidades, las regiones y hasta la nación. Éstos han detonado situaciones de disponibilidad y escasez de los recursos como agua y tierra; de tiempo disponible de los miembros de los grupos domésticos y familiares, así como de valoraciones sobre las prácticas del *autoabasto* y de lo obtenido a través de éstas.

Hasta la primera mitad del siglo XX, los patios y los huertos en Morelos rendían una abundante producción con la que se cubría buena parte de las necesidades alimentarias, curativas, económicas, rituales y de ornato de las familias y de las comunidades. Este aspecto fue registrado durante el desarrollo de la investigación que incluyó las comunidades de Ocotepéc, San Juan Tlacotenco, Tenextepango y Tetelcingo.

Del trabajo de campo se pudo conocer cómo poco a poco fue perdiendo su centralidad, a partir de algunos elementos ideológicos derivados de los valores de la modernidad. Estos aspectos ahondaron en las transformaciones derivadas del concepto de que la naturaleza debe de estar sometida al orden y a la valoración humana, por un lado, y la higiene como elemento central en la vida cotidiana, por otro. Los jardines y el aseo fueron un signo de "ser civilizado"; se toman de familias "modernizadas", de dar orden y controlar a la naturaleza; las valoraciones de lo que provenía del piso de los patios cambiaron, para las nuevas generaciones que ven en las plantas silvestres que crecen en el patio, hierba que destruye el orden, en contraste con el valor de abasto para las viejas generaciones de nativos y actualmente de los inmigrantes. Al mismo tiempo, los gustos y consumos de frutos de los patios fueron disminuyendo por el creciente consumo de alimentos industriales procesados, impuestos por la mercadotecnia de las empresas especializadas, tanto por

familias nativas como por inmigrantes. Sumado a todo ello, las transformaciones también han pasado por la creciente reducción de la posibilidad de contar con recursos, como el agua, para el mantenimiento de los patios.

La propuesta en este trabajo es centrar el estudio del *autoabasto* en los patios, desde las dimensiones social y cultural, a partir de un enfoque diacrónico que permita entender sus momentos de quiebre. Para mostrarlo de manera más concreta se presentan dos casos: el de Ocotepéc, pueblo conurbado a la ciudad de Cuernavaca; y Tenextepango ubicado en el municipio de Ayala.

Ocotepéc y la persistencia oculta

En Ocotepéc, durante la década de los sesenta del siglo XX, la agricultura se fue abandonando de manera acelerada, en gran medida por los cambios económicos. La marcada inviabilidad de la agricultura y el crecimiento de la ciudad de Cuernavaca que involucró al pueblo a su ámbito económico de servicios, profundizaron importantes transformaciones en su forma de subsistir. Los crecientes ingresos por los salarios y jornales fueron determinantes en el cambio del *autoabasto* al abasto comprado en mayor o menor medida para todas las familias. A través de la investigación se pudo observar que se privilegió el tiempo invertido en conseguir dinero sobre el tiempo invertido en la agricultura y la producción de satisfactores en los patios y huertas. Por otro lado, el asentamiento de familias inmigrantes junto a los campos de cultivo, quienes se apropiaban de las cosechas de los ocotepenses, volvió a la agricultura una actividad económicamente insatisfactoria. Estas situaciones, aunadas al crecimiento interno de la población influyó en que los patios al subdividirse se hicieran más pequeños y que incorporaran menos recursos vegetales y animales de *autoabasto* al sustento de las familias. Al mismo tiempo, la presencia de frutos en los patios y los huertos se fue reduciendo al ir tomando una valoración crecientemente negativa que explican las situaciones mencionadas en los párrafos anteriores. Guamuchiles, guajes, alaches, nísperos, entre otros frutos han ido quedando fuera de los gustos y consumos de los más jóvenes y niños.

El proceso, apenas señalado, puede ubicarse entre la década de los sesenta del siglo XX a los primeros años del inicio del milenio. El abasto de agua que tenía el pueblo antes de los treinta, venía del pueblo de Santa María. Según el relato de algunos pobladores de edad, no había la cantidad de plantas y árboles que existieron después, más bien su presencia se logró cuando Ocotepéc obtuvo una dotación de agua importante, de un pozo que la poderosa familia Legorreta perfora en tierras del

pueblo, a cambio de dotarlo de una buena parte del aforó logrado para el fraccionamiento y empresas de la poderosa familia. Esto permitió que los patios fueran poblados de árboles frutales y abundantes plantas, más allá de la época de lluvias.

La abundancia y la diversidad de especies que los oco- tepenses lograron producir en sus patios fue de tal amplitud, que buena parte del sustento familiar fue cubierto directamente o a través de la comercialización y el intercambio de los productos que ahí se obtenían. También los requerimientos de flores y frutos empleados en las ceremonias y rituales intra e interfamiliares, así como intra e interbarrales y aun en otras comunidades que abarcan desde el sur del Distrito Federal hasta el centro – oriente del estado de Morelos y parte del noreste que colinda con Ocuilan. En cuanto a los santuarios se abarca Mazatepec, Tepalcingo y Tlalnepantla en Morelos y otras localidades del Estado de México, todos ellos se cubrían con el *autoabasto* familiar (FFigura 2).

En las últimas seis décadas se han ido incorporando árboles y plantas no originarias de la región, tanto en la época de patios exuberantes como en la más reciente de patios



Figura 2. Fachada de la Capilla de la Virgen de la Candelaria, adornada con las flores y frutos de los patios de la gente del barrio. Ocoatepec, 2011. L. Miguel Morayta Mendoza.

disminuidos y conurbados, física y culturalmente. Hay un continuo flujo de especies hacia los patios y de los patios hacia otros espacios extracomunitarios. A veces los parientes y amistades que viven fuera traen flores que no crecen en Ocoatepec, también los vecinos llevan de su propio patio plantas a otros lugares. Se observa que hay apariciones inesperadas de flores o plantas, por responsabilidad del viento y ciertos animales silvestres. Un ejemplo es la hierbasanta que familias de Guerrero dieron a algunas familias nativas para que las produjeran en sus patios, bajo un acuerdo en el que las familias dueñas del patio recibirían parte de la comida que los guerrerenses hicieran con esa planta. Otro ejemplo, es el cempoaxóchitl, que fue introducido hasta hace unas décadas, pues lo que se usaba y se usa en las ofrendas a los muertos era la conocida flor de muerto, la cual algunos se llaman en la región, flor esbelta, a la cual, inmigrantes guerrerenses la llaman xochipal, incorporándola también como ingrediente en los tamales para las ofrendas a los difuntos.

Con todo esto, patios, huertos y "monte" presentan un mosaico de especies nativas o que tuvieron una incorporación muy antigua con las especies más recientes: tabachines, hortensias, papayos, jacarandas, rosas, cuajinicuiles o vainas, café, cirrián, aguacates, encinos, cedros, huauzontles, jamaica, pápalo, orquídeas, oyameles, huamúchiles, guajes, nísperos, naranja agria, higuerrillas, plátanos, duraznos, guayabas, limones, casahuates, moneda, flor de manita, epazote, por solo mencionar unas cuantas.

Con la conurbación se observó la subdivisión obligada de los patios, por el crecimiento de la población y la imposición de las nuevas formas de uso de los espacios (viviendas, carnicerías, taquerías, misceláneas, estéticas, entre otras), forzando a una fragmentación de los espacios antes usados en común. Todo ello ha resultado una fuerte tensión y disputa entre los que siguen procurándose cierto *autoabasto* de sus patios para su consumo o para la venta; y los que prefieren fincar una casa reduciendo ese espacio, aunque casi siempre ganan estos últimos (Figura 3).

Aunque a primera vista pudieran percibir los patios encementados totalmente como una pérdida total de producción para el *autoabasto*, basta recorrer y observar con cuidado estos espacios para dar cuenta de una cierta persistencia oculta (Figura 4).

El siguiente caso que ilustra lo anterior es el de una mujer de una familia originaria de Ocoatepec, cuyo patio está totalmente cubierto de cemento, donde hay alrededor de una docena de macetas con la misma planta ornamental. Desplazó varias de las actividades que se hacían ahí, antes



Figura 3. Los vehículos han empujado a las plantas de los patios, poniéndolas en macetas y alineándose junto a los muros. Ocoatepec, 2011. L. Miguel Morayta Mendoza.



Figura 4. Cultivo en macetas de otra área, Un área de producción sembrada y silvestre en el patio tradicional de don Domingo Díaz. Barrio de la Santa Cruz, Ocoatepec 2011. L. Miguel Morayta Mendoza.

de que fincaran (siembra de autoabasto, espacio para las cocinas efímeras, crianza de animales, entre otros). En la azotea está una cocina abierta para la comida necesaria en fiestas celebraciones y rituales. Cerca de ahí mantiene, fuera de su patio encementado, una huerta donde produce especialmente para las necesidades que le ocasionan los

cargos que ella y su hijo desempeñan en las mayordomías. El maíz que cultiva es utilizado para las comidas que deben dar a los visitantes de las fiestas y a los integrantes de la Danza de los Vaqueros que ensayan en su casa. Ligado a ello, cada 28 de septiembre da una ofrenda "a los aires" en una barranca para agradecer esta producción, así como la colocación de las cañuelas del maíz obtenido y la flor de calabaza a los santitos de su altar doméstico (Figura 5).

No deja de ser sorprendente que esto se realice en una comunidad conurbada que abandonó paulatinamente la agricultura hace más de cuatro décadas como lo muestran los campos sin sembrar. Los patios en Ocoatepec siguen existiendo, sean éstos una cazuela que a manera de maceta que contenga plantas de medicinales y ornato, como una especie de metáfora que refleje un destello de biodiversidad y relación social; o bien sea un patio con huerta potencializando este destello (Figura 6)



Figura 5. Doña Inés y Doña Trinidad cultivando en espacios conurbados. Ocoatepec, 2011. L. Miguel Morayta Mendoza.

No se puede dejar de mencionar el *autoabasto* que se da en áreas silvestres, especialmente en lo localmente la gente se refiere como "el monte". Hasta la primera mitad del siglo XX, Ocoatepec como la gran mayoría de pueblos que están asentados en la parte norte del estado (Ocoaxaltepec, Ocuilco, Tetela del Volcán, Coajomulco, San Juan Tlacotenco, Huitzilac) obtenían leña y carbón para cubrir sus necesidades y para comercializar en Cuernavaca, la Ciudad de México y hasta el Estado de México, con los que mantenían algún tipo de relación. Para lo cual utilizaban bestias de carga y el ferrocarril.

Las leyes forestales restringieron a las comunidades en el aprovechamiento de los bosques, al mismo tiempo que el cambio al uso del gas, en lugar del carbón y la leña, despegó a los habitantes de Ocoatepec de sus bosques que se extienden hasta Milpa Alta. Aunque la diversidad de plantas que se da en el "monte", principalmente en época de lluvias, es de tal magnitud que rebasa la capacidad de los habitantes para conocerlas, saber su nombre o qué aprovechamiento se puede tener de ellas. Continúan con la recolección de hongos, plantas medicinales o rituales. Esto junto con el pastoreo de algunas reses, caballos y mulas, representan los aprovechamientos reducidos de lo que los habitantes llaman "monte".

Tenextepango, los vaivenes de la biodiversidad

El otro caso que incluimos en este texto, es el de los patios de la población originaria de Tenextepango, localidad ubicada

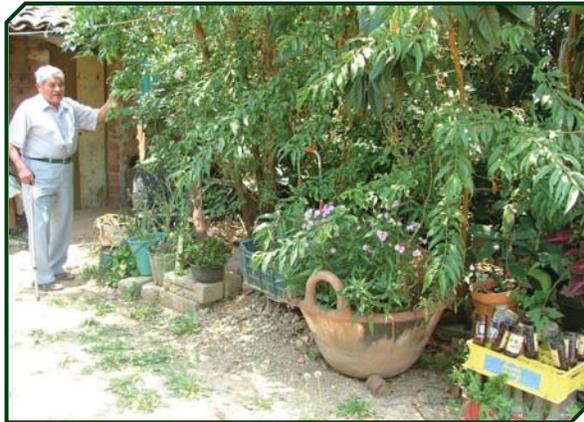


Figura 6. Una área de producción sembrada y silvestre en el patio tradicional de don Domingo Díaz, en el Barrio de la Santa Cruz. Ocoatepec, 2011, L. Miguel Morayta Mendoza.

en la región centro-oriente del estado, dotada de tierras fértiles e infraestructura de riego. Los patios en esta localidad presentan grandes transformaciones en las últimas tres décadas, pues anteriormente estos espacios estaban formados por un gran número de plantas, árboles y arbustos, así como de animales, donde las familias obtenían alimentos, "medicinas" y recursos económicos. Además de espacio de producción, el patio era un lugar donde se realizaban otras labores, como cocinar y lavar la ropa, también como almacenamiento de granos (maíz) y de

reuniones festivas con los vecinos y amigos. Sin embargo a partir de los ochenta, estos espacios comenzaron una transformación significativa, pues aparecieron los pasillos "encementados", más estrechos y definidos que los pisos de tierra que los caracterizaban en décadas anteriores. Desaparecieron las tradicionales trancas para dar paso a los zaguanes; los tanques de agua, elementos fundamentales, fueron derrumbados; así como los *tlecuiles* (rústicos fogones para cocinar) donde las mujeres cocinaban.

Estas transformaciones fueron derivadas por un cambio en la situación económica del pueblo, pues la población incursionó como productora de hortalizas que se introdujeron en la zona a finales de la década de los cincuenta, como parte de un proyecto "modernizador" del campo morelense, que se sustentaba en las bases tecnológicas de la *Revolución Verde*. Así se comenzó la producción de hortalizas que abastecía a la ciudad de México y con las ganancias generadas, se enviaron a los hijos a estudiar a las normales rurales en otros estados de la República. Esa generación que salió a estudiar y regresó al pueblo años después, trajo nuevas ideas, pues explican que "poner tierra de por medio" entre ellos y su lugar de origen les permitió conocer otras formas de vida y darse cuenta que la suya era "muy precaria".

No nos faltaba nada que comer, pero estábamos enfrascados porque no podíamos hacer una casita bonita porque ¿cuánto se podía sacar de una hectárea de maíz? Antes no, no debíamos nada, pero tampoco podíamos hacer nada. Las casas eran de adobe, de carrizo de vara, me acuerdo de las casas altísimas para que no tuvieran calor, les ponían tejas muy paradas porque el agua se metía. Ahora no, las casas son de loza, pavimentadas. La verdad es que ya no estamos impuestos a cosechar maíz solo en el temporal y porque se vende en México (Testimonio de AM, Tenextepango 2011).

Esa percepción de las nuevas generaciones y los ingresos obtenidos de la agricultura comercial fueron el motor de la transformación de la casa y, por lo tanto, del patio como parte de ella. Se inició la construcción de recámaras, cocinas "en forma", se hicieron jardines y se echó cemento al piso de tierra, todo ello en perjuicio de los espacios de producción. El profesor Hermenegildo Medina, originario del lugar, recuerda que hace 40 años su abuela tenía una gran variedad de recursos vegetales en el patio: ciruela amarilla, limón real, lima, aguacate, guayabo, toronja, granada, mangos y otros frutos más que les permitía comerlos en distintas temporadas, pero también la generación de ingresos, particularmente, con la venta de la ciruela amarilla (Figura 7).



Figura 7. Patio de una familia nativa. Tenextepango, 2012. Marco Fabio González.

Tabla 1. Especies vegetales presentes en un patio de una familia mixteca originaria de Rancho Escondido, Copanatoyac en la Montaña de Guerrero asentada en La Joya, alrededor de Tenextepango. Se describe en la forma de empleo si la planta se come cruda o hervida porque es un criterio tomado en cuenta por lo mixtecos para darle una cierta clasificación.

RECURSO	USO	PARTE UTILIZADA	FORMA DE EMPLEO
Guamúchil (<i>Pithecellobium dulce</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación.
Guayaba (<i>Psidium guajava</i>)	(A) (M)	Fruto, Hojas	Se come sin ningún tipo de preparación; en aguas frescas; hervido en té para los dolores de estómago.
Nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación.
Granada (<i>Punica granatum</i> L.)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación
Plátano (<i>Musa paradisiaca</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación.
Nuez (<i>Juglans regia</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación.
Maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>)	(A)	Fruto	Se prepara en aguas frescas.
Mango (<i>Mangifera indica</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación.
Níspero (<i>Eriobotrya japonica</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación.
Chile serrano (<i>Capsicum annuum</i>)	(A)	Fruto	Se come en salsas
Chile piquín (<i>Capsicum annuum</i>)	(A)	Fruto	Se come en salsas; se come sin ningún tipo de preparación acompañando caldos.
Pipiscas (<i>Porophyllum punctatum</i> (Miller) Blake)	(A)	Hojas y Tallos tiernos	Se come sin ningún tipo de preparación acompañando otros platillos. ("se comen como huajes")
Guaje rojo (<i>Leucaena esculenta</i>)	(A)	Retoños, Semillas	Se come sin ningún tipo de preparación acompañando otros platillos. ("se comen como huajes")
Rábano (<i>Raphanus sativus</i>)	(A)	Fruto	Se come sin ningún tipo de preparación acompañando a otros platillos. ("se comen como huajes")
Pápalo (<i>Porophyllum macrocephalum</i>)	(A)	Hojas y tallos tiernos	Se come sin ningún tipo de preparación acompañando a otros platillos. ("se comen como huajes")
Fraile No identificada	(A)	Hojas y tallos tiernos	Se come sin ningún tipo de preparación acompañando otros platillos. ("se comen como huajes")
Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i>)	(A)	Hojas y tallos tiernos	Se come sin ningún tipo de preparación acompañando otros platillos. ("se comen como huajes")
Epazote (<i>Telexys ambrosioides</i>)	(C)	Hojas	Se pone en algunos caldos para darles sabor.
Yerbabuena (<i>Mentha piperita</i>)	(C)	Hojas	Se pone en algunos caldos para darles sabor.

Tabla 1. Continuación

RECURSO	USO	PARTE UTILIZADA	FORMA DE EMPLEO
Yerbasanta	(C)	Hojas	Se pone en caldos para darles sabor, con el mismo objetivo se utiliza para hacer tamales.
Chayote (<i>Sechium edule</i>)	(A)	Fruto	Hervido con un poco de sal, se pone en los caldos.
Tomate (<i>Physalis ixocarpa</i>)	(A)	Fruto	Se come en salsas
Verdolaga (<i>Portulaca oleracea</i>)	(A)	Hojas y tallos tiernos	Se come hervida con sal; se agrega en salsas. ("se come como quelite")
Alache	(A)	Hojas y tallos tiernos	Se come hervido. ("se come como quelite")
Quelite borrego	(A)	Ramas (pequeñas)	Hervido con sal; en salsas. ("se como quelite")
Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	(M) (R)	Hojas	Se coloca sin ninguna preparación en el oído para apaciguar dolores; para curar los síntomas de los "aires"; se coloca en ofrendas a los santos (valorada por el olor)
Azumiate (<i>Baccharis salicifolia</i>)	(M) (R)	Hojas con tallo	Se pasa por el cuerpo para "curar el espanto"; se ponen en las ofrendas a los "aires".
Ruda (<i>Ruta graveolens</i>)	(M)	Hojas y tallos tiernos	Se pasa por el cuerpo para "bajar el susto"
Huizache (<i>Acacia farnesiana</i>)	(M)	Corteza, retoños ("ejotitos")	Crudo y masticado apacigua los dolores en las encías; pasado por el cuerpo cura las rozaduras de los bebés.
Arbusto del que se desconoce el nombre	(M)	Hojas	Crudo y masticado después de los piquetes de alacrán.
Arbusto del que se desconoce el nombre	(M)	Flor	Hervido en té para dolores de estómago
Cempoalxóchitl (<i>Tagetes erecta</i> L.)	(R)	Flor	Se coloca en ofrendas a los difuntos.
Floripondio (<i>Brugmansia arborea</i>)	(R) (O)	Flor	Se coloca en las ofrendas a los santos (valorada por el olor); se cree que en su presencia en los patios protege de las envidias; también se utiliza como adorno.
Geranio (<i>Geranium</i> sp)	(O)	Flor	Adorno
Rosa (<i>Rosa</i> spp.)	(O)	Flor	Adorno

A = Alimentario, C = Condimenticio, O = Ornamental, M = Medicinal, R = Ritual o Simbólico

Fuente: Trabajo de campo Adriana Saldaña en la colonia La Joya (Ayala) con un grupo familiar mixteco originario de Rancho Escondido (Copanatoyac, Guerrero) en un espacio de 200 m².
Especies vegetales presentes en un patio de una familia mixteca originaria de Rancho Escondido, Copanatoyac en la Montaña de Guerrero asentada en La Joya, localidad ubicada alrededor de Tenextepango. Se describe en la forma de empleo si la planta se come cruda o hervida porque es un criterio tomado en cuenta por lo mixtecos para darle una cierta clasificación.

Pero ahora él y sus hijos, una familia de profesores, han procurado solo mantener algunos árboles frutales y "ordenarlo" para formar un jardín y edificar una gran casa. El patio continúa como el espacio de reunión de la familia y de los amigos, para guardar las camionetas y los carros, pero ya no como un espacio de *autoabasto*. Se vivió un cambio en los patios de la población nativa, que fueron de una gran riqueza a una disminución de especies vegetales y animales.

A esta zona han llegado miles de familias inmigrantes indígenas –nahuas y mixtecos– originarias de Guerrero, Oaxaca y Puebla, para trabajar como jornaleros en las cosechas de hortalizas, quienes se han asentado a partir de la compra de terrenos (cesión de derechos por tratarse de tierras ejidales). Esta población, a diferencia de los nativos, han aprovechado los terrenos comprados para construir una casa y "levantar" sus patios de donde se abastecen. Incluso hacen uso de otros espacios que consiguen a partir del préstamo, la "mediería" o hasta la renta si el ingreso lo permite, para aumentar su producción. En ellos, algunos desarrollan la milpa –maíz, calabaza y chile–, mientras que otros la han abandonado, pero siguen cultivando árboles, plantas, arbustos, entre otros, incluso dejando crecer plantas silvestres.

Aunque no dependen totalmente de esta producción para abastecerse de lo necesario, contar con ella sí alivia y desahoga económicamente, pero también permite en lo alimentario consumir productos que de otra manera no podrían comprar por los bajos recursos económicos a los que tienen acceso, particularmente, los que son jornaleros agrícolas que ganan 1.30 pesos por cada kilo cortado de ejote (información obtenida durante el trabajo de campo en la temporada agrícola 2011/2012).

Un grupo familiar de mixtecos originarios del municipio de Copanatoyac de la Montaña de Guerrero está integrado por 20 personas organizadas en tres grupos domésticos que habitan un terreno de 200 m². Ahí han construido tres cuartos y una estancia, que se encuentran pavimentados, pero han dejado un gran espacio con piso de tierra donde mantienen un área en la que cuentan, con plantas en macetas, árboles dispersos sembrados en el piso y algunos marranos y gallinas sueltas; y otra han constituido un pequeño huerto (Figura 8).

En total cuentan con 35 recursos vegetales clasificados en 4 categorías de uso: alimentario, medicinal, ritual y ornamental. Además de 3 recursos animales ubicados en 3 categorías de uso: alimentario, venta y ritual. Este patio



Figura 8. Patio de una familia mixteca (inmigrante) en Morelos. La Joya. Adriana Saldaña Ramírez.

presenta una alta concentración si se toma en cuenta el tamaño del terreno y la cantidad de personas que ahí habitan (Tabla 1). Así como este grupo familiar, se encuentra otros que aprovechan al máximo los espacios a los que tienen acceso para producir.

En esta zona, mientras los nativos han abandonado los patios como espacios de *autoabasto*, los inmigrantes han habilitado diferentes espacios a los que tienen acceso para constituir reservorios de recursos vegetales y animales que aprovechan para diferentes fines. Al mismo tiempo que realizan caza de pájaros e iguanas y recolección de frutos y maderas en los cerros que rodean a la localidad. Esto ha causado problemas a la población nativa, que considera que estas prácticas "causan daños al medioambiente" que no se deben realizar, desencadenando desde reclamos y confrontaciones directas cuando encuentran a un indígena inmigrante cazando o recolectando, hasta demandas con las autoridades locales.

Los conflictos derivan de una concepción diferenciada del entorno y los recursos que ahí se encuentran.

El ámbito comunitario en la construcción de los patios y la distribución de los recursos

Los datos recabados en campo en las diferentes comunidades de estudio (nativas e inmigrantes muestran un aspecto que se repite constantemente: la construcción de los patios y el disfrute de los recursos vegetales y animales que ahí se obtienen siempre se da en un ámbito colectivo, más allá del grupo doméstico o de los miembros que comparten un mismo espacio residencial.

Se observa la circulación de vegetales y animales a través de las relaciones establecidas entre aquellos con quienes se hace la vida, es decir, entre la "gente de uno" –colectividades institucionalizadas dentro de la tradición cultural indígena– que incluye a parientes, vecinos o amigos, tal como fue señalado al principio. Estas colectividades se construyen a lo largo del tiempo, a partir de los intercambios recíprocos de ayudas mutuas –en "trabajo" y en especie–.

Si nos avocamos a la construcción de los patios, se puede observar que lo que un grupo tiene ahí, plantas o animales, es casi siempre regalado, intercambiado, prestado y muy poco comprado. Un ejidatario nativo de la localidad de Tenextepango, al reconstruir la historia de los recursos vegetales que tuvo alguna vez en su patio dio cuenta de los diversos orígenes de éstos y de las relaciones que hicieron posible su presencia ahí: la palma datilera fue

obtenida de las semillas de una que se ubicaba en el patio de sus abuelos paternos; la planta llamada dólar de un patio de un pariente de la línea materna; la guaya y la lipia fueron traídas por un familiar desde Yucatán como regalo; la ciruela de Zaragoza, Puebla; las arecas, las tulias y los cedros fueron comprados en los viveros de Cuautla; los helechos y otros ornamentales, de los patios de las vecinas y amigas de la madre de familia; las plantas medicinales y condimenticias de Yauatepec, Morelos; el copal de los cerros; los plátanos y guamúchiles se recopilaban de otros patios y campos de la localidad.

En este ejemplo se observa que la constitución de ese patio fue resultado de una serie de intercambios de recursos realizados entre las redes de relaciones de cada uno de los miembros, muchos de ellos salidos de diferentes patios o simplemente comprados en algún lugar fuera de la región y regalados como recuerdos.

También se puede ver la distribución de los recursos que ahí se obtienen en el ámbito colectivo, pues entre los integrantes de la "gente de uno" se intercambian o regalan frutos, plantas, semillas, por solo mencionar algunos, complementando lo que otros no tienen. Así una persona tiene acceso a lo que obtiene en su patio y a lo que tienen sus allegados, sea para consumo o para cultivarlos, formando de esta manera un sistema de patios.

Pero la construcción del patio no solo tiene que ver con estas relaciones sociales sino con las ideas de cada grupo. Marco Tafolla encontró que en su pueblo Xoxocotla, algunas familias escogen un lugar donde se enterrará el ombligo del miembro recién nacido en una servilleta de manta con algunas semillas de maíz, calabaza dulce y pipián, ajonjolí, frijol chino y frijol de otro tipo, y arroz. Una vez sembrado, encima de ello se planta un árbol que los familiares escogen de acuerdo a sus características y el deseo de que éstas sean las mismas que presente el bebé en el futuro –por ejemplo, el mezquite por ser un árbol fuerte que aguanta sequías. También se puede escoger de acuerdo a los antojos que haya tenido la madre durante el embarazo.

Se dice que el árbol que se planta crecerá acompañando al niño durante toda su vida, le brindará su fortaleza y protección. Por eso cuando el árbol de alguien se enferma, se cree que la persona está mal –física o espiritualmente.

Otros espacios de autoabasto y biodiversidad

A lo largo de la historia de los pueblos, éstos se han *autoabastecido* no solo en sus patios sino también en los límites de

las parcelas, en los campos de cultivo, los cerros, las barrancas y hasta en las faldas de los volcanes. En estos espacios, según sea la viabilidad y la necesidad de cada grupo, es que han obtenido buena parte de su sustento. Por la observación en las comunidades de investigación podemos afirmar que actualmente algunas de estas prácticas continúan y otras han sido dejadas de lado, por falta de interés o por imposición.

Otros, como los inmigrantes mixtecos y nahuas asentados alrededor de Tenextepango, siguen buscando las maderas secas de los árboles en las lomas y los cerros que los rodean para usarla como leña y no depender del gas y de los costos que éste genera. Pero no solo eso, se encuentra viva la caza de pájaros y la recolección de alaches, flor de colorín, verdolagas y zapote negro para uso alimentario. También consiguen material de construcción de la madera de los amates, el carrizo y acahual que crecen en las huertas que colindan con las barrancas.

Entre los pueblos que continúan recolectando en sus bosques se puede señalar a los habitantes de Hueyapan, que de acuerdo a Ricardo C. Pacheco, siguen recogiendo una amplia variedad de durante la temporada de lluvias, que son procesados para ser almacenados con el objetivo de consumirlos fuera de temporada. La deshidratación, que se lleva a cabo en los patios, es la técnica más seguida para ello.

Pero también se encuentran pueblos que han abandonado buena parte del aprovechamiento de sus cerros o en el "monte", como Coajomulco, San Juan Tlacotenco, Huitzilac, Tepoztlán y Ocotepc, que vivían de explotar la leña y el carbón en sus bosques. Prácticas como la caza se han visto limitadas por las políticas de conservación de ciertas especies, como una manera de proteger a aquellas que se encuentran en peligro de extinción o de las que ha incrementado su comercialización clandestina. Como parte de esta misma lógica, se observa un cambio en la percepción que se tiene de ellas. Un habitante nativo de Tenextepango recordaba cómo su abuelo y su padre lo llevaban a "pajarear" al cerro con las hondas, luego a cazar con escopeta. Sin embargo, reconoce que en la escuela aprendió que eso "no era responsable" y fue ahí que "tuvo consciencia de que esas no eran buenas prácticas".

Reflexiones finales

A través del estudio del *autoabasto*, entendido como un conjunto de prácticas de las cuales se obtienen recursos que se destinan para diferentes fines en un espacio como el patio y otras áreas (cerro, monte, bosque, entre otros) permite entender las relaciones que existen entre los grupos sociales y el entorno del cual son parte. Se

da cuenta de la importante riqueza en conocimientos, prácticas e ideas que se han generado a partir de esa vinculación, en la que se han dado pérdidas, pero también incorporaciones, persistencias vivas y dinámicas que se han ido reelaborando o renovando a través de los cambios que los sistemas y grupos de poder han ido imponiendo en los ámbitos locales, regionales y nacionales.

En general, las comunidades de tradición cultural indígena han aprovechado, a través del tiempo los diferentes recursos que pueden obtener de espacios como el patio y otros más, que han sido importantes para su subsistencia, no solo económica sino también social y culturalmente.

La centenaria, y en algunos casos, milenaria experiencia de las comunidades en el uso de los recursos vegetales y animales, ha formado una importante riqueza de conocimientos, prácticas e ideas, aun ajustándose o confrontando las imposiciones de los sistemas y grupos dominantes. Entender todos estos aspectos, a partir del *autoabasto* en el patio y otros espacios, con su complejidad inherente, debe hacer voltear nuestras miradas con más intensidad a las maneras de construir y vivir esas relaciones de los grupos sociales y su entorno, donde se pueden encontrar múltiples posibilidades de reversión del deterioro ecológico que vive la entidad.

LITERATURA CITADA

- Boege, E. 2008. *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México.
- Caballero J et al. 2010. El manejo de la biodiversidad en los huertos familiares. En Toledo V. Coord. *La biodiversidad de México. Inventarios, manejos, usos, informática, conservación e importancia cultural*. CFE/CONACULTA, México.
- Guzmán, E. 2009. "Los productores campesinos de Morelos. Sobre estrategias y mercados", en Kim Sánchez y Adriana Saldaña (coords.), *Buscando la vida. Productores y jornaleros migrantes en Morelos*, UAEM, Plaza y Valdés, México.
- Morales, S. 2007. *Los huertos de traspatio campesinos, manejo, trabajo y organización familiar en Quilamula, una comunidad de la reserva de la biosfera Sierra Huautla de Morelos*, Tesis de Maestría en Ciencias en Desarrollo Rural, Cuernavaca.
- Morayta, L.M. 1980. *Chalcatzingo, persistencia y cambio de un pueblo campesino*, INAH, México.

- Morayta L. M. *et al.* 2011. *Patios, huertos y otros espacios de autoabasto en la tradición cultural indígena de Morelos y el norte de Guerrero*, Ensayo final, Línea de Investigación: Patrimonio biocultural, Proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas de México al Inicio del Milenio, INAH, Morelos, *manuscrito*.
- Ríos A. 2010. Enfoque a la naturaleza morelense. En *Biodiversidad en Morelos*, Gobierno del Estado de Morelos, FITUR, Lunweg, España.
- Vázquez, R. y Susana E. Rappo Miguez. 2011. "Huertos familiares como una estrategia para construir formas de vida sustentables", Ponencia presentada en el Congreso de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales, Puebla.