



El huerto agroecológico colectivo Flor de Mayo

Terreno antes del huerto.  Mirna Ambrosio Montoya

Experiencia de mujeres en Misantla, Veracruz, México

MIRNA AMBROSIO MONTOYA, MAURILIA ORTIZ RODRÍGUEZ, ROCÍO ORTIZ RODRÍGUEZ, FELICITAS ORTIZ RODRÍGUEZ, ROSA GUTIÉRREZ ÁNGELES, ELENA SÁNCHEZ REYES, MARÍA DE JESÚS HERNÁNDEZ ALARCÓN, IRENE ÁVILA HERNÁNDEZ, ELIA MORALES ORTIGOSA, KARIMI RIVERA ORTÍZ, PETRA JAÉN LOYO, JOSÉ LUIS LANDERO CASTILLO, JOSÉ ALFREDO LANDERO ORTÍZ, EMILIA MALDONADO REYES

Actualmente la humanidad atraviesa por una crisis multidimensional que nos obliga a reflexionar sobre el futuro del planeta y las repercusiones en la subsistencia humana. Es necesario impulsar nuevas formas de organización y abastecimiento, cambiar nuestros hábitos de consumo y la forma de producir los alimentos. Ante este hecho se presenta la agroecología como una opción para mitigar los impactos ambientales del cambio climático sobre la agricultura y la salud humana.

En nuestros días el tipo de producción dominante se encuentra asociado al agronegocio, implica la intensificación de la producción agroindustrial, mayor dependencia de insumos de origen químico y dependencia de combustibles fósiles (Pastor, 2019). Este modelo agroindustrial y de exportación, herencia de la “revolución verde”, es orientado por la lógica del mercado internacional, donde el poder económico se concentra en unas pocas empresas que deciden sobre las cadenas de producción, distribución y comercialización, sin considerar los efectos sociales y ambientales, y determinan los precios de los productos en detrimento de los pequeños y medianos productores. Además, la sustitución del cultivo de alimentos por el de agrocombustibles, provoca que la crisis alimentaria sea severa y una amenaza para la seguridad alimentaria (Rosset, 2014). Ante esta situación se ha propuesto a la agroecología como una alternativa a los problemas de la agricultura, encaminada a lograr la soberanía alimentaria (Altieri, 2007).

Entre los principios agroecológicos se considera necesario revalorizar los conocimientos en torno a la agricultura

tradicional, las especies comestibles que aún se conservan en estado semisilvestre, la protección de las semillas criollas o variedades locales de maíz y otras especies, así como el conocimiento de las plantas medicinales y con otros usos. En estos momentos nos enfrentamos al reto de cómo conseguir la transición de la agricultura convencional a la agroecología, a qué escala trabajar, a quiénes involucrar y qué herramientas utilizar.

El huerto agroecológico es una opción viable. En estos espacios se pueden generar diálogos de saberes mediante la educación ambiental y la investigación-acción participativa, lo que implica un reto para que se reconozcan otras formas de aprender, distintas a las reproducidas por el sistema educativo hegemónico.

Frente a estos retos planteamos la creación de un huerto como alternativa posible para promover el diálogo de saberes que nos condujera a la agroecología. Con la premisa de que a través del huerto se crean comunidades de aprendizaje social, confiamos en que es una opción para dar a conocer

los principios de la agroecología, reconocer el conocimiento de las personas participantes y generar otras formas de crear conciencia sobre los problemas socioambientales que nos acechan.

Localización geográfica

Nos encontramos en Misantla, en el estado de Veracruz, México, uno de los 212 municipios de la entidad. La cabecera municipal está situada a una altura promedio de 400 m s. n. m. En el municipio existen dos tipos de suelo: el luvisol, que se caracteriza por la acumulación de arcilla en el subsuelo, y el vertisol, que se caracteriza porque en época de secas presenta grietas anchas, es suelo duro y con mucha arcilla en la superficie y no es recomendable para la agricultura. El suelo del huerto presenta las características del vertisol, lo que significó mucho trabajo para mejorar las condiciones en las camas de cultivo.

La población de Misantla es de 67 738 habitantes, de los cuales 32 600 son varones y 34 138 son mujeres. El 40% de la población habita en el área urbana y el resto en las áreas rurales. El clima es semicálido, cálido y húmedo con lluvias todo el año, las cuales son abundantes en verano.

Los principales cultivos son el café, cítricos y maíz. En menor volumen se produce plátano, pimienta, vainilla, frijol y chile. Otras actividades económicas son la ganadería y la manufactura de muebles de cedro (*Cedrela odorata* L.) y caoba (*Swietenia macrophylla* King.) (INEGI, 2010).

El proyecto del Huerto Agroecológico

Surgió con el apoyo del Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia del gobierno mexicano, 2013-2016 (DIF

municipal), y se convocó a las señoras representantes en la colonia del Programa Federal para el Desarrollo Humano de la Población en Pobreza Extrema (PROSPERA). Las representantes de PROSPERA invitaron a las señoras beneficiarias del programa a un taller a finales de abril de 2016. En el taller se abordó el tema del buen comer y las señoras interesadas fueron invitadas a participar en la creación de un huerto colectivo en un área situada en la periferia de la colonia 5 de Mayo, cabecera municipal de Misantla, propiedad del ayuntamiento que se encontraba abandonada.

En este contexto y con la finalidad de difundir prácticas, intercambiar y generar conocimientos a partir de los saberes tradicionales que tienen las participantes, desarrollamos el plan y diseño del huerto agroecológico.

Las 12 mujeres iniciamos y consolidamos el colectivo y organizamos el plan de trabajo. Actualmente asisten al huerto los esposos e hijos para colaborar en los días en los que hay más trabajo o que son muy pesados, así convertimos el trabajo en convivencia familiar.

En mayo de 2016 iniciamos la preparación del terreno que el ayuntamiento nos facilitó para la construcción del huerto. La extensión del terreno es de 3600 m²; durante el primer año dedicamos 400 m² para aprender a producir hortalizas y en 3200 m² trabajamos en la creación de un huerto tradicional. Hemos plantado árboles frutales y milpa (principalmente maíz, frijol y calabaza), además de cuidar y conservar los árboles maderables que se encontraban en el terreno. Nombramos al proyecto Colectivo La Flor de Mayo en alusión a la orquídea *Oncidium sphacelatum* Lindl., especie nativa, llamada

Tabla 1. **Especies nativas de uso comestible cultivadas en el huerto y exóticas que alguna vez fueron importantes**

	Nombre común	Nombre científico	Observaciones
Plantas nativas seleccionadas para el huerto Flor de Mayo	Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	Especie que en algún momento fue muy importante en la región y hoy en día es escaso.
	Cachichín	<i>Oecopetalum mexicanum</i> Greenm. & C. H. Thoms	Fruto comestible, con alto valor cultural. Especie cuyo registro comestible es solo en Misantla.
	Pagua	<i>Persea schiedeana</i> Nees	Considerados aguacates silvestres.
	Escalán	<i>Beilschmiedia anay</i> (S. F. Blake) Kosterm	
	Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	Se cultiva la especie nativa, aunque existen plantaciones de variedades manipuladas por el hombre.
	Quelite	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Hojas comestibles, en algún tiempo crecía silvestre en las milpas.
	Chiltepín	<i>Capsicum annum</i> L.	Chile silvestre que antes crecía en las milpas, hoy solo cultivado se puede cosechar
	Tomatito ojo de venado	<i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill.	Fruto que en otros tiempos fue silvestre, hoy en día no se encuentra debido a las fumigaciones químicas.
	Chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Especie con frutos valorados como verdura. Se rescatan variedades nativas.
	Chaya	<i>Cnidioscolus aconitifolius</i> Mill.	
Plantas exóticas de importancia económica en alguna época	Naranjos	<i>Citrus</i> sp.	La naranja y limón criollos han perdido importancia económica debido a introducción de nuevas variedades. En el huerto se plantaron las variedades criollas llamadas "corrientes".
	Plátanos	<i>Musa</i> sp.	Se cultivan las variedades criollas que se están perdiendo por sustitución con variedades comerciales.
	Cacahuete	<i>Arachis hypogaea</i> L.	En alguna época lo cultivaban para comercializar. Actualmente se siembra poco y para ayudar en la fijación de nitrógeno, fruto comestible.
	Zagú	<i>Marantha arundinacea</i>	Harina se utiliza en repostería. Hace muchos años se cultivó y se procesó artesanalmente para comercializarse en tiendas locales, actualmente se perdió.
	Yuca	<i>Manihot esculenta</i>	Se cultiva para preparar postres en fiestas de día de muertos.
	Cacahuete	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Se cultiva para fijar nitrógeno en el suelo.

Elaboración propia

flor de mayo por florecer en dicho mes; sus flores pequeñas se encuentran en una vara larga con una floración espectacular. Rosa, integrante del colectivo, dice:

Creemos que una sola flor puede parecer pequeña y no tan hermosa, pero juntas hacen la diferencia, por lo que nosotras juntas somos como la “flor de mayo”, separadas no podríamos hacer tantas cosas, ni nos luciríamos [...]. Además, porque la flor de mayo la utilizamos mucho en estos días para adornar las cruces que se colocan a los pozos el 3 de mayo y en los festivales del 10 de mayo, el día de la madre, creemos que todos en Misantla la reconocen.

Actualmente elegimos un comité que nos represente para gestionar ante instancias oficiales, ya que es requisito la firma del comité, aunque nosotras tenemos claro que en el colectivo no hay jerarquías.

Seleccionamos plantas comestibles nativas, semicultivadas, con arraigo cultural y algunas exóticas que nuestros abuelos cultivaron en algún momento por ser de importancia económica; con todas enriquecemos la diversidad del terreno. Las semillas las hemos obtenido en intercambios. Las especies que plantamos se encuentran en la tabla 1.

Para cultivar nos repartimos espacios en donde cada una siembra lo que quiera. En el área de hortalizas construimos 11 camas de cinco metros de longitud por un metro de ancho; cada cama es cultivada por una o dos personas. En el área que hemos llamado bosque comestible nos repartimos espacios de cinco metros de ancho por 10 de largo. Cada una de nosotras es responsable de cuidar lo que siembra y al momento de la cosecha se comparte con todas. Queda un espacio en el que no hemos sembrado plantas porque ya existen árboles de cedro, de uso maderable y chalahuites (*Inga sp.*) especie leguminosa fijadora de nitrógeno, de frutos comestibles y madera utilizada como leña.

Las hortalizas que cultivamos son acelgas, lechugas, ejote, espinacas, pepino y apio. Aprendimos a compostar los residuos orgánicos y también a producir fertilizantes y plaguicidas con hierbas aromáticas que cultivamos. Con las plantas medicinales y aromáticas preparamos productos de herbolaria: tinturas, pomadas, jarabes e infusiones. Asimismo elaboramos productos de cosmética como jabones, champú y cremas corporales. Nuestros productos son comercializados entre vecinos y algunas veces en exposiciones que organiza el ayuntamiento.

El grupo ha tenido altibajos; sin embargo, hacia el exterior somos reconocidas por el trabajo y la perseverancia. En 2017 un grupo de mujeres de la comunidad vecina, Santa Cruz Hidalgo, se acercó al huerto para solicitarnos capacitación en la construcción de huertos para el cultivo de plantas medicinales y desarrollaron un proyecto de extracción de aceites para uso terapéutico, el cual recibió apoyo financiero del Consejo Nacional Forestal (CONAFOR), para construir el primer laboratorio rural.

Algunas reflexiones

Consideramos que a partir del trabajo en el huerto y más aún cuando se buscó la solución al problema de la basura municipal, la gente en Misantla es más consciente de la importancia de comer sano, de utilizar alimentos, productos cosméticos y herbolaria sin residuos de agroquímicos. Felicitas dice “siento que ahora sí ya buscan nuestros productos y valoran más nuestro trabajo”.

Creemos que el huerto es una plataforma para impulsar la agroecología a nivel local, una herramienta para el desarrollo de procesos de organización, autogestión, reapropiación de agrobiodiversidad local y relocalización de alimentos en la transición agroecológica para la construcción de la soberanía alimentaria local, al mismo tiempo que se recupera el valor



Siembra. 📷 Mirna Ambrosio Montoya

cultural de especies que han sido ignoradas por las nuevas generaciones.

En abril de 2019 la FAO anunció que México, junto con Senegal e India, fueron elegidos durante el Segundo Simposio Internacional sobre Agroecología (FAO, 2018) para ampliar la escala de la agroecología. Lograrlo requiere que el país cuente con un marco legal, mayor presupuesto dedicado a la agricultura campesina, control social, instrumentos operativos y políticas públicas que favorezcan el fortalecimiento del modelo agroecológico. Tanto la transición como el escalamiento de la agroecología requieren de procesos a largo plazo, por lo que numerosas experiencias de pequeños huertos como el nuestro resultan interesantes y es necesario que se multipliquen, lo que nos anima porque creemos que las autoridades tendrán interés en apoyarnos e impulsar más proyectos como el nuestro.

Entre los grandes obstáculos que hemos tenido está el no contar con recursos para el establecimiento y mantenimiento del huerto, motivo por el cual algunas compañeras han tenido que salir del proyecto. La dificultad para mantenernos unidas es por falta de apoyo de los varones, ya que los esposos de algunas de las mujeres se han opuesto a que participen; aunque para evitar la violencia se les ha invitado a participar, esto no siempre ha funcionado.

Avanzar ha sido difícil, pues tampoco hemos contado con el apoyo de las autoridades municipales actuales ni contamos con apoyo de programas estatales, debido a que el terreno donde trabajamos no es de nuestra propiedad, ni el ayuntamiento cuenta con escrituras del predio. La falta de documentos legales es impedimento para acceder a los programas existentes a nivel federal y estatal.

A pesar de las dificultades, el huerto ha sido un lugar de muchos aprendizajes. Hemos recuperado conocimientos sobre

Testimonios

Como mujeres se nos dificulta participar porque tenemos que realizar labores del hogar. Muchas nos dedicamos a apoyar a la familia en sus actividades y cuando vamos al huerto estamos cansadas, aunque el trabajo en el huerto nos gusta y nos distrae de las preocupaciones, nos duplica el cansancio...

Hemos sido criticadas por los vecinos porque no talamos los árboles que existían en el terreno y para gente que no conoce lo que es agroecología nuestro huerto es un "monte". Un día nos visitó un ingeniero agrónomo y nos dijo que eso no servía, que no es productivo, que no está limpio el terreno y revolvemos los cultivos, nos ofreció apoyo para que sembremos para vender a lo que contestamos que lo que cultivamos es para comer nosotras y nuestras familias, que tener plantas aromáticas y medicinales entre las hortalizas tiene una función, que nuestro huerto es como se hacían antes, cuando había casas con patios enormes, ahí se sembraba lo que la familia comía y ya en la parcela se cultivaba lo que se vendía para tener ingresos. Ahora ya eso no se puede hacer, la ciudad ha crecido, los huertos han desaparecido, las casas apenas tienen un pequeño espacio para lavar y tender la ropa... Es por ello que nos gusta que el huerto tenga esta forma... Antes no se utilizaba la palabra agroecología pero la gente en el campo sabía de esto...

Irene

La agroecología es la agricultura que hacían nuestros padres antes, aún mucha gente que no tiene dinero para comprar químicos cultiva su milpa sin contaminar, muchos campesinos no reciben apoyos del gobierno por lo que no tienen para comprar ni tampoco reciben los venenos que los programas de gobierno regalan.

Rocío

Con tanto químico que se fumiga ya no hay quelites ni otras plantas comestibles silvestres y, con lo que hemos aprendido aquí, vemos que sí es posible que la tierra vuelva a tener vida...

Elia

Queremos continuar trabajando en el huerto, pero nos desanima que el terreno no está cercado y los animales o las personas se meten y maltratan o roban lo que cultivamos. Esperamos que el presidente actual responda la solicitud de apoyo para cercar... Sería bonito que pudiéramos tener las condiciones para recibir a más mujeres, jóvenes o escuelas de la colonia o de otras colonias y compartir lo que sabemos hacer, como en una escuela, en donde unas siembren y otras elaboren salsas, mermeladas, herbolaria o lo que cada una sepa o le guste hacer con lo que se cosecha.

Mary

Si nos preguntan qué cambios hay en nuestra vida después del huerto, te puedo decir que cuando nos sentamos a descansar, a comer alguna fruta o tomar agua, conversamos mucho sobre la seguridad, nos sentimos realizadas. También he notado que no solo han adoptado ideas de la agroecología, sino que el comportamiento es distinto, en nuestras reuniones ya no ves refrescos ni desechables.

Maurilia

plantas de uso local; los niños, al acompañarnos a sembrar, han aprendido a respetar y están aprendiendo sobre la importancia de conservar las plantas, los bosques, el agua y la tierra.

La mayoría de las mujeres tienen en casa plantas en macetas y ahora ya siembran sus plantas aromáticas, preparan compuestos para el control de las plagas y elaboran fertilizantes a partir de la lixiviación del compost, la ceniza de los fogones e infusiones de plantas. Las mujeres comentan que veían que sus padres y abuelos preparaban algunos menjunjes, pero no sabían para qué lo hacían. Ahora que trabajan con los manuales de agroecología y reciben capacitación sobre nutrición de las plantas, manejo de plagas y enfermedades, se dan cuenta de la importancia de las prácticas campesinas tradicionales.

El huerto como comunidad de aprendizaje impulsa la recuperación, expansión y conservación de conocimientos locales, lo que permite que las comunidades fortalezcan el arraigo al territorio y su identidad cultural. Para las mujeres no solo es un lugar para cultivar plantas, es un espacio de esparcimiento que les ha permitido fortalecer lazos de amistad y apoyo. Aunque participan los esposos, lo hacen solo en algunas tareas; ellas sienten que el huerto es su espacio.

Al observar cómo derivan las acciones del huerto en la ciudad, reconocemos que ha sido clave en la transformación socioecológica en el municipio y que poco a poco más gente se está involucrando en el cuidado del ambiente y de su salud. En estos momentos hemos sido invitadas para colaborar en la creación de huertos escolares en la ciudad de Misantla. ●

Mirna Ambrosio Montoya

Instituto de Sociología y Estudios de Campesinado (SEC) de la Universidad de Córdoba. Misantla, Veracruz, México.
z12ammom@uco.es

Colectivo Flor de Mayo

Maurilia Ortiz Rodríguez, Rocío Ortiz Rodríguez, Felicitas Ortiz Rodríguez, Rosa Gutiérrez Ángeles, Elena Sánchez Reyes, María de Jesús Hernández Alarcón, Irene Ávila Hernández, Elia Morales Ortigosa, Karimi Rivera Ortiz, Petra Jaén Loyo, José Luis Landero Castillo, José Alfredo Landero Ortiz, Emilia Maldonado Reyes

Referencias

- Altieri, M. (2007). **La agroecología como alternativa sostenible frente al modelo de agricultura industrial**. *Revista Realidad Económica* 229, 1º de julio-15 de agosto de 2007, pp. 75-93.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010). **Censo de Población y Vivienda**. México.
- FAO (2018). **El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Migración, agricultura y desarrollo rural**. Roma.
- Pastor, C., Concheiro, L. y Wahren, J. (2019). **Agriculturas alternativas en Latinoamérica. Tipología, alcances y viabilidad para la transformación social-ecológica**. México: Fundación Friedrich Ebert.
- Rosset, P. M. (2014). **La crisis de la agricultura convencional, la sustitución de insumos y el enfoque agroecológico**. Oakland: Institute for Food and Development Policy (Food First)/SOCLA. <https://www.socla.co/wp-content/uploads/2014/La-crisis-de-la-agriculturaconvencionalRosset.pdf>

Agradecemos a la presidenta del DIF, señora Gabriela Álvarez Martínez, y al Presidente Municipal de Misantla, Efrén Meza Ruíz (administración 2014-2017) por su apoyo a estudiantes que realizaron trabajo social. Asimismo damos las gracias a las personas que generosamente hicieron donativos.

Este trabajo se llevó a cabo como parte de la tesis doctoral de Mirna Ambrosio-Montoya.