

PAPEL SURCADO

Apuntes nahuas
entre el cornejal y la cocina

AMAKWEMITL

Tlakwilolmeh masewalmeh
ika tlalmeh wan tlakualmeh

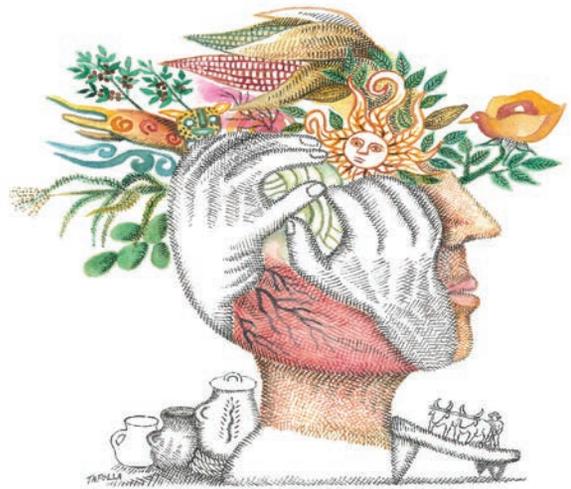


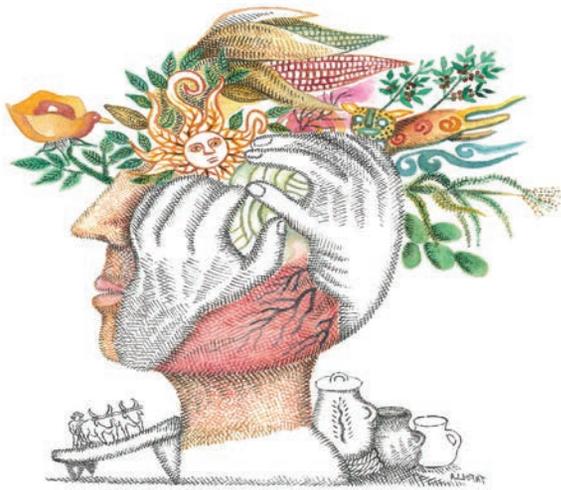
Edith Pérez Flores

Preámbulo de Cristina Amescua Chávez

Traducción al náhuatl de Leticia Domingo Olivares

Ilustraciones de Miguel Ángel Tafolla Soriano





UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Dr. Enrique Graue Wiechers
Rector

Dr. Leonardo Lomelí Vanegas
Secretario General

Dra. Guadalupe Valencia García
Coordinadora de Humanidades

Dr. Fernando Lozano Ascencio
Director del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM)

COMITÉ EDITORIAL

CRIM

Dr. Fernando Lozano Ascencio
PRESIDENTE

Dra. Sonia Frías Martínez
Secretaria Académica del CRIM

Dr. Guillermo Aníbal Peimbert Frías
Secretario Técnico del CRIM
SECRETARIO

Dr. Fernando Garcés Poó
Jefe del Departamento de Publicaciones y Comunicación de las Ciencias y las Humanidades del CRIM

Dr. Roberto Castro Pérez
Investigador del CRIM

Dr. Óscar Carlos Figueroa Castro
Investigador del CRIM

Dra. Naxhelli Ruiz Rivera
Investigadora del Instituto de Geografía, UNAM

Dra. Luciana Gandini
Investigadora del Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM

Dra. Rosalva Aída Hernández Castillo
Profesora-investigadora del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social

Lic. José Luis Güemes Díaz
Jefe de la Oficina Jurídica del Campus Morelos de la UNAM

Papel surcado

Apuntes nahuas entre el cornejal y la cocina

Amakwemitl

Tlakwilolmeh masewalmeh ika tlalmeh wan tlakualmeh

Colección



Diálogos con...

Papel surcado
Apuntes nahuas entre el cornejal y la cocina

Amakwemitl
Tlakwilolmeh masewalmeh ika tlalmeh wan tlakualmeh

Edith Pérez Flores

Preámbulo de Cristina Amescua Chávez
Traducción de textos al náhuatl de Leticia Domingo Olivares
Ilustraciones de Miguel Ángel Tafolla Soriano



Universidad Nacional Autónoma de México
Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias

Cuernavaca, 2022

Catalogación en la publicación UNAM. Dirección General de Bibliotecas y Servicios Digitales de Información

Nombres: Pérez Flores, Edith, autor. | Amescua Chávez, Cristina, prologuista. | Domingo Olivares, Leticia, traductor. | Tafolla, Miguel Ángel, ilustrador.

Título: Papel surcado : apuntes nahuas entre el cornejal y la cocina = Amakwemitl : tlakwilolmeh masewalmeh ika tlalmeh wan tlakualmeh / Edith Pérez Flores ; preámbulo de Cristina Amescua ; traducción de textos al náhuatl de Leticia Domingo Olivares ; ilustraciones de Miguel Ángel Tafolla.

Otros títulos: Amakwemitl : tlakwilolmeh masewalmeh ika tlalmeh wan tlakualmeh.

Descripción: Primera edición. | Cuernavaca : Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 2022. | Serie: Diálogos con...

Identificadores: LIBRUNAM2125253 (impreso) | LIBRUNAM2125201 (libro electrónico) | ISBN 9786073057400 (impreso) | ISBN 9786073059152 (libro electrónico).

Temas: Indios de México -- Agricultura. | Indios de México -- Etnobotánica. | Maíz -- Folclore. | Zonas de cultivo. | Nahuas -- Vida social y costumbres.

Clasificación: LCC F1219.3.A35.P47 2022 (impreso) | LCC F1219.3.A35 (libro electrónico) | DDC 972.01—dc23

Este libro fue sometido a un proceso de dictaminación con base en el sistema de revisión por pares externos al CRIM, de acuerdo con las normas establecidas en el Reglamento Editorial del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias de la Universidad Nacional Autónoma de México, así como por el artículo 46 de las Disposiciones Generales para la Actividad Editorial y de Distribución de la UNAM.

Imagen de portada: Miguel Ángel Tafolla Soriano, acuarela, 2020

Diseño de forros: Zazilha Lotz Cruz García

Gestión editorial: Aracely Loza Pineda

Primera edición: 18 de abril de 2022

D. R. © 2022 Universidad Nacional Autónoma de México

Ciudad Universitaria, alcaldía Coyoacán, 04510, Ciudad de México

Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias

Av. Universidad s/n, Circuito 2, colonia Chamilpa

62210, Cuernavaca, Morelos

www.crim.unam.mx

ISBN: 978-607-30-5740-0 (impreso)

ISBN: 978-607-30-5915-2 (libro electrónico)

ISBN: 978-607-30-0358-2 (colección impresa)

ISBN: 978-607-30-0360-5 (colección electrónica)

Esta edición y sus características son propiedad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

Impreso y hecho en México

Agradecimientos

A la Madre Tierra por todo lo que nos comparte, incluido el conocimiento que nos ha llevado por veredas sorprendentes gracias a la mano y memoria de nuestros ancestros. Ellas y ellos han transmitido su conocimiento y sabiduría, así como su forma de ver la vida para cuidarla y respetarla en el círculo familiar y comunitario, sabiduría que es la misma vida que se aromatiza en este instante por el néctar de la flor del cacao, *cacahuaxochitl*, junto al pinole de maíz de color grana.

Matiz y fragancia llevan al recuerdo de las pláticas con las personas que nos comparten su saber sobre la milpa. A ellas y ellos agradecemos la sencillez de su palabra y conocimiento, ambos son la siembra misma, la milpa con su temporal y su Cuaresma, con su entramado cultural y social, con su inmensa sorpresa vegetal y animal, por ellas, ellos y nosotros en conjunto con la naturaleza es que este sueño fugaz de la milpa existe. Gracias fraternas a don Bonfilio Ramírez, Raúl Ramírez, María Flores, Benita Bello, Mario Pérez.

A Leticia Domingo Olivares por convertir apuntes a su lengua materna y así permitirnos llegar a las personas que hablan náhuatl. A Miguel Ángel Tafolla por regalarnos sueños en sus pinturas. A Cristina Amescua por su palabra y apoyo incondicional en todo proyecto, donde ella es siempre parte importante en el camino.

Y a ustedes por permitirnos compartir una pizca de la inmensa diversidad de saberes y conocimientos que giran en torno al maíz y la milpa.

Contenido

Preámbulo	11
<i>Cristina Amescua Chávez</i>	
Justificación	15
Introducción	17
1 Selección y cuidado de la semilla	23
2 Rituales del temporal	27
3 Preparación de la tierra	35
4 La siembra	39
5 La cosecha	45
6 El desgrane	49
7 Comiendo maíz, frijol, picante y calabaza	53
8 Animales y mitos de la milpa	61
9 Usos de la milpa	71
10 El maíz, tradición que late	79
Glosario	87
Referencias bibliográficas	93
Lista de ilustraciones de Miguel Ángel Tafolla Soriano	95

Preámbulo

CRISTINA AMESCUA CHÁVEZ

Este, más que un libro, es un pedazo de tierra y de alma. Es color, sabor y olor. Es sabiduría y conexión. A través de las palabras y de las imágenes, lectores, observadores y escuchas, hombres y mujeres, nos vemos convocados a vivir en, con y por el maíz. Las letras, que son sentidos, nos llevan de la mano por las lenguas maternas que surcan nuestro México e incluso allende sus fronteras, nos recuerdan que somos muchos y muy diferentes, pero que somos con el maíz.

Vemos que el mismo grano suena distinto en cada lengua, y en este libro encontramos más de cincuenta nombres y leemos, además, que hay muchos tipos de maíz, incluso más allá de sus variantes biológicas, que dependen de su estado de maduración o del momento de su ciclo vital. En la forma tradicional de cultivar el maíz, surge un vocabulario variado que expresa técnicas, herramientas y saberes: colote, olotera, pizcalón, tamo... Y entre nombres y variantes, palabras y saberes, tomamos en este libro un camino circular que nos deja en claro que el fin es en realidad el inicio, y que la selección de la semilla de ese maíz que ya ha sido cosechado es lo que permitirá comenzar de nuevo, cuando llegue el tiempo, con la siembra dadora de vida.

El mundo todo y el mundo del maíz no aparecen como una suma de muchas partes, sino en un conjunto integrado que funciona de manera articulada.

Por si fuera poco, el grano, que es semilla de vida biológica y cultural, se encuentra también estrechamente relacionado con el mundo que habita y los animales con quienes lo construye. Así, el mundo todo y el mundo del maíz no aparecen como una suma de muchas partes, sino en un conjunto integrado que se mueve y funciona de manera articulada en un proceso permanente de coproducción y cocreación interconectado por un constante fluir de interdependencias mutuas. Los tlalzahuates, el nixticuil, las ardillas, lagartijas, conejos y zanates, el correcaminos, las luciérnagas y el mapache, el jumil y el gorgojo son, como las chicharras, algunos de los animalitos que configuran el cosmos del que forma parte el maíz.

Al ser un elemento central en la alimentación, la cosmovisión y las prácticas de los pueblos de prácticamente todo el territorio mesoamericano, existe una infinidad de rituales relacionados con el maíz. Estos refrendan la centralidad de la planta, pero sobre todo sirven para hilvanar en la práctica eso que llamamos tejido social, para fortalecer los lazos de identidad que entre todos y todas tejemos, no solo con los nuestros, que están aquí, sino con quienes se nos adelantaron y con aquellas formas etéreas que, de acuerdo con cada cosmovisión, crean y sostienen los mundos. Estos rituales son piedra angular de la vida de las comunidades campesinas y se relacionan tanto con los distintos momentos del ciclo vital del maíz (como la siembra y la cosecha) como con distintas figuras y momentos de la religiosidad católica (la Ascensión, San Isidro Labrador, San Juan, San Miguel Arcángel, entre otros).

A un lado de los rituales, entretreídos con ellos y con la vida cotidiana, se van contando y reproduciendo muchos mitos sobre el maíz y las múltiples constelaciones simbólicas de las que forma parte. Los arcoíris, que los hay blancos, de luna y lluvia, y coloridos, de sol de agua, pueden significar, según cada pueblo, abundancia de lluvia o exceso de calor. También hay mitos que narran los encuentros y desencuentros entre los animales y la milpa, o entre las partes del elote y los seres humanos. Y así, el maíz enriquece el mundo tangible al tiempo que produce coloridas explosiones de significados en los mundos inmateriales.

Este libro nos muestra, en el ir y venir entre el español y el náhuatl, que el maíz es ancestral, pero también actual, que su existencia está íntimamente ligada con la tierra y el cielo, con los insectos y el clima, con las nubes y la luna, con los hombres y las mujeres, los niños, niñas y abuelos y abuelas.

El maíz, de muchos nombres, de muchas historias, de muchas variantes y muchos conocimientos, es también fuente infinita de diversidad gustativa, es el fondo y la base de un sinfín de platillos que engalanan los comales, las ollas, las cocinas, las mesas, los paladares y los corazones. Desde la tortilla y sus múltiples usos (en taco, tostada, enchilada, enfrijolada, entomatada, enrollada) hasta los muy variados atoles, dulces y salados; y por supuesto, los tamales y los tlaxcales, las gorditas, quesadillas, huaraches, tlacoyos, sopes o picaditas y el delicioso pozole, el elote asado o hervido, el esquite.

Los saberes necesarios para asegurar una buena cosecha han sido transmitidos de generación en generación, en el campo mismo; en las miradas conjuntas dirigidas al cielo para ver la luna e identificar el tiempo; en las pieles curtidas que enseñan al rostro tierno a sentir el calor y el viento; en los oídos aguzados que reconocen el canto de las chicharras y el crujir de las cuatalatas que buscan alimento. El maíz se siembra con todos los sentidos. Se le cuida y se le procura con ternura y firmeza, como a los hijos, hijas y a los padres y madres, porque al darle vida, él nos la da también.

Sirva este libro para rendir tributo, pero sobre todo para valorar y reconocer que seguimos siendo un pueblo de maíz y eso nos hace fuertes en nuestra comunalidad, nos hace sabios en nuestra concepción del mundo y la naturaleza. Recuperemos este universo simbólico, allí, donde ya se ha perdido, y contribuyamos a que permanezca, allí, donde todavía está. Nos toca a todas y todos.

10 de mayo de 2021

Justificación

Al recuerdo llega esa escena insistente de sembradíos vestidos de *cempoalxochitl* asperjado de rocío. Entonces, una pausa al recuerdo, justo cuando inicia la pieza musical que presagia la lluvia, interpretada con chirimía de chicharra. El recuerdo es una introducción en refulgente color que afirma lo importante de seguir el camino que nos lleva de la mano al campo. Es necesario no perder de vista nuestras semillas y la relación con nuestros ancestros y ancestras, quienes nos turnaron la tarea de preservar la semejanza y el conocimiento que nos comparte el maíz.

El papel surcado es necesario para promover el tejido de relaciones entre los seres humanos y la naturaleza. Al reconocernos como mujeres y hombres de maíz, alejamos la individualidad, la apatía y el desconocimiento de este y otros temas que pasan desapercibidos entre tanta información que se interpone a nuestra propia imagen.

Es sano regresar y redescubrirse con frecuencia. Nuestros arcoíris no son efectos visuales, pueden amasarse y transformarse. La milpa es un ejemplo de tantos. Ofrece un abanico de tonalidades, formas, razas, sabores, fiestas, danzas, rituales. El maíz alimenta y cura,

El papel surcado es necesario para promover el tejido de relaciones entre los seres humanos y la naturaleza.

Consideramos de suma importancia que se reconozca la diversidad de conocimientos que regala la milpa, pues hay muchas formas en torno a ella, su diversidad, su siembra, su cosecha, su convivencia, su alimento, sus ritos, sus fiestas.

por eso es importante escuchar lo que se dice en el surco, en la vereda, en la cocina donde el fuego del sol y los leños abrazan. Abonemos continuamente esa dependencia sana y mutua que haga que nunca falte motivo para alimentarse y hablar de él.

Papel surcado, apuntes nahuas entre el cornejal y la cocina está dirigido a todas las personas. El libro toma como raíz la milpa y lo que de ella se cuenta en español, parcialmente traducido al náhuatl por Leticia Domingo Olivares. Es una publicación ilustrada por Miguel Ángel Tafolla Soriano para darle movimiento y despertar cualquier curiosidad. Los poemas son de mi autoría.

Consideramos de suma importancia que se reconozca la diversidad de conocimientos que regala la milpa, pues hay muchas formas en torno a ella, su diversidad, su siembra, su cosecha, su convivencia, su alimento, sus ritos, sus fiestas. Esta propuesta solo es una mirada de la gran diversidad cultural que existe en torno al maíz, sin olvidar que hablar de la milpa es hablar de un sistema complejo e interesante que abarca distintas disciplinas y cosmovisiones.

Maíz

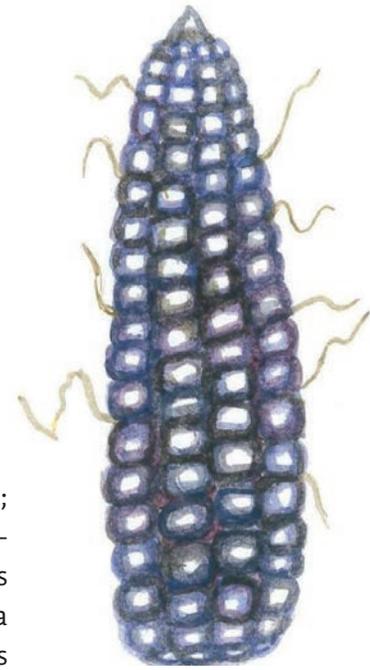
Semilla de variados sabores,
que encierras tanto misterio.
Eres leche en grano maduro,
camagua.

Sustento,
mechón de viento,

polvo de tierra,
llanto de cielo.

Sol en mazorca para mi cuerpo,
color para la mirada.
Ritual que alimenta el alma.

Introducción



Maíz, maicito, *cintli*, grano, semilla; estabilidad, recuerdo; identidad, fortaleza, raíz; color, sabrosura; textura, diversidad. Nombrarte es pensarte en distintos sonidos, en variadas lenguas maternas, lenguas que se forman en la calidez de la palabra, del estarse juntas, juntos; naturaleza, cosmos y seres humanos. Lenguas que son mundos de muchos sonidos, colores, aromas y sabores. Evocarte en náhuatl es llamarte *cintli*, es pensar en el dios del maíz Teocintli, en tu flor macho *miahuaxochitl*, en tu flor femenina *xilotl*, en tu fruto maduro *cintli*, en tu fruto *camahuac*, en tu vestido *totomoxtle*, en tu cabello *xolotzontli*, en tu fiesta de petición de lluvias, de siembra, de agradecimiento, de cosecha. Es bailar a ritmo de flauta, tambor y paso de tecuán, es hacer contacto con la tierra en danza de milpas y siembra.

Rememorar es llamar junto a ti el temporal, pero también a las secas, es pensarte en conjunto como un todo, tú, nosotros, la tierra. Es pensar en tus sonidos, en tus sabores, en tus formas, es imaginar a Quetzalcóatl tomando forma y resuello en los grandes milpales que se pintan en los campos de siembra, es reavivar esa inmensa serpiente



emplumada que habita en el recuerdo cuando el viento mece las plantas simulando su paso con el plumaje verde jade, verde esmeralda, verde tierno.

Al invocarte te ofrendamos, llevamos huentle de comida, flor y copal. Muchos empezamos a ofrendarte dándote la bienvenida desde el ardiente abril. Las chicharras te dedican su canto, te anuncian el calor en su apogeo y nosotros te ofrecemos danza, mole, tamal, mezcal, tabaco, copal y flor. Te recordamos en el ná-

huatl, que se cruza con otras lenguas sin barrera, como sucede en las fiestas de los pueblos de Xoxocotla y Ojo de Agua en Tejalpa, Morelos. Y qué decir de la fiesta donde se anuncia que tu fruto es un regalo y entonces danzamos juntas *tlalmilli* y mujer, milpa y hombre, milpa y comunidad, milpa y pueblo, cada septiembre en Chiepetepec, en la Montaña de Guerrero, región donde se reúnen el *me'phaa* o tlapaneco, el *nú savi* o mixteco, el náhuatl y el amuzgo.

Pensar en ti, maíz, en esa lengua tonal materna que parece un rezo de *coyuchi*, es nombrarte *naan* para que vengas vuelto tortilla, vuelto alimento; es acudir al recuerdo que son tus mujeres vestidas de inmensos paisajes de colores en

Pensar en ti, maíz, en esa lengua tonal materna que parece un rezo de *coyuchi*, es nombrarte *naan* para que vengas vuelto tortilla, vuelto alimento.

armonía con el traje blanco de sus hombres donde se refleja la luz de las diosas y los dioses que dan movimiento a los sembradíos de maíz; en sus hombres y mujeres, la tierra se representa en el rezo de su lengua y sabiduría de *hnah*, de siembra a cada buen temporal. Se dice que los amuzgos “tienen su origen en el mar, en algunas islas o ‘las tierras de enmedio’: *ndyuua xenncue*”. Y “son personas que trabajan en su oficio: *ts’a n na mach’ee ts’iaa n na ‘naa n*” (Aguirre 2007, 11, 39).

El zapoteco es lengua de arrullo y decir *xhuba* es referirse al maíz, es hablar de manos color tierra que son las que te siembran, es verte en esa enagua inmensa color verde milpa que junto al huipil visten tu vientre cargadas de flor, cargadas de oro; es pensar en el viento que corre a toda prisa con la intensidad del sol, el cual te hace germinar en su calor y, al ser fruto, llegar a ser tlayudas de mar y cruz de milpa que acompaña el final.

Así, en la diversidad de cosmovisiones que enseñan tus lenguas en las once familias lingüísticas que se tienen para nombrarte y sesenta y ocho idiomas originarios de México para soñarte, pintarte, bordarte, tejerte, cantarte, ofrendarte, pedirte y agradecerte con las múltiples manos que ven por ti en las tierras vientre hasta ver tu semilla brotar. Te nombramos, reivindicamos y recordamos al alimentarnos para seguir vivos.

Escribirte es cantarte mentalmente en algunas de las lenguas maternas que dan arrullo, sustento, sabor y cuerpo de maíz. Así te proyectabas en las paredes del Museo Nacional de Culturas Populares de la Ciudad de México en su exposición “Sin maíz no hay país” (2003). “*Ikú* (wixarika), *bachi* (yaqui), *ki’sp’a* (tepehuano), *xhuba* (zapoteco),

Sesenta y ocho idiomas originarios de México para soñarte, pintarte, bordarte, tejerte, cantarte, ofrendarte, pedirte y agradecerte.

ixim (maya), *cintli* (náhuatl), *nijme* (zapoteco), *nuni* (mixteco), *tlaoh* (tolteca), *choo* (mazahua), *jmay* (cochimi), *ixi'in* (ixil), *idhidh* (huasteco), *moko* (popoluca), *tsiri* (purepecha), *jatxol* (seri), *dethá* (otomí), *ixi* (tlapaneco), *ojiusi* (zoque), *ixim* (kanjobal), *óós* (huave), *ixim* (tzeltal, quiché, jacalteco, tojolabal, chontal de Tabasco), *nahme* (ixcateco), *nuni* (mixteco), *ix'im* (lacandón), *mezikwa* (kikapú), *ndatjo* (ocuiteco), *suunú* (guajiro), *ta'yiit* (kiliwa), *batchi* (mayo), *unút* (tepehuano), *yuuri* (cora), *kuxi'* (totonaca), *jmay* (cochimi), *mook* (mixe), *ixi'im* (aguacateco), *uzih* (chichime), *tlayohli* (náhuatl), *ixil* (chol), *nscua'* (chatino), *ijua* (pame), *nue* (chocholteco), *huum* (pima), *nnan* (amuzgo), *ju'uh* (papago)".¹ Al intentar leerle, sin querer te dibujas en la memoria a través de tus distintas formas y especies, eres color, forma, sabor...

Eres maíz criollo, híbrido, mejorado, tempranero, tremesino, arrocillo, olotillo, tuxpeño, *dzit-bacal*, *nal-tel*, vandeño, zapalote grande, tepecintle, cónico norteño, cristalino de Chihuahua, elotes occidentales, dulce, mushito, chalqueño, gordo, bofo, azul, tablilla, onaveño, dulcillo del Noroeste, blando de Sonora, tabloncillo perla, reventador, chapalote, tuxpeño norteño, ratón, zapalote chico, bolita, celaya, pepitilla, tabloncillo, ancho pozolero, conejo, zamorano, jala, chiquito, salpor, negro de chimaltenango, cacahuacintle, palomero toluqueño. Zapalote chico, comiteco, mixeño, *nal-tel* de altura,

1 Se consultó la página de esta exposición, en Gobierno de México, https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=publicacion_dgpci&table_id=134. También, Gustavo Esteva y Catherine Marielle, *Sin maíz no hay país* (México: Conaculta, 2003), <https://issuu.com/mxsinogm/docs/nameffdf4>.

tuxpeño, serrano, olotón, serrano mixe, olotón imbricado, negro mixteco, serrano de Oaxaca, ancho, conejo tardío, negro de tierra fría y tehua,² eres entre la diversidad maicera quien guarda cada semilla seleccionada y sembrada para reproducirse y asegurar la permanencia.

2 “Las razas de maíz oaxaqueño”, acceso el 25 de octubre 2021, <https://ecochac.wordpress.com/2013/03/13/las-razas-de-maiz-oaxaqueno/>.



TAFOLLA

1

Selección y cuidado de la semilla

La selección y cuidado de la semilla bien podría ser el inicio o el fin de la siembra, de su ciclo, del temporal y la Cuaresma. La semilla se escoge cuando el grano de las mazorcas se ha secado completamente abrazada al cuerpo de la milpa seca, color del tiempo, bajo los rayos del sol y el viento fresco de octubre. Al concluir el temporal se comienza a zacatear, se deshoja la milpa y se corta la espiga dejando solo el aguasol, que es la caña de la milpa, con la mazorca doblada reverenciando a la tierra y recibiendo el calor del sol. La mazorca se dobla para que, si llega una lluvia a destiempo, el agua no la penetre y la pudra o se nazca el maíz.

Con noviembre llega la *pixca*. Después de haber cortado la mazorca, se acarrea al patio de la casa, donde la reciben con copal en *popochcomitl*. Se sahúma, al igual que la troja de acahual o carrizo, y ahí será el lugar donde descansará la mazorca para arreciar su secado después de ser deshojada tras el rocío de los amaneceres.

El sereno de noviembre y diciembre hace que se humedezcan las hojas de la mazorca. Esto ayuda a desvestir a punta de aguja de arria o pixcalón mazorca a mazorca. Las hojas que se van sacando se enciman unas a otras y se guardan para ser usadas de distintas formas en

la cocina; el resto, que son las que se rompieron, están manchadas o muy chicas, serán alimento para vacas, caballos y burros.

Al ir desvistiendo las mazorcas, se entrojan las que son para consumo familiar y animales de patio, mientras que las más “chulas”, las bien crecidas, se van apartando para semilla. Se anudan de su hoja de par en par, como dándole forma a la dualidad. Siempre se atan y se van colgando en el corredor, cocina o altar, ahí esperarán la siguiente siembra, su multiplicidad, la permanencia. Muchas veces, estas mazorcas semilla se sahúman, se les pone flor. La semilla que se suele ocupar para la siembra es el maíz del centro de la mazorca; el de la punta y cola servirá para nixtamal o alimentar a los animales.

Al llegar el 2 de febrero se descuelga la mazorca semilla y se enflora para llevarla a bendecir junto al frijol y la calabaza, aunque algunos lo hacen el 15 de mayo, día de San Isidro Labrador, fiesta católica relacionada con los preparativos de las nuevas siembras, cuando aprovechan para llevar a bendecir tanto sus semillas como animales de labranza e instrumentos de siembra. Para estas fechas el maíz semilla ya va limpio, escogido y desgranado en canastas o cubetas. La bendición es el paso previo a la siembra, que es cuando la semilla nueva regresa al vientre terrenal para reproducirse.

Quienes no llevan a la iglesia a bendecir su semilla solo la desgranán, le platican, la limpian, seleccionan y sahúman para llevarla al altar familiar con ofrenda de flores y cera mientras llega el temporal. Don Bonfilio dice: “Yo ya tengo mi semilla apartada para sembrar, antes de ocho días la llevo adonde están los santos y el domingo le pongo incienso, después salgo al campo a traerle *tonalxó-chitl*, flor de sol” (Don Bonfilio Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

Solo la desgranán, le platican, la limpian, seleccionan y sahúman para llevarla al altar familiar con ofrenda de flores y cera.

Mazorcas

Entre mazorcas te siento,
y desgrano mi imaginación en tus caricias,
en tus besos,
los cuales guardo
en cada grano de maíz prieto tierra,
azul noche,
dorado sol,
blanco pulque
y coloradito amor.



2

Rituales del temporal

Los rituales, fiestas y ferias en torno a la milpa son tantos como las especies de maíz que habitan México, de las cuales surgen otras variedades. Podríamos imaginar que existen rituales por cada familia que aún sigue sembrando su maíz, celebraciones ancestrales que se fusionaron con las creencias católicas y quedaron plasmadas en el calendario; otras solo quedaron dibujadas en la memoria viva de los pueblos. Aquí presento algunas.

Quetzalcóatl

Quetzalcóatl, serpiente de plumas preciosas que te dibujas en cada temporal en los verdes campos cargados de milpa, tu plumaje y toda tú cobras vida cual serpiente emplumada con el soplo de Ehécatl, dios del viento. Tus verdes plumas van cobrando color cuando la milpa jilotea y da elotes de cabellos rojizos y dorados como el sol, Tonatiuh.

En Amatlán y Tepoztlán celebran a Quetzalcóatl el último domingo de mayo, cuando lo recuerdan por ser quien consigue el maíz. Al respecto, Raúl cuenta:

Él va y se encuentra con Xilonen, a quien le pide que ayude a su pueblo porque está muriendo de hambre y necesita comer. Entonces Xilonen, que es la diosa del elote tierno, le da la semilla para que siembre y se alimenten los hombres, pero eso es porque Quetzalcóatl tiene esa fuerza, ese poder para comunicarse con los dioses, por eso puede acudir a ellos; entonces, cuando él ve que su pueblo está atravesando un tiempo de hambruna, tiene que recurrir a estos dioses para pedirles. Es como ahora lo hacemos, vamos y pedimos a Dios o a quien sea que nos dé algo, que nos ayude en algo (Raúl Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

Al salir de la cueva, los tiemperos, en su sabiduría, nos comparten la forma del temporal.

La Ascención

Otra celebración ritual en torno al temporal es la que se realiza en Xoxocotla, la Fiesta de la Ascención, la cual se celebra en mayo. Es un encuentro entre los pueblos de Xoxocotla, Al-puyeca y Atlacholaya para ir a interpretar el temporal en las pozas de la cueva de Coatépetl. Al salir de la cueva, los tiemperos, en su sabiduría, nos comparten la forma del temporal. Aquí se lleva huentle, ofrenda y pequeños xochimamastles, que son unos ramilletes elaborados a base de carrizo, flor de *tempoalxochitl*, hoja de naranja (o limón), hojas de zapote y varitas de *totoixquetl*.

Después de salir de la cueva, se va a dejar ofrenda al “encanto” y a la iglesia. El encanto es un lugar sagrado, aquí también se deja el huentle y un par de xochimamastles medianos. En este lugar se vuelve a informar al pueblo de cómo vendrá el temporal. Después, cada

quien toma una rama del arbusto *amenehuatl*, que ya cortó el mayordomo en turno, y en forma circular da inicio la Danza de las Ramas saliendo en procesión hacia la iglesia. Todos y todas danzan llevando su follaje al son de la banda de música de viento, el sonido de las hojas atrae la lluvia, hay toritos y castillo, es día de fiesta. Por último, a la iglesia se lleva “agua diosa”, agua sagrada tomada de las pozas de la cueva, y dos xochimamastles grandes que ahí se quedan. En total se usan seis pares de xochimamastles elaborados por los abuelos que llevan años realizándolos para este ritual.

Todos y todas danzan llevando su follaje al son de la banda de música de viento.

San Isidro Labrador

Se festeja el 15 de mayo tanto en Amatlán como en otros lugares. Este santo se relaciona con los campesinos, y en esta fecha se acostumbra bendecir la semilla para sembrar. Así lo cuenta don Bonfilio:

Un sacerdote viene a Amatlán a celebrar el día de San Isidro y la gente se lleva su semilla al campo en donde va a hacer misa; algunos llevan una cubetita, un tanate, todo se lleva, la calabaza, el frijol, el maíz se lleva ahí, se pone en una ofrenda; con esto se está anunciando que ya llegó la preparación de la tierra de que se va a sembrar este temporal. Algunos ya ni lo bendicen su maíz, así lo siembran, ya mucho se ha perdido porque viene otra semilla y ya no le hacen mucha reverencia como nosotros al maíz criollo. El híbrido, pues algunos sacan semilla del que siembran o lo compran, a mí no me gusta porque está muy delgadito como el frijol. Además, es muy chiquito y tiene menos sabor;

Antes acostumbraban bendecir todo lo que utilizaban en la siembra, como machete, azadón y yunta.

el maíz de más sabor es el criollo (Bonfilio Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

La bendición de la semilla en este día se hace en varios lugares del estado de Morelos donde aún hay campesinos, campesinas y campos de siembra. Antes acostumbraban bendecir todo lo que utilizaban en la siembra, como machete, azadón y yunta. Todo iba adornado con flores, cadenas hechas de flores que cortaban del campo o del patio de sus casas, como la flor de mayo.

Cuando yo era joven, qué va a haber bendición de semilla, vamos, unos llevaban uncidos sus bueyes, van a un terreno que se llamaba Mamilpa, se juntaban como cuatro o cinco yuntas, ya se bendecía la semilla con todas las reverencias, tocaban el caracol y todos llevaban su comida según lo que preparaban para ese día de San Isidro y convivíamos, todo era en el campo, le ponían su collar de flores a los animales; un señor que vivía acá, ya muy viejito, agarraba el sahumero y lo sahumaba la yunta de bueyes, pero como del año setenta y cinco empezó a dejarse esa tradición (Bonfilio Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

San Juan

El 24 de junio es el día de San Juan. Se cuenta que ese día no faltaba el agua, todo estaba lleno de lluvia y no había venereo que no reventara de tanta agua que llevaba, los ríos crecidos, tierra y cielo gozosos de agua lluvia estaban. Para esta fecha ya todo campesino

había sembrado; de menos, veinte días tendría su milpa. En Coatepec, Morelos, el 23 de junio, en vísperas de la fiesta de San Juan llevan huentle, ofrenda a los “pilachichincles airecitos” que habitan los lugares sagrados para pedir buen temporal. Es una ofrenda que lleva varios días de preparación.

San Miguel Arcángel

El 28 de septiembre hay otra celebración que se enlaza con lo religioso, pues se celebra a San Miguel Arcángel. Esta fiesta tiene que ver con el mal y el bien. Este santo es quien aplasta al demonio para que no siga haciendo destrozos. Por eso en Amatlán, como en el resto de los pueblos de Morelos, se sigue manteniendo la tradición de enflorar en forma de cruz las ventanas, puertas, toda entrada y campos de cultivo donde están las milpas con la olorosa flor de *yauhtli*, que es la flor de pericón. La costumbre es poner la cruz en el centro de la milpa y sus cuatro esquinas. Esto es para que el viento malo no acueste y quiebre las milpas.

La costumbre es poner la cruz en el centro de la milpa y sus cuatro esquinas. Esto es para que el viento malo no acueste y quiebre las milpas.

Estas cruces cuidarán de los recios vientos y del mal a las milpas y las casas. Así se cuenta la tradición en voz de don Bonfilio:

Traemos la tradición del 28 de septiembre desde antes de que llegaran los españoles. Ya nosotros poníamos flores de pericón en las puertas y las ventanas para que no entre el mal. Eso lo platicaban los abuelos, decían: pasó una gran anguilera, una gran pelea en el pozo y San Miguel y otros soldados que cuidan el firmamento venían

persiguiéndolo, pero antes de eso, existía un planeta que se destruyó, estaba entre Marte y Júpiter, ahí fue donde se escondió Lucifer, lo destruyeron, lo bombardearon, yo creo que por eso salieron muchos pedacitos del planeta; entonces a ese hombre malo aquí le decimos en náhuatl *amocualli*³ y se quería venir a esconder en las familias de este planeta, por eso San Miguel da la orden de que se pongan cruces y se ponen cruces desde hace tiempo, pero no sabemos hace cuántos años o cómo pasó esto, nomás lo traemos de tradición de nuestros abuelos. Cuando llegaron los españoles, nuestros abuelos ya practicaban la cruz de otra forma (Bonfilio Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

Efectivamente, era el símbolo de *ollin*, que es ‘movimiento’.

3 O *amo kualli tlakatl*, ‘hombre malo’.

Petición de Lluvias

A quién le puedes pedir lluvia
sino a los cerros
que se quiebran el alma
al contacto con los rayos embravecidos
de un suspiro en calma

*Akinon kuale tiktlatlanilis kiawitl
tla amo in tepeme
mo tlahtlapane in tonatl
ikuak kase itlawitl tlawelkualane
ika se yelsisiwile mektlalia*

A quién le puedes pedir lluvia
sino al monte y a los
árboles que abrazan con sus raíces
el vientre terrenal y eterno

*Akinon kuale tlahtlanilis kiawitl
tla amo kanista meya atl
wan kuame kimalkochowa ika ikonelwayowan
kanista weya tlakatl wan saika*

A quién le puedes pedir lluvia
sino a Tláloc y a la Madre Tierra
con ofrenda de flor y poesía

*Akinon kuale tiktlatlanilis kiawitl
tla amo Tlalok wan tonantzin tlalli
ika tlahmamanile ika xochitl wan xochihtlatole*

A quién le puedes pedir lluvia
sino a los chanes, a los aires,
a toda natura
con ofrenda de tamal,
mole, pulque, mezcal y aguamiel

*Akinon kuale tiktlatlanilis kiawitl
tla amo in tlaka pipitsake kimokuitlawia atl,
yehekame
ika tamalli tlahmamanile,
molle, oktle, mescatl*



TAFOLLA

3

Preparación de la tierra

Ikuak tlahpopowa ipan tlalle kintsahtsakua yolcame, sikenime inon tlacolole, mo ektlalia wan kintlapaltilia ika tlatsaktika pampa tla yolcame kinmakawa amo mokuepaske ipan ixtlalme.

Para la preparación de la tierra se tienen que guardar los animales en los potreros, se limpian los espacios del campo destinados para la siembra al igual que los tlacololes, se arreglan o refuerzan las cercas y las trancas para que así, en caso de que el ganado se suelte, no regrese a los campos.

Non tlale mokuepa ome metstle kaxto kua tiktokas, pampa kua yesque ipan inon tonale totonke mimikiske seke yolcame wan inon yehkatl kipachichina ipan inon tlale tlakakaxanke. Ompa kichia man non kapewa non kiawitl kiyemanile non tlale pampa kuale tikuemiltokas. Kine yes pan junio kuak motlayelmikis.

La tierra se voltea dos meses antes de la siembra, para que expuestas a los rayos del sol mueran algunas plagas y el aire penetre en la tierra ya floja. Luego se espera a que las primeras lluvias ablanden

el suelo para poder surcarlo. Entonces será en junio cuando se esté arando.

Hay tres clases de chicharras. Una es la chicharra grande, la que anuncia la lluvia desde las últimas semanas de abril.

Yeyé toalakalechmeh sesentlamankan onkate. Sente inon toalakalech weye, ihua teilia pawits non kiawitl tsa ka itlamian abril, kua lak tlapaltik inon totonke ikuak kisa mowikatia wan non mowikatia keche tlapaltik. Non pan mayo teilia non atl yompaka. Non sakayatlame inon toalakalech non octubre wan teilia ichikatika non yelotl.

Hay tres clases de chicharras. Una es la chicharra grande, la que anuncia la lluvia desde las últimas semanas de abril; cuando están bien fuertes los calores es cuando salen a cantar y su canto es más agudo. La de mayo anuncia el agua que ya está. La última chicharra es la de octubre y anuncia que ya está amacizando el elote.

Para iniciar la labor del campo, las sembradoras y sembradores se guían por la naturaleza y los cambios que esta manifiesta, como suele ser el canto de las chicharras, el trabajo de las cuatalatas al acarrear su comida, la intensidad del calor, la forma del viento, de las nubes y la luna. Hay quienes dicen que el temporal es incierto, que se ha movido mucho, que ya no es como antes, que es difícil saber o adivinar cómo vendrá, que destantea, pues no saben cuándo empezar a preparar la tierra.



TAFOLLA

4

La siembra

Se platica que casi siempre se siembra en los primeros días de junio, pasado el día siete. Ya que la tierra se encuentra húmeda y surcada. Don Mario, cuando siembra, inicia muy tempranito y espera que el día anterior a la siembra no haya llovido para que la tierra no esté lodosa, ya estando ahí en el plan, no se le ve fin ni pies ni cabeza. Él esta vez sembró como 15 cuartillos de semilla, dice que hay que echar cuatro maicitos, un frijol (de la variedad caña, chino o comba) en matas salteadas y una semilla de calabaza (tamalayota o pipiana) solo en las orillas para que la milpa no se enguée con las guías de las matas de calabaza.

Con morral cruzado o cubeta que guarda las tres semillas a entregar a la tierra y azadón en mano agarra cada quien su surco, se abre ligeramente la tierra color oro añejo con la esquina del azadón, se depositan cuatro maíces y un frijol, con el pie se cubren de tierra las semillas y así se va a cada paso grande abriendo la tierra, depositando y tapando hasta salir el surco; mirada, manos y pie hacen triada, el maíz alegre, más cuando es de colores, entonces se van escogiendo los colores para ir sembrando de todos en un mismo hoyo; el suelo recibe en su humedad caliente al maíz, frijol y calabaza, la tierra

las abraza para que al paso de cinco o seis días las semillas germinen, asomen. Si llegas a sembrar algún maicito sin cabeza es probable que no nazca y si nace, la creencia es que llegará a cierta altura y morirá porque carece de embrión. La siembra es como ir bordando y dibujando diversos paisajes en el surco.

La humedad de la tierra y el calor que el sol regala hacen sudar, por eso sombrero y camisa no deben faltar. Si somos muchos en la siembra el jornal corto será y si no, no hay que parar para acabar cuando el día se va. Don Mario dice que antes, allá de donde viene, la gente se ayudaba en el trabajo de la milpa: “Echábamos ‘macoas’, te ayudo, me ayudas, o ‘combates’. Aquí no es necesario regresar el favor, solo se atiende bien a la persona, le das su comida, su trago o su

La siembra es como ir bordando y dibujando diversos paisajes en el surco.

coca” (Mario Pérez, entrevista, mayo de 2019). Así, con esta ayuda la labor de la siembra siempre se termina pronto para ir a ayudar al otro.

Después de que nacieron las matitas, al inicio de julio se “resiembra”, se recorren los surcos y se va depositando la semilla nuevamente donde no nacieron los maíces. En este mes se desyerba, se le da montón, tierra con el azadón. A las milpitas se les debe quitar la yerba porque esta crece más rápido y las puede terminar secando con su sombra. A fines de mes se les da la primera abonada, se va mata por mata echando un puñito de abono, se tapa con el pie para que la lluvia lo disuelva y lo lleve a la raíz de la milpa. Doña María cuenta que en su cuadrilla como sembraban con arado-yunta, después de la primera abonada se le daba sobernal a la milpa, es decir, se le daba tierra, se iba volteando la tierra con el arado, y las milpas que se iban volteando se paraban con la mano.

En agosto se segundea, se le da otra vez tierra y abono. Don Mario dice: “La milpa nunca se debe dejar sola muchos días, hay que estarla cuidando, darle sus vueltas para ver que está bien, ver que no se metan las vacas, que el gusano no se meta en el cogollo de la milpa” (Mario Pérez, entrevista, mayo de 2019). En este mes la milpa espiga, florecen las flores femeninas y se polinizan. Si el temporal es bueno, no hay vientos fuertes ni granizo o veranos largos, para final de mes, la milpa tiene que estar jiloteando; de los jilotes morado y verde asoman frescos y tiernos cabellos.

En los primeros quince días de septiembre ya hay elotes y hacia finales de mes, las milpas tempraneras tendrán camaguas, elote madero para tlaxcal.

—*¿Kenime inekuiste inin tlale kimamatika, mile Bonfilio?*

—*Uuy, ihua inon lak welik kuale tikinekuis. Inekuiste keee, se tlaitla welik. Tikmakas tlazokatilistle nin tokamak.*

—¿A qué huele la tierra cargada de milpa, don Bonfilio?

—Uuy, es de lo más sabroso que se puede oler. Huele ¡aaah!, una cosa sabrosa. Es darle gusto al paladar (Bonfilio Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

La milpa nunca se debe dejar sola muchos días, hay que estarla cuidando, darle sus vueltas para ver que está bien.

La distancia entre matita y matita dependía de los pies de cada quien.

Tejuan otechititike kenika tokaske, tsa keske tlayole motlaliske, oktaya nawe. Kine oktaya tikpowas wan tiktlamotlas non tlayolme kanista oktaya kualkan, kanista amo yene tlaltetl ontso teme, tsatsaktas kuale ka tlale kualika. Non katlaweka non kenime ikxe sente, otechtekiliaya sente kuakuawitl ka ompowale wan matlaktle ontso yeipowale ka weye pampa ika tiktlamachitaske. Otiwekawayaya wilike tikixtiske se kuemitl non tlatoka, maske otiktlazalotaya. Oktaya kuakuale tiknemis amo ka motekaka ipan tlale.

A nosotros nos enseñaron cómo sembrar, desde cuántos maíces se van a colocar, que eran cuatro. Entonces había que contar y tirar las semillas donde estuviera limpio, donde no hubiera terrón ni piedras, tapándolas bien con tierra buena. La distancia entre matita y matita dependía de los pies de cada quien, por eso nos cortaban una varita de cincuenta o sesenta centímetros para ir midiendo. Tardábamos mucho en sacar un surco de siembra, pero estábamos aprendiendo. Era bonito andar descalzos en la tierra (Raúl Ramírez, entrevista, mayo de 2018).

Ipan inon kuemitl non xinachtle motoka itech siyihua tlatekoyonke, non kitoka inon ayotle kitlakentia ka xoxoktik wan kokostik ka ikxitlan non mile, sikion non kitoka tlayole, ixpake kimalkochowa non tlayole amo kipanoltia. Kemanian, non chilme wan inon wakititl kaxiltia inon tlatoka.

En el surco, las semillas se siembran en el mismo agujero; la guía de calabaza viste de verde y amarillo los pies de la milpa, mientras que la de frijol, dichosa, abraza al maíz sin lastimarlo. Algunas veces, los chiles y los quelites complementan el cultivo.



TAFOLA

5

La cosecha

Pampa toktokas tikchias non metston machikawe wan inon iyolo non tlayole ma wake kuale. Kion pampa inon oksente xiwitl kuale tlakatis oksewelta.

Tikohoyas kua inon metston tlapaltik pampa amo kisémanas tlakuane non tlayole, pampa amo kuakualos.

Para cosechar se espera a que la luna sazone y que el corazón del maíz este bien seco. Así para que el otro año pueda nacer de nuevo.

Pixcar en luna recia para que no se llene de gorgojo el maíz, para que no se pique.

Non tlakuane sente yoyolkaton tilitik wan seme tetepichin ijua kuakualotia non tlayole. Tla ki kixtilia yolo aikmo kuale mochiwas oksewelta.

El gorgojo es un animalito negro muy pequeño que se encarga de picar la semilla de maíz. Si lo descorazona ya no se podrá reproducir.

Milpa zacateada y pixca

Ipan chiknawi wan matlaktli mestli motsakua, in kiawitl yopanok amo kuale kichiwa in mille pampa kimach chikate. In tepeme wan ixtlawatl ompa Cuahuazalpa maltitika ika mille kipia sakatl, mokixtilia ixiyo weweyak wan mawistikeh, aikmo kipia ikuaikpak kichiwa in tlayolle ma sesentlamankan oye ikuak mihtotia ika yehekatl wan mokuatset-selowa ixochi. Ipan kaxtoll iwan yeyi tonalli, mestli chiknawi inon mille mosayatiya, inon tlalme kipia sentle kuekuelpachkah kenime kitlasi-kamatilitika tlalle, mokuelpachowa pampa kitosneke ikuale pampa pxkaskah, pampa tla tlawitsase kiawitl amo paltias in rlayolle. In sakatl moilpia wan monelpachowa intech waxkuame wan xokokuame pampa ika motlamakas in yolkame ikuak tlawakan.

Octubre y noviembre arrecian el cierre, la lluvia fuera de tiempo lastima la siembra que ya se encuentra en maduración. Los cerros y laderas de Cuahuazalpa se encuentran bañados de milpa zacateada, desvestida de sus hojas largas y finas, descoronada de su espiga que hace que el maíz sea diverso al momento de bailar con el viento y sacudir el polen de su flor en ramillete. Del dieciocho de octubre en adelante la milpa se zacatea, los sembradíos se encuentran con mazorcas dobladas como reverenciando la tierra, se doblan en señal de que están listas para la pixca, para que si alguna lluvia llega no se moje el maíz. El zacate se amarra y encarama en los guajes y ciruelos para alimentar al ganado en las secas.

El azul griseado y brillante del manto azul del quebraplato remarca el dorado seco de la milpa que pinta retazos de tierra adobeña de laderas interminables que se conjugan con el amarillo floreado

Octubre y noviembre arrecian el cierre, la lluvia fuera de tiempo lastima la siembra que ya se encuentra en maduración.

de los acahuales y el amarillo pericón que también aguarda en las esquinas de las siembras y las casas. La rosa de muerto perfuma la tierra y la siembra seca junto al gordolobo. El pericón blanco da paso a las flores de casahuate, a esa flor hermana del quiebraplato y la roja trompetilla, mientras los destellos del morado distraen la sonrisa a la orilla de los caminos y veredas de tierra suelta que se dibuja de grandes ciruelos que rojean el paisaje con su fruto.

Noviembre corre y es momento de la pixca, tras haber zacateado el mes pasado y hacer ofrendas a los difuntos. En la espera se ofrenda comida de la cosecha nueva. Afuera, los surcos se miran bien dibujados con sus mazorqueras, la luz del sol se regala a sí misma en un contraste de colores indescritibles; los veneros y ojos de agua tranquilizan su latir, ahora corren lento; la tierra huele a seco gordolobo y a maduras ciruelas, huele a yerba y brizna de río silencioso que recibe el amanecer reflejado en las ramas de sus sabinos y ahuehuetes de esta tierra. Río Zacatlán es silencioso a decir de los lugareños porque cuando crece no se escucha su crecida.

Al pixcar hay que separar con las manos la mazorca del cuerpo de la milpa, del aguasol, e ir haciendo montoncitos de ella, y a punta de machete cortar lo más pegadito a la tierra el aguasol. Seguir el paso de quienes pixcan y amontonan la mazorca para ir juntando la cosecha. Ser humano y animales hacen la siembra y la pixca, yegua, caballo o burro acarrear la mazorca al patio de la casa llevando a cada lado un colote cargadito de mazorcas. Llegan a casa, los descargan y vuelven mientras las milpas secas abrazan el cuerpo con su aguante, con su sequedad que también te seca. Los campos se desvisten de siembra, solo queda el rastrojo ocre claro de noviembre para los animales a su regreso de los potreros.

Noviembre corre
y es momento de la pixca,
tras haber zacateado el mes
pasado y hacer ofrendas
a los difuntos.



TAFOLLA

6

El desgrane

Recuerdo claro que tengo cuando pienso en el maíz desgranado, todo junto ahí, en una parte del corredor de la casa, ahí, en todo el maíz, nos acostábamos, jugábamos, ¡eso sí!, si jugábamos con el maicito tenía que ser antes de anochecer, porque, como decía mi mamá, “el maicito duerme”. Antes se contaba que el maíz desgranado servía para madurar la fruta, entre el maíz metían mameyes y mangos verdes y con su calor se maduraban.

Desgranar maíz es un suceso importante; para hacerlo la mazorca tiene que estar bien seca, bien asoleada después de haber sido deshojada. Esta es una labor de toda la familia; antes el desgrane se hacía a mano mazorca por mazorca y cuando bien te iba, podías desgranar dos mazorcas en la olotera, una en cada mano y frotabas mazorca en olotera como si estuvieras lavando en cuclillas. Ahora las cosas han cambiado, pues ya existen desgranadoras, como diría don Aurelio Ramírez de Amatlán,



Morelos, “el campo se ha maquinizado” y se han estrellado los círculos familiares, de compadrazgo y amistad; las tardes de desgrane casi ya no se estilan.

La costumbre de algunas familias es empezar a desgranar en tiempos muertos, cuando no hay que hacer, cuando el trabajo de la casa merma para las mujeres. Hijos, madres y padres se juntan por las tardes a desgranar, se desgrana y se platica, se echa rejajo, se chancea. Ya reunidos todos en torno al maíz, unos se dedican a “despodridar” la mazorca y otros a desgranarla, aquí se siguen escogiendo mazorcas que servirán como semilla para el siguiente temporal.

“Despodridar” la mazorca es quitarle todo el maicito podrido que tiene tanto en la punta como en todo el cuerpo.

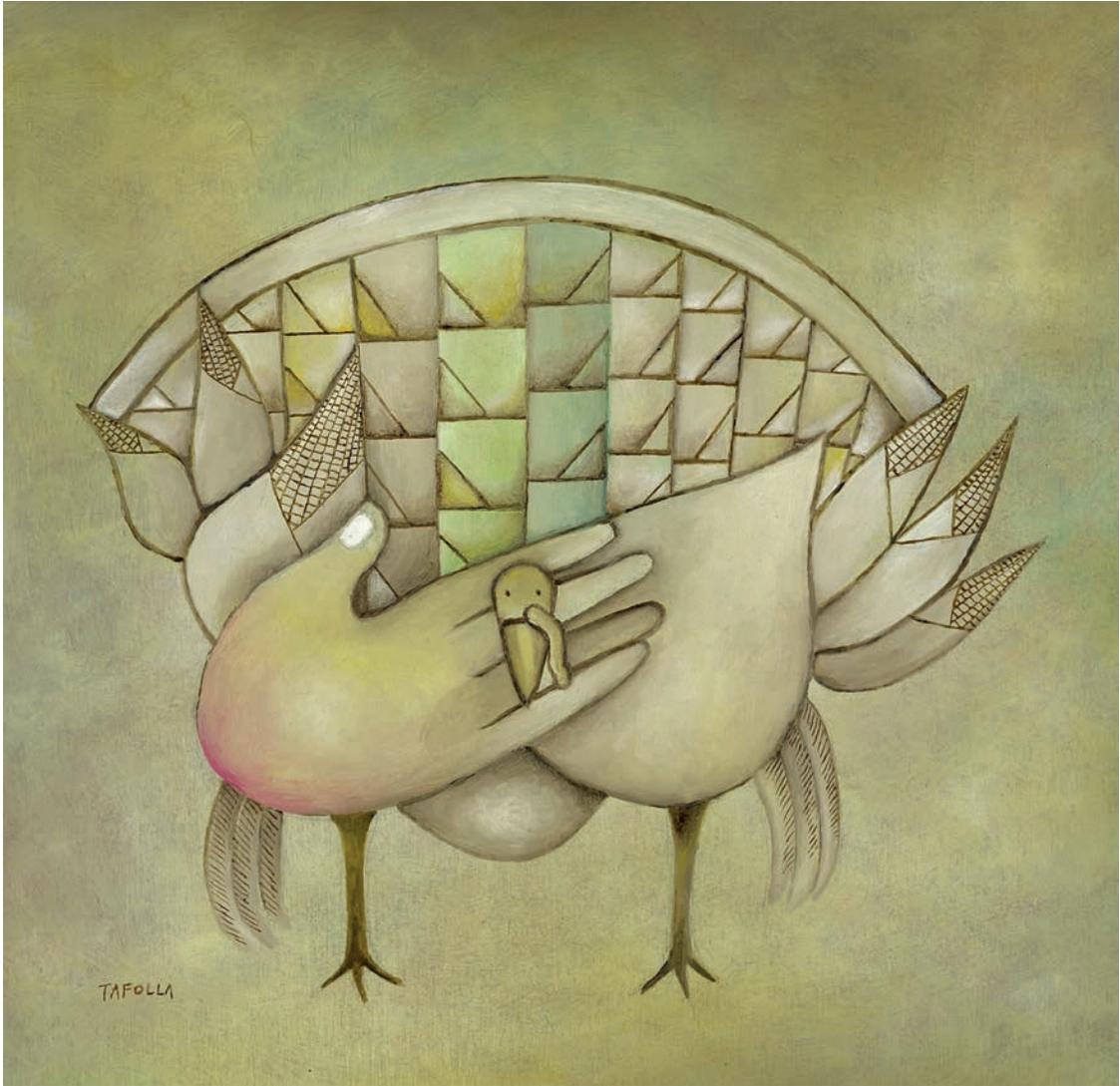
“Despodridar” la mazorca es quitarle todo el maicito podrido que tiene tanto en la punta como en todo el cuerpo. Esto se hace con la mano, con la ayuda de un olote, con el pixcalon o aguja de arria. Los que desgranar van agarrando de estas mazorcas limpias ya despodridadas.

Después de desgranar el maíz se tiene que harnear para que todo el “tamo” se le salga. El tamo es una telita muy delgada que se desprende del olote y la cabeza del maíz; después de todo este trabajo se guarda, antes se entrojaba, pero ahora se echa en bidones, tinacos o costales, según lo que la gente tenga. Es importante que el maíz se guarde limpio, así, cuando se ocupe para poner nixtamal ya no llevará molquitito (maíz podrido, chiquito). Hay personas que al guardar su maíz lo “curan” con pastilla para que no le salga paloma y gorgojo. Si lo curas, tienes que esperar al menos cuatro meses para poder comerlo, y cuando deciden curarlo, las familias dejan maíz sin curar para ir comiendo mientras se puede agarrar del maíz curado.

Se platica que cuando el maíz se guardaba en cuexcomate o troja aguantaba toda la Cuaresma sin picarse o se picaba muy poquito. Ellas y ellos dicen que el maicito en estos tiempos resiste menos al tiempo y al clima que varía constantemente.

Desgranar tiene su chiste como toda labor del campo, es todo un ritual de formas, tonalidades de color y textura. Las mazorcas al estar desvestidas te dejan ver cómo se intercalan maíces de colores en mazorcas completamente blancas; hay quienes se ponen a contar cuántos maíces tiene una mazorca. El maíz también tiene sonido y aroma. Algunas mazorcas son más fáciles de desgranar que otras, por ejemplo, las mazorcas de maíz “arrocillo” nadie las quiere desgranar a mano porque su maíz es muy puntiagudo y lastima los dedos. Es curioso, pero ninguna mazorca es igual, hay de todos tamaños, texturas y formas.

El maíz también tiene sonido y aroma, y algunas mazorcas son más fáciles de desgranar que otras.



7

Comiendo maíz, frijol picante y calabaza

Comer de ti, madre, es una caricia para el cuerpo y los sentidos que nos dan recuerdos, vivencias, permanencia, raíz, convivencia, experiencias, curiosidad, creatividad en los diversos sentidos que nos dan forma. Ahora disfruto mi creación de ti, un tamal de elote relleno de cacao tostado, molido y amasado con miel, cuatro ingredientes para hacer armonía gustativa de ti, elote de temporal.

La milpa es universo, sueños, rituales, un ciclo, dos o más. Si se dice milpa, se puede imaginar desde una mata, hectáreas de tierra o todo lo que te acompaña, crece junto o alrededor de ti. Estas suelen ser algunas expresiones: “Vamos a la milpa, anda en la milpa, está sembrando milpa, el aire tumbó la milpa, aquí nació esa milpita”. La milpa guarda y enseña mucho, es generosa, sabe de reciprocidad. Ella se canta, come, bebe, celebra, comparte, enseña, transmite y es parte de las familias campesinas, del pueblo y de quien la consume.

El agua lluvia de temporal te hace nacer, crecer y reproducirte milpa criolla, es un agua sin igual porque todo brota tras sus primeras gotas por el vientre terrenal. Tú nunca creces sola. A tu alrededor nacen verdolagas, chipiles y quintoniles, quienes te reverencian, ya

luego con flores te enrebozan las guías del frijolar y la calabaza. Los tomates y jitomatitos de campo con su aroma torrencial te sahúman. Todo eso y más eres milpa, dependiendo el lugar y contexto donde te siembran; al menos cinco meses comeremos lo que nos comparte el temporal y la siembra.

Todo se da en diferentes momentos del temporal. En este contexto de la milpa, los sentidos se desatan y saltan las preguntas.

Ahora vamos con don Mario a su milpa. En el camino nos va enseñando las plantas que conoce y crecen en este tiempo, como son los retoños de guaje, pipixcas de campo, guías del camote de campo, orejas de casahuate, anís y pascua silvestre; al llegar a su siembra encontramos otro universo vegetal: retoños, verdolagas, quintoniles, chipiles, flor de calabaza, calabacita tierna, tomatitos, jitomatitos, huitlacoche, elote, ejote tierno, elotes sazones y camaguas, pues la milpa se sembró escalonada.

Todo eso se da en diferentes momentos del temporal. En este contexto de la milpa, los sentidos se desatan y saltan las preguntas: ¿recuerdan el primer aroma que despierta la lluvia al contacto con la tierra seca?, ¿el aroma del elote tierno?, ¿qué sabor les deja el huitlacoche?, ¿las formas y sonidos que tiene la lluvia?, ¿han sentido el viento que anuncia lluvia?, ¿han andado entre milpas cuando están floreciendo?, ¿sabían que el frijol, calabaza y elote se consumen de distintas formas durante el temporal? Dicen don Mario y doña María que “todo tiene su tiempo”. ¿Cuándo vamos a la milpa? Esta experiencia debería ser un rito de paso. Mientras se deciden, disfrutemos en sus letras un par de guisos a manos de doña María Flores (Entrevista, agosto de 2019).

Atole de elote

Según quieras de atole, cortas tus elotes, no tan tiernos, y tu anís, pones unas piedritas de tequesquite en un vaso con agua a remover, ahí las dejas; deshojas tus elotes, escoges los más tiernos y los separas de los que empiezan a sazonar. Mientras rebanas tus elotes por separado, pones agua a hervir en una olla grande. Cuando hierva le echas el grano tierno y el grano sazón lo mueles en tu molino de mano junto con las ramitas del anís. Esa masa que salga la vas a colar en otro traste para quitarle todo el pellejito, ya que la colaste se la hechas a la olla donde está hirviendo tu grano tierno, le mueves y le vas poniendo la agüita del tequesquite (sin tierra) según vayas viendo, le sigues moviendo, le pones poquita sal y de tanto en tanto le vas moviendo para que no se pegue. Lo dejas que hierva, tocas el granito del atole y ves si ya está cocido le apagas.

Y para hacer tu panile, cortas tu epazote, tus chilitos de la mata y tus limones, lavas todo y mueles en el molcajete con sal el epazote y los chiles, luego le exprimes el limón sin semillas y le pones un poquitito de agua, es como una salsa.

Ya que tienes todo listo, sirves tu atole en cazuelas y cada quien le pone panile a su gusto. Los atoles se deben beber y no comer con cuchara, pues si lo cuchareas el atole se vuelve agua y bueno no ha de saber.

Y para hacer tu panile, cortas tu epazote, tus chilitos de la mata y tus limones, lavas todo y lo mueles en el molcajete con sal.

Tlaxcales de camagua

La camagua son los elotes ya maduros, les sale poca leche, ya se empiezan a secar. Ya que cortas los últimos elotes de la temporada, que son las camaguas, los desvistes de cabello y hoja, los rebanas en un traste grande, luego los mueles en molinito de mano y cuando ya tienes toda tu masita junta y tu comal con buena lumbre (no mucha porque si no se arrebatan) empiezas a hacerlos, agarras una bolita de masa y la empiezas a palmear haciendo triangulitos con la ayuda de tus dedos y ya entonces lo echas al comal y ya que se cueza su panza lo volteas para que cueza su espalda y ya luego lo vuelves a voltear y ya estará cocido. Ahí vas viendo, como quiera le tanteas. Mientras estás haciendo tus tlaxcales, pones a asar tus tomates, mueles tus chiles de mata y ajo en tu molcajete, luego los tomates, sal y agua. Los tlaxcales de camagua se comen con salsa, queso fresco y crema descremada de la leche bronca.

Ya que cortas los últimos elotes de la temporada, que son las camaguas, los desvistes de cabello y hoja.

Nixcómítl gallo

Ikuak motlalia tlayolle yankuik pampa nextamalli in tlayollo wikse chichiltik wan pampa amo mokawas chichiltik ontso kechkuanatik kipia pampa motlapachos in nexkomitl ika ixiyoy ayohtli. In tlayolle mochiwa chichiltek ikuak wikse pampa yankuik, xoxowik, wan amo nikmate tleka inon ixiyoy ayohtle kixtilia inon chichiltik. Inon xiwitl kipia pampa tik-tlalilis ikuak yowak ipan tletl wan kion mokawa ta kua ya mopayanas.

axkan ka wilike kiawitl onka ikuak yopanok in tlayolle amo wake sawi-liwe wan oknoma xoxowik, ta tikmatis yetik wan ikuak yowak, niman, niman kakiste wan kutosneki ikualle. Axkan miek ikineki palanis pampa in kiawitl wan san tla itstiatika, amo kimaka tonalle.

A veces, cuando pones maíz nuevo para nixtamal, el maíz se “coce” rojo, y para que no quede rojo o gallo se debe tapar el nixcómitl con hojas de calabaza. Según se pone rojo porque está nuevo, está fresco, y no sé en qué estará que las hojas de calabaza boca abajo le quitan lo rojito. Las hojas se le deben poner cuando se saca de la lumbre y así se deja hasta que se vaya a ocupar para moler.

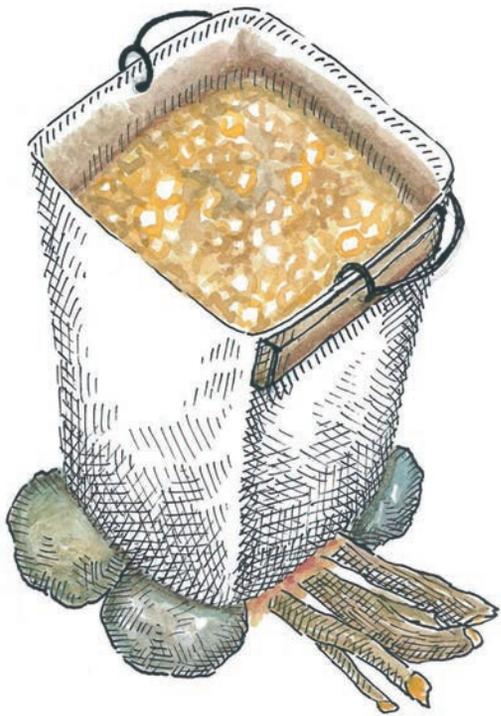
Con tanta lluvia que hay ahora a destiempo, el maíz no se seca tan rápido y entonces ahora sigue fresco, hasta se siente pesado, y cuando está seco, luego luego suena de que ya está bueno. Ahorita mucho se está pixcagando por la lluvia y la humedad, no le da el sol (María Flores, entrevista, agosto de 2019).

“A veces, cuando pones maíz nuevo para nixtamal, el maíz se ‘coce’ rojo, y para que no quede rojo o gallo se debe tapar el nixcómitl con hojas de calabaza”.

Maíz, maicito que te cueces

Sentle, sesetle timoxitonia itsalan sentle wan yelotl pampa timokuepas tlayolle, tlayole ika tlapoyatika tikoche wan ika watsinkan titlachia wan kion timitsitskis pampa timitskuas. Timitschichiwas ika atl, kal temeh wan tletl.

Timitschichiwas san kualle ika tletl ontso timitschichiwas itek atl kuakualakatika in tletl kawa, atl chipaktik, tikmatis keman timokixtia



wan tikmatis itikualle, nimitsolinis oka se kuakuawitl tlapaltik, timits-kixtilis inon amo kualli yolo wan inakayo ixkoneme atl. Nimitskawas wan tikochis itek inon totonke, yemanke, itstik. Ika tlanestika mixkopina ika ikuika kechkuanaka inon matsinme tlamatime kiapaka in nextamalle.

Mazorca, mazorquita que te desgranas entre mazorca y olote para volverte maíz suelto, maíz mucho que por la tarde noche duermes y por la mañana que se hace despiertas y así agarrarte para cocinarte. Cocinarte en agua, cal de piedra y fuego.

Cocinarte con cuidado a fuego de leños o cocinarte en el agua hirviendo que el fuego deja, agua blanca encalada, saber cuándo te desvistes y saber que estás listo, moverte con un carrizo fuerte y esbelto, quitarte los maíces vanos de corazón y carne que encima del agua flotan. Dejarte reposar y dormir en lo caliente, tibio, frío del nejayote. Al amanecer que dibuja el canto de los gallos, las manos sabias te escurren, nixtamal, el nejayote.



TAFOLLA

8

Animales y mitos de la milpa

Desde que inicia el temporal hasta que concluye, hay que ver, observar, andar y platicar con las sabedoras y sabedores de la milpa, del campo. Aprendiendo sus saberes y conociendo su memoria, reímos juntos arrullando la curiosidad. Curiosidad que hace nombrar a algunos animalitos que aparecen en esta temporada y son parte de este ciclo.

Algunos de ellos suelen ser perjudiciosos a la siembra. Seguramente hay muchos más animalitos que los aquí mencionados, algunos de ellos ya están en peligro de no volverse a ver por el uso de tanto insecticida, pesticida y la inconsciencia de no entender y aceptar que son parte de un todo con nosotros, la naturaleza. El primer canto animal por aparecer anunciando y pidiendo lluvia es el canto de las chicharras (cigarras) que llegan en abril. Su cuerpo es como un acordeón, son música del temporal, pues atraen la lluvia.

Tlalzahuates

Los tlalzahuates son ácaros muy pequeños que aparecen por la humedad entre la hierba. Son de color rojo, tan pequeños que cuesta

Para librarte de los tlalzahuates, tienes que quemarlos con ceniza caliente o con la mitad de un limón asado en el comal.

mirarlos a simple vista. Les gusta vivir en los pliegues de la piel, te das cuenta de ellos cuando sientes comezón y tienes una pequeña roncha roja y en el centro se están ellos. Cuando están en ti, no te debes de rascar porque más comezón te da y te puedes infectar; para librarte de ellos, tienes que quemarlos con ceniza caliente o con la mitad de un limón asado en el comal. Lo que mata al tlalzahuate es lo caliente.

Nixticuil

El nixticuil es un gusano de tierra, blanco como transparente, grueso, y su transparencia deja ver la tierra de su cuerpo. Ellos se comen la raíz de la milpa, viven en la primera capa de la tierra y cuando uno anda sembrando o dando tierra, salen al momento en que la removemos.

Ardillas, lagartijas, conejos y zanates

Las ardillas, lagartijas, conejos y zanates son animalitos que siempre están, pero aparecen en las siembras para sacar la semilla de la tierra y alimentarse. Hay señores que cargan con su resortera para cazarlos, otros dejan maíz regado sobre la siembra con fin de que no saquen la semilla, algunos ponen otras trampas como los “espan-tapájaros”, latas tendidas, en fin; lo curioso es que los animalitos bien saben cuándo la gente siembra. Por ejemplo, las lagartijas se comen la semilla o la raíz de la milpita ya nacida, los conejos se comen la milpita cuando brota y la ardilla, la calabacita tierna.

Correcaminos

El correcaminos también es parte de la milpa. Es un ave que más que volando la he visto a ras de suelo. Se sabe cuándo anda cerca por lo peculiar de su canto, su sonido. Se cree que anda en las siembras porque él también siembra.

Luciérnagas

Las luciérnagas aparecen con el temporal, llegan entre julio y agosto, les gustan los lugares boscosos, duermen en las hojas de la milpa y la yerba. De cuerpo negro silencioso, cabeza anaranjada y panza verde fosforescente, les encanta el inicio de la noche, pues es cuando empiezan a volar por los campos y entre las milpas. Después, sin avisar se van...

A las luciérnagas les encanta el inicio de la noche, pues es cuando empiezan a volar por los campos y entre las milpas.

Mapache

Los mapaches llegan a la siembra cuando ya hay mazorca, les gusta el maíz. Hay personas que durante noches lo cuidan para que así no merme su cosecha.

Jumil

El jumil llega cuando finaliza el temporal en las frías mañanas serenadas a la milpa ya madura, se prende en sus hojas, ahí se quedan entumidos hasta que el sol llega.

Gorgojo

El gorgojo es un animalito negro, muy pequeño que le gusta vivir en el corazón del maíz porque se lo va comiendo de poco en poco, lo va picando, descorazonando y descabezando haciéndolo polvo, harina. Así el maíz ya no se podrá reproducir ni consumir.

Chicharra

De igual manera, las chicharras o cigarras se consideran insectos sagrados, ellas anuncian cambios durante el año y especialmente en temporada de lluvias; anuncian con su canto el acercamiento del temporal. Son insectos inconfundibles por su canto, que se da en conjunto cual orquesta vibrante en consecuencia una de otra; canto entonado por los machos para atraer a las hembras.

Don Bonfilio cuenta que hay tres clases de chicharras:

Una es la chicharrita de abril y cuando están bien fuertes los calores es cuando salen a cantar y su canto es más agudo. La otra es la chicharra grande, ellas empiezan a anunciar la lluvia con su canto desde las últimas semanas de abril hasta el 20 de mayo. Anuncian el agua, que ya está el agua, esta es la chicharra de mayo. La última chicharra es la de octubre y anuncia que ya está amacizando el elote (Bonfilio Ramírez, entrevista, mayo de 2017).

La última chicharra es la de octubre y anuncia que ya está amacizando el elote.

Tres chicharras, tres cantos, tres tiempos que marcan la siembra según su canto, con este canto en tres tiempos y tres

sonidos distintos el corazón de los pueblos se llena de milpa, de verdeamarillo y floreado gozo.

Cozamalote

Junto al temporal también llegan otros guardianes, que son los arcoíris o *cozamalotl*, fenómeno visual que se genera por gotas de lluvia y rayos solares que las atraviesan; la formación de arcoíris puede ser tomada como una señal a favor o en contra de la siembra, es decir, dependiendo el lugar el cozamalote puede ser una señal de que habrá un buen temporal o cosecha, mientras que en otros lugares puede ser señal de que habrá mucho calor y esto puede hacer que haya veranos largos durante la siembra.

Para la gente de Amatlán, “los arcoíris son señales del cosmos que anuncian que no va a faltar el agua, que va a llover. A veces, en la mañanita, cuando viene saliendo el sol, hay mucha nube acá, es cuando sale el arcoíris.” Nos cuenta don Bonfilio (Entrevista, mayo de 2017).

“Los arcoíris son señales del cosmos que anuncian que no va a faltar el agua, que va a llover”.

Kosamalotl

Kualane in kosamalotl tla tikualika itlapalwan, tla tikuilia itlapalwan mitstlatlatlaloxtiskeh, tla tikuika kontontli ontso kueitl chichiltik, kamohitik, xoxoktik. Yehuan mekuanitiwe wan ikuak kisa, kisa siwatl wan tlakatl. In okichtle keche tetepichin, in siwatl paka tlakpak wan tlakatl tlatsintlan.



In kosamalotl ke teskatl tonalli, kihtowa sikion yehekatl wan kisa itech koatl ontso itek atl wan patla oksekan.

Mihtowa tla kiawia wan otonataya, in tlakah amo kuale mopepechoske kanista mantika atl pampa ompa oktaya amo kuale yehekatl. Tla kaika oposawia ixayak ipampa kasamote okixpolo, kine oyaya kanista tepahtia ika inon kion, otepahtiaya ika yehekatl ika ximeh san ihuan okixmatiah.

Los arcoíris se molestan si traes sus colores, si les quitas su color te corretean, te persiguen si llevas camisa o vestido rojo, morado, amarillo, verde. Ellos se cambian de poza en poza y cuando salen, sale macho y hembra. El macho es más chico, la hembra está arriba y el macho abajo.

El arcoíris es un reflejo del sol, dicen también que es aire y que sale de una serpiente o de una poza de agua a otra.

Se cuenta que “si llovía y había algo de sol, la gente no debía acercarse a las pozas porque había aire, un mal aire. Cuando alguien se hinchaba era porque el cozamalote lo había meado, entonces, iban con la gente que curaba de eso, curaba como de aire con ramas de plantas que solo ellos sabían y conocían”, nos dice Benita Bello (Entrevista, enero de 2019).

Arcoíris blanco

Hay arcoíris blancos que nacen de noche cuando llueve en luna llena o nacen en los pozos y lugares donde hay mucha agua. Ellos te enferman de algo; a un señor le pasó, se enfermó, pasó por un pocito de agua cuando llovía en luna llena y cayó enfermo y de eso se murió.

Xilotl

El cabello de elote es parte de una inflorescencia femenina. El jilote es una rubia atracción para las flores masculinas que buscan perpetuar la especie enviando eróticos mensajes montados sobre un soplo de viento o cabalgando entre los sedales del cuerpo de los insectos.



La milpa del correcaminos

Don Mario cuenta:

Es una milpita que conocíamos así, creencia de la gente, esa milpita nace así, solita, entre la demás milpa que vamos sembrando, y el correcaminos la cuida, pero nunca la saca de la yerba porque siempre se queja de que está enfermo. Entonces, cuando la gente siembra, pero no atiende y cuida su milpa dejándola entre la yerbera, se dice que se parecen al correcaminos porque le deja su siembra a la yerba.

Esa milpita nace así, solita,
y el correcaminos la cuida.

De por sí es el animalito más flojo, eso era lo que la gente mayor decía, había lugares donde crecían varias milpitas del correcaminos, nacía entre la milpa sembrada, era muy parecida y la dejabas por eso, crecían grandes como una milpa atendida y hasta daba su mazorquita, si la dejabas una o dos siembras se hacía maíz, maíz. Es idéntico al maíz, la caña y todo, pero cuando empieza a espigar uno se daba cuenta que no es de la milpa que sembrábamos. Ese correcaminos es un quejido nomás... Siempre está enfermo y como no saca su milpa de la yerba, esa semillita se queda tirada y nace (Mario Pérez, entrevista, mayo de 2019).





9

Usos de la milpa

El alimento

Amo monemaka in sakatl, iwaxka yolkame tlawelana. Tikintlalia ikpak wehueyin waxkuame, non kipia kana yeye imapan tlahpaltike. Tikek-tlalia kuale inon sakatl wan ompa tikuitiwe ika tikintlamaka yolkame.

Inon tlayole tikmalwia pampa techaxilis ikuak oksepa tlamochiwas. Winon mokue in kuexkomatl, ompa tiksentlalia tlayolle. Itsintlan tekoyontika ompa tikixtia tiktema ika chikiwitl kekexton tikuiske.

Seselik tlayolle

Tikinmaka tlayole tlalli inon piome iwan wexolome, kion tikilwia, inon okakatsike ontso omoneneloke inon tlayole ika inon kiawitl saika tlame, ika inon mohoya ipan tona satepan ikuak yo pixkakeh. Mochpana inon tlayole mokawa tlalpan yomonenelo ika itson yelotl wan okse xiwitlasole, noche inin motema itek okse koxtatl. Inin tlalle tlayolli.

El zacate no se vende, es para la yunta. Lo guardamos arriba de guajes grandes, que tengan por lo menos tres brazos fuertes. Al zacate lo acomodamos bien y de ahí vamos alimentando a los animales.

A los pollos y pípilos les damos el maíz tierra, es el maíz de las mazorcas que se mancharon con las últimas lluvias.

Del grano vamos disponiendo de modo que alcance hasta la otra cosecha. Para eso es la troje, lugar donde guardamos el maíz. Abajo tiene una abertura por la que sacamos en un chiquigüite lo necesario para el nixtamal.

Maíz tierra

A los pollos y pípilos les damos el maíz tierra, así le decimos, es el maíz de las mazorcas que se mancharon con las últimas lluvias, junto con el maíz que se desgrana durante las asoleadas después de pisar. Se barren las semillas que quedaron en el suelo revuelto con pedacitos de cabello de elote y tamo, todo esto se guarda en un costal aparte. Este es el maíz tierra, nos dice Benita (Benita Bello, entrevista, enero de 2019).

Maíz molquite

También está el maíz que se le llama “molquite”. Ese maíz también se usa para los animales. En caso de que ya no alcance el maíz que se guardó para salir de la Cuaresma, se agarra de este maíz, es un grano chiquito, pachiche y maltratado.

Se le dice molquite porque está podridito, y al que se come o vende, se le dice maíz limpio. Eso nos cuenta doña María (María Flores, entrevista, febrero de 2019).

Hoja de la mazorca

Esta hoja se le quita una a una a la mazorca con mucho cuidado cuando el maíz ya está seco. Dichas hojas se ocupan en la cocina para envolver tamales, requesón, mantequilla, tequesquite o como plato para poner queso fresco, pastel, etc. Mujeres y hombres artesanos hacen de ella una diversidad de muñecas, coronas navideñas, calacas, chinelos, flores, vestidos y coronas para ferias, etcétera. También sirve para el ganado y lo que la ocurrencia mande. A esta labor se le dice “deshojar la mazorca”.

Olotes

El olote es el cuerpo que mantiene juntos a los maíces. Los olotes frescos del elote sirven como comida para el ganado, ya sean molidos o enteros. Los olotes secos de las mazorcas se ocupan como tapón de botellas, bules o cualquier recipiente. Antes mojaban la punta del olote en petróleo, le ponían fuego y encendían la leña. Cuando quieren poca lumbre o los leños no quieren arder, le meten muchos olotes al fogón para que agarre fuego, lo usan como leña. También seco se lo come el ganado y dicen que hasta como papel de baño se usaba.

Olotera

La olotera es una base circular hecha con puro olote seco. Se van escogiendo los más gruesos, parejitos y bonitos, se les corta la punta, después se hace un aro de alambre o cualquier

Mujeres y hombres artesanos hacen de ella una diversidad de muñecas, coronas navideñas, calacas, chinelos, flores, vestidos y coronas para ferias.

material resistente. Luego se van metiendo los olotes paraditos, todos pegaditos, no tiene que quedar ningún hueco y si queda, se meten olotes delgaditos. La olotera sirve para desgranar las mazorcas, para poner cosas calientes, a veces hasta de asiento sirven.

El rastrojo son los restos de la milpa que quedan en la tierra de siembra.

Aguasol

El aguasol es el cuerpo o tallo de la mata de milpa. Seco y fresco sirve para comida del ganado o hacer trancas hechizas.

Rastrojo

El rastrojo son los restos de la milpa que quedan en la tierra de siembra y es comida para los animales. Después de pisar traen a los animales aquí para que se coman todo el rastrojo y así quede la tierra limpia para la siguiente siembra.

Flor o espiga de milpa

La flor de la milpa la ocupan para remedio. Cuando los críos dejan el pecho de la madre y ya no quieren leche, ellas se deben lavar con agua de flor de milpa. Se pone a hervir la espiga y con esa agüita de la flor, se deben lavar el pecho con jabón. Dicen que así se va secando la leche para que no te duelan los pechos cuando dejas de “dar chichi”. Te lavas unos tres días seguidos para que se vaya bien la leche.

Cabello de elote

Hay elotes y mazorcas bien trenzadas, con mucho cabello que usan como remedio. Dicen que sirve para el dolor de los riñones. El cabello lo pones a hervir con hoja de míspero y hoja de chayote, luego te lo tomas como agua de tiempo.

La hoja de la milpa fresca se ocupa para envolver tamales, entre ellos los nejos.

Hoja de milpa

La hoja de la milpa fresca se ocupa para envolver tamales, entre ellos los nejos. De preferencia, la hoja debe cortarse tempranito para que no enguate cuando esté fuerte el sol. Se corta muy pegadita del tallo y se echa sobre el brazo, con un brazo se abraza y con el otro se corta. A veces se cortan, se amanojan, atan y guardan por si se ocupan en tiempo de secas. La hoja de milpa también es alimento para el ganado.

Hoja de elote

La hoja del elote es muy usada para hacer tamales de elote. Aquí la hoja se saca de manera distinta a la hoja de la mazorca. Para deshojar los elotes se les corta la colita, después se va retirando hoja a hoja y se van apartando para hacer tamales, servir esquites, pastel de elote o cualquier otra cosa que esté caliente y sólida. También sirve para agarrar de las orejas ollas o elotes calientes.

Hoja de calabaza

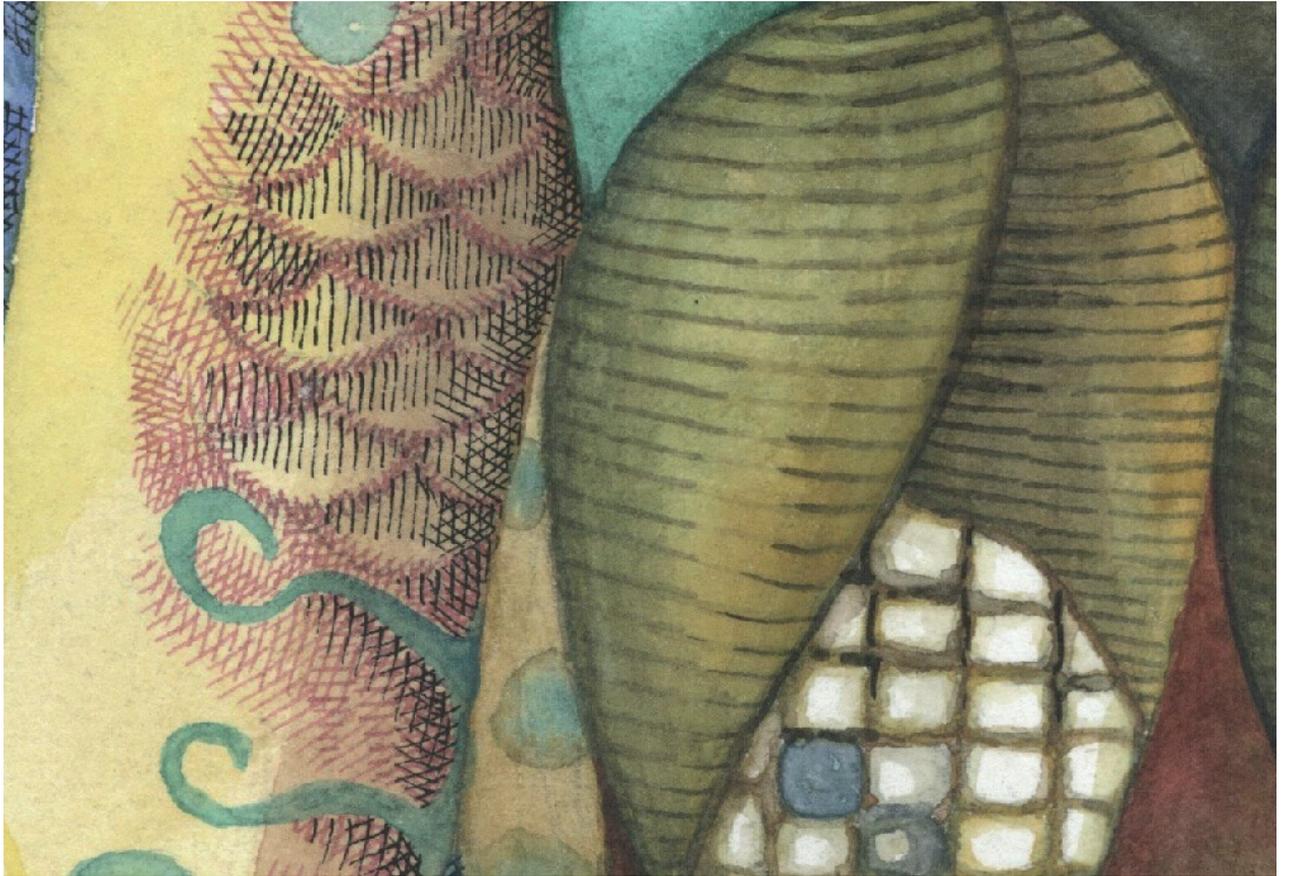
Las mazorcas también son usadas como sellos y para decorar galletas y tlaxcales dulces de maíz nuevo.

La hoja de la guía de calabaza se ocupa para envolver el queso fresco, igual que la hoja de cerbatana (es una mata que crece en el campo). También se envuelven con ella las calabacitas frescas. Estas hojas componen el nixcómil gallo, además se pueden tapar cosas con ellas.

Mazorca

Las mazorcas también son usadas como sellos para decorar galletas y tlaxcales dulces de maíz nuevo que se ponen en las ofrendas. Para usarse, la mazorca se parte con las manos en dos; ambas partes tienen la forma de flor con corazón de olote y pétalos de maíz bordados a una sola vuelta.





10

El maíz, tradición que late

Tlayole

*Xinachtle sesentlamakan ka welik,
kitsatsakua mienk mixtlayoltika.
Ichichiwalatl xinachtle yochika, kamahuak.
Ihua techpia, ke tsontle ika yejekatl,
tehtle ka tlale, choka inon mextle.
Tonale tech sentle itech nosentech,
tlapale ika teitas.
Tlamatilistle ki tlamaka tohtonatl.*

Maíz

Semilla de variados sabores,
que encierras tanto misterio.
Eres leche en grano maduro, camagua.
Sustento, mechón de viento,
polvo de tierra, llanto de cielo.
Sol en mazorca para mi cuerpo,
color para la mirada.
Ritual que alimenta el alma.

Por qué insistir

Al consumir, conocer, defender, resignificar y reivindicar nuestro sustento primordial nos reivindicamos a nosotros mismos, revaloramos lo tangible y lo intangible relacionado con nuestra milpa de maíz criollo y diverso. Él nos acompaña todo el tiempo, en lluvias y secas. A la milpa la cuidamos y nos alimenta; el maíz lo guardamos, renovamos y multiplicamos. Verde y seca milpa, tierno elote, sazón camagua, seco maíz.

El maíz nos acompaña todo el tiempo, en lluvias y secas. A la milpa la cuidamos y nos alimenta.

Milpa, universo, cosmos, conocimiento, entramado de relaciones, cultura, siembra, campo, tierra, sustento, eres todo, conocimiento que se come, comparte y convoca. Mazorca, maíz, semilla, tortilla que invita y nos reúne, giramos desde junto y desde lejos en torno a ella. Hablar sobre la milpa y el maíz es hablar desde nuestro origen como familia, como pueblo. Insistir en la importancia de conocerlo, reconocerlo, consumirlo, celebrarlo y sembrarlo es para que nos augure un buen presente y futuro alimentario donde nuestra única dependencia sana sea con la naturaleza; tierra, semilla y ser humano para perpetuar el conocimiento, la sabiduría, la reciprocidad, la convivencia familiar, comunitaria, social, cultural y natural.

Hay tanto por aprender, descubrir, cuestionar y comprender en torno al contexto de la naturaleza y en torno a la milpa, siembra, maíz, que esto que aquí compartimos es apenas una pincelada. La milpa siempre tiene algo que contar, que compartir, sin olvidar que la milpa y su universo se pueden mirar, explicar y vivir desde la disciplina o arte que se quiera.

La diversidad de conocimientos que se tienen en torno al maíz se deben compartir de una forma más consistente, consciente y animada para así seguir siendo mujeres y hombres de maíz. “En una de tantas pláticas con mi apá, de esas que la curiosidad va hilando, le pregunté el nombre de la partera que me recibió y atendió a mi amá cuando nací y respondió: ‘Evila, esa partera, quién sabe si todavía viva, ella las recibió casi a todas, me acuerdo que cuando no tenía dinero le pagaba con maíz, todos ustedes son de puro maíz, como quiera, el maicito siempre nos ha sacado de apuros...’” (Mario Pérez, entrevista, junio de 2018). El maíz, donde quiera que uno se

“Todos ustedes son de puro maíz, como quiera, el maicito siempre nos ha sacado de apuros”.

pare, “saca de apuros”. Indudablemente, en este momento en que nos encontramos, la milpa sigue ahí para asirnos a ella, sabia y conscientemente.

La permanencia como el abandono, la autosuficiencia como la dependencia, una alimentación sana como insana es nuestra responsabilidad. Remiremos nuestros entornos y ambientes alimentarios para reconstruirlos y reconstruirnos. Respeto y amor a nuestro vientre de tierra que nos alimenta y espera, y a nuestra diversidad de maíces y semillas criollas.

El negro claro

El negro claro
pintaba paisajes profundos
la pequeña bajaba desde aquel jacal
que encerraba misterios con olor a copal

Los geranios encendidos
floreaban a la luz del alba
el rocío de la interminable noche
se alejaba

Distintos olores despertaba el sol
olor a tierra mojada
a la pequeña atrapaba

su rostro entristecido asomaba
desde el aguasol

Cantaban los gallos
y se carcajeaba el fogón
tronaba el molino
al platicar y danzar
con el corazón del nixtamal
lloraba el carbón...

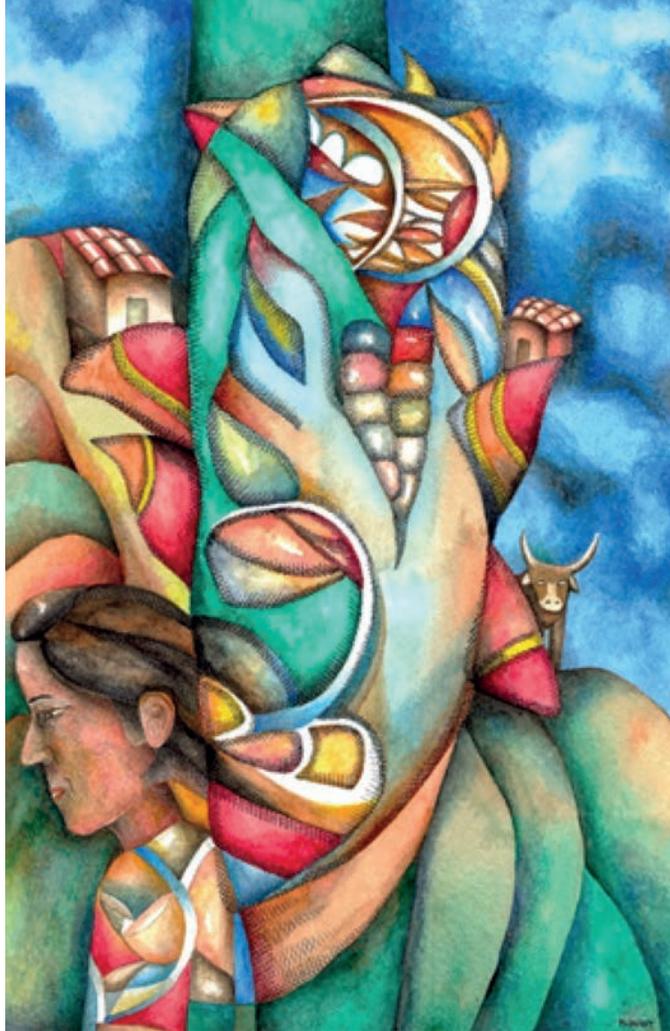
... se alejaba el día
el sol también,
la pequeña sonreía y terminaba
... lo que volvería

Sabores y saberes

Sabores y saberes
me dejan tus ojos de tierra
y besos de lluvia

Sabores y saberes
me riegan tus brazos de viento
y corazón de fuego

Sabores y saberes
llegan en tu silencio de luciérnaga
y mirada de estrella-luna...



De tortillas mis creencias

Eres tan suave
como el canto del ceniztle
Tan moldeable
como el viento que corre
Tan redonda
como las manos quieren
Tan fuego
como los leños sean

Tan alimento
que el hambre sacia
el hambre que continúa la vida
y la creencia de que
si te falta un pedazo “la luna tuvo hambre”
si te doblas “alguien tiene hambre”
si te inflas “puedes casarte...”



Me gustan...

Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
de tu cuerpo que se teje
como se teje el petate
con la palma del cerro

Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
que deja el temporal
temporal de milpa
elote y flor

Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
que se sonroja con la neblina
del silencio
y se llena de dalias
miguelitos, pericón
y chuchupal

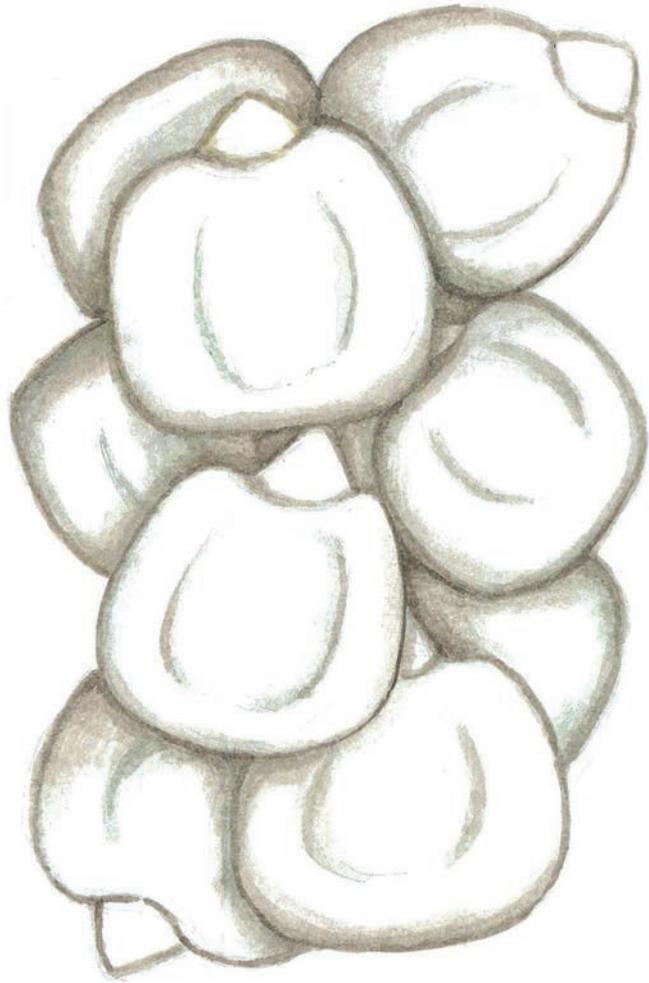
Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
donde el agua nace plena

los veneros en ti cobran vida
y los ojos de agua resuello

Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
porque adonde quiera
llevan las ganas
que se perfuman de jarilla
y gordolobo

Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
que se llenan de hongos azules
de encino y cedro
hongos de casahuate, clavos
escobitas y amarillos

Me gustan los caminos
los caminos de tu cuerpo
que encierran sabiduría,
cosmovisión, permanencia
comunalidad y fiesta



Glosario

aguasol. Es la caña de la mazorca cuando está seca. Se usa para hacer la troja y guardar la mazorca, o para alimento del ganado, entre otras cosas.

amenuatl. Planta ceremonial utilizada en la Danza de las Ramas durante la fiesta de la cueva de Coatepec, en Xoxocotla, Morelos.

amocualli. Malo. Algunos pobladores de Amatlán lo usan para referirse al mal o a un hombre malo. 'Mal. Cosa fea'.⁴

azadón. Instrumento de labranza hecho de un corte de metal grueso, ondulado, que mide aproximadamente una cuarta y tiene un cabo de madera tan largo o corto como se desee.

camagua (*camahua*). Elote sazón, es decir, elote que ya no es tierno. Su grano tiene menos leche y se encuentra a un paso para empezar a secarse y volverse maíz. Su hoja es verde sazón.

cogollo. Es una especie de camotito-hijito que brota en ciertas plantas, el cual, al desprenderlo, se vuelve una planta independiente.

4 *Gran Diccionario Náhuatl* (México: BNM-UNAM, INAH, 2021 [2012]), <https://gdn.iib.unam.mx/diccionario/amocualli>.

colote. Instrumento de ayuda en la pixca. Se le pone un colote a cada lado a los burros o yeguas para acarrear la mazorca del lugar de siembra a la casa. Se hacen con vara de cuahuilote, se doblan dos varas en forma de “u”, se cruzan y tejen con palma. Después se hace una rueda de la misma vara y se teje arriba de las otras dos varas. Esta será la boca del colote.

combates. Cuando se juntan unas diez o quince personas para trabajar. Por ejemplo, tienes tu siembra y tienes encima a las vacas antes de cosechar. Entonces juntas a unas diez o quince personas para que te ayuden. No se les paga, solo haces comida para quienes participan en el combate.

cornejal. Surcos pequeños trazados en las esquinas de los campos de siembra. A quien le toca sembrar un cornejal le sale rápido el surco.

cozamalotl (cozamalote). Es un arcoíris y sale de los ríos cuando llueve y hace sol, o también sale de los pozos, aunque no llueva. Pero es más común verlo cuando llueva.

cozamalotl blanco. Arcoíris blanco, sale de los pozos de agua y cuando llueva en luna llena, suele ser de aire. Se cree que son malignos.

desgranar. Es el proceso que se lleva a cabo después de haber cortado la mazorca, pixcar. Es separar el maíz del olote con la ayuda de oloterías, olotes o a mano.

frijol chino. Es una variedad de frijol pequeño, color café cremado. En Morelos se siembra en Coatetelco, Cuentepec y Yecapixtla. Es consumido de distintas formas. Se siembra entre la milpa y se come en sus tres etapas de maduración.

frijol comba. Es una semilla planchadita no boluda, blanca con rayitas y más grande que el frijol común. Se siembra entre la milpa y empieza a dar su frijol camagua en febrero. En marzo ya es frijol seco y se pixca.

frijol de caña. Es una variedad de frijol de tamaño común, y suele ser de tres colores o más (negro, café, vino). Se siembra entre la milpa y se come en sus tres etapas de maduración.

huentle. Ofrenda que consiste en varios elementos: comida, flores, animales y utensilios, dependiendo a quién se ofrezca el huentle.

jilote (*xilotl*). Es el brote del elote que empieza a asomar en el tallo de la milpa con su hoja ya crecida y floreada. Casi siempre se nota por el cabello del mismo. Es cuando usualmente se dice “la milpa está en jilote o jiloteando”. A la milpa primero le brota el jilotito, que se hace elote, después camagua y al final, mazorca.

jornal. Un día de trabajo.

macoas. Es ayuda mutua. Macoas es cuando vas a ayudar, yo voy contigo y te digo: quieres que te ayude, voy a trabajar unas macoas, para que cuando yo necesite tú me ayudes.

mazorca. Es el elote ya maduro y seco por el sol cuando se convierte en mazorca. La mazorca debe desprenderse de la milpa ya seca por el sol. Maíz seco que está en el olote.

molquite. Es lo que sale cuando se despodrida la mazorca. Es el maicito podrido.

nejayote. Es el agua amarilla del nixtamal o nixcómítl. Esta suele usarse para repillar paredes de adobe y como remedio.

nixcómítl. Maíz cocido en agua con cal de piedra o calidra. Se deja cocer 15 minutos, después lo frotas con las yemas de los dedos

y se tiene que despellejar. Luego lo sacas del fuego y lo mueves con un carrizo y lo dejas reposar toda la noche.

nixticuil. Gusano blanco con cabecita amarilla que brota en la tierra donde siembras y se come la raíz de la milpa y las plantas. Es un animal perjudicioso.

olote. Es el cuerpo o esqueleto que sostiene los granos del elote y el maíz. Los olotes suelen ser de diversos colores, tamaños y grosores. Suelen utilizarse de distintas formas.

pipixca. Es un bosquecito comestible que se da en ciertos lugares en el campo durante el temporal.

pixcar. Es la labor que se realiza cuando la milpa se ha secado por completo y ya se encuentra zacateada. Es decir, la pixca es la cosecha, el corte de la mazorca, el frijol y la calabaza.

popochcomitl. Sahumerio, recipiente usualmente de barro en forma de olla o copa en el que se pone carbón y copal para sahumar lugares sagrados, altares, semillas y personas, entre otras cosas.

potrero. Es un pedazo de campo que se circula con alambre en el monte o texcal y ahí se meten las vacas en el temporal.

sazón. Cuando el grano del elote ya es camagua, es decir, está terminando su etapa madura y empieza a secarse.

segundear. Es el trabajo que se le da a la milpa cuando ya está grande, ya sazonó, ya está camagua, se le corta la yerba que tiene para poder zacatear.

sobernal. Es cuando la milpa está más o menos de un metro y se le da sobernal, se le va echando tierra a la milpa con el arado, y la milpa que se voltea, se para con la mano.

surco. Caminitos (canalitos) corridos en la tierra de siembra bajo relieve donde se deposita la semilla al sembrar. Los surcos se hacen con el arado de bueyes, azadón, coa o tractor.

tlalzahuates (*coloq.* clalzahutes). Son ácaros muy pequeños que aparecen por la humedad entre la hierba. Son de color rojo.

tlaxcal. Alimento salado elaborado a base de camagua, el cual se cuece igual que una tortilla y se come con queso fresco, crema y salsa. También se le llama tlaxcal a una especie de galleta dulce hecha con maíz nuevo y remojado o nixtamal, el cual lleva varios ingredientes y se hornea. Suele usarse en la ofendas de Muertos cuando son elaborados de maíz nuevo.

totomoxtle. Es la hoja seca que envuelve a la mazorca.

Xilonen. Diosa del elote tierno.

xochimamastle. Resplandor de flores, arreglo floral en forma de sol sostenido por un asta. “Arreglos florales llamados xochimastles, estos son arreglos circulares de diferentes tamaños hechos con flor de cempoalxochitl. [...] Los especialistas que saben hacer estos arreglos son ancianos de entre 55 y 78 años de edad, algunos tienen más de treinta años de experiencia en hacer estos arreglos, los cuales se elaboran en la casa del regidor, quien se encargará de conseguir las flores, carrizo (*áгатl*), varitas de *totoixquetl*, hojas de zapote negro, hojas de limón e hilo, todos lavados y reunidos cuidadosamente en cestos de palma o en botes de plástico. Estos arreglos se hacen en el piso sobre varios petates, pues la forma y su compleja elaboración constituyen un largo periodo de trabajo que empieza desde las siete de la noche del día martes y termina hasta las ocho

o nueve de la mañana del día siguiente. Estos señores saben el número exacto de varitas con las que harán un círculo en el que se formen figuras como el corazón, que es el centro de la rodela, una rueda, una estrella, planchitas, ventanas y dos circunferencias en la orilla del arreglo floral” (Saldaña 1995, 59).

yauhtli. Flor de pericón que crece en la temporada de lluvias en ciertos municipios de Morelos y en otros estados. Su uso es ritual, curativo, como tintura y suele usarse en la gastronomía.

zacatera. Es toda la hoja desprendida del aguasol o caña de la milpa seca, suele encaramarse en las horquetas de arboles altos. Dicha hoja o zacate se usa para alimentar al ganado en tiempo de secas.

Referencias bibliográficas

Aguirre Pérez, Irma Guadalupe. 2007. *Amuzgos de Guerrero*. México: CDI. http://www.cdi.gob.mx/dmdocuments/amuzgos_guerrero.pdf.

Saldaña Fernández, María Cristina. 1995. "Proceso ritual en tres comunidades de Morelos". Tesis de maestría en Ciencias Antropológicas, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Departamento de Antropología. <http://148.206.53.231/tesiuami/UAM4293.pdf>.

Consultas electrónicas

BNM-UNAM e INAH (Biblioteca Nacional de México-Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto Nacional de Antropología e Historia). 2021 (2012). *Gran Diccionario Náhuatl*. México: BNM-UNAM; INAH. Acceso el 20 de octubre de 2021. <https://gdn.iib.unam.mx/diccionario/amocualli>.

Esteva, Gustavo y Catherine Marielle. 2003. *Sin maíz no hay país*. México: Conaculta. Acceso el 20 de abril 2021. <https://issuu.com/mxsinogm/docs/nameffdff4>.

Gobierno de México. 2007. "Sin maíz no hay país". Sistema de Información Cultural. Publicaciones, Dirección General de Culturas Populares. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=publicacion_dgcpi&table_id=134.

Lista de ilustraciones de Miguel Ángel Tafolla Soriano



Amasijo de maíz y flores,
pp. i, ii, ci, cii



Vivir el campo,
p. 26



Mazorca azul,
p. 17



*Chicharra de tierra, canto
y lluvia, p. 34*



Tecuán en cautiverio,
p. 18



*Arando, surcando
la tierra, p. 38*



*Cuexcomate vientre
de maíz, p. 21*



*Mextli sabedora
de la milpa, p. 44*



Desgrane de maíz rojo,
p. 49



Zopilotl al vuelo,
p. 69



Manos que siembran,
p. 52



Kosamalotl,
p. 66



Nixcómitl al fuego,
p. 58



Tlacuatzin,
p. 77



Nixticuil,
p. 60



*Agradecimiento, música
y danza de tecuán, p. 70*



Mujer, campo y maíz,
p. 48



El temporal,
p. 82



Huitlacoche de lluvia,
p. 78



Tortillera,
p. 83



Milpa florecida,
p. 68

Sobre la autora

EDITH PÉREZ FLORES

Es doctora en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia y académica del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias de la UNAM. Ha trabajado en la realización de documentales y fotografía antropológica en temas de patrimonio cultural inmaterial (PCI). Colabora en la Cátedra Unesco sobre Patrimonio Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural de la UNAM y es integrante del comité académico del Congreso Internacional sobre Experiencias en la Salvaguardia del PCI. Fue instructora comunitaria en el Consejo Nacional de Fomento Educativo. Sus líneas de investigación se relacionan con diversas manifestaciones del PCI, como alimentación, comercio tradicional, expresiones orales, naturaleza y cosmovisión, medicina tradicional y antropología visual. Es autora de diversos artículos y publicaciones académicas relacionadas con estas temáticas.

Obras de la colección

Edith Pérez Flores. 2020

Carrera Ceremonial en Honor a Cuauhtémoc, de Ciudad de México a Ixcateopan, Guerrero (CRIM-UNAM)

Raúl García Barrios, coord. 2019

Crónicas de la basura universitaria (CRIM-UNAM)

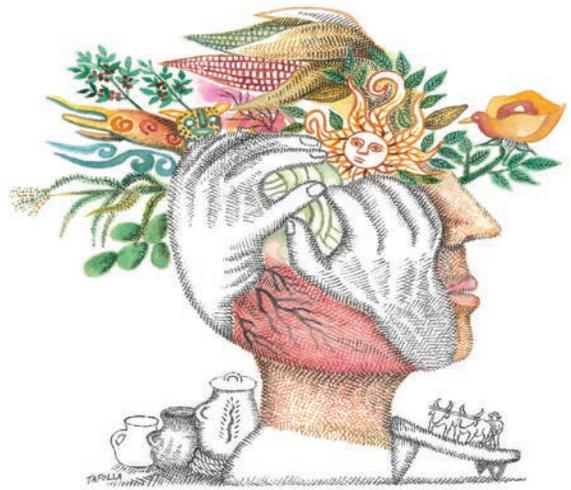
Diana Alexandra Zamora Yusti, coord. 2018

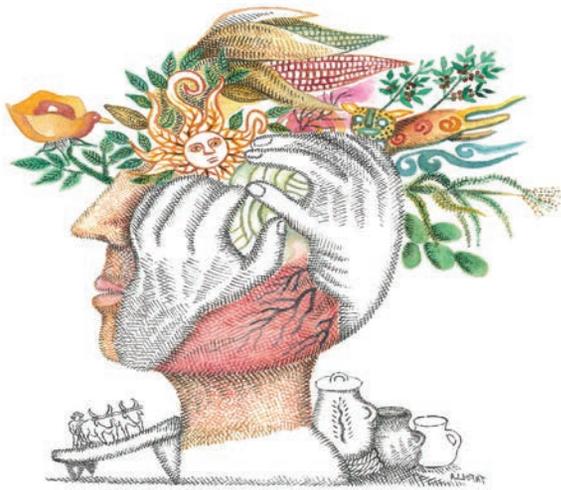
Narradores en red. Experiencias de participación sin fronteras (CRIM-UNAM)

La primera edición de *Papel surcado. Apuntes nahuas entre el cornejal y la cocina. Amakwemitl. Tlakwilolmeh masewalmeh ika tlalmeh wan tlakualmeh*, de Edith Pérez Flores, editada por el Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias de la UNAM, se terminó de imprimir el 2 de mayo de 2022 en los talleres de Ultradigital Press, S. A. de C. V., Centeno 195, colonia Valle del Sur, 09819, Iztapalapa, Ciudad de México. El tiraje consta de 200 ejemplares en papel bond de 90 g los interiores y en cartulina sulfatada de 14 puntos los forros; tipo de impresión: offset; encuadernación en rústica pegada. En la composición se utilizaron las familias tipográficas Gandhi Sans de 9 y 11 pt y Lato de 24 y 15 pt. Cuidado de la edición, corrección de originales y lectura de pruebas: Perla Alicia Martín Laguerenne; lectura de segundas pruebas: María de la C. González Giovannetti; diseño tipográfico, diagramación y formación: Irma G. González Béjar.

La coordinación editorial estuvo a cargo del Departamento de Publicaciones del CRIM-UNAM.

✿ Esta obra fue impresa empleando criterios
amigables con el medio ambiente ✿





PAPEL SURCADO. Apuntes nahuas entre el cornejal y la cocina

AMAKWEMITL. Tlakwilolmeh masewalmeh ika tlalmeh wan tlakualmeh



Catálogo editorial



Esta obra se deriva de distintas investigaciones realizadas sobre la milpa, el maíz y la siembra, temas recurrentes en las conversaciones y paisajes de los lugares por los que se ha hecho trabajo de campo en torno al patrimonio cultural inmaterial, tanto en el estado de Morelos como fuera de él. Esta propuesta editorial promueve el tejido de relaciones entre la naturaleza y los seres humanos, y nos regala una mirada hacia la gran diversidad cultural que existe en torno

al maíz. Hablar de la milpa es hablar de un sistema complejo e interesante que abarca distintas disciplinas y cosmovisiones, pues alrededor de ella giran múltiples conocimientos sobre su diversidad, la siembra, la cosecha, la convivencia, el alimento, los ritos y las fiestas. Esta edición cuenta con diversos pasajes traducidos al náhuatl por Leticia Domingo y ha sido ilustrada por Miguel Ángel Tafolla para darle movimiento y despertar cualquier curiosidad.

Gracias a los saberes y aprendizajes que derivan de la interacción con diversas tradiciones culturales, la investigación en ciencias sociales tiene sentido y significado. La colección surge como un espacio donde el trabajo de la academia encuentra una ventana de difusión de conocimientos para nuevos públicos, no necesariamente del ámbito académico: actores sociales de diferentes poblaciones, comunidades o colectivos, es decir, los protagonistas de la coproducción de contenidos basados en la propia atención de sus problemáticas culturales, medioambientales, educativas, de salud, entre otras, en contextos ya sea regionales o locales. Con ello busca contribuir a la elaboración de iniciativas para el mejoramiento de las sociedades contemporáneas.

