

Traspatrios campesinos de Morelos

Rosario Cobo González¹

Lorena Paz Paredes*

¹Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Av. Universidad No.1001

Col. Chamilpa, Cuernavaca, Morelos

62209 México

Correo-e: helleore@hotmail.com (*Autor para correspondencia)

Resumen

En este artículo se analiza el carácter multifuncional del traspatio campesino en comunidades de varias regiones morelenses. El traspatio también llamado solar, huerta o *calmíle* en náhuatl, es un área cercana a la vivienda donde se producen alimentos, condimentos, plantas medicinales y flores; que, dependiendo del ciclo agrícola, ritual y familiar, se usa para criar animales, como bodega, lugar de recreo, descanso, convivencia y alojamiento de peregrinos. Sitio ligado al universo femenino y extensión de las tareas domésticas y del cuidado, que conserva y potencia la biodiversidad de la zona, los saberes y prácticas locales. La variedad de especies animales y vegetales que albergan los traspatrios se relaciona con sus dimensiones, el clima de la zona, el tipo de suelo y, sobre todo, con los gustos y tradiciones culturales de la familia y la comunidad. A pesar de la modernidad, la urbanización y el crecimiento poblacional de localidades cercanas a los centros urbanos, las familias, principalmente las mujeres, los han preservado, pues les proporcionan seguridad alimentaria y cierta autonomía del mercado, servicios ambientales (microclimas, retención de agua y mejoramiento de suelos, captura de carbono, etc.), plantas medicinales, ornamentales, y ocasionalmente algún ingreso por la ventas de sus productos en pequeña escala.

Palabras clave: autoabasto, mujer, biodiversidad, seguridad y cultura alimentaria.

Recibido 26 de julio 2017. Aceptado 12 de septiembre 2017.

Small-scale farmers' backyards in the State of Morelos

Abstract

This paper analyzes the multi-functional dimension of the small-scale farmer's backyard in communities in several State of Morelos regions. This backyard, often called *solar*, *huerta* (orchard), or *calmile* in Náhuatl, is an area near the house where food, seasonings, medicinal plants and flowers are produced. Depending on the agricultural, ritual and family cycles, this place is also used for raising animals, as a storage area, and as a place for recreation, relaxation, get-togethers and lodging for pilgrims. It's a place linked to the feminine universe, an extension of housework and care duties, which conserves and enhances the biodiversity of the zone, local knowledge and practices. The variety of animal and plant species in the backyard is related to its size, the area's climate, the type of soil and, above all, to the cultural tastes and traditions of the family and community. Despite modernity, urbanization, and population growth in locations near the urban centers, the families, mostly the women, have preserved the backyards, as they provide them with food security and a certain degree of autonomy from the market, environmental services (microclimates, water retention, soil improvement, carbon capture, and others), ornamental and medicinal plants, and occasionally some income from the small-scale sale of what is produced in it.

Keywords: self-sufficiency, women, biodiversity, security and food culture.

Introducción

Los traspatios son espacios multifuncionales de producción y de vida de las familias campesinas, enlazados a las necesidades de autoconsumo de la unidad doméstica, al tamaño y composición de la familia, a los ritmos y ciclos agrícolas, a los recursos naturales del entorno, y a los gustos, vocaciones y preferencias de quienes los cuidan, administran y disfrutan.

Áreas

A estos sitios cercanos a la vivienda o dentro del patio de la casa también se les llama patios o solares, huertos familiares y en el pasado se conocían como *calmiles*. La gente de campo los percibe como un espacio libre de construcciones en el terreno donde se encuentra la vivienda, y que puede delimitarse por “mallas, árboles, bardas o simplemente por *el respeto*” (Morayta y Saldaña, 2014: 48).

En Morelos el traspacío tradicional se compone de distintas áreas bien acotadas pero sobrepuertas o empalmadas que funcionan para la producción de variados alimentos y flores, para la convivencia, el descanso, el juego, la estancia y crianza de animales, como bodega, área de servicios domésticos (pileta para lavar, pretil para el comal, etc.) y productivos (para guardar herramientas, almacenar, secar o procesar cosechas, para pernocta de animales de trabajo) (Guzmán, 2005).

Algunas de estas áreas se tornan bodegas temporales de aperos de labranza y herramientas, rastrojos y cosechas. Ahí también se desgranan las mazorcas, se despica la jamaica, se seca el cacahuate o se lava y asolea el café; terminadas estas faenas, el escenario se transforma en un espacio abierto para reuniones, convites o juegos (*Íbid.*) Así, puede suceder que ya liberado de granos y azadones, el traspacío se ocupe quizá como salón de bodas, bautizos o fiestas, o se acondicione para alojar peregrinos. De manera que se trata de un sitio mudable y muy flexible en cuanto a dimensiones, formas y usos, que cambia según la temporada del año, el ritual, el ciclo agrícola y el ciclo de la vida familiar.

Trabajo femenino

Aunque la producción y la organización del traspacío son parte de las costumbres y estrategias familiares, es un universo primordialmente femenino, extensión de las tareas domésticas y del cuidado que por razones culturales o de género, son responsabilidad obligada de las mujeres y de sus rutinas. De modo que el tiempo dedicado al traspacío no puede desligarse de los múltiples quehaceres domésticos, entre los que se cuenta la provisión y preparación de alimentos. De ahí la importancia que tiene para ellas sostener una producción de autoabasto nutrimental en el solar, que proporciona frutas y verduras frescas, y eventualmente ingresos por la venta de algunos productos en el mercado local (Guzmán, 2009).

Las mujeres de la casa campesina administran, deciden y eligen qué y cómo hacer el huerto, qué árbol sembrar, o qué animales criar, y diariamente se esmeran en regar, cuidar y mantener vivo el traspacío, alternando estas tareas con los quehaceres del hogar. Ciento que no son las únicas en el trajín de los traspacios, también los varones adultos y niños y niñas cooperan ocasionalmente si se requiere fumigar, levantar un cerco, hacer zaguanes o cortar fruta.

Funciones del traspacío

El traspacío es un caleidoscopio de funciones. Ahí hay variedad de recursos vegetales y animales que complementan la dieta familiar, dan seguridad alimentaria y cierta autonomía del mercado, además de algún dinero por ventas en pequeña

escala. En el traspasio también se conserva y potencia la biodiversidad local, y los saberes, prácticas y conocimientos, sobre todo, de abuelas y madres que mantienen verdaderas boticas de herbolaria y un amplio surtido de condimentos en macetas y espacios reducidos.

Por temporadas los solares se vuelven sitios donde se experimentan técnicas de composteo, y se idean injertos y argamasas para tratar enfermedades de plantas y animales. Un laboratorio diminuto donde se aprende, se ensaya, se recrean viejas consejas y se aplican invenciones y novedades. El traspasio también proporciona servicios ambientales (hay entrañables microclimas hechos a fuerza de combinar especies vegetales en sustratos, captura de agua y de carbono y suelos mejorados con abono de animales, todo eso y más en pequeñas extensiones). Ahí se mezclan residuos sólidos del hogar que se vuelven composta para la huerta o parcela mayor. Además estos espacios son “reservorio de material filogenético y de conservación de germoplasma *in situ*” (Rebollar, citado por Morayta *et al*, 2016, mimeo: 22) y área lúdica, de descanso, de recreo y convivencia familiar y comunitaria.

Patios y huertas del norte

En la zona norte del estado, rumbo al extremo oriente, se encuentran el corredor biológico de Chichinautzin que abarca el municipio de Huitzilac y parte de Tepoztlán y Tlanepantla; y colindando con Puebla, en el extremo opuesto, se ubica la región del Popocatépetl que comprende el municipio de Tetela del Volcán y partes de Zacualpan de Amilpas, Ocuituco, Yecapixtla y Atlatlahuacan.

En el corredor biológico de Chichinautzin, está asentada la comunidad de Coajomulco, municipio de Huitzilac, a 2,650 msnm; y en las faldas del Popocatépetl, Hueyapan, municipio de Tetela del Volcán, situada a 2,340 msnm. Ambas se localizan en zonas boscosas, que en el pasado abastecieron de madera a propios y extraños, y hoy, por diversas leyes forestales se ha limitado el uso de este recurso. Además, los dos pueblos padecen la escasez de agua.

El temprano reparto agrario que se dio en Morelos, permitió que muchas comunidades contaran con una cierta dotación de agua a partir de la destrucción del poder de las haciendas, del derrumbe de sus acueductos y la reordenación de la posesión de sus tierras y derechos al agua. Se trazaron canales de irrigación -llamados localmente, apantles- que llegaron a las casas haciendo posible la producción de autoabasto, creándose en algunos casos huertas de gran riqueza (...) Un buen número de pueblos han pasado

por sucesivos cambios de dotación, entre la abundancia y la escasez, con lo que se posibilitó o se obstaculizó la producción en los patios... Hueyapan y Coajomulco, entre otras, nunca lo lograron (Morayta et al., 2016, mimeo: 28).

Principalmente por la altitud y falta de agua, las familias campesinas e indígenas de las dos comunidades mencionadas, han tenido que buscar alternativas de sobrevivencia, recreando sus traspasios de manera muy peculiar.

Huertos frutícolas tradicionales de Coajomulco

En la comunidad de Coajomulco, el auge de los fraccionamientos y la falta de agua provocaron la fragmentación de la cubierta vegetal, modificando el paisaje rural y la fuente de ingresos de sus habitantes, quienes actualmente venden alimentos a la orilla de la autopista México-Cuernavaca (Colín et al., 2012). En este escenario los traspasios han cobrado importancia tanto para el autoconsumo, como en relación al turismo. La tradicional agricultura de milpa –con una tasa de deforestación de cinco hectáreas por año– ha dado paso a monocultivos de avena, nopal y jitomate, combinados con ganadería extensiva de pequeños hatos de ganado bovino, porcino y ovicaprino.

No obstante se han establecido aquí los llamados Huertos Frutícolas Tradicionales (HFT) con sistemas multiestratificados, calificados como un verdadero ejemplo de sustentabilidad por sus ventajas socioambientales (Colin et.al. 2012). En estos huertos, cultivados dentro del solar, la riqueza de especies se distribuye en tres subestratos. La masa arbórea más alta de árboles frutales es el primer sustrato, y conforme van descendiendo los sustratos vegetales, se incrementan las especies. Este pequeño sistema agroforestal, permite mitigar la escasez de agua, a la vez que ofrece un rico surtido de frutas y verduras para el autoabasto, tanto que, en un solo huerto se registran hasta 48 especies tradicionales y aclimatadas o ajustadas (*Íbid.*).

El contacto de los campesinos del lugar con visitantes y vacacionistas los ha llevado a privilegiar las siembras de mayor demanda comercial. Se prefieren los frutales a las hortalizas, pues aparte de dar sombra demandan menos agua. El 52.08 % de las especies de los huertos, son cultivadas, como las flores de alcatraces y agapandos que se venden, a diferencia de las comestibles entre las que se cuentan algunos frutales, y por supuesto el yerberío tradicional: cilantro, quelites y epazote que se siembran y reflorecen espontáneamente en época de lluvias (*Íbid.*).

De manera que los Huertos Frutícolas Tradicionales, comparten espacios del traspasio donde se recicla materia orgánica, se da un mejor uso al agua y se facilita el manejo sustentable de recursos productivos y laborales de la familia.

En el hábitat campesino de la zona, generalmente se identifican cuatro subunidades integradas: la primera incluye la casa-habitación, la pileta o pila de agua y los servicios; aquí hay plantas ornamentales y árboles como duraznos, ciruelos e higos. En una segunda subunidad se maneja el suelo y los abonos, y se tiene un área productiva de especies herbóreas: como alcatraz, margaritas, apio, ruda, jitomate y chile manzano, resguardada por árboles de pera, manzana y ciruela. En una tercera subunidad están los árboles nativos establecidos de antaño, como los tejocotes, que dan sombra a pequeños viveros familiares. En este espacio hay corrales donde pernoctan los borregos que pastan en el exterior. También suele colocarse un apíario para estimular la polinización. En una cuarta subunidad se siembran flores, principalmente agapando, flor exótica que se vende en la localidad.

Los xolatlalli de Hueyapan

Hueyapan, enclavada en las estribaciones del Popocatépetl, es de las pocas comunidades del estado de Morelos que conservan el náhuatl como idioma cotidiano y donde las mujeres aún visten trajes tradicionales confeccionados por ellas.

Los episodios agrarios de despojo a la comunidad vienen de tiempos remotos pero continúan hasta la fecha. Primero fue la hacienda de Santa Ana Montefalco la que ocupó terrenos de la comunidad, después la empresa papelera ‘San Rafael’ se apoderó de tierras y bosques, y hoy en día la comunidad vive “serios conflictos con sus vecinos por la dotación del agua” (Morayta *et al.*, 2016, mimeo: 17).

Hueyapan está ubicada en una zona de transición (ecotonía) entre partes frías y calientes, y sus habitantes han sabido aprovechar las ventajas de una y otra.

Aquí, el traspatio, llamado localmente solar o *xolatlalli*, cumple un papel fundamental en la vida de las familias indígenas y campesinas. Es un espacio amplio que alberga casa, cocina, corrales, área de agricultura y almacenamiento, y es el principal lugar de trabajo de las artesanas de la región. Además de la confección de textiles, en este espacio se secan hongos recolectados en el monte, y en el pasado se resguardaba la nieve del volcán (*Ibid.*).

En el paisaje de los barrios que conforman el poblado se combinan los predios de las casas con el bosque, por lo que los solares tienen una gran variedad de árboles, así, confundidos con la maleza boscosa, entre los pinos, destacan algunos frutales.

La milpa tradicional se entrevera con la producción de durazno y aguacate, que ha recibido un fuerte impulso en las últimas décadas y tiene buen mercado en Puebla, Guadalajara y la Ciudad de México. La subsistencia de las familias indígenas se complementa con la clásica artesanía textil, la elaboración de nieve,

y la recolección de hongos. Actividades que han entrado en desuso por falta de interés de los jóvenes.

Los hatos de borregos tienen su encierro en el solar, y proveen de lana para tejer los enredos o *chincuetes*, faldas tradicionales de las mujeres, y confeccionar rebozos, gabanes y bolsas que se destinan al mercado. Después de la trasquila, donde participan hombres y mujeres, el lavado de la lana, la elaboración del hilo y el tejido en telares de cintura que hacen solo las mujeres, se realizan en el traspasio.

De igual manera durante la temporada de lluvia ellas salen a recolectar hongos en el monte lo que representa una fuente de ingresos adicionales para la familia, a más de tener un valor alimentario y cultural. Las recolectoras-vendedoras tienen un amplio conocimiento micológico tradicional. En una encuesta realizada en 1998, se registraron 67 especies de hongos en la sierra Nevada con gran importancia alimentaria, pues en alguna época del año, el 95 % de las familias acostumbraba comer hongos de “monte” (Estrada *et al.*, 2012). El procesamiento más generalizado de los hongos es la deshidratación, que se lleva a cabo en los patios, donde también se almacenan. Otra actividad familiar pero principalmente a cargo de las mujeres, es la elaboración de vinos con frutas de la región como durazno, membrillo, pera, ciruela o zarzamora, cuya preparación tarda casi dos años.

En esta zona, más notoriamente que en otras, el traspasio está asociado al trabajo femenino: la variada producción agrícola, de verduras, frutales, hierbas medicinales y condimentos, el secado de hongos que ellas recogen en el monte, la preparación de vinos con frutas estacionales, la trasquila de ovejas y la confección de textiles. Es una clara prolongación de las tareas domésticas y del cuidado, y un centro vital de la alimentación y reproducción familiar.

Otra actividad que en el pasado caracterizó a Hueyapan fue la “cosecha de hielo”, que ocupaba un espacio importante en el solar. Hace algunas décadas muchos hueyapenses hacían incursiones al volcán para recolectar el hielo de los glaciares, empacándolo en costales con viruta de árboles. Ya en el solar, para conservar el hielo, éste se enterraba debajo de un árbol frondoso, generalmente aguacate, cubriéndose con barba de pino, ocochal, trapos y tierra. Contra lo que pudiera pensarse, el hielo no se usaba como materia prima para hacer nieves, sino para producir frío. El hielo así cosechado, encostalado y conservado en el solar servía para enfriar los alimentos ya que no había otra forma de refrigerarlos, pues la luz eléctrica no llegó a este pueblo sino hasta la década de los años sesenta del siglo pasado (Morayta *et al.*, 2016, mimeo).

Después esta actividad se suspendió, principalmente porque la población tuvo acceso a refrigeradores, además se fueron acabando las nieves por el cambio

climático y las constantes erupciones del volcán... “Desde 1994 Don Goyo está enojado” dicen los vecinos. Lo cierto es que de 2000 a 2004 el Popocatépetl perdió sus placas glaciares –ese hielo milenario–, y desde entonces sólo lo cubre la nieve estacional. En la actualidad quienes preparan nieves de sabores compran el hielo en Cuautla o Amayucan, pero esto nada tiene que ver con aquellos cosecheros de hielo del volcán.

Traspatrios en la región *Cuahunáhuac*

En el noreste de Morelos, en los municipios de Cuernavaca, Jiutepec, Emiliano Zapata, Temixco y Xochitepec, pertenecientes a la región de la biodiversidad *Cuahunáhuac*, las transformaciones sociales y económicas durante la segunda mitad del siglo XX, motivadas por la modernización, el crecimiento de la población y la urbanización o courbanización de comunidades cercanas a la ciudad de Cuernavaca, afectaron negativamente la función y la importancia de los traspatrios, huertas o solares de la casa campesina. Este cambio también modificó la valoración del autoabasto alimentario, de los servicios ambientales, y el gusto de las frutas de temporada, verduras y plantas del patio, por la comida industrializada. Aunque algunas familias siguieron manteniendo esta tradición cultural.

La historia y la situación actual de Ocotepec y Jiutepec, son elocuentes de este sentido. En la primera comunidad varias familias hacen prácticas productivas para su autoabasto en un traspatio, aunque en espacios disminuidos y trasfigurados y hasta en macetas; mientras que, en la segunda, los patios ya son nostalgia pues prácticamente han desaparecido.

Los solares de Ocotepec, municipio de Cuernavaca, florecieron después de los años treinta cuando la población campesina accedió al agua de un pozo y pudo sembrar gran diversidad de árboles frutales y plantas, cuyo cultivo anteriormente dependía del temporal (Morayta *et al.*, 2016: mimeo).

Esta abundancia alimentaria cubría gran parte del consumo familiar de manera directa o por la venta e intercambio de bienes entre parientes y vecinos; y también del uso ritual pues en el traspatio se multiplicaron las flores para santuarios (Morayta y Saldaña, 2014).

No obstante, en los años sesenta de la pasada centuria, se fue abandonando la agricultura. Con el crecimiento de la ciudad de Cuernavaca, Ocotepec quedó conurbado. El modelo tradicional de autoabasto cedió al mercado y el tiempo familiar dedicado a la producción de alimentos en el patio, mudó por el del empleo remunerado y la compra de comida. Además, como fue aumentando la población,

los traspasios se hicieron más pequeños. Algunas frutas de plano desparecieron como el guamúchil, los guajes, las alaches, los nísperos, que quedaron fuera del gusto de los más jóvenes (*Ibid.*).

Don Lucio Paredes, campesino de Ocotepec evoca el tiempo pasado:

No nos dimos cuenta de lo que estábamos perdiendo. Teníamos todo, huertas que daban seis clases de duraznos, seis de guayabas, ocho de plátano... Teníamos limones, naranjas agrias para cocinar y naranja dulce para la ofrenda. Cuajinicuiles (vainas), colorines, cuatecomates, ciruelas, hongos de casahuate, había mucho café, una parte la bebíamos y otra la vendíamos... El olor de las plantas como el de los pápalos, el epazote y el anís de campo eran muy penetrantes. Hoy preferimos comprarlo (Morayta et al., 2016, mimeo: 58).

A Jiutepec le fue peor porque la construcción de la Ciudad Industrial del Valle de Cuernavaca, CIVAC, en 1996, provocó la decadencia de los patios. El CIVAC contaminó ríos, canales de riego y terrenos agrícolas. Y al extenderse la mancha urbana de Cuernavaca acabaron por borrarse los traspasios.

En el pasado, estas huertas, igual que en el resto del campo morelense, eran espacios de vida familiar y comunitaria con una producción diversificada para el autoabasto y la venta, que a la vez funcionaban como bodegas y lugares de juego y convivencia. Ubicadas junto a la vivienda, aparte de siembras y corrales, en algún lugar se veía un temazcal, un horno de pan, una cocina cubierta con tejamanil, una pila de agua o lavadero (Sánchez, 2011).

A mediados del siglo XX, en las huertas de Jiutepec había mamey, zapote, cuajinicuil, lima, limón, guayabo, guayaba poma, toronja, mango, aguacate, palmera de garambullo, de dátil, café y diversas clases de plátano, entre otras frutas. También yerbas de olor para condimento, medicinales como el muitle o el cuachalalate. Y se regaba con aguas del río Analco y de los apantles que corrían al fondo de las huertas (*Ibid.*).

Los desechos del CIVAC acabaron por envenenar el agua y los árboles empezaron a secarse, luego la tierra de labor perdió fertilidad y finalmente un flamante mercado de productos industrializados, cambio los paladares de la nueva generación.

En las dos comunidades los patios se subdividieron y aparecieron otras formas de uso (en el lugar donde alguna vez se cultivó una huerta, se levantaron misceláneas, carnicerías, pequeños negocios) y también se fragmentaron los espacios comunes de los pueblos. Los reducidos patios quedaron bajo el cemento, las plantas se consignaron en macetas, en cazuelas, o se exilaron a la azotea de la casa. Las trancas

mudaron por zaguanes, las huertas por cocheras, las pilas del agua y los *tlecuiiles* se derrumbaron, y el lavado y la cocina se recluyeron al interior de la vivienda.

Pero mientras que en Jiutepec no sobrevivieron las huertas a la avasallante modernidad, en Ocotepec se resistieron a desaparecer. Los investigadores Morayta y Saldaña se sorprenden de que en esta comunidad conurbada que abandonó “paulatinamente la agricultura hace más de cuatro décadas”, sigan existiendo los patios, así sea en macetas donde se siembran plantas comestibles, medicinales y de ornato. Documentan que en una huertita de apenas ochenta metros cuadrados hay más de 40 plantas y 50 orquídeas (Morayta y Saldaña, 2014: 51).

Traspatrios del poniente

En el poniente de Morelos se localizan los municipios de Tetecala, Mazatepec, Miacatlán, Coatlán del Río -de las regiones de la biodiversidad Sierras de Occidente y Lagos de Morelos-, y parte de Puente de Ixtla de la Sierra de Huautla, que ocupan valles y lomeríos de la subcuenca del río Tembembe hasta el río Amacuzac.

La agricultura campesina en esta zona se basa en una estrategia de seguridad doméstica y alimentaria, a partir de la que se articulan estrategias agrícolas comerciales ensambladas a una producción de autoabasto familiar, centrada en el maíz. (Guzmán, 2005).

El cultivo maicero para el autoconsumo, junto con la siembra de hortalizas, frutas, plantas comestibles, medicinales y condimentos, así como la crianza de animales, y la recolección y la caza, son parte de las actividades cotidianas y de la dieta familiar. En esta lógica de autoabasto figura la producción del traspatio, donde hay diversidad de especies vegetales y animales que se cosechan, cortan o colectan en tiempos distintos y se consumen directamente o se destinan al intercambio local o a la venta. Aunque en esta zona hay menos variedad que en otras, pues falta humedad y se depende del temporal:

Al menos en cada sitio se distinguen tres especies de árboles y animales... aunque el promedio es de ocho especies. Entre los árboles más comunes se encuentran ciruelos, limones, guajes, tamarindos, mangos, anonas, naranjos, guayabos, plátanos de distintos tipos, limas, guamúchiles, mandarinos, nísperos, toronja, granados; y plantas como el chayote, maracuyá, distintas clases de chile, zacate, nopales; y hierbas como el estafiate, ruda, hierbabuena, ajenjo, árnica, té limón, quelites y verdolagas; algunas plantas ornamentales y árboles de sombra (Guzmán, 2009: 40).

Algunas mujeres de Cuautitla y Cuahuchichinola, cultivan hortalizas en superficies de apenas 30 m² con matas de jitomate, rábanos, cebollines, lechugas y quelites, y hay quienes gustan de sembrar hasta treinta especies de flores. Pero esto depende del gusto, de la vocación y del tiempo que ellas puedan dedicarle.

En cuanto a crianza de animales, prácticamente todas las familias tienen pollos, de uno hasta 40, que andan libres o en el patio. También se crían puercos o chivos, una alcancía familiar para costear emergencias, viajes o celebraciones.

Aunque uno de los propósitos del traspacío campesino es lograr cierta seguridad alimentaria básica, hay diferencias según la disponibilidad de recursos, el tamaño y la composición familiar, así como las necesidades y preferencias. En Ahuehuetzingo, las familias usan hierbas de monte y del patio, y tienen frutales y pollos. En cambio en Coatetelco, como falta el agua en temporada de secas hay árboles de limón que soportan mejor la sequía. En Cuautila, la diversidad es mayor y por lapsos más largos pues siempre se dispone de agua. En Cuachichinola aunque no falta este vital líquido, solo a veces se siembran hortalizas en pequeños espacios; en cambio se prefiere la crianza de puercos, chivos y pollos. Cuestión de gustos y tiempos de las mujeres.

Ya se ha mencionado que los solares son espacios femeninos, y el tiempo que ellas le dedican no está separado de tareas domésticas que se realizan simultánea o alternadamente. También se ha dicho que los varones, los jóvenes y los niños laboran ahí por temporadas y según la tarea. Por ejemplo, en el corte del guaje o del tamarindo, en la poda de árboles, fertilización, control de plagas, hechura de bardas o zanjas, que instalan, enderezan o reparan cuando hace falta. En cambio las mujeres a diario limpian, riegan, deshierban, cortan frutos, maicean a los animales, recogen huevos, y son ellas quienes deciden cómo administrar las labores y usar las áreas del traspacío.

En el poniente de Morelos los solares son lugares ganados para familia y vecinos de la comunidad. Ahí se combina trabajo, descanso y convite, indispensables para el gozo y bienestar.

Traspacios del centro

En el centro del estado se localiza Villa de Ayala, un municipio de clima cálido y selvas caducifolias, que es parte de los fértiles valles del Plan de Amilpas, irrigados por la afluencia de la microcuenca del río Cuautla y el río Ayala. El municipio comparte dos regiones biodiversas: el Valle agrícola Ayala-Yautepec en el oriente y Sierras centrales en el poniente.

En la zona centro-oriente de Villa de Ayala, la comunidad de Tenextepango, con suelos fértilles e infraestructura de riego, representa un buen ejemplo de las radicales transformaciones de los patios, motivadas por la modernización agrícola. Al finalizar los años cincuenta del siglo pasado, la comunidad emprendió una producción hortícola en gran escala destinada al abasto de verduras de la ciudad de México. Y esto derivó en modificaciones de la casa campesina, en pérdida de la riqueza de especies vegetales y animales del traspatio, y en nuevas y ‘modernas’ formas de vida, sobre todo de los jóvenes quienes gracias a los ingresos comerciales de sus padres, los ejidatarios, salieron a estudiar y regresaron al pueblo con ideas diferentes a la de sus progenitores (Morayta y Saldaña, 2014).

Al retorno de la primera generación de profesionistas, cuyos estudios costeó el negocio de la hortaliza, se construyeron casas de material con diseños muy urbanos, y el otrora patio de tierra, se cubrió de cemento (Morayta *et al.*, 2016: mimeo).

Antes del *boom* de la agricultura comercial, en los patios había muchas y variadas plantas, árboles y animales. Como en otras comunidades morelenses, además de productos para el autoabasto, en el traspatio se almacenaba, se lavaba y cocinaba, había convivios y reuniones (*Íbid.*).

Así lo atestigua el profesor Hermenegildo Medina, originario de Tenextepango, quien recuerda que:

Hace 40 años (mi abuela) tenía una gran variedad de recursos vegetales en el patio: ciruela amarilla, limón real, lima, aguacate, guayabo, toronja, granada, mango y otros frutos... (Hoy) el patio continúa como el espacio de reunión de familia y 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 pasaron de una gran riqueza a una disminución de especies vegetales y animales. (Morayta y Saldaña, 2014: 53).

Inmigrantes indígenas potencian la tradición de huertas y traspatios

Alrededor de Tenextepango y en las localidades de La Joya y Leopoldo Heredia del municipio de Villa de Ayala, llegaron, desde mediados del siglo pasado, miles de familias nahuas y mixtecas de Oaxaca, Puebla y de la Montaña de Guerrero, atraídos por la demanda de jornaleros en las cosechas hortícolas. Al principio solo acudían durante la temporada de corte, pero con el tiempo se fueron asentando y formaron colonias. Enseguida compraron terrenos de cultivo o los pidieron en préstamo o a ‘medias’. Así, empezaron a sembrar milpas y establecieron patios

y huertas a la vieja usanza, con una producción de autoabasto muy diversificada y relevante, que antes y en el presente complementan con bienes comprados y caza de animales y recolección de plantas. Hoy quienes se asentaron alrededor de Tenextepango siguen abasteciéndose de leña en los cerros y dedicándose a la caza, la captura de insectos, la recolección de alaches, flor de colorín, verdolagas y zapote negro (Morayta y Saldaña, 2014).

Algunos cultivan milpa en pequeños predios, otros solo plantas y frutales, además de criar animales. Según los mixtecos “el patio es un espacio dentro del terreno donde se encuentra la casa, donde se puede circular y sobre el cual no hay construcciones” (Morayta *et al.*, 2016, mimeo: 30).

A decir de ciertos investigadores la riqueza vegetal de los patios y huertas de este sector, es enorme.

*En un patio y dos huertas fuera del terreno que mantiene un grupo familiar de 13 personas originario de la mixteca baja oaxaqueña se encuentran 33 recursos vegetales, que incluyen plantas, árboles y arbustos, ubicados en 6 categorías de uso que incluye: alimentario, medicinal, venta, límites naturales, ornamental y ‘de otro tipo’ (Morayta *et al.* 2016, mimeo: 72).*

Una familia indígena tiene en su patio 35 recursos vegetales, con ocho categorías de uso: *alimentaria, condimenticia, ornamental, medicinal, venta, sombra, límites naturales y otros*, aunque no hay propiamente huerto sino jardineras y macetas...

Ciertos recursos denotan su importancia por la cantidad de usos que se les da:

*Como la guayaba que además de comer el fruto, sus hojas sirven para curar dolores de estómago y todo el árbol como cerca viva; la ciruela que se come en salsas, en tacos ‘como carne’ -dice la gente-, tamales, atoles, y si la producción es abundante, se vende a vecinos (Morayta *et al.*, 2016, mimeo: 73).*

Un caso paradigmático es el de tres grupos domésticos de 20 personas proveniente de Copanatoyac, municipio de la Montaña guerrerense, establecidos en un terreno de 200 m², donde además de viviendas, tienen árboles, plantas, animales y una hortaliza. En total son 35 recursos vegetales alimentarios, medicinales, ornamentales y rituales; tres tipos de animales para el consumo familiar y venta. La producción es muy variada y concentrada por la pequeña extensión de terreno y el número de personas que ahí habita (Morayta y Saldaña, 2014).

De modo que los inmigrantes indígenas “aprovechan los espacios despreciados por los locales, logrando recuperar la producción de traspatrios y huertos.” (Morayta *et al.* 2016, mimeo: 83) Este grupo de fuereños han creado un nuevo tipo de traspatrio colectivo o multifamiliar, que potencia e intensifica el uso de la tierra, la capacidad laboral de las familias, y que enriquece el autoabasto, la biodiversidad, los servicios ambientales y las relaciones comunitarias.

Vegetales nativos y exóticos

Esta población indígena asentada en Villa de Ayala:

tiene como punto de partida sus colonias para migrar hacia otras zonas de agricultura intensiva en el noroeste del país, movimiento en que también se traslada un banco de germoplasma, es decir, sus semillas, varetas, coditos. También se observa en los patios de sus casas en Morelos, cultivos vietnamitas que traen desde los campos agrícolas donde trabajan, como el rábano blanco u otros de los que no saben el nombre, pero que les gusta consumir (Morayta *et al.*, 2016, mimeo: 83).

De manera que en estos huertos y patios conviven plantas y hierbas nativas, con vegetales exóticos como la hierbasanta, o el cempasúchitl, que no se usaba en estas tierras y que las familias inmigrantes trajeron de Guerrero, o de sus lejanos lugares de trabajo.

Traspatrios del Sur

La región sur del estado está cruzada casi en su totalidad por la Sierra de Huautla. Cinco de los seis municipios que la comprenden –con excepción del Valle agrícola de Axochiapan– se ubican en la Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla (REBIOSH) que en Morelos es el último reducto de selva baja caducifolia (SBC) bien conservado.

En los municipios de Amacuzac, Puente de Ixtla, Jojutla, Tlaquiltenango y Tepalcingo se localizan 31 comunidades y poblados, donde se concentran más de 20 mil habitantes con los índices de marginación más altos del estado, en servicios, educación, empleo y salud. La principal actividad en la región es la agricultura que se practica en terrenos escarpados de la sierra. Las milpas –*tlacololes* o *tlalmiles*– se siembran en pronunciadas pendientes bajo prácticas ancestrales de roza-tumba y quema.

La densidad de población es una de las más bajas del estado. La tasa de crecimiento media anual de la población de Tlaquiltenango es de 0.95 % y todos los municipios que conforman la REBIOSH, tienen un promedio de 1.7 %. El abrumador proceso de urbanización sufrido en comunidades de otras regiones morelenses, no ha llegado a esta zona, de manera que los solares para vivienda y traspasio todavía son amplios (Programa de Manejo del área natural protegida con el carácter de Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla DOF: 27/11/2007). Ejemplo de ello es el estudio en 20 traspasios de Ahuehuetzingo, en el municipio de Puente de Ixtla, de los cuales “trece son de entre 600 y 1,000 m², tres entre 1,000 y 2,000 m² y los cuatro restantes entre 250 y 600 m²” (Guzmán, 2004).

En este municipio una de las comunidades que más se ha transformado es Xoxocotla. A partir de la última década del siglo pasado, las casas dejaron de construirse con materiales de la región, siendo sustituidos por bloc, cemento y concreto; son comunes los garajes donde estacionan vehículos y guardan herramientas; y los clásicos corrales solo existen en casas de la periferia. Aun así, las viviendas con diseños y materiales modernos, y hasta con aire acondicionado, mantienen un patio amplio (Morayta y Saldaña, 2014).

Los solares y huertas, con todo y las nuevas construcciones, siguen siendo espacios de producción, almacenaje, convivencia y trabajo familiar. Tienen áreas sombreadas con árboles y enredaderas de chayote, estropajo o flores y una pileta al centro. Ahí, y en algunas azoteas, se desgranan mazorcas y se seca cacahuate y jamaica.

Un buen patio es motivo de orgullo y señal de mantener lejos las amenazas por ser una familia unida, fuerte y de respeto. Los patios son también considerados sanos, cuando se asolean las cosechas..., al tener flores y plantas sanas, al estar en buenas condiciones para el disfrute de la familia (Morayta et al., 2016, mimeo: 41).

En Xoxocotla los traspasios son en realidad lugares de producción y actividades diversificadas donde se entrelazan los ámbitos domésticos y reproductivos (Guzmán, 2005).

La diversidad de especies que albergan los patios tiene que ver con el tamaño, el clima y tipo de suelos, el tiempo de establecimiento, pero también con la edad de los integrantes de la familia y las tradiciones culturales. Así, en la comunidad de Puente de Ixtla la mayor diversidad llega a 16 especies de plantas y animales. Entre los árboles más comunes están los ciruelos, limones, guajes y tamarindos

que conviven con anonas, naranjos guayabos, plátanos de diversas clases, limas, huamúchiles, y otras plantas como el chayote, maracuyá, distintas clases de chiles, zacate, nopales; hierbas como el estafiate, ruda, yerbabuena, ajenjo, árnica, té limón, quelites y verdolagas, y algunas hortalizas como el tomate, rábano, lechuga y calabaza, junto con plantas ornamentales y árboles de sombra (*Íbid.*).

En el extremo poniente de la Reserva, en la comunidad de Quilamula, municipio de Tlaquiltenango, se registran 115 especies botánicas en 17 huertos (Morales y Guzmán, 2015), lo que confirma que son áreas de conservación y reservorios de germoplasma. La diversificación de los traspatrios también refleja la importancia y vigencia del autoabasto y las tradiciones gastronómicas y culturales familiares y comunitarias.

En Quimula y Ajuchitlán, hay milpas de traspatio dentro de los huertos que se siembran alrededor de la casa habitación.

La extensión de los traspatrios es muy variable –documentan dos investigadores-, y en ellos puede haber siembras de maíz, desde pequeños surcos, en un mismo lugar o en diferentes partes del traspatio intercaladas con otras plantas o usos del mismo; igualmente se pueden sembrar por manchones de 50 m² aprovechando espacios con mayor fertilidad por la acumulación de materia orgánica, o destinar superficies más grandes de 100 o 200 m², de cualquier manera siempre el maíz se encuentra en convivencia con otras plantas, especialmente frijol, calabaza, jamaica (Morales y Guzmán, 2015: 99-100).

Estas milpas de traspatio conforman un sistema productivo diferente al de las milpas de las parcelas:

En los pequeños espacios del traspatio el trabajo intenso en ciertos periodos, como en época de siembra o cosecha, no existe; el trabajo se dosifica a lo largo del año, se cuida constantemente por la cercanía con la casa habitación, y lo lleva a cabo fundamentalmente la mujer con la colaboración de los diferentes integrantes de la familia (*Íbid.*).

De manera que en esta región es común la milpa de traspatio cuya “función principal es compensar y complementar las posibles pérdidas o bajas cosechas de la milpa tradicional...” (*Íbid.*), en la parcela mayor. De la milpa de traspatio también se obtiene semilla para la siembra de la milpa tradicional en el siguiente ciclo.

En conclusión

Los traspatrios, solares o *calmiles* morelenses, además de ser espacios productivos, recreativos y de convivencia familiar y comunitaria, son ricos reservorios de biodiversidad donde conviven especies vegetales endémicas y exógenas; prácticas, conocimientos locales y múltiples servicios ambientales. Las mujeres son el alma de los traspatrios donde se entrelaza el trabajo doméstico, productivo y del cuidado, y se satelizan otras actividades, comerciales y remuneradas de sus pares campesinos.

Aunque en algunas zonas la urbanización y el crecimiento poblacional han relegado a macetas y milpas rinconeras la anterior riqueza vegetal de los traspatrios, en otras, la población autóctona y emigrante sigue recreando estos espacios por sus funciones nutricionales, lúdicas y ambientales.

Bibliografía

- Colín, H., Hernández Cuevas A., Monroy R. (2012). El manejo tradicional y agroecológico en un huerto familiar de México, como ejemplo de sostenibilidad. En: Etnobiología 10(2), pp.12-28.
- Estrada Martínez, E., Cibrián Tovar D. y Ortega Paczka R. (2012). Contexto socioeconómico del conocimiento micológico tradicional en la Sierra Nevada, México. En: Revista Mexicana de Ciencias Forestales Vol. 3 Núm.12, México, pp. 57-70.
- Guzmán, E. 2004. Mujeres, trabajo y organización familiar: los traspatrios de Ahuejotzingo, Morelos. En: Entre el corazón y la necesidad, microempresas familiares en el medio rural. B. Suárez y P. Bonfil (coords.). GIMTRAP/ Fundación Ford, México, pp. 1-49.
- Guzmán, E. 2005. Resistencia, permanencia y cambio. Estrategias campesinas de vida en el poniente de Morelos. UAEM/Plaza y Valdés. México.
- Guzmán, E. 2009. Los productores campesinos de Morelos. Sobre estrategias y mercados. En: Buscando la vida. Productores y jornaleros migrantes en Morelos. K. Sánchez y A. Saldaña (coords.). UAEM/SEP-Promep. Morelos, pp. 19-59.
- Morales, S. y E. Guzmán. 2015. Caracterización sociocultural de las milpas en dos ejidos del municipio de Tlaquiltenango, Morelos. Etnobiología 13 (2): 94-109.
- Morayta, L. M. y A. Saldaña. 2014. El autoabasto en los patios de dos pueblos de tradición cultural indígena en el estado de Morelos. Etnobiología 12 (1): 45-59.

- Morayta, et al. 2016. Patios, huertos y otros espacios en la tradición cultural indígena de Morelos y norte de Guerrero. Proyecto nacional Etnografía de las regiones indígenas de México en el nuevo milenio. Patrimonio bicultural, mimeo. Centro Nacional de las Artes (cna)/ Instituto Nacional de Antropología e Historia (inah). México.
- Sánchez, V. 2011. El pueblo y sus huertas, transformaciones en los territorios primordiales de la cultura campesina. En: Gestión social y procesos productivos. E. Guzmán, N. Guzmán y S. Vargas. UAEM, Morelos, pp. 183-195.