

El presente documento, es parte de una serie de experiencias propiamente de las y los campesinos del área **kaqchikel** y **tz'utujil**, que han dedicado toda su vida a la practica, del cultivo de la milpa.

Que han llevado acabo sus habilidades junto a los conocimientos ancestrales, lo que han hecho posible *la agricultura campesina sostenible del área*. Modelo que conviene valorarse en los ámbitos de **interés productivo ecológico** de nuestro país y su entorno.



Instituto Mesoamericano de Permacultura IMAP
Paraje Pachitulul, San Lucas Tolimán, Sololá, Guatemala

DEDICATORIA



AMIGOS Y AMIGAS CAMPESINAS

Que a diario nos preocupa producir granos básicos, nos da tristeza cuando nos impiden el acceso al agua y tierra; porque día a día pensamos como saciar el hambre de todos y todas. Con el sudor de nuestra frente obtenemos el pan de cada día, este sacrificio nos anima a soñar que algún día llevaremos los tres tiempos de comida en nuestros hogares.

Esta revista popularizada va dedica a campesinos y campesinas, que luchan día a día para conservar y proteger las semillas criollas y nativas; y promueven el rescate de conocimientos ancestrales.

Queremos reconocer el aporte intelectual de todos los campesinos y campesinas que participaron en la elaboración de este trabajo literario popular, al mismo tiempo, dedicamos este trabajo en memoria de Lucia Balam Coché.

INDICE

Créditos		
Dedicatoria		
Introducción		
La Milpa		Jun
Las Tres Hermanas		Ka'i'
Algo Para recordar		Oxi'
El Jun raqan y la Milpa		Kaji'
La Abonera mas grande del Mundo		Wo'o'
La luna y el ka'aj		Waqi'
La Abundancia en la tortilla		Wuqu'
La cosecha de ideas		Waqxaqi'

CREDITOS

RECOPIACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN: German G. Xep Ajcalón.

MAQUETACIÓN Y DIBUJOS: Ana Fernández Cubero

DISEÑO: Julio César Sajquiy López, Estudiante USAC/FRMT

REVISION DEL KAQCHIKEL: Marcos Alfredo Baran Sapalu.

AGRADECIMIENTOS A:

Petrona Ajcalon Pich Y Esther Ajcalon Por la historia de la hambruna.

Lucia Balan Coché (Q.E.P.D) por la historia del Jun Raqan y la milpa.

Juan Chojpen Guoz (Canche), Productor.

Juan Chojpen (Tío Conejo), productor.

Lucas Xep Balan, Productor.

Francisco Cojtin (Cochiracho), productor

Martin Chojpen Guoz, Productor.

Gregorio Ajcot Sosof, Productor.

Sara Gorman, Voluntaria Australiana.

Con el apoyo de IMAP Y LA REDSAG

imapermacultura@gmail.com

NIMALAJ MALTI'OX CHIWA'

INTRODUCCION

Si aun tenemos el grano de maíz y frijol criollo, entonces no dejemos escapar de nuestras manos ni siquiera una onza de tierra.

Como diría el tío conejo: (Don Juan Chojpen)

Qa wäy Majun nb'ayota choqä ja mantyoj samajta'

(Nuestra tortilla nadie nos lo viene a dar
si no trabajamos)

Formemos una fuerza grande como hombres de maíz.

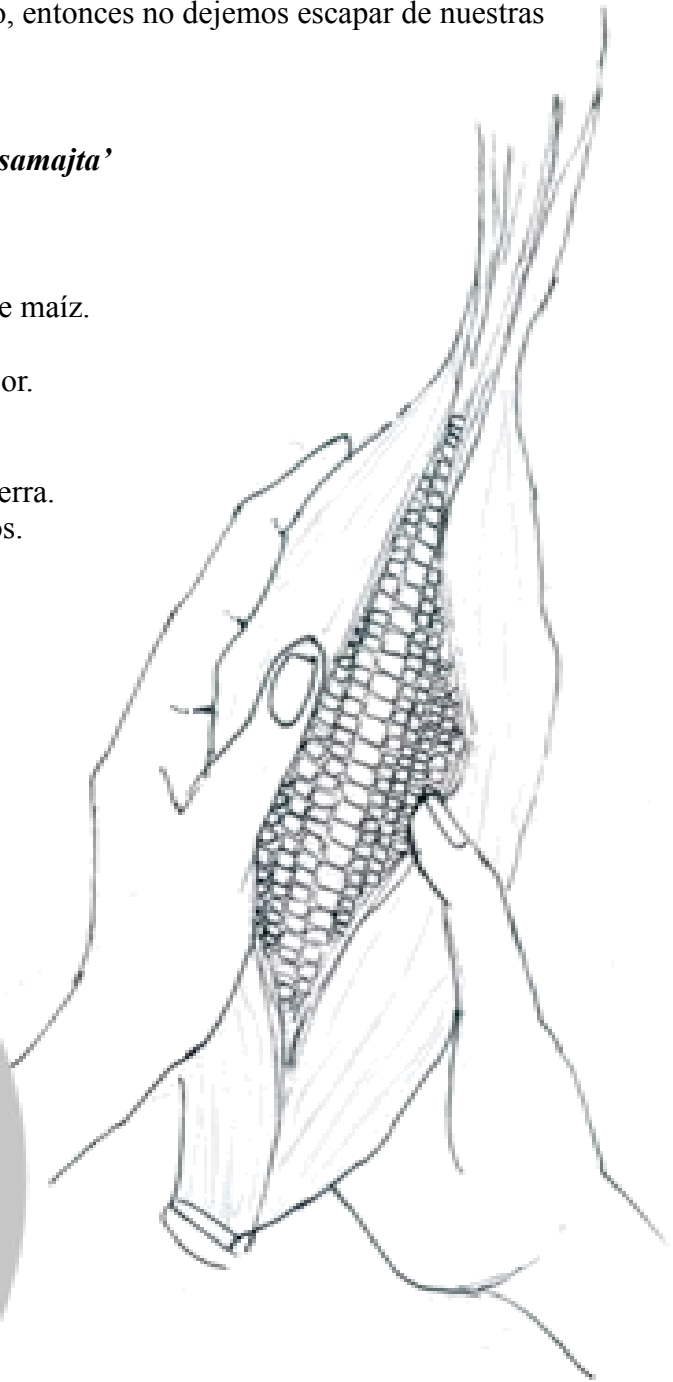
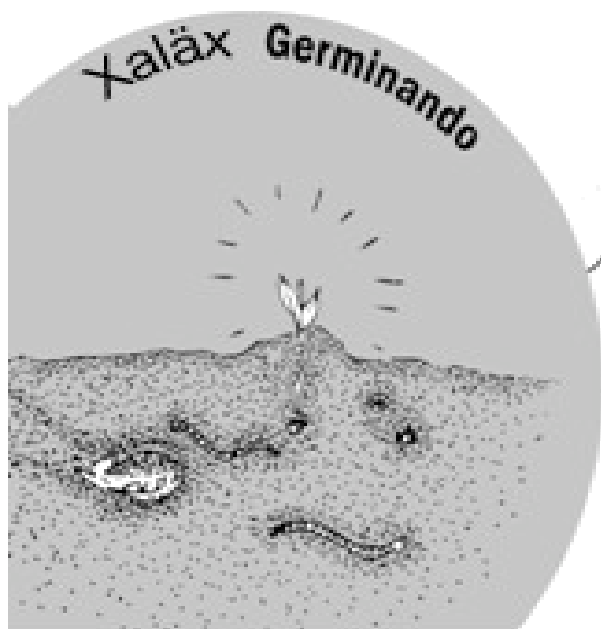
Es importante conservar nuestra tierra.

Fortalezcamos nuestra sabiduría para vivir mejor.

Construyamos nuestro propio camino

y aprovechemos bien lo que nos da la madre tierra.

Cosumamos lo que nosotros mismos producimos.



LA MILPA

● Jun



El sistema milpa consiste en cosechar diversos cultivos en un terreno. Maíz, fríjol, ayotes, hierbas, guisquiles, camotes y otros, así como insectos, gusanos, arañas, pájaros, animales en la tierra y muchos más, **eso es el sistema milpa.**



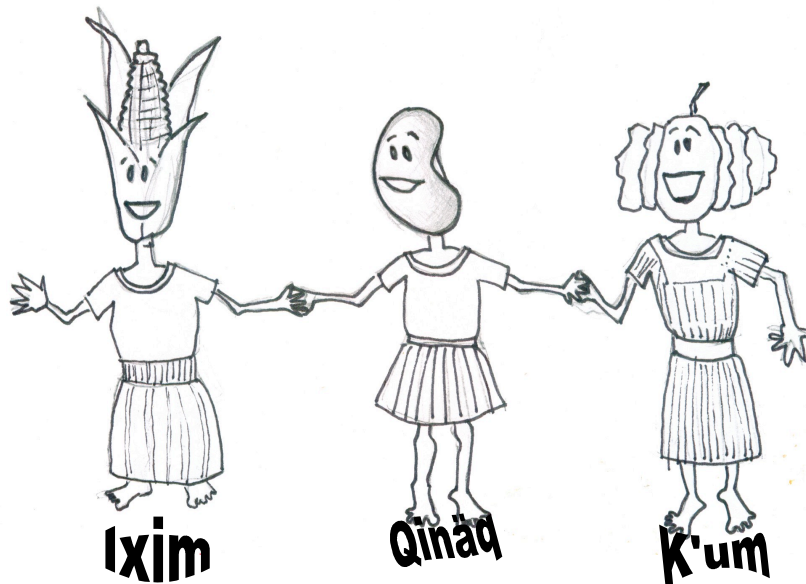
Las milpas en un terreno, se asimilan a una familia. Hay altos, bajos, modos diferentes, su diversidad es: **protección vida y alegría.**



Hay una leyenda que representa la unidad apoyada en la cooperación. Las tres hermanas son plantas que en su manera de vivir y desarrollarse, mantienen la ejemplar manera de ser hermanas para ayudarse y mantener el suelo.

La planta de maíz invita a la del fríjol a sostenerse en ella, en tanto que la del fríjol, atrae el nitrógeno al suelo y el suelo es vitaminado. Así mismo, las plantas de maíz y de fríjol conservan y asimilan más alimento a su alrededor. Las matas de ayotes y los montes trabajados protegen al suelo del calor y de las posibles erosiones que provocan las lluvias fuertes.

Las tres hermanas pueden convivir entre muchas más especies.



Se calcula que en la década de los años 50, una prolongada sequía, acompañada con una plaga, consumió la producción existente, esto provocó que la población campesina enfrentara una grave desnutrición.

La escasez de alimento era tan alta, que las personas tuvieron que consumir plantas del Am. Para paliar el hambre, los pobladores mezclaban los camotes con masa del maíz, también consumieron bananos verdes y bulbos del tul.

Según “doña Petrona Ajcalon Pich de 73 años de edad, del municipio de San Lucas Tolimán del departamento de Sololá; ella y sus familiares experimentaron en seguida, la aparición de fuertes fiebres, estas enfermedades causaron muchas muertes de personas, animales domésticos e insectos”.

El wa'i'jal, o hambruna pasada; nos hace reflexionar que es importante valorar lo nuestro. El agua y el suelo también deben ser respetados y protegidos por la población. Consumir lo que producimos sanamente, nos ayudará a vivir mejor.



EL JUN RAQAN Y LA MILPA

●●●● Kaji'

Jun raqan, vocablo maya que significa: “el que danza con un pie” acompañado de vientos circulares y lluvias fuertes. Un fenómeno que pone a prueba el trabajo realizado en la parcela como protección completa.

En cierta ocasion, un campesino sembró en su parcela grande tres colores del maíz:

**Rosa, el maíz blanco
María, maíz amarillo y
Juanita, el maíz negro,**



Además de ayotes, güicoyes, hierbas, camotes y otros, convertían al muk'uj en la parcela, un ambiente único de paz, de vida, lleno de alimento.

Era de esperarse, el ambiente de repente se tornó oscuro, con las raras apariencias de un fenómeno huracanado. En la milpa el campesino empezó a llevarse sus mazorcas medio secas, con la practica del jach'.



Se llevó a Rosa y empezó una leve llovizna, tenía opciones de escoger a quien llevar, pero prefirió a María. La lluvia y el que danza con un pie llegaron a la milpa. El campesino dejó aun que no quiso, a Juanita, porque prefirió llevarse a Rosa y a María.

¿Qué paso con Juanita?

LA ABONERA MÁS GRANDE DEL MUNDO

— Wo'o

No es posible vivir sin la comida y sin suelo no se puede producir alimentos. El agua es importante para suelo, por que sin un adecuado manejo del agua en el rexchenoj (limpias con el azadón), para mantener la humedad. Los cultivos no crecerían.



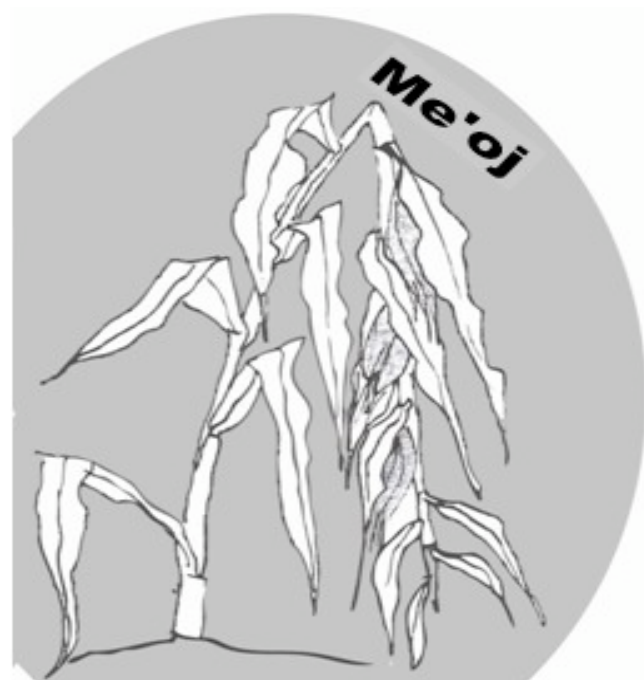
Los montes verdes y las hojas secas medio enterradas en el Kiroj, se alistan para el muk'uj. La producción de más suelo durante un año, es la abonera más grande del mundo.

La importancia de hacer suelo es una practica de nuestros abuelos y abuelas, que hicieron de la milpa una riqueza total; no solo en suelos como abonos de calidad, si no de conocimiento ancestrar para alimentar la tierra. Este conocimiento se ha transmitido de generación en generación.



Dentro de una semilla, se conserva la potencia de la luna llena, la visión del futuro y la experiencia de vivir en la naturaleza. Esta energía de la semilla debe conservarse en su recolección, para establecer la siguiente cosecha aun más fuerte.

La luna sazón (luna llena) es el momento para recolectar la semilla, mejor si es con alguna parte de sus ramas hacia un lugar apropiado.



Desde el Ka'aj, donde se conservan de forma colgadas las mazorcas, hasta sus cuidados necesarios tales como: menos luz del sol y nulo contacto con la lluvia. Los campesinos y campesinas han mantenido la costumbre de conservar su propia semilla.

Cuando el calendario agrícola marca el periodo de luna nueva, entonces, inicia otra etapa de siembra y producción exitosa

El hambre, es una de las dolencias que aparece siempre. El ser viviente necesita energía para vivir. Entonces en el sistema milpa, se siembran alimentos diversos, que nos ayudan a mantener una alimentación sana, entre los productos comestibles estan;

Camotes,
Yucas,
Güisquiles,
Bananos,
Ayotes,
Hierbas,
Papas y
Otros.



Cuando existen parcelas diversificadas, existe abundancia de maíz y frijol. Cuando decimos que existe ruk'ux wäy, (corazon de la tortilla), es porque abunda el grano de maíz y esto es posible con la diversificacion de cultivos en las parcelas.

Para entender mejor esta lección, es necesario recordar la historia del Am, la sequía y la hambruna que se vivió en el pasado.



