

Conservemos la tradición de los huertos familiares



En un huerto familiar abundan plantas aromáticas, medicinales, frutales, ornamentales y condimentarias. En algunos lugares se les conoce como solar o traspatio.

Tienen más de 11 mil años de antigüedad y son el resultado de la domesticación de diversas plantas.

A lo largo del país existen huertos familiares en donde se cultivan alimentos para consumo propio o para intercambiarlos con otras personas. Son espacios que forman parte de la tradición agrícola colectiva y en donde interactúan aspectos sociales, culturales, agrícolas y ambientales.

Su existencia en todo el país contribuye a la diversidad de paisajes y ecosistemas; en la actualidad, también se reconoce su capacidad para mitigar problemas ambientales como la pérdida de la biodiversidad.

En estos sitios se dispone de diversos alimentos durante todo el año. La doctora María de Jesús Ordóñez Díaz, del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM) de la UNAM, ha identificado que se realiza un ordenamiento territorial a escala de parcela, donde la familia decide qué hacer con su espacio para ubicar a sus animales, sus cocinas y sus plantas.

Una de las características que ha permitido la trascendencia milenaria de estos lugares es que las personas seleccionan, domestican, mejoran las plantas y semillas, con el fin de obtener productos de mejor calidad, color, tamaño y sabor.

Los propietarios de los huertos familiares poseen un amplio conocimiento de las plantas y de su utilidad, por lo que también son considerados la primera farmacia a la cual acude la familia cuando necesita mitigar algún malestar físico.



Documentar la información

En 2018 se publicó el primer *Atlas biocultural de huertos familiares en México*, coordinado por la doctora Ordóñez Díaz, el cual permite identificar la distribución de estos sistemas productivos en el país, documentar sus prácticas de manejo, reconocer sus ventajas económicas y ambientales, e identificar las áreas en donde hace falta investigación.

Recopilar información sobre esta tradición agrícola es una oportunidad para formular políticas públicas que permitan la preservación de estos sitios para que no desaparezcan.

Una situación que pone en riesgo a los huertos familiares es la tendencia por parte de los jóvenes de abandonar el campo; por esta razón no hay una tasa de recambio y, en un futuro, no habrá transmisión de conocimientos, advierte la investigadora.

Esta situación genera, a la vez, que los gustos alimenticios cambien: los abuelos consumen 100% de lo que se produce en los huertos, mientras que los hijos el 50% y los nietos apenas el 10 por ciento.

Conservar los métodos tradicionales de cultivo como una opción desde el hogar para enfrentar la crisis climática actual con el fin de contribuir a la seguridad alimentaria es relevante; además, son espacios que enriquecen la dieta y apoyan la economía familiar. Asimismo, los productos que ahí se cultivan representan aproximadamente el 30% de sus ingresos.

El primer *Atlas biocultural de huertos familiares en México* incluye a los estados de Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Hidalgo, Yucatán, Campeche y Quintana Roo. Un segundo volumen incluirá a Guerrero, Michoacán, Morelos, San Luis Potosí, Tamaulipas, Tabasco y Estado de México. Y el tercero comprende los estados de Nayarit, Colima, Sinaloa, Jalisco, Sonora y Coahuila.



DIRECCIÓN GENERAL DE DIVULGACIÓN DE LAS HUMANIDADES

Texto: María Luisa Santillán; diseño: Jareni Ayala; imágenes: Shutterstock.com.

Busca más información en www.ciencia.unam.mx

Escríbenos a contactocienciaunam@dgdc.unam.mx

