



Alimentación y agricultura, Ambiente, Asia-Pacífico, Biodiversidad, Cambio climático, Ciudadanía en movimiento, Desarrollo y ayuda, Destacados, Economía y comercio, Género, Las elegidas de la redacción, Mujer y economía, Población, Pobreza y Metas del Milenio, Proyectos, Recursos naturales, Salud, Sociedad Civil, Últimas Noticias

## Sacerdotisas tribales preservan las semillas de mijo en India

Por Manipadma Jena



Sacerdotisas de la comunidad tribal de dongria kondh, en India, realizan un elaborado ritual antes de salir a buscar las semillas de mijo. Crédito: Manipadma Jena/IPS

barro en la cabeza y sus criaturas espirituales a cuestas -una paloma y una gallina- parten a pie desde Kadaraguma, su pueblo situado en la cordillera de Niyamgiri, en el distrito Rayagada.

Pertenecientes a la tribu de los dongria kondhs, habitantes de los bosques que veneran a las colinas circundantes como la morada sagrada de su dios Niyam Raja, estas mujeres son sacerdotisas, conocidas en el dialecto local como "bejunis".

La ceremonia es la primera etapa de un viaje a un pueblo vecino para recoger una rara variedad de mijo, el alimento básico de la tribu de más de 10.000 habitantes.

En el pasado, el cereal resistente y de alto valor nutritivo se cultivaba en enormes extensiones de tierra en toda India. Aquí, en las colinas de Niyamgiri, los dongria kondhs creen firmemente en los beneficios del mijo y dedican partes de las laderas montañosas a su producción.

Sin embargo, en las últimas décadas el desarrollo industrial y minero en este estado rico en recursos minerales absorbió muchas hectáreas de tierra y relegó a un segundo lugar al cultivo resistente a la sequía.

Un programa público que subsidia al arroz también contribuyó con la merma en la producción y el consumo del mijo, para consternación de las comunidades indígenas que aseguran que su fuente local de alimentos no solo protege su salud, sino que también posee valor espiritual y cultural.

"Somos dongria kondhs. Nos vamos a morir sin nuestros cerros y semillas sagradas", afirma una de las sacerdotisas en diálogo con IPS.

Decididas a preservar el mijo, las sacerdotisas van de puerta en puerta, de pueblo en pueblo, alejando a sus pobladores a recuperar su singular patrimonio.

### Un complejo ritual

"Cuando era niña, me enteré de que cosechábamos más de 30 variedades tradicionales de mijo", recuerda Dasara Kadraka, que con 68 años es la sacerdotisa más veterana de las 22 aldeas que colaboran en la preservación del cereal.

"Hace 10 años se había reducido a 11 variedades, y en la actualidad, solo se cultivan dos", añadió en diálogo con IPS.

Dasara es oriunda de Kadaraguma, una aldea de 31 casas que desempeña un papel fundamental en la recolección de las semillas, que consiste en un complejo ritual.

A pie, las sacerdotisas visitan aquellos pueblos que cultivan una variedad antigua de mijo. Las mujeres ofrecen la gallina y la paloma a la bejuni local y, a cambio, le piden cuatro medidas de semillas para llenar cuatro cestas de bambú, que se vierten en una tela blanca.

Las semillas se distribuyen luego en partes iguales entre cinco familias de la aldea de las sacerdotisas viajeras, para que las siembren en junio. Gracias a la lluvia, la cosecha resultante en diciembre equivale, en promedio, a 50 veces la cantidad de semilla sembrada.

Como pago, las sacerdotisas les entregan ocho canastos del cereal a sus vecinos, el doble de las semillas que recibieron al principio.

Las noticias sobre las variedades poco comunes de semillas se pasan de boca en boca. Miembros de la comunidad dom, vecina de los dongria kondhs, actúan de mensajeros.

Las visitas de los doms a localidades lejanas permitieron recientemente la preservación de dos especies de mijo en desaparición: el "khidi janha", emparentado con el sorgo, en el pueblo de Jangojodi, y una versión del mijo cola de zorra, llamado "kanga-arka", en la aldea de Sagadi.

**NIYAMGIRI,**  
**India, 23 jul**  
**2015 (IPS)** - Un grupo de mujeres en el oriental estado de Odisha, en India, danza rítmicamente y ofrece una canción al dios del bosque a cambio de una cosecha abundante.

Con ollas de

**"Somos dongria kondhs. Nos vamos a morir sin nuestros cerros y semillas sagradas": sacerdotisa de Niyamgiri.**



La sacerdotisa Dasara Kadraka explica por qué la tribu se dedica a preservar las semillas ancestrales. Crédito: Manipadma Jena/IPS



El puré de mijo se transporta en recipientes de calabaza que mantienen una temperatura estable, incluso al sol. Crédito: Manipadma Jena/IPS

#### Hábitos locales, dietas saludables

Hace 60 años el mijo ocupaba 40 por ciento de las tierras cultivadas con cereales en India. En la actualidad, esa cifra cayó a apenas 11 por ciento.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) revela que la producción de mijo comenzó a descender con el cambio de milenio, y que los niveles en 2010 apenas superan los de 1990.

En Niyamgiri, las cifras son peores.

“El plan del gobierno que fomenta cultivos comerciales como el ananá, la cúrcuma y el jengibre en la comunidad dongria kondh invadió 50 por ciento de las tierras dedicadas al mijo en los últimos 15 años”, aseguró Susanta Kumar Dalai, un voluntario del sector social que trabaja con la tribu.

Como el mijo crece bien en entornos adversos, prospera en condiciones de sequía y no requiere de riego más allá de la lluvia habitual, las comunidades rurales no se explican la decisión del gobierno que pretende limitar su producción.

El mijo también aporta altas cantidades de proteínas, vitamina B y minerales como magnesio, potasio, zinc y cobre a los pueblos tribales, y llena vacíos nutricionales que no se pueden complementar con otros alimentos más costosos.

La desnutrición en Niyamgiri es común, y el hambre extrema, que el gobierno mide según su referencia de una ingesta diaria de 2.400 calorías, alcanza a 83 por ciento de la población.

Los lugareños aseguran a IPS que las prácticas agrícolas tradicionales, como los cultivos mixtos y los hábitos alimenticios antiguos, podría resolver muchos problemas.

"Cuando teníamos más variedades de mijo sembrábamos hasta nueve cereales y lentejas diferentes en una parcela", explica Krusna Kadraka, de 53 años y jefe de la aldea de Kadaraguma.

Al momento de la cosecha, cada casa tenía varias "gulis" (cestas de bambú con capacidad de hasta 200 kilogramos) llenas de cereales.

Ahora que las variedades de cereales son remplazadas por monocultivos como el arroz, 27 de los 31 hogares del pueblo apenas cosechan dos gulis de granos al año en sus parcelas individuales de una hectárea.



Un grupo de sacerdotisas discuten sus planes antes de salir en busca de las variedades de mijo en "desaparición" en un pueblo en el este de India. Crédito: Manipadma Jena/IPS

#### El sistema de castas cerealero

Mankombu Sambasivan Swaminathan, un destacado genetista de 88 años, dijo a IPS que India desarrolló una "jerarquía de los granos", por la cual el arroz blanco –un cultivo lucrativo para los empresarios que venden fertilizantes y una importante fuente de ingresos fiscales producto de la exportación- es considerado superior a los cultivos más tradicionales.

Ante la insistencia de Swaminathan, el mijo será incluido en el sistema público de distribución de alimentos, que entrega cereales subsidiados a dos tercios de los 1.200 millones de habitantes de India, alimentando a 820 millones de personas.

Aunque el sistema está plagado de corrupción, convirtió a grandes poblaciones rurales en consumidoras de arroz y relegó al mijo al lugar de grano "ordinario", destinado a convertirse en forraje para el ganado y no en alimento básico para los seres humanos.

Swaminathan subraya que no solo quiere que el gobierno de India reconozca al mijo, sino que pretende que la Organización de las Naciones Unidas dedique un año internacional a lo que él llama el "cultivo huérfano" porque, aunque antaño fue muy popular, ahora está abandonado por un sistema cada vez más globalizado e impulsado por las exportaciones.

Esa medida podría ser justo lo que necesita India, que tiene una de las tasas más altas de hambre en el mundo. Según la FAO, 194,6 millones de personas están "desnutridos" en este país.

La Organización Mundial de la Salud calcula que 1,3 millones de niños y niñas mueren de desnutrición cada año en India.

**Este reportaje forma parte de una serie concebida en colaboración con Ecosocialist Horizons.**

Editado por Kanya D'Almeida / Traducido por Álvaro Queiruga

