

Artículo de investigación.

Cómo citar: Carrasco, D. (2019). Abriendo surco. *Mediaciones*, 14(22).

Editorial: Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO.

Recibido: 15 de enero de 2019

Aceptado: 5 de febrero de 2019

Publicado: 18 marzo de 2019

Conflicto de intereses: los autores han declarado que no existen intereses en competencia.

Abriendo surco

Daniela Belén Carrasco Orellana

Enclavado entre los bosques y cerros de Michoacán, se encuentra San Felipe de los Herreros, una comunidad P'urhépecha que se debate entre la tradición y la modernidad. Su territorio comunal alberga terrenos de cultivo, bosques y manantiales que son fuente de riqueza, trabajo y alimento. El cultivo de maíz –para los pobladores de San Felipe– uno de los pilares fundamentales para la vida desde tiempos inmemoriales. Blanco, amarillo, azul, rojo y pinto son las variedades de maíces que siguen perseverando ante el inminente riesgo de desaparecer por el bajo precio del maíz, la llegada de semillas mejoradas, la introducción de nuevos cultivos, la falta de mano de obra o, simplemente, por el abandono de las tierras debido a lo poco redituable de trabajarlas. No obstante el adverso escenario, algunos pobladores se niegan a dejar sus tierras agotadas de tanto producir.

El gusto de comerse una tortilla hecha a mano; tener hojas para hacer corundas¹ y nacatamales²; o quitarse el antojo de comer elotes son razones más que suficientes para continuar cultivando maíz, aun cuando las circunstancias orillan a dejar este menester. Así, obstinadamente siguen abriendo el surco –con tractor o con arado de tiro– para arrojar el grano con la esperanza de que la milpa crecerá, que este año no helará y que el fertilizante hará su parte para que el trabajo no sea en vano. La siembra comienza en marzo para cosechar en diciembre. Sin embargo, el trabajo nunca acaba. Mientras unas parcelas son sembradas, otras son aradas para dejarlas descansar. A

Daniela Belén Carrasco Orellana

d.carrasco01@gmail.com

Estudiante del Doctorado en Estudios Rurales en el Colegio de Michoacán.

Maestra en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana, México.

Trabajadora Social por la Universidad de La Frontera, Chile.

Serie fotográfica producto del trabajo de campo realizado entre 2017 y 2019 para la tesis doctoral.



1 Tipo de tamal mexicano típico de Michoacán, preparado de masa de maíz nixtamalizado que es envuelto en hoja de la mata de maíz en forma triangular.

2 Tipo de tamal mexicano que se come en el estado de Michoacán. Este tamal se prepara con masa de maíz y se rellena con salsas de chile y carne (res o puerco) que luego es envuelta en la hoja seca del elote (mazorca). Estos se pueden cocinar al vapor o sobre el comal (plancha de cocción de barro o metal).



la milpa³ se la cuida, se la escarda⁴ y chaponea⁵ para que crezca como se espera. De lo contrario, el descuido salta a la vista a través de los colores, tamaño y composición de ésta: pequeños indicios que son fácilmente detectables para el ojo entrenado de quien siembra.

La labor de ese pequeño agricultor es equiparable a la de un artesano. La fuerza de la costumbre y del saber arraigado en la enseñanza intergeneracional, dan la destreza necesaria para conocer la tierra y hacer que el maíz crezca. Hoy en día muchos y muchas luchan por no perder las variedades de maíces que se siembran en la localidad y que representan la herencia de sus antepasados, herencia que cada día cuesta más mantener viva.

3 Sistema de asociación de cultivos tradicional de la región Mesoamericana que combina, generalmente, la siembra de maíz acompañado de frijol y calabaza. Es considera un agroecosistema en sí, debido a la complementariedad de los cultivos para la resistencia a las plagas y para satisfacer las necesidades alimentarias familiares.

4 Acción de echar tierra con el arado a la mata de maíz una vez que ésta ya creció (40 cm aprox.). Con esto se nutre de tierra a la planta y se evita la salida de malezas perjudiciales.

5 Limpiar con machete o a mano la milpa o la siembra de maíz para quitar malezas.







































