

VOLTEAR LA TORTILLA

TEMA DEL MES

Suplemento informativo de *La Jornada*
17 de febrero de 2018 • Número 125 • Año XI

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Cecilia Navarro
edicion.lajornadadelcampo@gmail.com
Subcoordinadora

Enrique Pérez S.
Hernán García Crespo

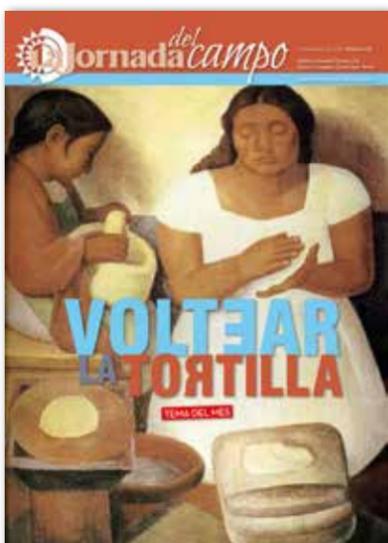
CONSEJO EDITORIAL

Elena Álvarez-Buylla, Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrosto, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Luciano Concheiro Bórquez, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Plutarco Emilio García, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Brisa Maya, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Alfonso Ramírez Cuellar, Jesús Ramírez Cuevas, Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Víctor Suárez, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo, Antonio Turrent y Jorge Villarreal.

Publicidad
jornadadelcampo@gmail.com

Diseño Hernán García Crespo **CAJA**
TIPOGRÁFICA

La Jornada del Campo, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, delegación Benito Juárez, México, Distrito Federal. Teléfono: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV, avenida Cuicláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, delegación Azcapotzalco, México, DF, teléfono: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.



PORTADA: La tortillera, Diego Rivera

MADREADAS

“ENTRE EL METATE Y EL PETATE”



Quema de brujas en Alemania, durante la Edad Media.

Si con la expresión “hacer milpa” nos referimos no tanto a un policultivo como a una forma de vida; si “hacer milpa” es patrón, modelo, paradigma, metáfora de un orden social virtuoso en el que los diversos se entreveran armónicamente, entonces la milpa no empieza ni termina con lo que se hace en la parcela (huerta, potrero, corral, acahual, traspatio...), sino que abarca también lo que se hace en el hogar (alimentación, cuidado de la salud, educación, vestido...). Hacer milpa remite a la integralidad de la vida y si dejando a un lado la comunidad -que también es milpa- nos circunscribimos a la familia campesina, dicho concepto ordenador hace referencia a la indisoluble unidad de lo que malamente diferenciamos en “productivo” y “reproductivo”, a la continuidad que existe o debiera existir entre la pluralidad del agro-ecosistema y la polifonía de las labores domésticas.

En estos editoriales he insistido más de una vez en la necesidad de reconocer y ponderar la mitad oscurecida, desvalorizada y femenina de la milpa. Reivindicación necesaria porque la modernidad capitalista que separó el valor de uso del valor de cambio y que invirtió la relación originaria poniendo al segundo sobre el primero, también escindió y volteó la relación originaria entre la parcela y el hogar, la relación entre lo que el sistema considera productivo y lo que considera reproductivo, la relación entre los “trabajos” del hombre y las “funciones” de la mujer.

La mercantilización a ultranza, dice Silvia Federici en *Caliban y la bruja*, “rompió la unidad de producción y reproducción que había sido típica de todas las sociedades basadas en la producción-para-el-uso”. Pero no solo fracturó la vida, también desvalorizó la parte de la misma que ancestralmente había sido asignada a las mujeres.

El resultado fue no solo una división injusta del trabajo, que venía de atrás, sino también la transformación de la parte femenina del mundo en una suerte de prolongación de la naturaleza mientras que la gestión de cultura -o cuando menos de su parte sustantiva- se la reservaban los varones.

El razonamiento era más o menos como sigue: si reproducir no es producir y el doméstico no es trabajo propiamente dicho, las mujeres y sus capacidades no son más que un recurso natural disponible que pare, alimenta, cura, educa, amortaja... de la misma manera que las semillas germinan, las plantas dan frutos y las gallinas ponen huevos. Por su naturaleza las mujeres están siempre a disposición y como el entorno: tierras, aguas, bosques, animales... pueden ser libremente utilizadas.

La injusticia, entonces, no está tanto en el inequitativo reparto de las tareas entre ellos y ellas como en su complemento: el estrechamiento de la libertad de las mujeres -pues el albedrío es atributo de la cultura y no de la naturaleza- y el oscurecimiento de su función creativa como gestoras de bienes, saberes, significados, valores...

El proceso histórico conocido como “acumulación originaria de capital” les arrebató a los campesinos las tierras comunes, transformándolos en trabajadores asalariados o en productores agrícolas de mercancías. Pero el otro saldo de esa violencia fue la reducción de las mujeres -que habían sido coproductoras- a simples reproductoras de los campesinos varones.

Además, si antes ellas tenían dominio sobre su sexualidad y en general sobre sus cuerpos, ahora lo habían perdido. En Europa, según nos cuenta Federici, esto transitó por una guerra: la caza de las brujas, mientras que en nuestro continente cobró la forma de una satanización de las curanderas, las parteras y aun las viudas, que todavía continúa.

Ellas resistieron protagonizando los que llamaron “motines de mujeres”. No solo respondieron a la ofensa con aquelarres y otras ceremonias rituales también impulsando potentes movimientos sociales. En 1607, en Yorkshire, Inglaterra, cuando la expansión de las minas de carbón se comía las tierras comunes de los campesinos, las mujeres encabezadas una lideresa conocida como Capitán Dorothy se alzaron contra los cercamientos. Alzamientos femeninos que se reprodujeron en Lincolnshire y en Warwickshire. En 1624, en York, las destructoras de cercados privatizadores de plano se pasaron, pues se supo que “habían disfrutado tabaco y cerveza, después de su hazaña”, motivo por el cual terminaron en la cárcel. →

BUZÓN DEL CAMPO

Te invitamos a que nos envíes tus opiniones, comentarios y dudas a
jornadadelcampo@gmail.com

twitter.com/jornadadelcampo
[facebook.com/La Jornada del Campo](https://facebook.com/LaJornadaDelCampo)
issuu.com/la_jornada_del_campo

→ La reclusión de la mujer en su “natural” función reproductiva y en los derivados de esta, es inadmisibles. Y no es para nada liberador el intento de pachamamizarla, de exaltarla como proverbial representación de madre natura. La ya citada Federici parte lanzas contra esta “imagen degradada de la femineidad, construida a través de la identificación de las mujeres con la naturaleza”. Y al respecto trae a colación a la escritora Virginia Wolf, quien en *Una habitación propia*, texto autorreivindicativo de 1929, “regaña a su audiencia femenina y, por detrás, al mundo femenino, por no haber logrado producir otra cosa que niños”. Escribe la autora de *Al faro*:

“Jóvenes, diría que ustedes nunca han hecho un descubrimiento de cierta importancia. Nunca han hecho temblar a un imperio o conducido un ejército a la batalla. Las obras de Shakespeare no son suyas... ¿Qué excusa tienen? Está bien para ustedes decir, señalando las calles y las plazas y las selvas del mundo plagadas de habitantes negros y blancos y de color café, hemos estado haciendo nuestro trabajo... Hemos alzado y criado y enseñado, tal vez hasta la edad de seis o siete, a los mil seiscientos veintitrés millones que de acuerdo a las estadísticas existen, algo que requiere tiempo...”

La ironía de una brillante novelista que en su tiempo se dio el quién vive con sus colegas varones, convoca a las mujeres a compartir el mundo con los hombres en condiciones de igualdad y a rechazar su reducción al estatus de reproductoras, por mucho que se exalte dicha función que, en todo caso, es posibilidad electiva y no fatalidad y condena. No hay nada indigno en ellos, pero el metate y el petate no son destino manifiesto de las mujeres.

Y la propensión machista a reducir y degradar a las mujeres la encontramos no solo en las sociedades patriarcales modernas sino también en las antiguas. Por ejemplo, en las mesoamericanas y andinas devenidas guerreras que, por lo mismo, habían arrinconado al sexo femenino. Así, en los mitos, leyendas y relatos de los pueblos de cultura maya está muy presente la mujer... pero casi siempre en su condición de madre.

El maíz como pilar agrícola y cultural mesoamericano es por lo general un dios varón, aunque en la historia de su nacimiento tenga un cierto papel la madre que lo parió. Veamos una de sus múltiples variantes. Radicados hoy en la huasteca, los tének son representantes remotos de la cultura maya. Y de este pueblo, Nelly del Ángel, brillante antropóloga y tének ella misma, recogió en 2003 una versión sobre el origen del maíz, narrada por dos señores de Chontla: Alejandro Betancourt y Gerardo Santiago. Sabroso relato que con su permiso aquí reproduzco.

“Eso lo decían los de antes, que un día que estaba la muchacha bañándose en el río, era la calabaza, así se estaba bañando, se lavaba el cabello. Y entonces pasó el pájaro, era el tordo (o el papán) y ese traía en su piquito una semilla, así la dejó caer en el mero momento en que la muchacha miró pa’ rriba y le cayó en



Mujer de maíz. Óscar González, “Guache”.

su boca, esa se lo tragó, casi ni se dio cuenta. Entonces después vino que estaba embarazada, pero ella vivía con su abuelita, que era una señora muy enojona y la abuela se enojó porque no le creyó que se había embarazado con la semilla, creyó que se había portado mal. Y ya cuando nació el niño, la abuela nunca lo quiso, ese niño es *Dhipák*. Era un niño bueno, quería mucho a su mamá y ella sí lo quería, pero la abuela no lo quería, pensaba que nació porque la calabaza se portó mal. Por eso que la abuela siempre lo maltrató, siempre no lo quiso y pensó que lo va a matar. Un día que va donde estaba el niño, el *Dhipák*, estaba así sentado y que le dice su abuela, tú niño atízalo la lumbré, anda arrímallo la leña y cuando el niño fue a ver la lumbré entonces la abuela fue y lo empujó y el niño se cayó a la lumbré, pero cuando ahí se cayó en medio de la lumbré de allí salieron los maicitos, el niño se hizo en maíz y por eso es que ya tuvimos maíz para comer. Por eso sabemos que el maíz también tiene su vida, también tie-

ne vida, por eso nace, porque tiene vida, porque igual que nosotros también tiene su corazón. Y yo he escuchado cuando el maíz está bien cuajado y cuando ya terminó de reventar, va uno en la milpa así solito es el medio día, como que anda uno platicando en la milpa, como que alguien platica, pero no es cierto, es el mismo maíz que también platica, como que alguien como que ahí anda, pero es el maíz, es el niño el *Dhipák*”.

Dhipák es para los tének un dios importante: el padre del maíz, el patrón del maíz, el espíritu del maíz, el maíz mismo. Y en esta historia la joven calabaza es su madre. Pero ella no es dios, es solo la madre de dios.

De la misma cultura mayance, el *Popol Vuh* nos cuenta, entre otras cosas, las aventuras de *Hunahpu* y *Xbalanque*, dos héroes culturales engendrados por *Unhuanahpu* y *Hucub Huanahpu*, quienes más tarde serán el dios sol y la diosa luna. Pero, como todo mundo, *Hunahpu* y *Xbalanque* necesitan también una madre biológica. Y esta es *Xquic*.

La historia de cómo la pobrecita *Xquic* de los quichés engendró semidioses, es muy semejante a lo acontecido con la muchacha calabaza de los tének, pues queda embarazada, no cuando se traga una semilla mágica que le cae del cielo, sino cuando el árbol con calaveras como huajes en que han sido transformados *Unhuanahpu* y *Hucub Huanahpu*, le escupe en la mano. Así se lee en el *Popol Vuh*:

“¿Por ventura deseas de todo tu corazón esta fruta? `Sí deseo`. `¿Pues extiende la mano derecha!`, dijo la calavera. Y, extendiendo ella la mano, le vino derecho a la mano como un chisguete de saliva, y mirándose luego ella la palma de la mano, y no halló cosa alguna; y díjole la calavera: `Esta saliva que te he arrojado es la descendencia que de mi dejo”

Y tampoco a *Xquic* le creen. En este caso la desconfiada es la suegra: “¿No quiero que seas mi nuera, porque lo que traes en tu vientre es procedido de tu deshonestidad. Y así eres una mentirosa porque mis hijos son muertos!”. Para probar que su divina maternidad es legítima, *Xquic* tiene que traerle a su suegra maíz de una milpa seca que no tiene mazorcas. Lo que logra con creces gracias a la ayuda de los *Xtoh* y *Xcanih Xcavix*, dioses del bastimento. Y a resultas de la milagrosa multiplicación de los granos la suegra por fin reconoce que lo que *Xquic* lleva en su vientre son sus nietos.

En estas dos narraciones el maíz se encuentra muy presente, como lo está la mujer. Pero ella solo en su sacrificada condición de madre. Una madre involuntaria a quién, para colmo, su embarazo le es echado en cara. *Xquic* y la joven calabaza cumplen en sus respectivas historias papeles insoslayables, pero también infaustos pues todos dudan de la honestidad de su divino embarazo y las hacen responsables de haber autogestionado su sexualidad. Lo que al parecer es culturalmente inadmisibles.

Calabazas: si van a ser madres de un dios más les vale tener una buena excusa para haberse embarazado. Si no, pregúntenle a María.

*

Víctima de una maldición que se antoja transcultural, la mujer es la madre: la madre naturaleza, la madre de dios, la madre del maíz, la madre del obrero, la madre que nos parió...

Y del machismo madreador no escapan ni las mentes más brillantes. Si no me creen lean *El laberinto de la soledad* y verán que en Octavio Paz -como en todos los filósofos, sociólogos y sicólogos del mexicano- el tema es el varón y la mexicana solo aparece como la madre del mexicano: como la chingada. 🍌

A. Martha

Voltear la tortilla:

reflexiones en torno al género y el maíz

Ivonne Vizcarra, Yolanda Castañeda y Yolanda Massieu

Queremos salvaguardar al maíz nativo, recurso estratégico para la seguridad y la soberanía alimentaria de México, libre de transgénicos y sin sujeciones de la oligarquía neoliberal que gobierna nuestras vidas, pero cómo lograrlo, si no hemos volteado a ver las verdaderas prácticas, relaciones y significaciones que sostienen frágilmente la resistencia de la Gran Cultura de Maíz; nos referimos a las que re-producen las mujeres rurales e indígenas en el campo, en las ciudades y más allá de las fronteras. Para reconocerlas y darnos cuenta de su protagonismo silenciado, *La Jornada del Campo* dedica este suplemento a recoger la síntesis de algunos estudios que se publicarán próximamente en un libro que lleva por título *Volteando la tortilla: género y maíz en la alimentación contemporánea en México* (producto de un seminario de investigación financiado por el proyecto de investigación SEP/CONACYT CB 2009/130947), y otras contribuciones que confabulan en la misma preocupación. La finalidad compartida con la edición especial de este suplemento es ir más allá de la visión romántica de la diosa del maíz y la madre naturaleza, más allá de esa captura artística,

científica, política y objetivada de las mujeres del maíz, puesto que ahora queremos “voltear la tortilla”. Es decir, contribuir a la generación de conocimientos en la formación de una masa crítica para promover una nueva realidad en defensa del maíz, basada en la justicia, la igualdad de género y la defensa del medio ambiente.

Desde tiempos antiguos, en la domesticación del maíz y el desarrollo del sistema de la milpa, las mujeres han sido protagónicas, generando íntimas relaciones con las semillas, el suelo, las plantas y la elaboración de complejos platillos inventando la nixtamalización para alimentar no solo a su familia, sino además el cuerpo, la mente-pensamiento y el espíritu-místico, que a través de centenares de años fortalecieron las culturas mexicanas. La mirada de género que se expandió en los años noventa 90 del siglo pasado nos permitió abrir una producción importante de conocimientos sobre las relaciones de género y el maíz, sin embargo, creemos que aún no se ha puesto ni el acento ni el punto sobre las *i* para reconocer social y políticamente que *sin ellas no hay maíz ni país*.

Sabemos que, en el México Colonial, el sistema patriarcal tomó

fuerzas sobre las relaciones de género que constituían las culturas mesoamericanas prehispánicas, muchas de ellas fraguadas en la cocina y el fogón. Ambos, considerados espacios únicamente para las mujeres, si bien se compartían entre varias familias nucleares para reproducir los ritos agrícolas, especialmente los del maíz en su relación con el trabajo, al alimento, la tierra y el agua. Las mujeres mantenían el fuego justo en el centro de los complejos habitacionales como una forma que daría perpetuidad y mantenimiento de la historia cultural de la región.

La mirada hacia las mujeres indígenas y campesinas a través del tiempo ha sido marginal, limitada a la representación folclórica-sexual de sus pechos mientras muelen en el metate, su atadura naturalizada como un atuendo de exclusividad femenina. Por su parte, el fogón feminizado ha sido simbolizado como centro de unión familiar, en el que se atiende la satisfacción de alimentos en sus tres dimensiones (cuerpo, mente y espíritu).

En la segunda década del siglo XXI, el maíz nativo en México y en el mundo se encuentra amenazado de desaparecer, después de tanta resistencia de los pueblos que lo han custodiado. La fragilidad para lograr que el maíz nativo se consagre como recurso estratégico en la soberanía y seguridad alimentaria, así como en la misma bioseguridad en México, está relacionada con fenómenos y factores no controlados por los pueblos indígenas y las sociedades campesinas: cambio climático; mercado neoliberal y volatilidad de los precios; globalización agro-alimentaria; occidentalización de patrones de consumo, con la transición a la mala nutrición y aumento de enfermedades crónicas degenerativas; concentración oligopólica de producción de semillas; degradación ambiental; nuevos mercados de biocombustibles; falta de políticas



Códice Ramírez.

integrales de desarrollo rural; inevitable dependencia de ingresos extra-agrícolas para asegurar el sustento; arribo de programas sociales, aumento de la pobreza y las desigualdades de género; migración internacional y envejecimiento de la población rural; despojo de tierras fértiles para dar cabida a empresas extractivistas transnacionales y nacionales y aumento de actividades ilícitas en un campo impregnado de violencia.

Además de estos escenarios complejos, patriarcales y desoladores, actualmente se renegocia el Tratado de Libre Comercio de Norteamérica, en el cual nos inclinamos por el retiro del maíz y granos básicos del capítulo agrícola, y nos cuestionamos si existe alguna alternativa para preservar el maíz nativo y la agricultura campesina como recursos multiestratégicos para la soberanía alimentaria, con las condiciones de desigualdades sociales de género, etnia, clase y edad que predominan en el campo mexicano. *La Jornada del Campo* tuvo a bien recoger estas inquietudes, abriendo el espacio para que autoras y autores del libro *Volteando la Tortilla...* y otros invitados que forman parte de la Red Maíz: Alimentación, Tecnología, Ecología y Cultura (REMA-TEC), colaboraran con diversas experiencias, muchas femeninas y de relaciones de género en torno al maíz, para que en conjunto vislumbráramos que sí es posible construir una masa crítica para salvaguardar el maíz, siempre y cuando se “voltee la tortilla”.

En este suplemento se incluye la metáfora de voltear la tortilla para comprender la construcción de masa crítica femenina. Los textos seleccionados se articulan a ella desde que se forma la bola de masa de maíz nixtamalizado hasta que se echa la tortilla al chiquigüite.

Cuando las mujeres extienden la bola de masa entre sus manos o con ayuda del aplastón para confectionar la tortilla y la echan al

comal, sucede la primera vuelta. En ésta resaltan las cualidades de las experiencias íntimas de las relaciones de género en distintos contextos patriarcales, donde las mujeres comienzan a darse cuenta de la sujeción.

La segunda vuelta que se le da a la tortilla para que se siga cocinando de forma homogénea es dedicada a las reflexiones que examinan los conocimientos, los saberes y los simbolismos que fortalecen las relaciones de género con las semillas, las plantas, el grano, el suelo, los nuevos horizontes de ser y los cuatro vientos que sostienen la cultura del maíz.

La tercera vuelta, donde se forma una segunda capa suave de la tortilla que pretende desprenderse en el aire pero que sigue apegada a la capa más gruesa para culminar la cocción, es interpretada a través de las dimensiones del empoderamiento femenino. Dimensiones por las cuales vale la pena luchar para que el maíz nativo en México siga formando parte importante de la alimentación de la población mexicana, por sus valores nutricionales, por la seguridad y calidad que brinda a la dieta y por lo que simboliza en la construcción de la identidad mexicana.

La cuarta y última vuelta de la tortilla simbólica o metafórica se refiere a sacar la tortilla del comal y colocarla en el chiquigüite, liberada del fogón y donde la tortilla está lista para emprender una hazaña hacia la despatriarcalización total de todos los procesos, relaciones y dimensiones de la Cultura de Maíz.

El cuerpo como masa moldeable de la emancipación es un asunto político y territorial. *Volteando la tortilla* pretende en su esencia -si se permite pronunciar lo esencial entre las feministas, pero con intenciones desnaturalizadas- ser un atributo a la formación de masa crítica femenina. Sustancia de la conciencia social que →



La molendera. Diego Rivera.

→ busca promover cambios desde las raíces mexicanas. Raíces que esparcen un sistema de creencias perturbado por miedos, y que prefiere promover una división sexual del trabajo desvalorado hacia las mujeres por medio de relaciones de poder, antes que sucumbir a la deslealtad del sistema que los sostiene. Estructuras que surgen de éstas, que crecen y ramifican complejos fenómenos de desigualdades como la explotación, exclusión y discriminación, donde los discursos de igualdad parecen convencer la opinión pública, pero que en el fondo no comprenden la realidad de las mujeres indígenas campesinas que día a día luchan para mantener la gran cultura del maíz.

En suma, presentamos a la sociedad en su conjunto, otra forma de ver la defensa del maíz nativo en México. Una defensa de verdadera justicia de género, clase, etnia y ecológica. Nunca se podrá defender al maíz nativo de los acosos transnacionales, biotecnológicos transgresores, de los mono y oligopolios agroalimentarios, de los alimentos libres de transgénicos, del calentamiento global, de la violencia estructural y de género, ni de ninguna ideología patriarcal y capitalista que sostenga cualquier injusticia que provoque crisis, sin comenzar a redimir el inicio de todas las desigualdades del maíz: las de género.

De ninguna manera los textos que se seleccionaron para esta edición de *La Jornada del Campo* subsanan todas y cada una de las relaciones de mujeres y hombres en torno al maíz en todo el país ni en cada rincón del México profundo que Bonfil Batalla nos inspira a descubrir, y ni del mundo entero, donde la nostalgia y el aprecio al grano invade algún tramo de nuestro ser consciente.

Las mujeres en condición de migración transnacional, las literarias y poetisas, las científicas y académicas, las malvadas y desalmadas mujeres de espíritu libre, las sabias y las esclavas, y las que no nos percibimos de ellas porque otros hablan en su nombre, tengan la seguridad que de alguna forma no implícita en este suplemento, todas y todos están indirectamente implicados en la gran obra de la formación de la masa crítica para voltear la tortilla hacia un verdadero cambio social de conciencia transcendental.

Antes de despertar su curiosidad, queremos estimados lectores y queridas lectoras, confesar que el libro antes citado aún se encuentra en el comal, terminando su cocción, por ello tendremos que esperar algunos meses que se encuentre disponible en los chiquigüites (librerías) para que la tortilla sea al fin devorada por la curiosidad del saber subalterno. 🍌

La metáfora

Ivonne Vizcarra Bordi ivbordi@yahoo.com.mx

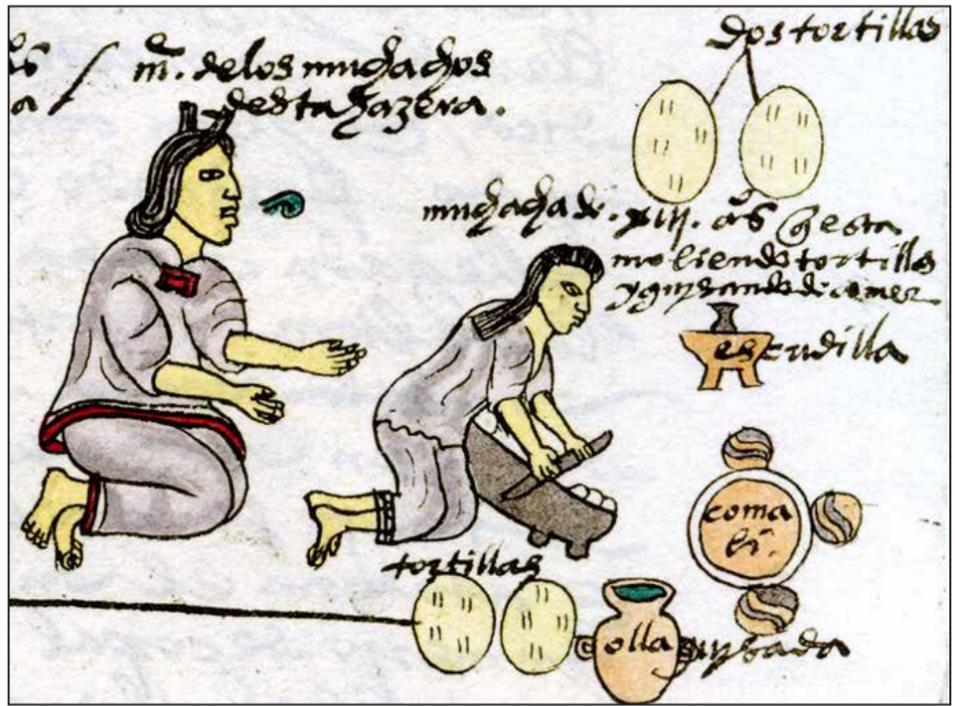
El libro *Volteando la tortilla* fue concebido a partir de una representación metafórica de la construcción de la masa crítica requerida para desarrollar la conciencia humana, la cual funciona como motor para cambiar estados de conciencia a partir de experiencias sobre las relaciones que establecen las mujeres indígenas y rurales con la cultura del maíz. Hablamos de la tortilla en su configuración metafórica para observar desde un lado de la realidad -teórico, narrativo y empírico o en su praxis- cómo es echar de la palma, la cantidad indicada de masa de nixtamal extendida en forma de disco al comal caliente para que empiece su cocción.

En la acción de voltear la tortilla se busca la posibilidad de una nueva realidad, en un movimiento de presente y de futuro, de relaciones inéditas listas para descubrir atributos insospechados de la realidad explicada hasta ahora, porque sin esa quimera, ¿hacia dónde dirigimos nuestro andar, actuar reflexionar, proponer, cuestionar, interpretar, razonar, confundir? La experiencia de miles de mujeres indígenas y rurales a través de la historia de la relación del pueblo mexicano con el maíz presenta las condiciones idóneas no sólo para comprender la metáfora “voltear la tortilla”, si no, sobre todo, para elaborar esquemas de pensamiento desde la subalternancia, en la formación de esa masa crítica requerida para el cambio sutil de la conciencia total de la humanidad (cuerpo, mente y espíritu) que se busca.

Dependiendo de esas experiencias podemos distinguir cuatro etapas: pre-conciencia, conciencia colectiva, conciencia individual y conciencia transcendental o de cambio de una nueva realidad de la humanidad. Estas etapas están inspiradas en el libro de Gabriel Vigil sobre las Claves de la evolución de la conciencia (2011). El proceso para pasar de un estado a otro de conciencia se da en forma escalonada y ascendente (de I a II, a III y a IV), accediendo a la formación de la masa crítica y por esa razón nunca se pueden saltar las etapas, ni regresar hacia atrás una vez alcanzado un estado de conciencia mayor. En el libro, cada etapa representa el número de veces que se puede voltear la tortilla de las manos de las mujeres al comal y al chiquigüite.

---Primer volteo. Es la *pre-conciencia* o estado de confusión, pues el sujeto aún no se define como tal, ya que aún no se da cuenta de la realidad y vive a través de los instintos. La realidad o el objeto es la cultura patriarcal que ha legitimado las asignaciones de los roles de género; los niños a la milpa y las niñas al hogar. La división sexual de trabajo se naturaliza desde la infancia, las mujeres no se definen aún como sujetas responsables de la alimentación, solo están reaccionando para subsistir obedeciendo por designio de género. La masa crítica en esta etapa se construye cuando ellas comienzan a vislumbrar derechos diferenciados a los espacios, a los recursos productivos y en términos de bienestar social (educación, salud, vestido).

Segundo volteo. Cuando se establece una relación con la realidad, con el objeto, surge el sujeto. Se trata de una *conciencia colectiva*,



Códice Mendoza.

dominada por las emociones y el sistema de creencias. Las mujeres son disciplinadas con la cultura patriarcal como realidad en sus diferentes acepciones institucionales. La semilla y el grano de maíz se humanizan en esas relaciones, pero aún no dimensionan los riesgos que amenazan su permanencia en sus vidas. El estado mental al que recurren para protegerlo es más de carácter emotivo y religioso, lo que permite que los diferentes rituales sirvan como productores de esa relación afectiva. Pero conscientizarse volteando la tortilla, puede ser un mecanismo de reivindicación femenina y de superación personal para defender la cultura de la alimentación del maíz, cobrando un sentido crítico de lo transformativo para el bien común.

Tercera vuelta. Se da la *conciencia individual*, basada en experiencias personales. Se trata de una conciencia basada en el razonamiento analítico y de dominio del sujeto hacia los objetos (realidades). Las mujeres indígenas y campesinas que siguen volteando la tortilla se convierten en referentes importantes para innovar

en la agroecología, nuevos modos de convivir con la naturaleza y la sociedad y recuperar la soberanía alimentaria desde las mujeres, implicando procesos de empoderamiento femenino en la conservación del maíz nativo *in situ*.

Del comal al chiquigüite la última vuelta. Con la conciencia del cambio social trascendental se da el nacimiento de otra humanidad, con seres que viven en el desapego, en el servicio con amor, transcendental, multidimensional, donde se concreta el fin de las relaciones de dominación entre sujetos y objetos. Se reconocen como seres de sabiduría, de compasión y paciencia, que esperan la formación de masa crítica, sin juicios ni prejuicios. Ofrecen mensajes o consejos que reconfortan el alma cuando advierten desesperanza. Son esas mujeres que viven en comunión, pero sin sujetar “la Madre Tierra”. Se compadecen sin sufrir porque entienden que siempre se puede voltear la tortilla para ver más allá de la realidad que somete y produce sufrimientos e inclusive satisfacciones ecoicas. 🍌

En la acción de voltear la tortilla se busca la posibilidad de una nueva realidad, de relaciones inéditas listas para descubrir atributos insospechados de la realidad explicada hasta ahora, porque sin esa quimera, ¿hacia dónde dirigimos nuestro andar, actuar reflexionar, proponer, cuestionar, interpretar, razonar, confundir? La relación de miles de mujeres indígenas y rurales con el maíz presenta las condiciones idóneas no sólo para comprender la metáfora “voltear la tortilla”, si no, sobre todo, para elaborar esquemas de pensamiento para el cambio sutil de la conciencia total de la humanidad (cuerpo, mente y espíritu) que se busca.

La multipresencia femenina en torno al maíz

Xóchitl Karina Torres Beltrán, Olivia Tena Guerrero, Ivonne Vizcarra Bordi y Alejandra Salguero Velázquez chochilit@hotmail.com

Las mujeres rurales, al igual que muchas otras en el mundo, realizan una diversidad de trabajos tanto dentro como fuera de su casa. Sin embargo, en el contexto rural la dominación, la discriminación y la subordinación de las mujeres, legitimada por una ideología patriarcal y de división sexual y genérica del trabajo, las confina a ocupar un lugar social inferior, además de por su condición de género, por su condición étnica, por la clase social y por la edad, entre otras.

Las actividades que se desarrollan en las zonas rurales en torno al maíz son realizadas en su gran mayoría por mujeres, formando parte de su doble jornada que, más que eso, puede ser vista como una multipresencia, pues el maíz está presente tanto en sus casas, como en el campo y en otros espacios donde haya que hacer aquello que está relacionado con el bienestar de los otros.

Ellas han aportado su fuerza de trabajo invisible en las labores agrarias como extensión del trabajo doméstico que se les asigna por ser mujeres y se han hecho cargo de la alimentación de sus familias y de sus comunidades, al producir, preparar y proporcionar los alimentos. Su trabajo, en particular alrededor del maíz, es poco o nada valorado, a pesar de la evidente importancia para la supervivencia de la comunidad; para decirlo de manera simple, si no hay tortillas de maíz, no hay qué comer y si no hay qué comer, no hay vida. La molienda y la elaboración de tortillas forman un eslabón fundamental en esta cadena de prácticas en torno al maíz que, a la vez que forma parte de la subordinación histórica de las mujeres, les ha llevado a voltear la tortilla.

A partir de las experiencias de mujeres de una comunidad mixteca



Maíz.

FOTO: Ximenari



Mujer maya tzotzil.

FOTO: Archivo

del estado de Guerrero (omitimos el nombre de la comunidad por un acuerdo de confidencialidad, pues este estudio es parte de uno más amplio relacionado con el Programa Prospera y las mujeres que participaron son beneficiarias de dicho

programa y algunas temen que les quiten el apoyo), documentamos, por un lado, la multipresencia que a ellas se les demanda y asumen como un deber histórico; además de las actividades domésticas que se les asigna cultural y socialmen-

te, ellas cuidan el maíz desde que lo siembran hasta que lo cosechan y luego lo convierten en tortillas.

Ellas organizan sus actividades en la casa y con sus hijos en función de lo que se tenga que ir a hacer

al campo en las diferentes temporadas; reprograman sus tareas de tal manera que, si un día lo dedicaron completo al trabajo agrícola, -lo que para ellas es trabajo de verdad-, al día siguiente deben ponerse al corriente en el trabajo doméstico -lo que para ellas y la comunidad es un no trabajo-; esto implica sacrificar muchas horas de sueño, porque para lograrlo tienen que levantarse más temprano e ir a dormir más tarde, con su consecuente desgaste físico y emocional.

Por otro lado, la multipresencia en torno al maíz, permite a las mujeres de esta comunidad tener un cúmulo de experiencias que van generando una conciencia femenina, en la que ponen en juicio sus capacidades adquiridas en ese transcurrir de cuidar y alimentar a sus familias. Pudiera decirse que ellas mismas han "volteado" la tortilla, al haber hecho el moler como algo propio y reconocido como una forma especializada del saber en la comunidad que los hombres son incapaces de realizar. En este sentido, resguardar el maíz, cultivarlo, nixtamalizarlo, molerlo y hacer tortillas resultan ser más que una tarea de reproducción, sino un compromiso ético que exige nuevas revaloraciones. El alimento principal es la tortilla y son las mujeres, exclusivamente quienes las hacen.

Más aún, en esta comunidad algunas mujeres están resistiendo, por lo pronto de manera discursiva, las imposiciones patriarcales establecidas a partir de la división sexual del trabajo; algunas de ellas reconocen que el trabajo que realizan es mucho, aunque consideran que deben hacerlo porque a los hombres no les corresponde. Sin embargo, algunas otras refieren que sus esposos deberían colaborar con el trabajo doméstico, que incluye lo relacionado con la alimentación.

El maíz continúa siendo el sustento de la vida en las familias mexicanas rurales, por lo que sería importante que se reconociera el valor que tienen las mujeres alrededor de éste. Las mujeres, a lo largo de la historia, han construido su espacio de poder alrededor del maíz argumentando una supuesta incapacidad masculina para la elaboración de tortillas y, aun reconociendo lo vital de su labor, es importante que no solamente fuera ese su espacio de poder, sino que tuvieran cada vez más espacios y que además esos espacios sirvan para lograr una igualdad que les permita compartir con los varones ese lugar hoy no valorado, como una posibilidad de voltear juntos la tortilla, tratando de generar espacios de igualdad y equidad entre los géneros, reconstruyendo la división sexual del trabajo, que en ocasiones ha generado más desigualdades al dividir y separar desde una visión patriarcal. 🌽

Ellas aportan su fuerza de trabajo invisible en las labores agrarias como extensión del trabajo doméstico que se les asigna por ser mujeres. Su trabajo alrededor del maíz, es poco o nada valorado, a pesar de su evidente importancia para la supervivencia. Para decirlo de manera simple, si no hay tortillas, no hay qué comer y si no hay qué comer, no hay vida. La molienda y la elaboración de tortillas forman un eslabón fundamental en esta cadena de prácticas en torno al maíz que, a la vez que forma parte de la subordinación histórica de las mujeres.

El maíz en los rituales políticos de mujeres indígenas

Martha Patricia Castañeda Salgado Doctora en Antropología. Investigadora Titular "B" adscrita al Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la UNAM



Las mujeres deciden la dirección de los rituales y validan a las guías espirituales.



El maíz es un elemento central en los rituales, porque posee una cualidad cordial.

La importancia del maíz para los pueblos mesoamericanos está ampliamente documentada. Ocupa un lugar central en sus concepciones del mundo, en la economía, las prácticas alimentarias, la organización social y la vida ritual de millones de personas en México. El centro de esta colaboración radica en relevar los usos rituales del maíz por parte de mujeres indígenas organizadas.

Como parte de una potente movilización que se viene dando desde décadas atrás, las indígenas organizadas otorgan reconocimiento a las guías espirituales que dirigen los rituales propiciatorios con los inician las reuniones políticas en las que se intercambia información, se toman decisiones y se acuerdan los siguientes pasos a dar en la exigencia de respeto a los derechos de las mujeres y pueblos indígenas. También celebran rituales de cierre de ciclo con los que dan por concluidas esas reuniones.

En todos esos rituales, las mujeres protagonizan la dirección del ritual, validando la autoridad que las guías rituales despliegan por contar con profundos conocimientos sobre el ritual mismo y sobre las cualidades de los alimentos, objetos y otros elementos que conforman la ofrenda para asegurar que los ancestros, las ancestas y las fuerzas del universo las acompañen en sus trabajos. Al finalizar las reuniones políticas (asambleas, foros o talleres de formación), el ritual sella pactos, restablece los equilibrios que pudieran haberse desestabilizado o re-

El maíz se agradece a la Madre Tierra y al maíz se le agradecen sus bondades. El maíz está presente en el ritual a través de las mazorcas, los granos, las tortillas, los tamales. Las mujeres participan en su producción, cosecha y distribución para satisfacer las necesidades de autoconsumo, de preparación de la nueva siembra y de su transformación en los alimentos que, además de garantizar la vida, constituyen la base de una cultura alimentaria ancestral.

suelve los posibles desacuerdos que se hayan suscitado entre las participantes a lo largo de las discusiones.

En todo ello, el maíz es un elemento central porque posee una cualidad cordial, es decir, ni fría ni caliente. También se le reconocen cualidades conciliatorias, pues borra las diferencias propias de la especificidad de cada organización y pueblo indígena, erigiéndose en un alimento/objeto/símbolo compartido por mujeres que provienen de grupos y pueblos que pueden ponderar elementos particulares de sus respectivas cosmogonías, pero que encuentran en el maíz el punto de unión por encima de sus particularidades.

En la celebración del ritual, el maíz también es un testigo simbólico de los procesos que asocian jerarquías, prestigio y reconocimiento entre mujeres. Tanto las guías espirituales como las líderes políticas y el conjunto de participantes ponen en juego sus atributos de género como cuidadoras de la vida, entre cuyas prácticas se

incluye el trabajo dedicado al cultivo y conservación de las semillas nativas, al cuidado de la naturaleza y al cuidado de la armonía en sus relaciones sociales, orientado por una profunda ponderación del respeto a la dignidad propia y de las demás. Al mismo tiempo, renuevan los vínculos simbólicos que las unen con sus pueblos y organizaciones, pero también con todas las entidades inmateriales que las rodean, acompañando sus vidas tanto en la cotidianidad como en los momentos extraordinarios, a través del diálogo que establecen con el maíz y del reparto que hacen de todos los elementos colocados en la ofrenda -particularmente las semillas, pues al recibir las se adquiere el compromiso de sembrarlas y conservarlas-, mismos que sufrieron una transformación durante el tiempo en el que formaron parte de un todo.

El maíz se agradece a la Madre Tierra y al maíz se le agradecen sus bondades. El maíz está presente en el ritual a través de las mazorcas,

los granos, las tortillas, los tamales. Las mujeres participan en su producción, cosecha y distribución para satisfacer las necesidades de autoconsumo, de preparación de la nueva siembra y de su transformación en los alimentos que, además de garantizar la vida, constituyen la base de una cultura alimentaria ancestral. El hecho de que las guías espirituales lo invoquen como elemento identitario, lo manipulen, lo transmuten y lo distribuyan forma parte de una transgresión de género que no se refiere a su participación, pues ésta es posible gracias a que pueden llevarla a cabo y son reconocidas como autoridades rituales en sus contextos de vida cotidiana, sino por la intencionalidad, los discursos y los arreglos políticos que impulsan o potencian mediante el ritual. De esta forma construyen nuevos contenidos, atribuciones y distribuciones del poder político que generan a través de y entre sus organizaciones, así como en sus esfuerzos de interlocución con la sociedad no indígena y con el Estado. 7

Un poema a las tortillas

Seis mujeres rodean al barro sobre el fuego

aplauden, entre masa, a la tortilla
hay un arte en el hacer
bella la orilla
y otro arte acariciante
todo el centro.

El fuego aletea

desde troncos de encino
derretido,
besa, tiznando al barro
donde lenta se cuece,
la tortilla.

Seis mujeres descalzas y en cuclillas

con sus manos morenas
en concierto de palmas
con sus manos de magia:
celebran la rutina.

Afuera
el viento revienta
escandaloso

con sus ondas de fuego
bajo el trópico ardiente
que vigila.

Tras la choza de varas,

viejas,
secas;
de viejas, amarillas...,
se da el ceremonial
simple y eterno...
De infierno hace el comal:
-ciclo de vida-,
el maíz yace muerto
en su tumba de masa;
de su muerte nos nace:
la tortilla.

<http://www.mundo-poesia.com/foros/usuarios/melquiades-san-juan.35114/>

Melquiades San Juan
(2008)

Una historia femenina mazahua amasada con cuidado

Alma Lilí Cárdenas Marcelo almalili77@hotmail.com



Volteando la tortilla.

Soy mazahua, con todo lo que esto implica. Mi cordón umbilical fue enterrado en la casa donde nací, tradición que denota la primera y más importante asignación femenina: el mantenimiento y cuidado de la unidad familiar. Una fuerte responsabilidad caía sobre mí con tan solo horas de nacida, lo mismo paso con mi *mahále* (abuela, en mazahua) y mi nana (mamá). De esta manera, a las niñas se les asignan ciertas responsabilidades domésticas (hacer tortillas, comida y limpieza etc.), mientras que a los niños se les asignan labores fuera de casa

(sembrar la milpa, recolectar leña y llevar rebaños a pastorear, entre otras). Asignaciones genéricas que construyen la infancia mazahua y que muy poco han cambiado a través del tiempo.

Por ello, en el presente texto quiero retomar la acción de “hacer tortillas”, no como una asignación denotada a nosotras las mujeres, que lejos de ser una actividad cotidiana, se convierte en un espacio reflexivo y autocrítico donde la relación más íntima que se tiene con el maíz, se transforma en tortilla a través de sus creadoras, para brindar a sus seres amados

no solo un alimento, sino la misma esencia de las mujeres. Esa esencia que va pasando de generación en generación, haciendo cambios casi imperceptibles pero que van transformando la vida de las nuevas generaciones. Estos cambios van desde elegir con quien formar una familia, decidir cursar una carrera universitaria o promover la participación de los hijos varones en el proceso de elaboración de las tortillas.

De esta manera, el apoyo continuo de mujeres ha permitido que cada vez existan más jóvenes (mujeres y hombres indígenas, rurales, campesinos, campesinas) que están incursionando en los niveles más altos educativos (maestría y doctorado) dentro y fuera del país.

En lo que a mí respecta, estudié la carrera en ingeniería agrícola, me hubiera encantado decir que elegí esa carrera, en gran parte por el amor al maíz nativo, pero no fue así. Sí me gustaba el campo, pues ahí había crecido, pero me fui con la idea de hacer algo por la comunidad, incluso llegué a pensar en sustituir la siembra de maíz nativo por cultivos rentables, tentada por los discursos dominantes de la agricultura comercial capitalista y biotecnológica que se difunde en las carreras agropecuarias. Cambié mi forma de pensar cuando al



“Estirando el tiempo”, haciendo comida y tortillas al mismo tiempo en una comunidad mazahua.

Soy mazahua, con todo lo que esto implica. Mi cordón umbilical fue enterrado en la casa donde nací, tradición que denota la primera y más importante asignación femenina: el mantenimiento y cuidado de la unidad familiar. Una fuerte responsabilidad caía sobre mí con tan solo horas de nacida.

cosechar mi experimento de tesis con semillas híbridas, mi madre me dijo: “hija este maíz es muy duro no sirve para las tortillas”, fue cuando me cuestioné, “¿qué estoy haciendo?”. Encontré la respuesta al convertirme en madre y entender la importancia del maíz mazahua y ver cómo mi abuela de 90 años seguía cuidando con amor su “maicito” (palomero toluqueño, actualmente con alto grado de erosión genética). Entendí que la tortilla no es posible concebirla únicamente como alimento, sino también como espacio de lucha para salir adelante, y eventualmente como eje de conciencia del bien común para transformar nuestras vidas.

Actualmente curso el cuarto semestre de maestría, con el tema de investigación género y tortillas artesanales en la conservación del maíz nativo; además, imparto talleres de nixtamalización y elaboración de tortillas, en los que

subrayó la importancia de los saberes de las mujeres, en el uso de los maíces nativos para hacer una tortilla de calidad. Mi caso no es aislado. Retomando como ejemplo a Tania Martínez Cruz, ella obtuvo el Premio Nacional de la Juventud en 2016. Actualmente estudia el doctorado en Holanda, donde está realizando un proyecto de investigación para acompañar la biotecnología con los saberes de las y los campesinos y así mejorar y defender el maíz nativo de su tierra natal, los Montes Mixes de Oaxaca. Así, con compasión femenina porque echa tortilla desde niña; responsabilidad étnica con el pueblo para fortalecer su identidad y compromiso con el país para salvar al maíz nativo, siempre lleva puesto con orgullo un rebozo mixe “a todas las tierras lejanas, para que no se te olvide de dónde eres” (consejo sabio de su abuela, quien también le enseñó a echar la tortilla). 🌽



Compartiendo “el taco de cada día”.



Cincolote y maíces mazahuas.

Flor, la migrante que sobrevive gracias a su relación con el maíz

Nadia Marín nmarin@me.com



Mujeres migrantes.

El maíz es un alimento indispensable en la dieta mexicana. Todos saben eso. Pero, además, a las mujeres las empoderan los conocimientos ancestrales aprendidos desde niñas acerca del grano mesoamericano, incluso estando lejos de México. Tal es el caso de Flor, una mujer rural del sureste mexicano que migró al vecino país del norte hace más de diez años. Su travesía en el desierto la cuenta como una hazaña que no volvería a vivir. Las serpientes, a las que estaba acostumbrada, no la atemorizaron tanto como la incertidumbre de pensar que la mira la iba a agarrar.

Su espíritu, caracterizado por tener iniciativa para trabajar y contar con su propio dinero, comenzó a mermar cuando llegó a Estados Unidos, pues se enamoró. Flor incorporó a su vida los roles tradicionales: solo estaba allí para cuidar de Manuel.

Flor y Manuel se alejaron de la frontera y llegaron al estado de Nueva York. No se fueron a vivir a la ciudad cosmopolita en Manhattan. Se quedaron en la capital de ese estado donde, alrededor del año 2005, la población hispana comenzó a crecer, pues los migrantes ahora buscaban una ciudad mediana donde vivir más tranquilos. En

esa ciudad Flor y Manuel tuvieron su primer bebé, una hermosa niña a quien llamaron Rita. Años después llegó Manuelito y, finalmente, Emma. Fueron a vivir a un suburbio multiétnico con escuelas públicas prestigiosas donde Rita se beneficiaría de la educación que se daba, pero en el que para salir de casa se requería tener auto porque el transporte público es muy limitado. Vivían en una casa muy humilde y pequeña, donde Flor pasaba el día entero con sus hijos, esperando que regresara Rita de la escuela y Manuel del trabajo. Cambiaba pañales, cocinaba, bañaba a los más pequeños, hablaba con sus amigos y familiares usando las redes sociales, veía programas de televisión en la mega pantalla que compraron y que cupo muy bien en una de las angostas paredes de la sala. El clima de la zona del noreste, en el que tres meses son calientitos y el resto fríos con 5 meses helados y nevados, mermaron su ánimo vibrante y alegre. En ese entonces las conversaciones de Flor eran desencajadas y marchitas: “pues ya qué se le va a hacer... hay que sacar a los hijos adelante”. “¿Trabajar? No, ¡cómo crees! Necesito estar aquí para mis hijos; mi esposo no me deja que trabaje porque piensa que él no estaría cumpliendo con su obligación y no quiero que se acojone”.

Sin embargo, un día de primavera hace dos años todo cambió y sorpresivamente comenzó a hacer llamadas telefónicas de urgencia para ofrecer tamales de salsa roja y verde. En ese país se come nostalgia; se busca la tortilla, los tamales, los totopos, las enchiladas, y las tostadas. Se busca intensamente la manera de tener el grano en la dieta, en cada mordidita se come un cachito de México. Ese día Flor tenía una razón muy dolorosa para decidirse a vender tamales: a Manuel lo deportaron. No le dio tiempo de llorar. Eso no arreglaría las cosas y tenía tres hijos a quie-

nes debía procurar amor, comida, casa y vestido.

Los saberes aprendidos de tantos años en el sureste de México le habían salvado la existencia. Saber el proceso de comprar la harina (a falta de nixtamal), amasar la masa, preparar el guisado, rellenar la hoja de tamal y ponerlos a cocer fue su salvación. Con sus redes latinas de apoyo logró vender tamales en el centro de la ciudad y en diversos suburbios. Su menú se amplió, y a los tamales se le agregaron las tortillas hechas a mano para acompañar los deliciosos chiles rellenos,

pancitas y pozole que también prepara. La venta de tamales, tortillas y comida, en la que el maíz es el principal elemento, le ha ayudado a mantener a flote a su familia.

Gracias a sus saberes de transformar la masa de maíz en comida deliciosa, ahora Flor paga sus *bills* ella sola y se siente orgullosa de ello. El resultado de una desventura familiar se convirtió en la oportunidad de experimentar su autosuficiencia. Y la solidaridad de Flor es también extraordinaria, pues el terremoto del 19 de septiembre de 2017 la motivó a vender tamales y enviar dinero a un comedor comunitario en México. Flor no solo ha salido triunfante de la desdicha. Comprendió que sus saberes ancestrales la definen como mujer, y que puede hacer frente a sus problemas y ayudar a otras personas. A su marido se lo llevaron cuando Obama era presidente. Ahora, con Trump, las deportaciones continúan y se agrega un sentimiento de racismo y xenofobia mucho más marcado hacia la comunidad hispana. En la vida cotidiana de Flor existe incertidumbre, pero ser el sustento principal de su hogar le ha regresado la vida: Flor se empoderó y en medio de la tragedia, renació. 🍌



Las migrantes se llevan sus saberes aprendidos sobre cómo cocinar el maíz.

Los saberes aprendidos de tantos años en México le habían salvado la existencia. Saber comprar la harina (a falta de nixtamal), amasar la masa, preparar el guisado, rellenar la hoja de tamal y ponerlos a cocer fue su salvación. Con sus redes latinas de apoyo logró vender tamales en el centro de la ciudad y en diversos suburbios. Su menú se amplió, y a los tamales se le agregaron las tortillas hechas a mano para acompañar los deliciosos chiles rellenos, pancita y pozole que también prepara. La venta de tamales, tortillas y comida, en la que el maíz es el principal elemento, le ha ayudado a mantener a flote a su familia.

Cuerpos, saberes y sabores de maíz en el Istmo de Tehuantepec

Verónica Rodríguez Cabrera y Roberto Diego Quintana

La milpa, el cuerpo y la alimentación son la triada perfecta para dar cuenta de la serie de transformaciones que han venido ocurriendo en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Esta región de México, caracterizada como rural e indígena, en donde dominan las mujeres, y donde la resistencia es característica propia de sus pueblos, hoy en día enfrenta uno de los contextos más adversos al ser ofrendada por el gobierno al capital internacional, cuyas empresas se disputan la explotación de sus tierras, sus litorales, su gente y hasta de su aire. Por ello, en esa resistencia, no es de extrañar que el maíz sea una *materialidad* que resignifica distintas realidades para quienes habitan en esta región del sureste mexicano.

Es común, sobre todo si uno no está relacionado con las actividades agrícolas-campesinas, considerar al maíz como un simple cultivo. Más, para el mundo campesino e indígena del país y del Istmo, el sistema milpa se relaciona con las estrategias de sustento, y con la cosmovisión; es decir, con el conocimiento, la cultura, las formas de vida, el arraigo, la añoranza, lo propio, que pareciera



En el Istmo, el maíz, el cuerpo y la elaboración de alimentos se conectan de múltiples formas.

desvanecerse, para resurgir desde el desván de la historia.

Así es esta triada que se reconfigura cómo las diversas, múltiples y heterogéneas formas en que el sistema milpa se articula con los cuerpos, los saberes y los sabores

locales, brindando una muestra de las complejas formas en que la producción campesina, el género y las prácticas alimenticias se desdoblán en elementos desestabilizadores que cuestionan estereotipos asociados a la producción de maíz nativo, a los mitos y rituales, a la economía campesina, al trabajo y cuerpo de las mujeres, a la espacialidad euclidiana, a la lógica del cuidado y de la reproducción, a las prácticas alimenticias, a lo rural e indígena, a lo sexual y a lo etario.

En el istmo de Tehuantepec el maíz, el cuerpo y la elaboración de alimentos conforman un ensamblaje complejo que se conecta de múltiples y dinámicas formas para dar lugar a relaciones locales que dan significado a lo regional e incluso llega a traspasar esas fronteras, como sucede con la comida zapoteca que es reconocida globalmente. Relaciones que pueden tener una función económica, productiva, biocultural, mítico, religiosa, reproductiva, alimentaria, medicinal, ornamentaria, agroecológica, simbólico, tradicional, placentera, social, entre muchas otras, que hacen de la cultura istmeña una cultura viva.

El maíz, a través del sistema milpa, se imbrica en la vida cotidiana de los pobladores, especialmente en la de las mujeres, y aunque la conexión cocina-mujeres resulta paradójica en la teoría feminista,

resulta una actividad que se asocia principalmente a las mujeres y se asume como una función o actividad apegada a éstas.

El maíz es sin duda uno de los ingredientes básicos de la cocina y alimentación istmeña, y ésta a su vez es el resultado de la cohesión de culturas diversas y cuya fusión ha dado lugar a una extensa y rica variedad de productos, que brindan identidad y cohesión entre los habitantes de la región, y que al mismo tiempo producen órdenes igual de diversos, en donde las mujeres pueden seguir ocupando condiciones de precariedad y otras ocupan posiciones de mayor jerarquía, dependiendo de las condiciones en las que logren integrar a las redes de comercialización producidas en lo local para realizar los productos de su trabajo.

Desvelar el variopinto del maíz es mostrar un mosaico de sujetos encarnados que contribuyen a dar sentido a sus contextos, sus materialidades, sus conocimientos, sus estrategias y sus concatenaciones, pero sobre todo a plantear alianzas y demostrar la relevancia para la creación de posibilidades de existencia donde se reencuentran los sabores, los aromas, los gustos y las tradiciones que hacen referencia a recetas, lugares para la compra de alimentos cuya base es el maíz, como el atole y los tamales, o de sus particulares ingredientes: como la iguana, o de los rituales asociados y la picardía implicada que hacen de esta triada un amplio caldo de cultivo degustativo para aquellos interesados en seguir explorando lo exótico del sureste mexicano. 🌽

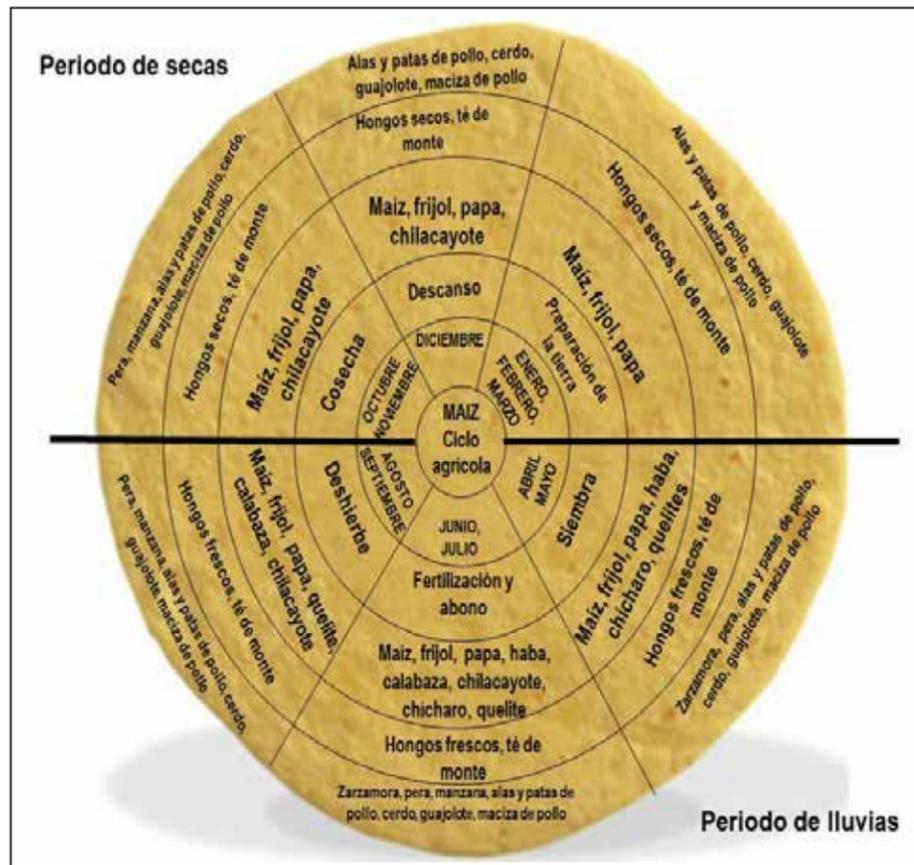
El maíz se imbrica en la vida cotidiana de las mujeres, y aunque la conexión cocina-mujeres es paradójica, en la práctica ha traspasado la reducción de lo doméstico fluyendo hacia lo público, de manera tal que contribuye a dar forma a una economía de mujeres para mujeres, en donde las cocineras tradicionales articulan redes de producción y de comercio en donde ellas son las protagonistas, contribuyendo incluso a la creación de la idea de una sociedad matriarcal. Esta economía encarnada de mujeres es a su vez una fuente de conocimiento y autonomía que se desarrolla en la práctica y en la interacción comunitaria.



Gastronomía del Istmo de Tehuantepec.

Mujeres matlatzincas: la dieta de milpa-monte-traspatio

María del Carmen Guzmán Márquez, Alejandra D. Benítez Arciniega, Ivonne Vizcarra Bordi y Lizbeth Morales González



Ciclo agrícola del maíz, así como la disponibilidad de los alimentos que hay de acuerdo con cada época del año. Fuente elaborada por María del Carmen Guzmán Márquez.

Las mujeres matlatzincas construyen su identidad femenina en función de ser y estar para otros. Su fuerte presencia se hace evidente frente a las múltiples responsabilidades y actividades que desempeñan dentro y fuera del hogar, como la crianza de los hijos, preparación de alimentos, diversas labores que generan ingresos, compromisos sociales, actividades del campo y sus escapadas recreativas.

En este texto nos referiremos a su participación en el ciclo agrícola del maíz nativo, eje central y base de su alimentación, del cual obtienen la dieta milpa-monte-traspatio (MMT), que además tiene un significado

simbólico, considerando a cada una de sus comidas como una fusión de ingredientes, olores y sabores que le dan singularidad a la dieta matlatzinca.

González-Jácome define a la milpa como un sistema de cultivo en el que, si bien destaca el papel del maíz, incluye la siembra de diversos alimentos y la presencia de plantas silvestres que se benefician de los nutrientes disponibles en la tierra, enriqueciendo los alimentos y reflejando la identidad cultural de una comunidad y su profunda conexión con la naturaleza.

Una extensión importante en la producción de alimentos para autoconsumo se encuen-

tra en el traspatio, jardín o huerto que puede estar junto a la milpa o la casa y que puede incluir la crianza de ganado, aves de corral, árboles frutales y plantas de ornato, así como plantas comestibles, medicinales y rituales.

El acceso al monte favorece la disponibilidad de otros alimentos, producto de la recolección o la caza.

La disponibilidad de los alimentos se da con base en el ciclo agrícola del maíz nativo:

Enero-marzo: se prepara la tierra (escardada-volteo-segunda escarda y surcado); las familias disponen de maíz, frijol y papa del ciclo anterior.

Abril-mayo: siembra del maíz, variando las fechas dependiendo de la primera lluvia y el acceso a la punta de riego. A la dieta se suman habas, chícharos y quelites.

Junio-julio: fertilización, a partir de esta etapa se considera el gran periodo de lluvias por lo que la milpa provee también legumbres como calabaza, chilacayote y flor de calabaza.

Agosto-septiembre: se intensifica el cuidado de la milpa con el deshierbe a mano, deja de consumirse haba y flor de calabaza, y se dispone del elote tierno.

Octubre-noviembre: la cosecha varía de acuerdo con la primera helada. Es el periodo de tránsito hacia el tiempo de secas.

Diciembre: la tierra descansa. Desde octubre hasta finales de diciembre prevalece el consumo de maíz, frijol, papa y chilacayote.

Estos productos de la tierra se complementan con alimentos preparados como atole, tamales, tostadas y tlacoyos que son consumidos durante todo el año; así como el pan representativo de la comunidad el "mistú" (pan elaborado con harina de trigo, piloncillo,

llo, agua y canela, cocido en horno de leña), una gran variedad de *chhówi* (hongos) que en temporada de secas y de lluvias alimenta a los pobladores, además del té de monte, hierba a la que se atribuyen virtudes medicinales y que acompaña el desayuno o almuerzo y la cena.

Entre las mujeres matlatzincas y la tortilla de maíz se da una de las relaciones más íntimas: ellas le dan forma al *triskel* (bola de masa de maíz que se forma para hacer una tortilla), prensan la masa y la echan por primera vez al comal formando la espalda, es decir la parte más gruesa de la tortilla, la cual no puede entenderse sin el trabajo agrícola previo.

Es fundamental resaltar que las mujeres matlatzincas expresan sentimientos encontrados relacionados con una de las actividades principales asignadas al género femenino: la preparación de la comida para los demás. De acuerdo con su estado de ánimo perciben esta tarea como una responsabilidad emotiva: si están contentas les da gusto, dan gracias a Dios por tener comida y lo hacen con amor. Si están enojadas dicen que lo hacen porque es la obligación que tienen que cumplir por el hecho de ser mujeres y se sienten atadas con pocas libertades.

Finalmente, una vía para entender la relación entre las mujeres, el ciclo agrícola y la alimentación es acercarse a las prácticas rituales en torno al ciclo del maíz, a los conocimientos tradicionales y a los acomodos que se legitiman para que las mujeres sean valoradas socialmente en la conservación de la cultura del maíz, que aún prevalece en la última comunidad matlatzinca del Estado de México. 🍌

Las mujeres matlatzincas expresan sentimientos encontrados relacionados con una de las actividades principales asignadas al género femenino: la preparación de la comida para los demás, pues de acuerdo con su estado de ánimo perciben esta tarea: si están contentas les da gusto, dan gracias a Dios por tener comida y cocinan con amor. Si están enojadas dicen que lo hacen porque es la obligación que tienen que cumplir por el hecho de ser mujeres.



Las mejores mazorcas de la cosecha son desgranadas y utilizadas para la próxima siembra.

Mujeres y hombres en la milpa de una comunidad triqui alta

Liliana Martínez López, Beatriz Martínez Corona, Emma Zapata Martelo y María del Rosario Ayala Carrillo



Maíz y frijol. Mujeres trabajadoras.

Uno de los sistemas más importantes de producción en los grupos domésticos campesinos e indígenas en México es la milpa, que data de tiempos prehispánicos y consiste en combinar cultivos que continúan siendo la base de la alimentación de la población campesina e indígena en diversas regiones del país. Incluye la planta de maíz con diversas especies de frijoles, calabazas, quelites o arvenses. En este sistema de producción participan mujeres y hombres aportando saberes y trabajo que pueden ser complementarios, pero también diferenciados.

Las construcciones y asignaciones de género y etnia conducen a que hombres y mujeres en los grupos domésticos campesinos e indígenas tengan diferentes funciones y responsabilidades y con ello diferencias y desigualdades en el acceso a recursos en la distribución del trabajo y en el reconocimiento del

mismo entre sus integrantes. Así se establecen distintas relaciones con los recursos naturales y productivos y en el desarrollo de saberes, acceso a la toma de decisiones y prestigio. En la localidad de Santo Domingo se identificaron estas diferencias. La comunidad se ubica en la región triqui alta, en el municipio de Putla Villa de Guerrero, en el estado de Oaxaca. Presenta alta marginación y rezago social. Con 927 habitantes, 479 mujeres y 448 hombres, hablantes de triqui y español; 31.4% de los hogares tiene jefatura femenina, superior al promedio nacional (27.6%).

La tenencia de la tierra es comunal, con acuerdos de asignación de parcelas. Se practica la agricultura en dos sistemas de producción de milpa: tradicional, basado en el barbecho con yunta, y otro con prácticas de roza-tumba y quema. Otras actividades económicas son: venta de fuerza de trabajo y producción artesanal de tejidos que las mujeres realizan.

A través de entrevistas se analizó la diferenciación por género -de acuerdo con el tipo de jefatura del hogar- en el manejo y conservación de las semillas de maíz, frijol y chilacayote en la comunidad y en diversas actividades productivas de la milpa como la siembra, la fertilización y deshierbe. Se encontró que es en las actividades de cosecha y postcosecha en ambos sistemas, donde las mujeres tienen un papel preponderante en seleccionar y conservar las semillas nativas, lo que contribuye a mantener la diversidad biológica en la localidad.

En el caso de las mujeres casadas [jefatura masculina de hogar], participan en el deshierbe, fertilización, cosecha y manejo de la cosecha, dependiendo de la existencia o no en el grupo doméstico de fuerza de trabajo masculina suficiente y de la posibilidad de contratación de jornaleros y jornaleras. Ellas identifican su aporte en el trabajo productivo de la milpa como actividad donde la responsabilidad y toma de decisiones es de los hombres. Son conocedoras de los ciclos productivos, participan en las cosechas y selección de semillas, aún y cuando no se da reconocimiento explícito a este trabajo.

La falta de reconocimiento trasciende incluso en diferencias de pago de jornales a hombres y mujeres. Ellos reciben mejor remuneración por considerar que emplean más fuerza en su trabajo, a pesar de que se prefiera a las mujeres en la cosecha de frijol por ser más cuidadosas en el proceso.

Las mujeres seleccionan el grano de maíz después de la cosecha en función del uso que se le dará: preparación de nixtamal, alimenta-

ción de ganado pequeño y semilla; hacen una inspección detallada, deshojan las mazorcas, desgranán, separan granos “buenos” de los “malos”, y almacenan las mazorcas. Sus saberes culinarios influyen en la toma de decisiones en la producción de determinadas variedades de maíz y frijol, chilacayote o calabazas y para que se sigan reproduciendo diversidad de quelites útiles en la alimentación.

Las construcciones sociales y relaciones de género, que posicionan a los hombres en el ámbito productivo y a las mujeres en el ámbito reproductivo y privado influyen en la participación en las actividades de la milpa. Solo a las mujeres viudas [jefatura femenina de hogar] les es reconocido y validado su trabajo en la milpa, por la ausencia de varones en su grupo doméstico.

Lo anterior revela la presencia de visiones patriarcales que niegan la valoración del trabajo productivo de las mujeres esposas en la comunidad, como consecuencia solo tienen acceso a la tierra mujeres que la han heredado de sus esposos o cuando no existen varones en el grupo doméstico a quien heredar, lo que afecta el ejercicio de derechos y su participación en la toma de decisiones comunitarias.

Las mujeres casadas participan en el deshierbe, fertilización y cosecha, dependiendo de la presencia o no de fuerza de trabajo masculina suficiente. Ellas identifican su aporte en el trabajo productivo de la milpa, donde la toma de decisiones es de los hombres. Son conocedoras de los ciclos productivos, participan en las cosechas y selección de semillas, aún cuando no se les da reconocimiento explícito por este trabajo, hecho que se refleja incluso en el pago de jornales.



Maíces criollos producidos en la Comunidad de Santo Domingo del Estado.

Ellas seleccionan el grano de maíz después de la cosecha en función del uso que se le dará: preparación de nixtamal, alimentación de ganado pequeño y semilla; hacen una inspección detallada, deshojan las mazorcas, desgranán, separan granos “buenos” de los “malos”, y almacenan las mazorcas. Sus saberes culinarios influyen en la toma de decisiones en la producción de determinadas variedades de maíz y frijol, chilacayote o calabazas y para que se sigan reproduciendo diversidad de quelites útiles en la alimentación.

Conocimientos y saberes en la producción de maíz nativo

Josefina Munguía-Aldama, Eleuterio Campos-Hernández e Ivonne Vizcarra-Bordi
josefinamunguia@hotmail.com

Cuando se habla sobre el conocimiento campesino o tradicional, generalmente se hace de forma despectiva; se hace referencia a un conocimiento atrasado o con limitada utilidad, no se le reconoce como producto de la experiencia obtenida de un proceso de observación concienzuda que se comprueba por ensayo-error-corrección, que contrasta o confronta sus resultados con sus supuestos, y con el tiempo se incrementa, mejora o corrige, a la luz de las vivencias de cada individuo. El conocer implica la experiencia personal; en cambio, el saber es enciclopédico e involucra la comprensión u explicación aceptada por otros.

En las sociedades campesinas la adquisición o generación de los saberes y conocimientos tiene correspondencia con el lugar que ocupan los hombres y las mujeres en ellas. Por ejemplo, existen evidencias humanas de cómo la utilización de plantas y animales para cultivo y cría estuvo a cargo de las mujeres, mientras que los hombres se dedicaban a la caza y la pesca. Fueron las mujeres quienes clasificaron las plantas en curativas, alimenticias, ornamentales y para construcción.

Al revisar parte del proceso que implica la producción actual del maíz en Ahuihuiyuco, pueblo ubicado en el municipio de Chilapa de Álvarez, Guerrero, constatamos que la generación de conocimientos y saberes tiene que ver con el individuo, su edad, género y ocupación. En este lugar el maíz sigue siendo el principal sustento de la familia, además de que rige las actividades familiares, sociales y religiosas. Este acercamiento se dio a la luz de las implicaciones que trae el cambio climático en su producción.

La existencia de un sólido conocimiento sobre el temporal, colectivo y compartido entre hombres y mujeres de la comunidad, reconoce cambios de clima, perceptibles para algunos desde hace 30 y 50 años atrás, cuando el período era estable y predecible, con lluvias más prolongadas y de suave caída. Ahora los meses de lluvia se han acortado y se presentan con tormentas to-

rrenciales y con vientos fuertes que ya no inician antes del 15 de mayo. El día de siembra tiene que ver con el conocimiento de tipo de suelo y terreno que posee cada campesino, la semilla y su valoración sobre la cantidad de agua en las primeras lluvias; por tanto, no siembran el mismo día. Generalmente la siembra ocurre durante el mes de junio y hasta el 8 de julio.

El conocimiento sobre el tipo de "tierra" también es importante: algunas necesitan mucha agua para que la planta crezca; así mismo, se sabe qué tipo de maíz u otro producto es más eficiente para cada tierra; en el textal "el frijol no falla", en tlaltizates, frijol y calabaza es lo recomen-

dable. Para la tierra-suelo negra tezoquite, maíz blanco de preferencia.

El propósito de hombres y mujeres es cosechar maíz temporal tras temporal, a pesar de las condiciones cambiantes de las lluvias. Usan herramientas y prácticas agronómicas que según sus experiencias son las más adecuadas para reblandecer la tierra, controlar las plagas, disminuir "el acame" y evitar erosión. Por ejemplo, el descanso y rotación del cultivo es vital.

En Ahuihuiyuco la agricultura es una actividad de dominio masculino, al igual que el conocimiento en el cultivo del maíz; sin embargo, las mujeres son poseedoras de amplio



Las maravillas de la industria o descripción de las principales industrias modernas, por Louis Figuier. Paris Furne, Jouvet, [1873-1877]. Fondo Antiguo de la Biblioteca de la Universidad de Sevilla.

saber y generadoras de conocimiento: desde niñas aprenden a sembrar, a seleccionar las semillas y conservarlas, están familiarizadas con el proceso completo, y en ausencia de los hombres por razones de migración, abandono o viudez, ellas se hacen cargo del cultivo -excep-

tuando el arado de la tierra- donde requieren contratar a otros hombres para realizarlo. Son resultados satisfactorios, sin negar que esto implica una sobrecarga de trabajo, pues se suma a la de por sí larga jornada derivada del tejido de palma y trabajo doméstico cotidiano. 🌽



En Ahuihuiyuco, el maíz es el principal sustento de la familia y rige las actividades familiares, sociales y religiosas.

FOTO: Laura Salas

Las mujeres son poseedoras de amplio saber y generadoras de conocimiento: desde niñas aprenden a sembrar, a seleccionar las semillas y conservarlas; están familiarizadas con el proceso completo. En ausencia de los varones se hacen cargo del cultivo con resultados satisfactorios, sin negar que esto implica una sobrecarga de trabajo, pues se suma a la de por sí larga jornada derivada del tejido de palma y el trabajo doméstico cotidiano.

Los desafíos de las palmeadoras de Tlaxiaco

Tomás Ortega Ortega, Verónica Vázquez García, Ivonne Vizcarra Bordi, Diego Flores Sánchez, Juan Felipe Núñez Espinoza y Paola Sesia



Palmeadoras elaborando tortillas azules en la primera feria de la tortilla en Tlaxiaco, Oaxaca.

-“¿Quiere tortilla? Hoy traje blancas, azules y con trigo”.

-“¿De cuál le vendo? Tengo blancas, coloradas y amarillas”.

Estas son las voces que se escuchan por la mañana y por la tarde, en las calles y en el mercado de la ciudad de Tlaxiaco. Son las voces de mujeres mixtecas que integran la Unión de Palmeadoras de la Heroica Ciudad de Tlaxiaco, quienes diariamente venden tortillas recién hechas y de distintos colores, según el tipo de maíz utilizado. La Unión se consolidó a principios de los años noventa, adoptando el nombre de “palmeadoras” en lugar de “tortilleras”, como una manera de reivindicar un oficio

que, a pesar de sus aportes a la vida económica y social del municipio, no es valorado. La Unión está conformada por 89 mujeres de las cerca de 600 que existían en los años setenta del siglo pasado, ya que en Tlaxiaco es común la escasez de maíz y consecuentemente de tortilla para consumo diario.

El oficio de palmeadora en Tlaxiaco es heredado. Las mujeres aprenden a tortear desde los ocho o nueve años, generalmente de sus madres o abuelas. Las palmeadoras activas de hoy tienen la ayuda no solo de sus propias hijas; cerca de la mitad también la tienen de sus esposos. Las tortillas que comercializan están hechas de maíz blanco, azul, amarillo, colorado y hasta combinado con trigo, en ese orden

de importancia. El grano es obtenido de la milpa familiar solo en un tercio de los casos, por lo que el oficio de palmeadora forzosamente dinamiza el mercado local no solo de maíz, sino también de tenates, comales, leña y cal. Se trata de un oficio clave para conservar la cultura y tradiciones de este importante municipio enclavado en el corazón de la mixteca oaxaqueña.

Las palmeadoras tienen una larga jornada laboral que empieza a las tres o cuatro de la mañana. La



Tres generaciones de palmeadoras.. abuela, hija y nieta preparadas para vender su tortilla.

duración de su jornada tiene que ver, sobre todo, con el proceso de nixtamalización y molienda del grano, patrimonio mesoamericano por excelencia, ya que solo en esta parte del mundo se aprendió a transformar el maíz en un alimento altamente nutritivo para consumo humano. Para las palmeadoras una buena tortilla se obtiene mediante la nixtamalización con cal de horno y una masa bien trabajada que le confiere suavidad al producto final.

Los tiempos y procedimientos varían según el tipo de maíz. Así, la concepción de calidad que predomina entre ellas va más allá de características higiénicas, organolépticas o nutricionales, porque abarca también herencia, atención y cuidados a lo largo de todo el proceso, incluyendo el momento de entrega a la clientela.

Sin embargo, las palmeadoras enfrentan varios retos. El primero tiene que ver con su propia salud. Durante el proceso de elaboración de la tortilla, las mujeres se exponen a

cambios permanentes de temperatura y a los contaminantes contenidos en el humo que sale de sus fogones. Las estufas sin chimenea que utilizan afectan de manera negativa sus vías respiratorias, vista y piel. La posición que toman para tortear también daña su columna vertebral a lo largo del tiempo. Muchas de ellas reportan dolores de huesos y la inmensa mayoría sabe que trabajar con leña representa un problema grave para su salud. Asimismo, los espacios de venta son precarios —están sentadas alrededor de cuatro o cinco horas en pequeños bancos ubicados en plena calle, expuestas en ocasiones al sol y la lluvia. Algunas ni siquiera pueden sentarse. El segundo reto tiene que ver con la expansión de tortillerías a partir de los noventa, al grado de que actualmente existen más de 25 en todo el municipio. Las palmeadoras han intentado por todos los medios negociar su presencia, acudiendo con las autoridades pertinentes, sin obtener respuestas favorables.

Estudios recientes indican que cerca del 90 por ciento de las tortillas que se distribuyen en tortillerías tienen secuencias transgénicas y del herbicida glifosato. Muchas se elaboran con harinas de maíz generalmente importado. En este contexto, es apremiante valorar y apoyar el oficio de palmeadora por las contribuciones aquí señaladas: 1) conservación de la biodiversidad de maíces nativos, producidos localmente; 2) conocimientos sobre nixtamalización y molienda según el tipo de maíz, transmitidos entre varias generaciones de mujeres; 3) dinamización de la economía regional y rescate de oficios tradicionales (tenatero/as, comalero/as, calero/as, leñeros).

Asimismo, es necesario atender los dos retos reportados en este trabajo: 1) los riesgos para la salud de las mujeres; 2) el crecimiento descontrolado de tortillerías. Es vital reconocer la función económica y social de las palmeadoras de Tlaxiaco, así como mejorar sus condiciones de trabajo. 🍌



Maíces nativos de Tlaxiaco expuestos al sol, en el traspato de una palmeadora.

Durante el proceso de elaboración de la tortilla, las mujeres se exponen a cambios permanentes de temperatura y a los contaminantes contenidos en el humo que sale de sus fogones. Las estufas sin chimenea que utilizan afectan de manera negativa sus vías respiratorias, vista y piel. La posición que toman para tortear también daña su columna vertebral a lo largo del tiempo. Muchas de ellas reportan dolores de huesos y la inmensa mayoría sabe que trabajar con leña representa un problema grave para su salud.

Sobre la energía que cocina las tortillas

Ana Gabriela Rincón Rubio ana-rincon-mkt@hotmail.com

Los discursos que llaman a la salvaguarda del maíz nativo en México ocultan las desigualdades de género que existen en torno a la producción y consumo de este grano, sobre todo a nivel de acceso y control de los recursos. Una de esas desigualdades es el acceso a la energía.

En múltiples poblados rurales, las tortillas y otros alimentos son cocinados con combustibles de biomasas, como leña, basura y otros desechos biodegradables poco

eficientes. La pobreza energética afecta de manera diferente y más severa a las mujeres, debido a que la recolección de combustibles y la preparación de alimentos son trabajos que recaen mayoritariamente en ellas. Estas actividades les exigen gran esfuerzo y tiempo, además de ser peligrosas al exponerlas a fracturas, esguinces, trastornos de espalda, abortos, ataques de animales, violencia sexual durante la recolección de biomasa, quemaduras, enfermedades respiratorias, de la vista y de la piel por exposición al humo.

En la década de 1970 se defendió que era importante el proporcionar fuentes de energía que reemplazaran la energía de las mujeres invertida en las actividades de reproducción, como la recolección de agua y combustible, la agricultura y la transformación de alimentos. El tema central fue cómo abordar la energía humana en el análisis energético. Este trabajo no fue continuado, debido a que los analistas se sintieron incómodos al comparar fuentes de energía inanimadas -como gas y petróleo- con la energía metabólica gastada por los seres humanos y los animales.



En busca de la "tortilla sostenible".



¿Cuánta energía ponen las mujeres del campo en la preparación de sus tortillas?

FOTO: Hagens World

Una "tortilla sostenible" debería incluir al menos tres soberanías: la alimentaria, fundada en los maíces nativos; la energética, apoyada en el uso descentralizado, autónomo y ético de las fuentes de energía renovable; y la propia soberanía de las mujeres, basada en la reapropiación del uso de su tiempo y energía vital.

Aun así, han existido esfuerzos como la construcción de cocinas ahorradoras de leña, pero estos proyectos no siempre han sido exitosos, debido a que no se ha profundizado en el aspecto sociocultural que repercute en su aceptación, incluido el punto de vista de las mujeres a quienes van dirigidas estas tecnologías. Asimismo, no se trata solo de incrementar la eficiencia de los mismos combustibles, sino de transitar hacia un nuevo modelo energético más sostenible y justo, con la capacidad de desplazar al modelo actual dependiente de fuentes fósiles, monopólico, contaminante y androcéntrico.

Retomamos este debate proponiendo que el uso de energía renovable con perspectiva de género y con aproximaciones antropológicas serias puede ser una pieza importante para preservar la cultura del maíz en México sin que ésta dependa de las desigualdades de género. El tiempo y los riesgos que se toman en la transformación del grano de maíz en tortillas pueden aminorarse utilizando alternativas al metate, fogón y comal, sobre todo cuando se tienen diferentes opciones que pueden variar de acuerdo con la temporada del año y del ciclo agrícola, como bombas

de agua, molinos, estufas, comales y secadores basados en energía solar o eólica.

La tecnología renovable diseñada para estos fines debería apearse a las necesidades prácticas y culturales de las localidades; sin embargo, no se debe temer a la modificación de ciertos patrones de cocina, ya que estos cambios pueden impulsar la reorganización equitativa de las relaciones de género alrededor de la preparación de alimentos. Lo que no significa el abandono repentino y total de los instrumentos tradicionales que forman parte importante del imaginario cultural mexicano; más bien, las tecnologías renovables añaden posibilidades de elección para las personas que cocinan, factor trascendente para el éxito de estos proyectos.

De esta manera, una "tortilla sostenible" debería incluir al menos tres soberanías: la alimentaria, fundada en los maíces nativos; la energética, apoyada en el uso descentralizado, autónomo y ético de las fuentes de energía renovable; y la propia soberanía de las mujeres, basada en la reapropiación del uso de su tiempo y energía vital. 🍌

En múltiples poblados rurales, las tortillas y otros alimentos son cocinados con combustibles como leña, basura y otros desechos biodegradables poco eficientes. La pobreza energética afecta de manera diferente y más severa a las mujeres, debido a que la recolección de combustibles y la preparación de alimentos recaen mayoritariamente en ellas. Estas actividades les exigen gran esfuerzo y tiempo, además de ser peligrosas al exponerlas a fracturas, esguinces, trastornos de espalda, abortos, ataques de animales, violencia sexual durante la recolección, quemaduras, enfermedades respiratorias, de la vista y de la piel.

El Grupo Vicente Guerrero: la lucha por el **trabajo compartido**

Yolanda Castañeda Zavala, Yolanda Massieu Trigo y Irene Talavera Martínez yola_massieu@hotmail.com, nadxieli.talavera@gmail.com

El Grupo Vicente Guerrero (GVG) de Españita, Tlaxcala, es una organización fundamental para la conservación de variedades nativas de maíz y la agroecología. La participación de las mujeres es parte imprescindible en la organización, pero en su comienzo este aporte se encontraba invisibilizado. Para superar esta situación fue necesario un proceso que incluyó la realización de talleres de género. El grupo fue fundado por diez familias, según Alicia Sarmiento, primera dirigente del GVG: “no nos tomaban en cuenta porque no era la cultura o la costumbre de los compañeros”.

La producción alimentaria campesina se basa en el trabajo familiar, por lo que las relaciones de género y el trabajo de las mujeres es fundamental porque de ellas depende la reproducción de la familia a través del cuidado del traspatio, la elaboración de las tortillas con el maíz cosechado y el cuidado de la milpa. Ellas inciden en las decisiones sobre qué sembrar para el autoconsumo, lo cual se relaciona estrechamente con sus conocimientos culinarios y hasta médicos. Son las mujeres las que guardan saberes respecto a las va-

El hecho de que las mujeres rurales se reúnan y organicen trastoca relaciones de poder y permite identificar tanto necesidades colectivas, en este caso de campesinos y campesinas, como específicas de género. Algo que faltaba en el colectivo no sólo de mujeres si no del GVG, era su participación más activa, el reconocimiento de esta participación y, como dicen ellas, el trabajo compartido tanto en las tareas del hogar como en las de la organización.

riedades nativas y sus propiedades alimenticias y curativas. Las campesinas tienen mucho que aportar para cumplir el objetivo del GVG de promover la sustentabilidad.

La investigación sobre el grupo reflexiona en torno a la compasión y el cuidado respecto a la alimentación y el problema ambiental, propuesta teórico-metodológica del

libro *Volteando la tortilla*. Ellas sostienen una relación intensa con los recursos naturales, por ejemplo mediante el abasto de agua y leña, el cultivo y preparación de los alimentos, mientras que crean y recrean la rica cultura culinaria referente al maíz y otros alimentos básicos.

Las mujeres, en su participación en las organizaciones campesinas, se

encuentran también en desventaja, pese a que en años recientes se ha dado un cambio radical en estos espacios, en los que cada vez tienen mayor presencia. El problema es que si participan se incrementa su sobrecarga de trabajo. Las mujeres del GVG hacen una lectura propia del feminismo, dado que parten de una labor que se ha hecho en conjunto con los hombres. Lo hacen renombrando sus condiciones desde sus propias herramientas y conceptos, muchos de ellos adquiridos en talleres de género. De esas reflexiones surge en el grupo el concepto de “trabajo compartido”. En la trayectoria del GVG las mujeres reconocen que el proceso de concientización por parte de ambos géneros ha sido difícil de lograr. Las líderes comprenden que se desarrolla un “feminismo de hacerlo con cuidado”, para que los hombres comprendan su reclamo de derechos e inclusión en las decisiones.

La influencia del GVG trasciende a la propia comunidad y es ya regional. En lo relativo al género se encuentra apoyando a organizaciones como Yolia (Corazón de mujer en náhuatl): “somos hijas de Vicente Guerrero, nosotras fuimos formadas por el grupo, no caminamos solas, yo trabajé con

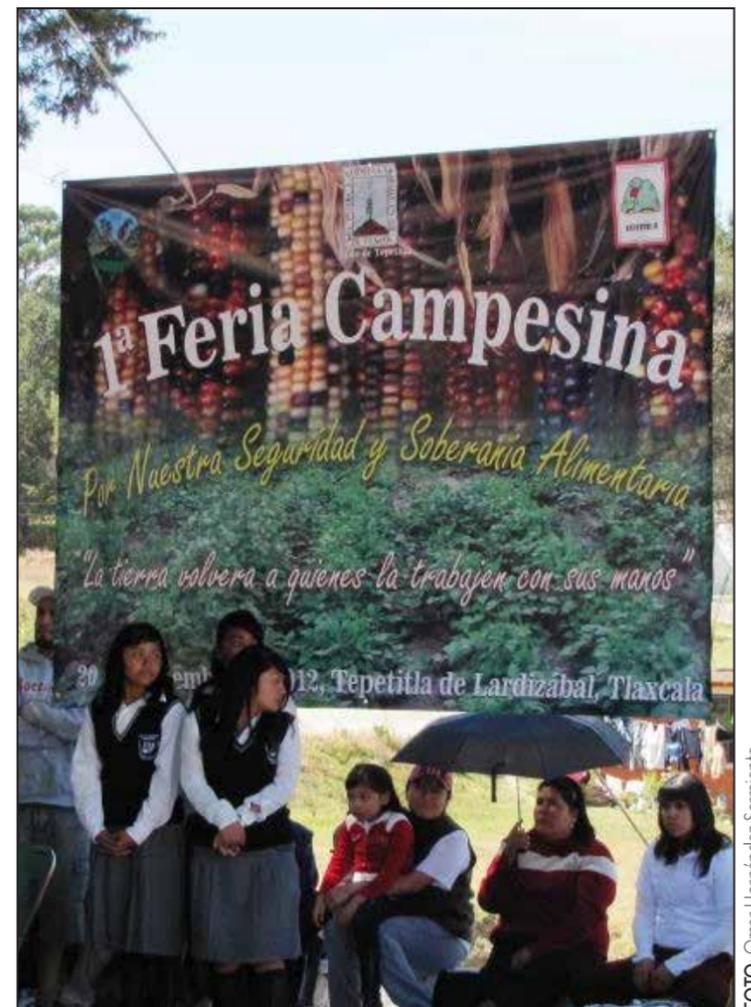
ellos como cinco años cuando era muy joven, yo me siento afortunada, contenta con las compañeras, porque cada una tiene su propia decisión. Trabajamos en los huertos familiares. Es una forma de aprender mucho, vendemos y participamos en diferentes actividades y eso nos hace como mujeres no deprimidos en nuestros hogares, de las labores solamente de la casa, sino a ver un poquito más allá.”, nos dicen en la entrevista.

La experiencia de las mujeres campesinas e indígenas en las organizaciones sociales rurales y en el GVG apuntala la posibilidad de una sociedad más justa y sustentable, en la que el trabajo femenino sea valorado. La labor del GVG y de las mujeres que ahí participan ha practicado alternativas sustentables de producción alimentaria frente al modelo de monocultivo industrial promovido por las corporaciones agrobiotecnológicas, depredador ambiental y socialmente.

El hecho de que las mujeres rurales se reúnan y organicen trastoca relaciones de poder y permite identificar tanto necesidades colectivas, en este caso de campesinos y campesinas, como específicas de género. Algo que faltaba en el colectivo no sólo de mujeres si no del GVG, era su participación más activa, el reconocimiento de esta participación y, como dicen ellas, el trabajo compartido tanto en las tareas del hogar como en las de la organización. Es destacable que en el GVG la participación ha tenido éxito y ellas han llegado a la dirigencia, aunque siguen siendo minoritarias en el grupo básico. 🌱



Cultivando nuestro futuro para nuestra seguridad y soberanía alimentaria.



Feria Campesina Tepetitla.

FOTO: Proyecto de Desarrollo Rural Integral Vicente Guerrero A.C.

FOTO: Omar Hernández Sarmiento

YUCATÁN

Del maíz a la horchata: experiencia de las mujeres mayas

Amada Rubio Herrera y Fátima Flores-Palacios alexarhm@yahoo.com

Este texto se centra en el análisis de un contexto situado en la región sur de Yucatán, caracterizado por su tradición en el cultivo de la milpa y por sus altos índices de marginación y vulnerabilidad sistemática. Rescatamos cómo ha sido la relación de sus habitantes con ese sistema de milpa, específicamente con el maíz y al mismo tiempo mostramos las nuevas relaciones con el medio, en el cual la milpa y el maíz no tienen la centralidad de antaño. De igual manera, proponemos una reflexión acerca del papel que las mujeres han tenido en la reproducción de ese sistema de aprovechamiento, atendiendo la dinámica que se establece en su contexto situado, aquel espacio comunitario en el cual transcurre la vida cotidiana de sus habitantes y en los que se construyen, deconstruyen y reconstruyen representaciones sociales de manera continua.

El escenario actual de nuestro contexto situado corresponde a lo que se ha teorizado como la nueva ruralidad, que de acuerdo con Salas y Rodríguez se caracteriza por mostrar cómo y por qué el ámbito rural ya no puede entenderse solamente como un espacio agrícola. Un distintivo de la nueva ruralidad es la incorporación de las mujeres al espacio laboral, y a la prevalencia del multiempleo como estrategia económica, lo que conlleva a nuevos problemas y desafíos que exacerbaban ciertos riesgos, pero que al mismo tiempo ofrece un cimiento para que las mujeres repiensen sus propias identidades. En el caso de estudio estas condiciones de



Vestido maya y una hermosa sonrisa.

riesgo se denotan en temas de la salud física y mental, como el aumento del índice de VIH/ SIDA, enfermedades isquémicas, obesidad, altos índices de ansiedad y desesperanza en el control del futuro, entre otras.

Centramos nuestro análisis en una organización de mujeres mayas cuyas integrantes han experimentado la transición de su papel tradicional en la milpa, a gestoras de una microempresa cuya actividad principal es la producción y comercialización de horchata. Esta microempresa es una respuesta a las políticas de desarrollo que han privilegiado la incorporación

de las mujeres rurales a proyectos productivos con la finalidad de cambiar sus condiciones de vida y de sus familiares.

Esa organización de mujeres ha conseguido un éxito importante en lo que se refiere a la gestión de la microempresa, pero no a la

transformación de sus relaciones cercanas. Es decir, los roles rígidos para cada sexo continúan siendo los referentes de su propia conciencia de ser. Ellas asumieron ser parte de una microempresa sin abandonar sus roles asignados por sexo, y esto les implicó organizarse de múltiples maneras para atender las responsabilidades socialmente asignadas. Sin embargo, durante su proceso de formación y consolidación como organización, algunas reflexionaron la importancia de la microempresa como plataforma para impulsar nuevas vivencias que antes ni siquiera pensaron. En consecuencia, son más flexibles con las nuevas formas de vida de las jóvenes que las alejan del maíz y milpa, reconociendo la importancia de que las generaciones actuales aprendan un oficio del cual puedan vivir, porque el campo "ya no da".

Estas mujeres apuestan por la formación de pequeños grupos de microempresas que puedan replicar su experiencia, porque en sus propios términos, ha sido un trabajo que les permitió continuar "cuidando" sus hogares, familiares y el solar. Es aquí donde volvemos a retomar la importancia del contexto situado como eje de análisis de las investigaciones cualitativas, porque nos muestra las resistencias, contradicciones, y nuevos discursos presentes en la conformación de representaciones sociales. Además de que estas nuevas historias y vivencias de las mujeres, se construyen precisamente de representaciones hegemónicas que habrá que revisar, de-construir y reconstruir desde su lugar como sujeto.

FOTO: Ann Woylys

Un distintivo de la nueva ruralidad es la incorporación de las mujeres al espacio laboral, y a la prevalencia del multiempleo como estrategia económica, lo que conlleva a nuevos problemas y desafíos que exacerbaban ciertos riesgos, pero que al mismo tiempo ofrece un cimiento para que las mujeres repiensen sus propias identidades.



Venta de pozol.

FOTO: Hernán García Crespo

La otra cara de la dieta escolar en San Francisco Oxtotilpan

Leidi Rocío Mercado García, Fernando Carreto Guadarrama, Alejandra D. Benítez Arciniega y Ivonne Vizcarra Bordi dizleididi@hotmail.com

Como es sabido, la dieta de la población mexicana está influenciada no solamente por la cotidianidad y aspectos socio-culturales de la alimentación, sino también por la desigualdad social, las políticas públicas en materia de salud y nutrición y factores como la amplia oferta de la industria alimentaria. Pese a ello, en las comunidades de origen étnico, el consumo de productos de la milpa (maíz-frijol-chile-calabaza, etc.)

compone la base del aporte energético y proteínico en su dieta.

Específicamente el consumo entre los escolares de San Francisco Oxtotilpan (SFO) se basa principalmente en grupos de alimentos como: cereales (incluye alimentos como la tortilla, bolillo, sopa de pasta, etc.) seguido de los lácteos, verduras, frutas, azúcares, alimentos de origen animal, leguminosas y aceites y grasas. De los productos lácteos, sobresale el consumo de le-

che semidescremada, accesible en la comunidad casi exclusivamente a través de los programas asistenciales (Desayunos Escolares del DIF). Entre las verduras están: calabazas, coliflor, jitomates, nopales, quelites, chiles verdes y zanahorias. En tanto que las frutas que consumen son duraznos amarillos, fresas, guayabas, limones, mandarinas, mango manila, manzanas, melones, papaya, naranjas, peras, piña, plátanos, sandía y zarzamoras. Aunque hay venta y compra de alimentos frescos, las frutas y las verduras son limitadas en la comunidad de SFO, lo cual se ve reflejado en el bajo consumo de ellos entre los y las escolares, particularmente entre quienes presentan sobrepeso u obesidad. Es innegable que la tortilla de maíz nativo en la dieta de los escolares, sustenta en gran medida el aporte energético; por lo menos consumen de dos a tres tortillas por día (en promedio aportan entre 140 y 210 kilocalorías a su dieta diaria). Sin embargo, al realizar una entrevista a las



En el exterior de la escuela se ve un grupo de madres llevándoles la comida a sus hijos e hijas.

FOTO: Archivo

Por ahora las tortillas se siguen comiendo en casa, en los almuerzos escolares, en las fiestas y rituales. Lo que debería ser preocupación es que se sustituyan por alimentos con altos contenidos de hidratos de carbono, azúcares y grasas.



Festival del Quinto Sol bot'una San Francisco Oxtotilpan, Estado de México.

madres, ellas reportan que perciben que sus hijos comen menos tortillas que cuando ellas eran más pequeñas, como lo indica el siguiente testimonio: "... antes consumíamos más tortilla, antes eran puros quelites o rábano, papita, frijol, y en cambio ahorita uno le busca lo que sea" (madre de 35 años).

Con mayor frecuencia las mujeres recurren a los mercados locales para comprar alimentos industrializados, con lo cual los patrones de consumo se están modificando, tal como lo indica el siguiente testimonio: "...ahorita es fácil y rápido, ir a comprar, que por ejemplo las sopas instantáneas, en dos minutos ya está" (madre de 32 años).

Estos testimonios reflejan un cambio generacional en la elaboración de comida, donde se recurre a alimentos pre-preparados. Entre costumbres y transición en el comportamiento de hacer la cocina, se va construyendo una suerte de hibridación en los patrones que pueden reflejarse en los comedores escolares de SFO. En SFO existen dos tipos de desayunos en los comedores escolares: uno frío y otro caliente. El primero, que aporta un total de 345 kilocalorías y el caliente aproximadamente 505 kilocalorías.

Los almuerzos de los escolares se realizan de 11:00-12:00 horas. Estos son llevados por las madres a

la escuela de la subdelegación. Los escolares de la delegación consumen su almuerzo en el comedor escolar, donde pagan una cuota de recuperación de cinco pesos diarios por niño o niña.

El relevo generacional necesita un cambio de conciencia a fin de mejorar la calidad de vida de los y las infantes al mismo tiempo que rescatar los patrones dietéticos que les dota de identidad campesina basada en los atributos del maíz; la herencia cultural que debe valorarse.

Para que eso suceda, madres y padres, educadores y hacedores de programas gubernamentales, deben darse cuenta en términos de conciencia social de que los problemas de salud, como la obesidad infantil, no son consecuencia del consumo de alimentos locales como la tortilla de maíz nativo hecha en casa. Por el contrario, debido a que el maíz consumido en atole, tortilla, tamales y tlacoyos le provee al hogar cierta seguridad alimentaria y nutricional, la disminución de su consumo estará comprometiendo directamente el futuro alimentario de esas generaciones. Por ahora las tortillas se siguen comiendo en casa, en los almuerzos escolares, en las fiestas y rituales. Lo que debería ser preocupación es que se sustituyan por alimentos con altos contenidos de hidratos de carbono, azúcares y grasas. 🍌

La tortilla de maíz nativo sustenta en gran medida el aporte energético en la dieta de los escolares, quienes consumen, por lo menos, de dos a tres tortillas por día.

FOTO: Álvarez Juárez

Acambay, del nixtamal a la harina

Blanca Olivia Acuña Rodarte



Entrega de despensas.

Acambay es un municipio indígena ubicado al norte del Estado de México, en la región de Atlacomulco, donde más de la mitad de su población se encuentra en pobreza alimentaria. Numerosos programas sociales destinados a atender la pobreza tienen presencia en la región desde hace varios años. Se han llegado a contabilizar al menos 12 programas sociales que “beneficiaron” a más de 47 mil pobladores, destacando los programas Prospera, de pensión para adultos mayores, el

Programa PAL Sin Hambre, los comedores de la Cruzada contra el hambre y una gran diversidad de despensas. Sin duda, los apoyos gubernamentales han adquirido mayor presencia en esta y otras zonas rurales del país.

La historia de despojo y dominio priista configura en Acambay una producción maicera en manos de grandes productores, pertenecientes a poderosas familias vinculadas a la política estatal y nacional. En 2015, la producción llegó a más de 77 mil toneladas, sin embargo, la

producción de autoabasto es muy reducida, pues las tierras en manos campesinas van de los 1,800 metros a las dos hectáreas, con rendimientos que oscilan entre los 600 kilogramos y las dos toneladas.

La vasta producción maicera en la región contrasta con los niveles de pobreza y con las limitaciones alimentarias, siendo algunos factores que inciden en esta condición: escasa producción a nivel familiar; pérdida de la diversificación productiva; dependencia hacia los programas gubernamentales e inviabilidad del sistema milpa por el uso de agroquímicos, eliminando los cultivos asociados como la calabaza, las habas, el frijol y los quelites (quintoniles, nabo y malva), entre otros.

Los ingresos vía el trabajo asalariado; las remesas por migración; la tradición comercial de sus pobladores y la mayor presencia de las transferencias monetarias gubernamentales, han generado que la producción alimentaria de autoconsumo vaya perdiendo terreno en Acambay, profundizándose la necesidad de adquirir los alimentos. A pesar de esto, el maíz sigue jugando un papel central en la alimentación acambayense, y aunque existen datos a nivel nacional que revelan una disminución en el consumo de tortillas en las zonas rurales del país, no parece ser el caso de Acambay, donde las tortillerías de comal que se encuentran por toda la región, han permitido sostener el consumo de este alimento.

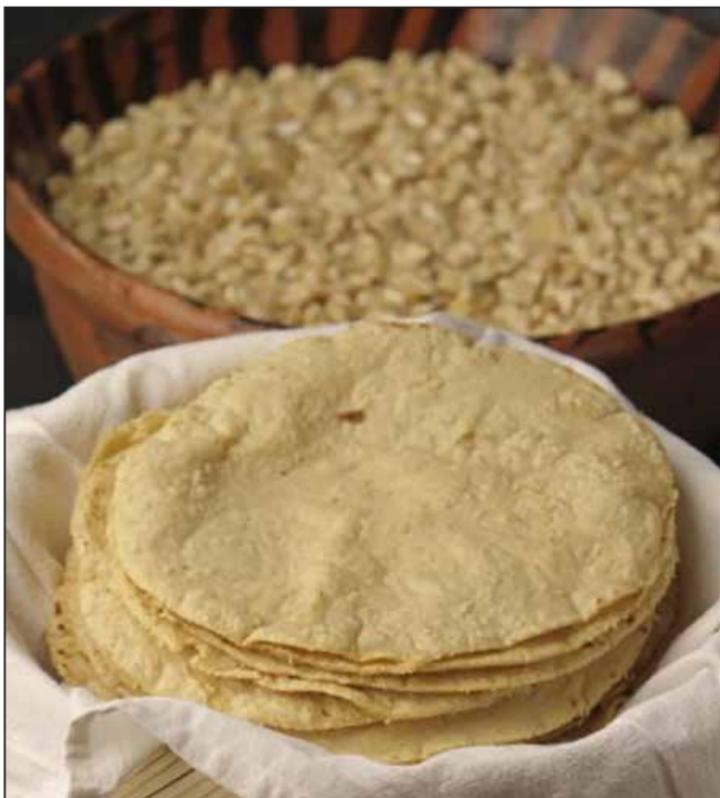
Sin embargo, los programas alimentarios influyen de manera silenciosa en la transformación de las prácticas alimentarias, no solo por un discurso oficial que vincula la obesidad al consumo “excesivo” de tortillas, sino porque la capacitación en salud y nutrición, actividad muy importante dentro de la corresponsabilidad de los programas sociales, ha resultado fundamental en los cambios culturales alimenticios, y las mujeres, principales receptoras de estos programas, en los sujetos centrales de esa transformación. A través de pláticas, capacitaciones, recetas y talleres, las mujeres responsables de estos programas, han integrado a la mesa campesina de Acambay los productos distribuidos por las despensas y programas. La realidad devela que el consumo de tortillas de maíz nixtamalizado, converge con un abanico de alimentos procesados, de tal manera que la mesa campesina en Acambay es cada vez más heterogénea, en ésta coinciden los alimentos tradicionales con los más industrializados.

Las despensas y los comedores instalados por el gobierno se han convertido en el principal vehículo para el arribo de alimentos altamente procesados como la soya deshidratada, el huevo en polvo, la machaca, el pollo deshidratado, todo tipo de enlatados y la harina de maíz, entre otros, insumos to-

dos que se van integrando paulatinamente a la mesa campesina en la que las mujeres toman decisiones importantes. Frente al dilema de tomar o rechazar los apoyos gubernamentales, generalmente ellas optan por utilizar la harina de maíz en la elaboración de tortillas que distribuyen en los comedores o que preparan en casa, desplazando paulatinamente a aquellas a base de maíz nixtamalizado, elaboradas a mano o en las tortillerías de comal en las que, por lo general, se mezcla maíz con un poco de trigo.

Los programas sociales han centrado en las mujeres la recepción y operación de los mismos, pues es en ellas en quienes tradicionalmente se ha depositado la tarea de preparar alimentos. Los cambios en las prácticas alimenticias de las poblaciones rurales a partir de la implementación de programas sociales convierten a las mujeres en las responsables de estas transformaciones. En ellas recaen muchas de las decisiones sobre qué comer, cuándo, así como los recursos que se destinarán a cubrir esa necesidad, reforzando el rol de elaborar alimentos, como exclusivo de ellas. En ese sentido, al ser las mujeres quienes operan los programas sociales, se transfiere a ellas la responsabilidad del buen comer, diluyéndose ésta para el Estado y las empresas agroalimentarias. 🍌

Las despensas y los comedores instalados por el gobierno se han convertido en el principal vehículo para el arribo de alimentos altamente procesados como la soya deshidratada, el huevo en polvo, la machaca, el pollo deshidratado, todo tipo de enlatados y la harina de maíz, entre otros, insumos todos que se van integrando paulatinamente a la mesa campesina en la que las mujeres toman decisiones importantes. Frente al dilema de tomar o rechazar los apoyos gubernamentales, generalmente ellas optan por utilizar la harina de maíz en la elaboración de tortillas, desplazando paulatinamente el maíz nixtamalizado.



Tortillas de maíz nixtamalizado.

Masa con o sin nixtamal: respuestas femeninas ante los programas sociales

Katia Yetzani García Maldonado ygmkat@hotmail.com



Maíz nativo.

Con el paso de los sexenios hemos observado con tristeza e indignación cómo algunos de los programas de alimentación en México han objetualizado a las mujeres indígenas como si fueran una masa moldeable y excluyente. Sin embargo, pretendo “voltear la tortilla” para mostrar que las mujeres indígenas de una comunidad del Estado de México (se omite el nombre de la comunidad por motivos de confidencialidad) no actúan como meras receptoras de programas, sino que responden ante esas condiciones de sometimiento para construirse como sujetos sociales de resistencia en contextos amplios dominados por el sistema capitalista-neoliberal, representado, en sentido figurado, por el nixtamal.

Comenzaré describiendo el programa Apadrina a un Niño Indí-

gena (ANI), el cual adquiere una dinámica especial al ser considerado un apadrinamiento político, reforzando la ideología patriarcal del Estado en la que las mujeres son consideradas objetos de obediencia a la política más que sujetos políticos. Casi me voy de espaldas cuando observé que para recibir su despensa se tienen que tomar fotos en colectivo, sosteniendo un folio frente a su cuerpo y alineadas, ¡cómo si fueran reas del gobierno o cifras! Platiqué con ellas para comprender la forma en que lo viven. Me explicaron que aceptan esta situación porque lo ven como una retribución, consideran que el gobierno les está haciendo un favor y ellas tienen que poner de su parte. Incluso, pueden llegar a favorecer a ciertas personas o partidos políticos. Esto refleja la manera en que los programas sociales pueden incrementar la vulnerabilidad de las mujeres indígenas, de por sí expuestas a condiciones de

desigualdades sociales y de género y que al recibir estos programas como “dádivas” siguen expuestas a una dominación externa. Se trata seguramente de clientelismo político; sin embargo, las mujeres indígenas lo viven de una manera especial al ser parte ya de su forma de obtención de recursos y que las pone “entre la espada y la pared” y “no se pueden negar”, tal como me comentó una de ellas.

Los programas sociales no funcionan como imposiciones mecánicas externas a las realidades locales, sino que se articulan con los modos de vida de las personas a las que van dirigidos. Su discurso es apropiado y transformado por las y los miembros de las comunidades que las reciben. En el Comedor Comunitario Sin Hambre (CCSH) y en el Desayunador Escolar Comunitario-DIF (DECD) se utiliza el término de “participación comunitaria” para legitimar la carga de trabajo que implica para las mujeres realizar todas las actividades que les indican los programas. Sin embargo, como retribución por su trabajo, ellas se llevan a sus casas las sobras de la comida elaborada con los productos del programa, ¿por qué?, “porque se lo ganó”, tal como una de ellas me explicó. Bajo estas presiones, no tienen tiempo para insertarse en el mercado laboral y, por lo tanto, no pueden llevar a cabo actividades que contribuyan a obtener seguridad alimentaria por la vía de la producción, de la reactivación de la agricultura campesina y del ingreso propio.

Finalmente, voy a hablar sobre la ausencia del maíz nativo en estos programas. En el CCSH se distribuye harina de maíz industrializado, influyendo en el remplazo del consumo de maíz nativo, el cual forma parte de las prácticas locales de alimentación. Una de sus respuestas ante este cuestionamiento fue: “¿qué quiere que hagamos?, nos la mandan, la tenemos que usar”. Además, las despensas del DECD y ANI no contienen maíz, tortillas, ni harina de maíz, pero sí verduras enlatadas o soya texturizada, ocasionado la transforma-

ción paulatina de los repertorios alimentarios locales.

El maíz nativo representa la capacidad y posibilidad de autosuficiencia alimentaria del país, sin embargo, son los propios programas sociales los que desvalorizan y minimizan su presencia en la comunidad. De cierta manera, el gobierno parece más preocupado por apoyar a la industria alimentaria que por promover el consumo de maíz nativo, lo cual puede significar una desvalorización de la fuerza de trabajo de las mujeres en sus cocinas locales, de las campesinas y del maíz nativo en sí. Esto pone en riesgo la bioseguridad alimentaria y agudiza las desigualdades sociales del país.

A pesar de este panorama, presento la manera en que las mujeres responden a la ideología patriarcal de los programas, lo cual nos ofrece la esperanza del desarrollo de una conciencia individual e intelectual para construirse como sujetos sociales, pero no de política sino de resistencia para transformar en otro sentido su condición humana, tal vez inesperada para el Estado. 🍌

FOTOS: Katia García



Comedor comunitario Sin Hambre.



Mural elaborado por miembros de la comunidad.

Hablando de tacos: masculinidades y relaciones de género en las taquerías

Mario Fernández Zarza, Ignacio López Moreno, Olivia Tena Guerrero



Mezcla mecánica de carne, chile, especias y frutos secos.



Mujer elaborando tlacoyos, sopes y tortillas en puesto de chorizo.



Mano de hombre mezclando la carne de cerdo para el chorizo.

El taco es de origen prehispánico y se puede decir que es la forma más cotidiana de consumir la tortilla. Las taquerías, donde se prepara este alimento, no escapan de los roles de género, normativas tan institucionalizadas entre la sociedad, que parecieran un orden natural del comportamiento del ser humano. Las relaciones de género son un constructo social que mantiene, por un lado, la hegemonía masculina sobre la mujer y sobre otras masculinidades y, por otro, una clasificación de las actividades culinarias que antepone unas sobre otras.

El taco de chorizo parte de la misma base de la triada del taco: tortilla, chorizo y salsa. El chorizo es un producto característico de Toluca, se produce en varios puntos del Valle de Toluca. En su proceso de elaboración, las mujeres son las responsables de hacer las salsas, tanto para aderezar el chorizo como para los tacos. Mientras, los hombres se mueven de un lado al otro para moler la carne, mezclarla o embutirla en el interior de las "tripas" del cerdo, todo ante los ojos de los clientes que observan el espectáculo.



Chorizo rojo y verde del Valle de Toluca.

El atado es el último paso en el proceso de elaboración del chorizo y por lo general lo hacen los hombres. Es el paso de mayor espectáculo. Así, los hombres prevalecen como elaboradores de chorizo y las mujeres se limitan a atender el negocio y elaborar las salsas que dan vida al sabor choricero del Valle. Pero cuando se trata de una empresa con mayor avance tecnológico, se "voltea la tortilla" y los hombres controlan todo el proceso. Esto da continuidad a la idea hegemónica de que el trabajar con carne, con herramientas peligrosas, con tecnología y con cargas pesadas está reservado para los varones.

Al pasar de la producción a la comercialización en las taquerías, la mayoría de estos negocios compran tortillas elaboradas con harinas de maíz. Solo algunos negocios, ubicados en tianguis principalmente, elaboran tortillas "a mano". Esto lejos de aportar un beneficio, genera una carga de trabajo extra para las mujeres. Porque ellas están situadas a un lado del calor del comal, haciendo todo el tiempo las tortillas sin ningún momento de descanso y sus manos pasan de la masa del maíz al calor del comal. Un cambio constante de temperaturas que afecta directamente la integridad física de la mujer.

En estas taquerías los roles están bien definidos. Las mujeres desde el día anterior o muy temprano por la mañana son las encargadas de preparar las salsas, picar la verdura, comprar las tortillas y alistar

todo lo necesario para la venta de tacos. Por tanto, si se apega al análisis de la triada del taco, el sabor y la base provienen de la mujer —tortilla y salsa—; mientras que el fuego, la cocción y la imagen exterior corresponde a los hombres.

En el caso de que se empleen otros hombres, ellos realizan los trabajos destinados a los varones como levantar cosas pesadas o cocinar el chorizo. Por otro lado, las mujeres, cuando no son familia del propietario, se encargan del servicio a la mesa, limpiarla, elaborar salsas, elaborar tortillas y muy pocas cocinan el chorizo. Cuando las mujeres son las dueñas, ellas reproducen los patrones de "masculinidades hegemónicas" —fuerza, carácter de mando, frialdad, despotismo— para subordinar y superar otras "masculinidades marginadas" y para obtener el derecho a mandar.

Contrariamente a lo que se pensaría de una posible sanción social porque los varones cocinen, ellos disfrutan de los dividendos patriarcales tales como: ser los "patrones", dedicarse a elaborar tacos y cocinar carne con fuego, mandar sobre mujeres y otras masculinidades marginadas. No obstante, las otras masculinidades, no elaboran tortillas, pero si se encargan de los trabajos más desprestigiados como lavar platos, recoger basura, etc. Finalmente, la cereza del pastel refiere que estos negocios pueden funcionar sin ningún hombre, pero siempre debe haber una mujer para que la actividad se desarrolle. 🍷

En estas taquerías los roles están bien definidos. Las mujeres son las encargadas de preparar las salsas, picar la verdura, comprar las tortillas y alistar todo lo necesario para la venta de tacos. La elaboración del chorizo, el fuego, la cocción y la imagen exterior corresponden a los hombres.

La percepción del consumidor de tortillas

Laura Patricia Sánchez-Vega; Angélica Espinoza-Ortega; Humberto Thomé-Ortiz; Sergio Moctezuma-Pérez ICAR-UAEMex

Como es sabido, la génesis de los “hombres y mujeres de maíz” forma parte del simbolismo que se encuentra en el *Chilam Balam* y en el *Popol Vuh*, donde se muestra el arraigo ancestral a este producto tan importante en nuestra gastronomía, destacando la tortilla de maíz.

En la época colonial se marcó una barrera cultural entre las personas que consumían tortilla de maíz y las que consumían pan, la cual pareciera estar aun vigente desde el punto de vista geográfico, como en el norte del país donde históricamente la siembra de trigo fue más fácil; no obstante, el consumo de maíz continuó gracias a las poblaciones indígenas. En el siglo pasado en el resto del país, se devuelve a la tortilla su lugar como símbolo nacional gracias a las migraciones del campo a las ciudades.

Muchos tenemos la imagen de nuestras abuelas, madres, o simplemente de alguna mujer alimentado con madera el fuego de

un fogón, sobre el comal yacen las tortillas que diligentemente sus manos han amasado. Hoy en día estas imágenes son prácticamente imposibles de encontrar en las ciudades, no obstante, la tortilla adquirida en las tortillerías, tianguis, mercados o supermercados sigue presente en los hogares.

Los cambios obedecen a las modificaciones en los estilos de vida, entre los que destacan la urbanización y su consecuente vida acelerada, la incorporación de la mujer a las labores económicamente remuneradas, la incorporación de la tecnología con las máquinas tortilladoras y la harina de maíz.

A lo anterior se le ha llamado “profanación del cuerpo de masa de maíz” y se relaciona con los cambios en la forma de producción y de sus significados sociales. Lo cierto es que a pesar de que la tortilla es el elemento cardinal de la nuestra gastronomía, poco se sabe de la percepción que de ella tiene el consumidor. Es así que nos dimos a la tarea de indagar sobre la



Las Tortilleras.

ILUSTRACIÓN: Carl Nebel

percepción simbólica que el consumidor urbano tiene de la tortilla, considerando el género y las regiones del país.

Para contestar esas preguntas se aplicó una encuesta a 1,157 consumidores en los principales mercados de las capitales de Chihuahua, Nuevo León, Jalisco, Puebla, Ciudad de México, Oaxaca y Yucatán, abarcando las zonas norte, centro y sur de México. Se utilizó la técnica cognitiva de asociación libre de palabras. Con la palabra estímulo “tortilla” se pidieron tres asociaciones; adicionalmente se preguntó ¿con quién la vinculaban? Todo bajo el proyecto CONACYT-CB 220531. “Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad”, cuyos integrantes además forman parte de la Red Temática REDSIAL.

Los resultados muestran que en las tres regiones hay coincidencia en la asociación de la palabra *maíz*, como el elemento que da sentido a

la tortilla y sobre la imagen idílica que se tiene del campo. Las diferencias entre regiones están dadas por el imaginario de la forma de producción, es decir, en el norte los consumidores asocian la tortilla al proceso industrializado, por el contrario, en el sur al artesanal y en el centro se muestra la convergencia de ambas percepciones en lo tradicional.

Sin duda la forma de adquisición de las tortillas tradicionales influye en las percepciones, en el norte es difícil encontrarlas por lo que se recurre a los pueblos cercanos donde las venden personas de la sierra, quienes las elaboran a mano; en el centro las tortilleras de zonas rurales llevan las tortillas para su venta en mercados locales, de puerta en puerta o en lugares expreso para la venta; mientras que en el sur es más común que se elaboren en casa.

Asimismo, se identificaron sentimientos de añoranza hacia la producción tradicional y a estereo-

tipos que han marcado roles sociales determinados por el género, es decir, los hombres la asocian con el trabajo en el campo y las mujeres con cuestiones relacionadas con la alimentación, en ambos géneros hubo asociaciones en específico hacia la madre o en los hombres también hacia la esposa. Con lo anterior se corrobora lo dicho en otros trabajos respecto a la influencia que tiene la mujer en lo que come la familia y en la continuidad material de los alimentos tradicionales. No obstante, lo mencionado, empiezan a observarse tendencias de asociación diferentes, algunas mujeres de la zona centro asocian la tortilla con preocupaciones estéticas.

No hay duda de que la tortilla de maíz continúa siendo la convergencia de los signos y símbolos de nuestra alimentación milenaria, lo que nos nutre, lo que nos alimenta, es por ello que en nuestro imaginario tiene un fuerte vínculo con la imagen femenina y materna. 🌽



FOTO: David Pirmann

Hoy en día, las tortillas se adquieren en tortillerías, tianguis, mercados o supermercados.

La tortilla de maíz continúa siendo la convergencia de los signos y símbolos de nuestra alimentación milenaria, lo que nos nutre, lo que nos alimenta, es por ello que en nuestro imaginario tiene un fuerte vínculo con la imagen femenina y materna.

El futuro de la tortilla es también nuestro futuro

Rafael Mier Director de Fundación Tortilla de Maíz Mexicana rafa@tortillademaiz.org

Por más de dos mil años, la tortilla de maíz ha acompañado al pueblo mexicano como principal fuente de energía, nutrición e identidad cultural. La tortilla se encuentra presente en las mesas de las familias mexicanas en todos los estados del país, así como en toda clase de hogares, sin importar su clase social o ideología. Los mexicanos hemos sido nutridos y criados a base de tortillas, en las cuales se concentran los conocimientos y tradiciones de múltiples generaciones de agricultores, consumidores, madres de familia

y comerciantes. Su importancia es de tal magnitud, que la tortilla es quizá el mayor símbolo de identidad y pertenencia nacional.

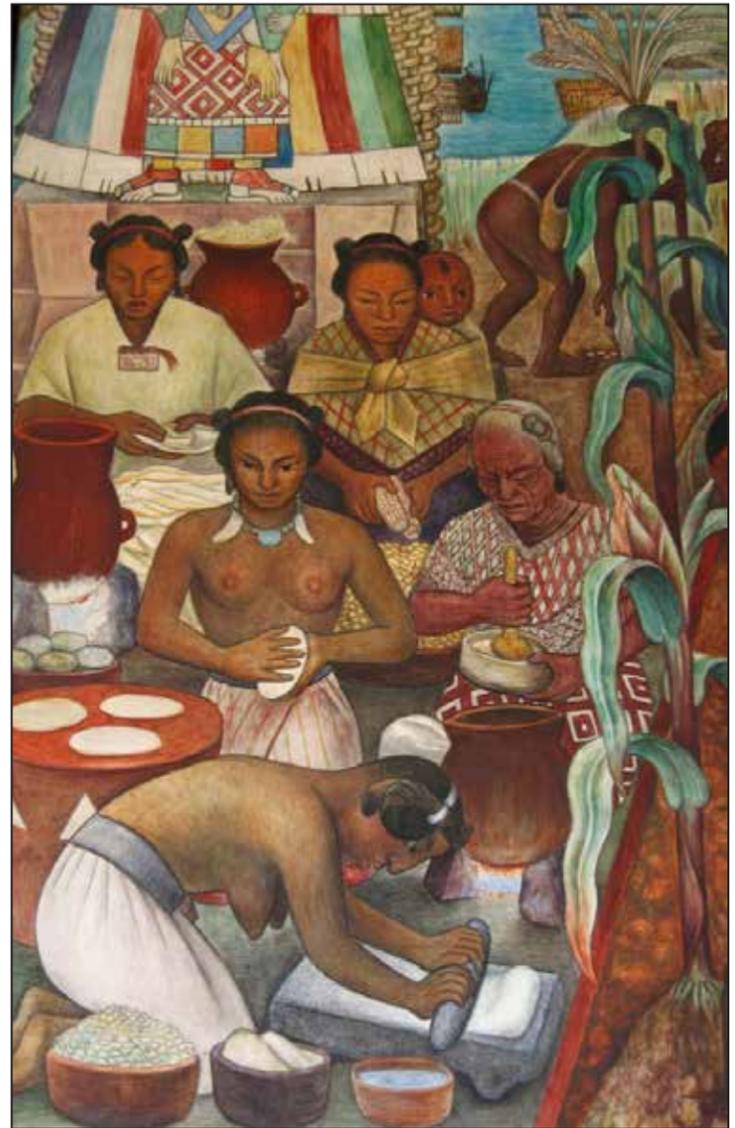
La tortilla de maíz es por lo consiguiente un buen indicador del estado que guardan diversos aspectos relevantes de la vida de los mexicanos, como son su estado de desarrollo, salud, educación y cultura.

Existen en nuestro país más de dos millones de campesinos cultivando maíz, así como alrededor de 80 mil tortillerías. La producción de maíz y la elaboración de tortillas

representan por lo consiguiente las actividades económicas que mayor número de fuente de empleo y sustento generan. Desafortunadamente estas actividades enfrentan hoy graves problemas para asegurar su permanencia y viabilidad ante el nuevo mercado neoliberal. Por otro lado, México enfrenta hoy en día grandes retos en materia de salud pública, como son el alto índice de obesidad adulta e infantil, la diabetes, la desnutrición y los problemas cardiovasculares que hoy aquejan a su población. En gran medida estas enfermedades son el resultado de una alimentación deficiente y siendo la tortilla la base de la dieta nacional, resulta pertinente analizar lo que ha sucedido con este importante alimento en décadas recientes.

En las pasadas tres décadas el máspreciado de los alimentos mexicanos sufrió un grave deterioro como elemento de identidad y orgullo nacional. México está dejando de comer tortillas, y lo que es más grave aún, es que a México no le está importando el origen y calidad de la tortilla que está consumiendo.

La cultura del maíz en nuestro país se ha venido forjando a lo largo de más de 8,000 años. Por decenas de generaciones, los saberes y tradiciones relacionados a la siembra y consumo del maíz han sido transmitidos de generación en generación hasta nuestros días. Sin embargo, se observa que se está dando un grave rompimiento de esta cadena de transmisión de conocimientos y cultura. Actualmente la sociedad mexicana ha dejado de prestarle valor e importancia al maíz y la tortilla como elementos de conocimiento e identidad cultural. Las nuevas generaciones, cada día más urbanizadas, des-



Diego Rivera.

conocen los procesos mediante los cuales se cultiva el maíz y se elaboran las tortillas. Cada vez son menos las personas que conocen la técnica milenaria de la nixtamalización necesaria para incrementar el valor nutricional del maíz como alimento. Hemos llegado a tal grado de desconexión que hoy resulta complejo encontrar una tortilla de calidad en la mayoría de las grandes ciudades de nuestro país. El maíz y la tortilla se perciben ausentes en los modelos educativos de las familias, escuelas y universidades de nuestro país. La carencia de información y apreciación de la tortilla está teniendo efectos serios en la calidad, sabor y nutrientes del producto, los cuales se han venido deteriorando con la industrialización y nuevos esquemas de comercialización que hoy en día tienen las nuevas "tortillas". Debido a su importancia, el mercado de la tortilla ha resultado atractivo para múltiples empresas, quienes han modificado en gran medida la forma en que se elaboran y venden las tortillas.

Desafortunadamente el mercado ha carecido de una estrategia de conservación que asegure el respeto de los valores nutricionales, sociales y culturales que la tortilla representa para el bienestar y desarrollo del pueblo mexicano. Se carece de políticas públicas que valoren la importancia de la tortilla como base de la alimentación y motor de desarrollo económico y cultural de nuestro país. Los efectos de este descuido se están

haciendo cada día más presentes en el deterioro del campo, los problemas de salud y la pérdida de la identidad nacional.

En la tortilla de maíz se encuentran las soluciones a muchos problemas sociales y culturales de nuestro país. Es importante que como sociedad y gobierno reflexionemos sobre el futuro de la tortilla de maíz para nuestro pueblo. Como mexicanos tenemos una responsabilidad histórica y moral de conservarla para las nuevas generaciones. ¡Demos la vuelta a la tortilla y recuperemos su vocación de bienestar e identidad!



Metate. Alec Dempster.

El maíz y la tortilla se perciben ausentes en los modelos educativos de las familias, escuelas y universidades de nuestro país. La carencia de información y apreciación de la tortilla está teniendo efectos serios en la calidad, sabor y nutrientes del producto, los cuales se han venido deteriorando con la industrialización y nuevos esquemas de comercialización que hoy en día tienen las nuevas "tortillas".

LAS CIFRAS
En México hay:

80 mil
tortillerías

2 millones
de personas
cultivando maíz

El secreto de la milpa

Santiago López-Ridaura

La milpa mesoamericana es un sistema de referencia en la agricultura mundial por su origen, su extensión, su permanencia y su eficiencia. La milpa, basada en el cultivo de maíz en conjunto con otras especies en diferentes arreglos en el tiempo y el espacio, es la base de inspiración para el diseño de sistemas de producción de cultivos más sustentables en todo el mundo. Esto se ratifica con la creciente investigación y desarrollo basado en la asociación de cultivos o policultivos.

El sistema milpa ha sido ampliamente documentado y su importancia en términos culturales, de seguridad alimentaria y del manejo de recursos naturales –tanto en México como en otros países mesoamericanos– se encuentra nuevamente en el centro del debate sobre el futuro del campo y la agricultura campesina. La milpa, además del cultivo de maíz con otras especies como frijol, calabaza y chile entre otros, es más que un sistema de cultivo, siendo un concepto amplio con implicaciones culturales, económicas, religiosas, sociales y técnicas y, por lo tanto, podemos abordarla desde diferentes perspectivas.

La milpa en la agricultura campesina tiene un carácter multifuncional que, al mismo tiempo que produce alimentos de diferentes tipos, crea productos para el mercado, forraje, plantas medicinales y de uso espiritual, así como un espacio para la caza, entre otros bienes; es una estrategia de manejo del riesgo que permite a las familias campesinas asegurar algún tipo de producción hasta en los peores años climáticos o momentos de crisis ambiental o económica.

En cada región de Mesoamérica, desde los áridos y fríos altiplanos hasta los húmedos y calientes trópicos, encontramos milpas con diferentes características, diferentes cultivos, diferentes prácticas

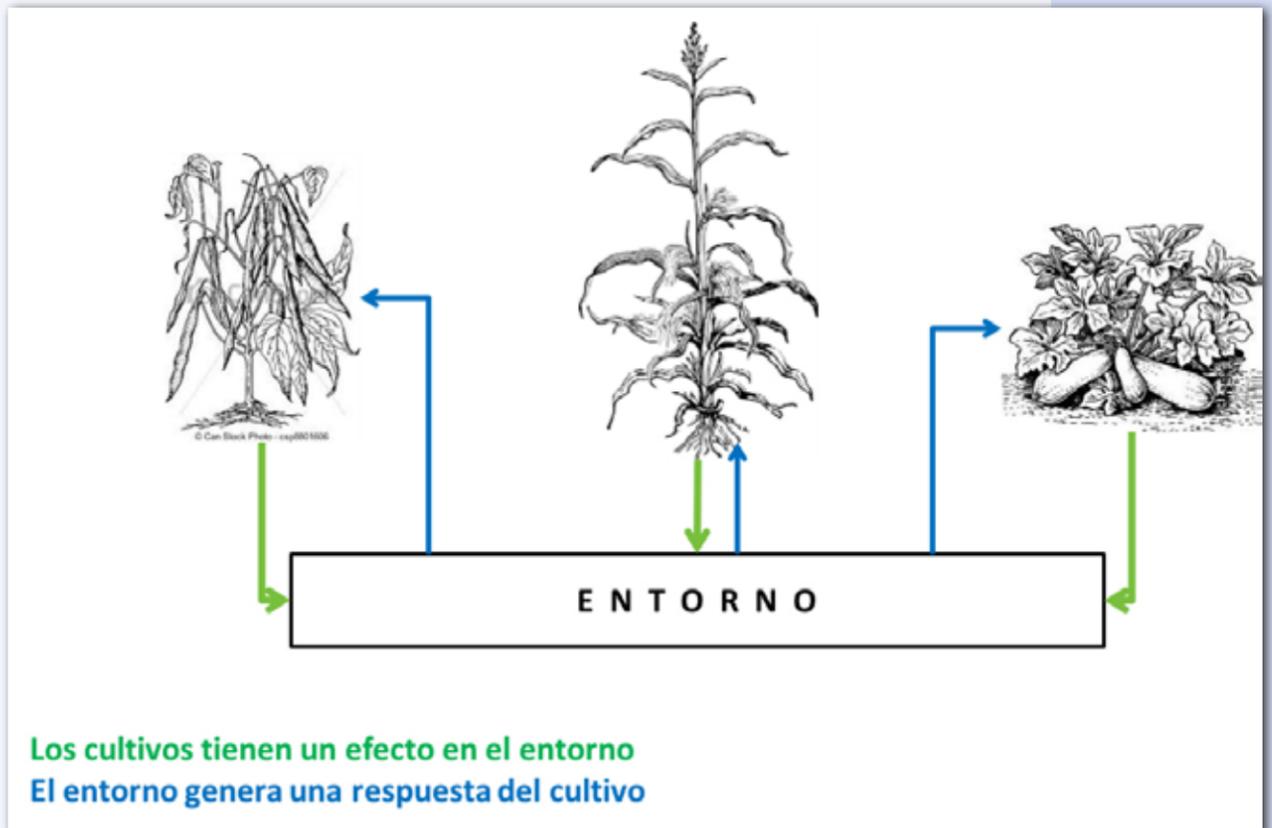


Figura 1. Interacción entre especies en la milpa a través de su entorno (modificado de Vandermeer, 1992).

agrícolas, diferentes funciones. La milpa es un sistema multifuncional que se ha ido adaptando (o podría decirse coevolucionando) por miles de años y que está en perfecta sincronía con los objetivos, aspiraciones y condiciones agroambientales y socioeconómicas de los agricultores. De hecho, se podría decir que no existen dos milpas iguales ya que cada agricultor la adapta a sus condiciones. Existe, sin

embargo, un aspecto que todas las milpas comparten y que, en términos técnicos, hacen que sea tan sustentable. El secreto de la milpa se basa en la ecofisiología de los cultivos que la componen.

Competir y facilitar

La ecofisiología de cultivos estudia la manera en que diferentes especies cultivadas interactúan →

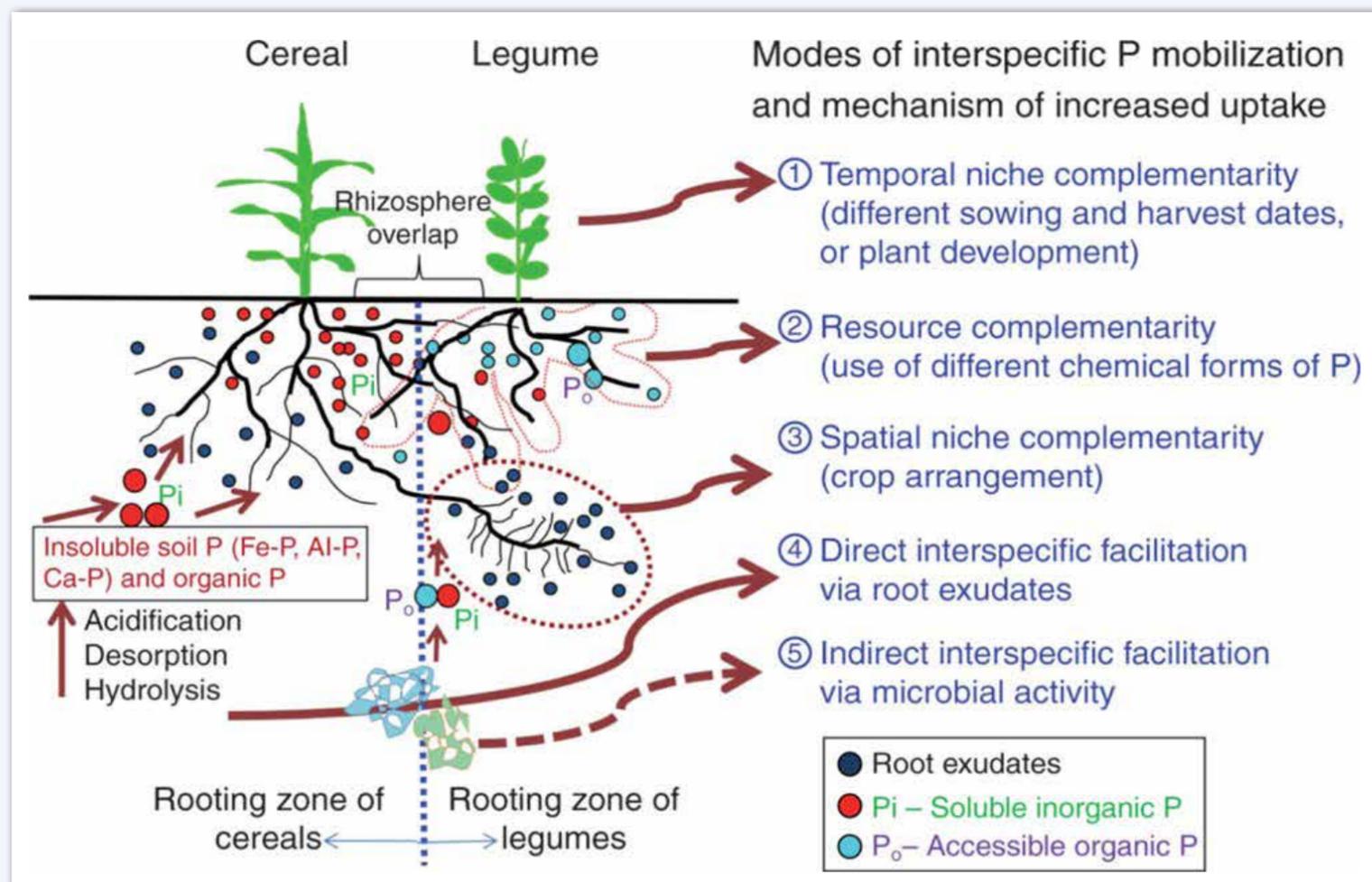


Figura 2. Relación de facilitación en disponibilidad de fósforo en el suelo entre un cereal (el maíz) y una leguminosa (el frijol). Fuente Xue Y. et al., 2016.

→ entre sí a través de modificaciones en su entorno y cómo estas interacciones influyen en sus funciones vitales, su crecimiento y su reproducción (figura 1). La ecofisiología de cultivos permite explicar cómo, a diferencia de la producción de un solo cultivo, varias plantas cultivadas comparten el mismo espacio, por al menos una parte de su ciclo de vida, por lo que la utilización de los recursos necesarios para su crecimiento (luz, agua, nutrientes) es más eficiente.

John H. Vendermeer, en su libro seminal sobre la ecología de los cultivos asociados (*The Ecology of Intercropping*. Cambridge University Press, 1992), formaliza el incremento de la eficiencia de los cultivos asociados o policultivos como la milpa a través de dos principios: la competencia y la facilitación. La competencia por la utilización de los recursos hace que cada cultivo busque capturar la mayor parte de los recursos disponibles a través de, por ejemplo, explorar nuevas zonas del suelo en busca de nutrientes y agua, o desarrollar tallos y hojas para captar la luz donde los otros cultivos la dejan pasar. La facilitación entre los cultivos hace que la modificación sobre el ambiente que ejerce un cultivo, permita o facilite a otro cultivo la captura de los recursos necesarios para su crecimiento y reproducción.

En la milpa, la diversidad de cultivos hace que estas interacciones sean múltiples y, bajo los principios de competencia y facilitación, la eficiencia global del sistema se vea amplificada. Por ejemplo, la competencia por la luz hace que el frijol se enrede sobre las cañas de maíz para lograr capturar más energía solar y competir por este recurso contra el propio maíz y contra otras especies como la calabaza. En términos de facilitación, el nitrógeno fijado por el frijol contribuye a una mayor disponibilidad de nutrientes para el maíz y los exudados de las raíces de este último incrementan el fósforo disponible para el frijol, que a su vez aumenta su fijación de nitrógeno y, por lo tanto, se gesta una relación de sinergia entre las dos plantas para lograr una máxima eficiencia en la utilización de los nutrientes del suelo (figura 2).

Las relaciones de competencia y facilitación en la milpa son innumerables y están relacionados con una gran cantidad de interacciones bióticas y abióticas, tales como la exploración de diferentes zonas o profundidades del suelo por diferentes cultivos, la supresión de adventicias o hierbas espontáneas y la conservación de la humedad del suelo por las plantas rastreras como las calabazas, la atracción de insectos benéficos para la polinización y el control de plagas, la creación de microclimas propicios para la producción, entre otras.

La milpa mesoamericana, donde el maíz, el frijol, la calabaza y una gran diversidad de otras especies comparten una parcela bajo el manejo experto de los agricultores es, desde el punto de vista de la ecofisiología, el epitome de la puesta en práctica de principios agroecológicos para una mayor eficiencia en la utilización de recursos. Por esta y otras razones, no es una sorpresa que la milpa haya acompañado por varios miles de años a los agricultores en Mesoamérica o haya coevolucionando con ellos y que estos valoren, entiendan y amolden este sistema de cultivo para la satisfacción de su multiplicidad de objetivos y la eficiencia en el uso de los recursos disponibles para ello. Es importante recalcar aquí que el maíz es el único de los grandes cereales (comparado con el trigo o el arroz) que ha sido acompañado por otros cultivos propios de su centro de origen desde su domesticación y adaptación a diferentes regiones mesoamericanas bajo el sistema de la milpa.

Un modelo de sistema sustentable

Ante un revivido debate a nivel mundial sobre la producción de alimentos y la sustentabilidad de los sistemas que la sostienen, la pobreza, la marginación y las penurias en las que vive la población rural, y los impactos inminentes del cambio de patrones climáticos en la producción de cultivos, la investigación y desarrollo agrícola están en la constante búsqueda de sistemas alternativos de producción intensificados y sustentables. Estos sistemas deben poder incrementar la eficiencia en la utilización de

los recursos naturales, al mismo tiempo que limiten su impacto ambiental y permitan a los y las agricultores satisfacer sus necesidades y objetivos de manera adaptativa y con un manejo inteligente de los riesgos relacionados al cambio climático.

La milpa es hoy en día un referente y fuente de inspiración para el desarrollo de sistemas de producción de cultivos más sustentables. Desde el lejano oriente hasta Europa, de África a Norteamérica, investigadores, técnicos y la sociedad civil organizada están hoy implicados en la documentación, experimentación, diseño y promoción de alternativas basadas en la asociación de cultivos. Por ejemplo, el sistema de "atracción-expulsión" (*push-pull*) es una práctica desarrollada y ampliamente aplicada en África en los últimos 20 años basada en la asociación de cultivos para el control biológico del gusano barrenador y otras plagas que afectan los campos de maíz y sorgo. El sistema consiste en sembrar pastos alrededor de los campos de cultivo que atraen esta plaga y al mismo tiempo sembrar, entre el maíz y sorgo, una leguminosa (*Desmodium*) que, además de fijar nitrógeno y servir como forraje, repelen a las plagas de maíz y sorgo y atraen a sus enemigos naturales (figura 3).

Aunque los campesinos mesoamericanos no lo sepan, la milpa está en el origen de numerosos proyectos de investigación y desarrollo que, a través de la asociación de cultivos o policultivos, se esfuerzan para desarrollar alternativas para la producción más sustentable de alimentos en todos los rincones del mundo. El secreto de la milpa reside en gran parte en el manejo de interacciones entre los cultivos y la implementación de principios de eco-fisiología, pero, más allá del secreto, el valor de la milpa está en términos de la generación de conocimiento y comprensión de la naturaleza para un uso más eficiente y sustentable de los recursos naturales. Los campesinos mesoamericanos deberían ser respetados, valorados y de cierta manera retribuidos por esta contribución a la humanidad. 🌱

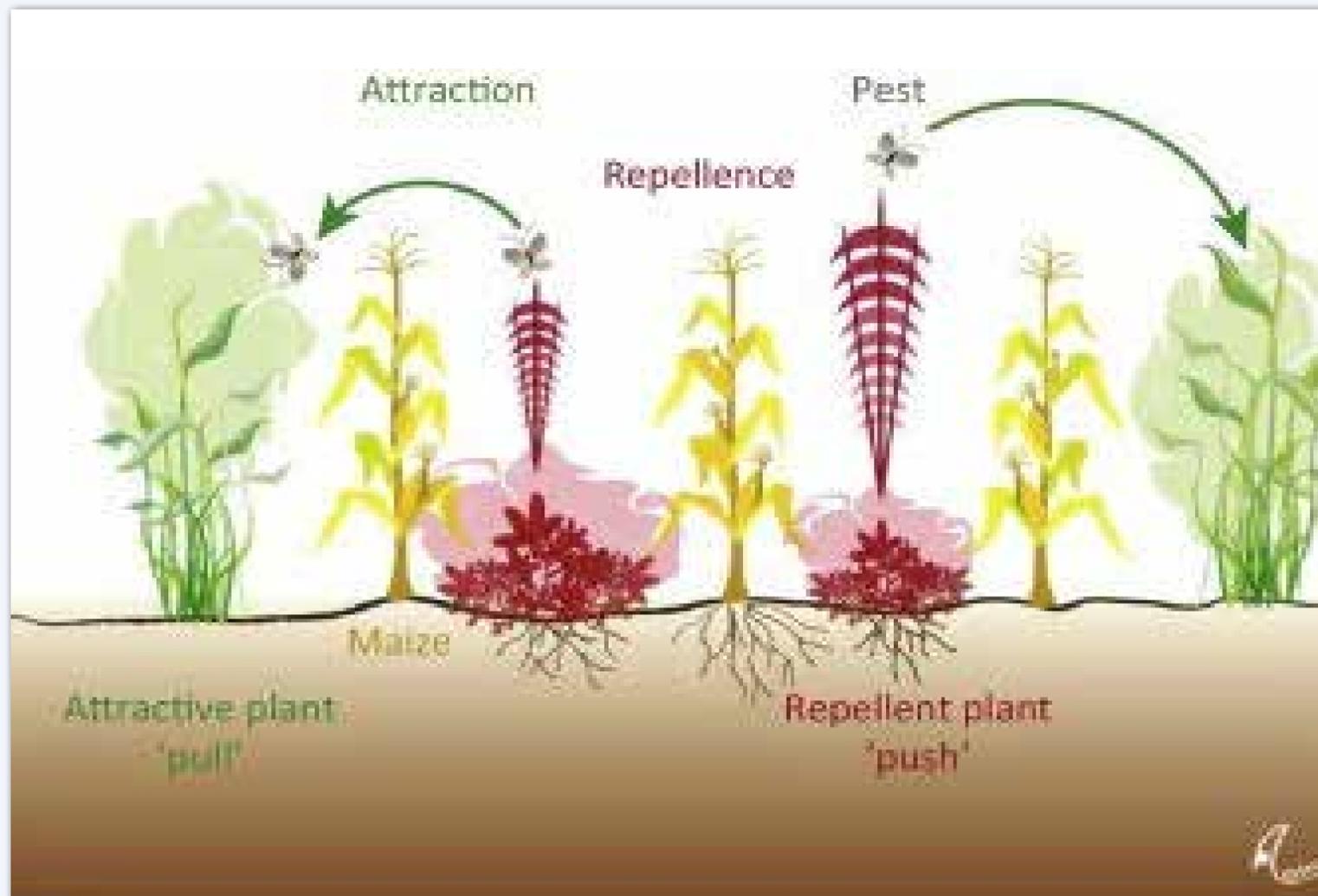


Figura 3. Representación esquemática del sistema push-pull (Stenberg J.A. et al., 2015).

La agricultura campesina desde la perspectiva de Michel Piel

Janet Meléndez Campillo

A finales de 2017 visitó las instalaciones de la ANEC, Michel Piel, representante de la Confederación Campesina en Francia y de la Vía Campesina. El objetivo de su visita fue compartir sus experiencias desde la visión del campesinado en un contexto distinto al mexicano pero que en el fondo las mismas problemáticas de orden mundial: la subsistencia de la agricultura familiar.

Su historia personal representa la historia de una pequeña parte del campesinado francés y una de las decisiones claves que tuvo que tomar es orientar su camino hacia la transformación productiva de un modelo tradicional a un modelo de agricultura orgánica.

En la década de los ochentas, con la ayuda de sus hermanos, instalaron una granja porcina en la región de Rennes, con una capacidad de 160 vientres porcinos, situación difícil a gestionar por lo que con el paso de los años decidió disminuir su capacidad productiva a una cuarta parte. Esto se tradujo en una mejor atención a su ganado y en la redirección de sus esfuerzos hacia otras actividades productivas como la transformación alimentaria y la venta directa a nivel local.

Hoy en día, conjuntamente con otros campesinos de la región, han logrado consolidar un punto de venta colectiva donde se pueden adquirir leche, huevo, pollo, frutas y una gran variedad de productos de la canasta básica francesa. La transformación de su área de producción se ha dirigido a producir mejor, transformar y realizar la comercialización directa, lo cual corresponde con uno de los principios de las cadenas agroalimentarias de circuitos cortos.

Así mismo, la sociedad a la que pertenece forma parte de un Grupo de Interés Económico (GEI), cuyo principal objetivo es promover los servicios públicos desde la perspectiva de la territorialidad. Gracias a este grupo su sociedad de producción ha logrado ser proveedor de alimentos para centros de educación a nivel básico, medio y medio superior.

Una de las interrogantes que pueden surgir con mayor frecuencia en este modelo productivo es: ¿Qué sucederá en términos de relevo generacional? Esto es algo que él ya ha anticipado: el heredero de la sociedad será su hijo Jean Sebastien, de 38 años, coordinador de un grupo de horticultores orgánicos.

Gracias a la política agrícola del estado francés, su relevo generacional tendrá resuelto el 50% del financiamiento de proyecto, él tendrá acceso a un Subsidio para Jóvenes Agricultores (SJA) por el 25% y un crédito bancario con una tasa preferencial del 1% al 2% anual que reembolsará en un periodo de 8 a 10 años, el porcentaje restante tendrá que ser financiado por cuenta propia.

Para acceder a este tipo de apoyos es necesario demostrar que el proyecto es viable y rentable, por lo que una de las claves del éxito de este modelo

de producción reside en la multifuncionalidad de las áreas de explotación, estas áreas no sólo son sitios de producción, si no también son espacios turísticos y de acción solidaria.

En términos de política fiscal, el contraste de este modelo de producción-comercialización-venta con respecto al modelo productivista es abismal. El estado francés proporciona subsidios e incentivos a la producción a ambos modelos de producción. Por dar un ejemplo, una explotación en modalidad convencional puede ser beneficiada con un apoyo anual por parte de la Política Agrícola Común (PAC) por un monto de 100,000 euros, mientras que una explotación con producción orgánica sólo podría acceder al 10% de este apoyo.

Así mismo, mencionó que este modelo convencional ha transgredido las barreras, llevando sus últimas consecuencias hasta provocar daños a

la salud. En años recientes el número de suicidios reportados por semana se ha incrementado considerablemente, la mayor parte de estos casos se dan por el endeudamiento y por la dificultad financiera a la que se enfrentan los campesinos.

En Francia, el 80% del total de las subvenciones nacionales y regionales están dirigidas sólo al 20% de los agricultores, porcentaje representado principalmente por agricultores de gran escala. Como resultado, el campesinado se endeuda para resistir y seguir existiendo, resaltó.

En este sentido, vale la pena señalar que la perspectiva futura a nivel internacional de los movimientos campesinos es seguir promoviendo la producción local, minimizando el transporte y el consumo de energía.

Vía Campesina es optimista con respecto a la participación de los consumidores en este engranaje y el fortalecimiento de los movimientos campesinos a través de la resistencia es nuestra principal arma para librar este combate, mismo que será largo, duro y deberá ser librado respetando la autonomía y la identidad de cada una de las partes involucradas para lograr la soberanía alimentaria.

Distintos contextos en realidades paralelas. Hoy en día el campesinado a nivel mundial lucha por tener acceso a una vida sana, digna y en igualdad de condiciones, es por ello que resulta indispensable que todas las iniciativas vinculadas a la promoción y difusión de la agricultura familiar estén orientadas a una alianza estratégica consumidor-productor. 🌱

FOTOS: Enrique Pérez S.



El ordenamiento de Cuetzalan, una herramienta de defensa comunitaria

Aldegundo González Miembro del órgano ejecutivo del COTIC

En el año 2009, los comités comunitarios de agua del municipio de Cuetzalan del Progreso, Puebla, se movilizaron ante la irrupción del proyecto “Bosques de Niebla” que estaban impulsando funcionarios del entonces “gober precioso” y con el respaldo de la delegada de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), Anahí Romero Alonso.

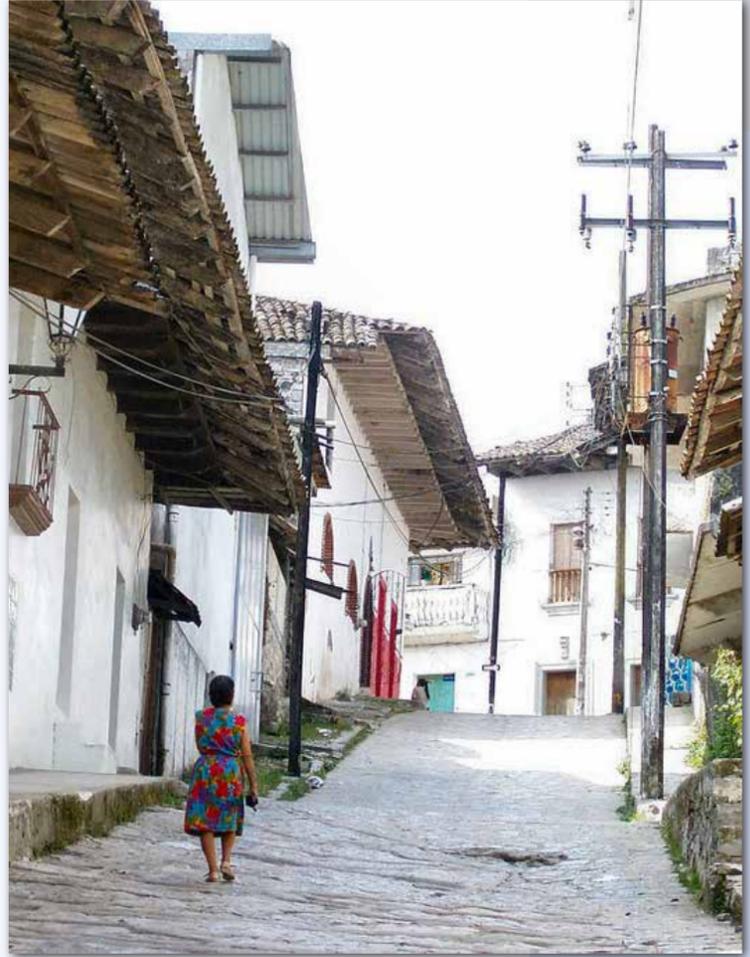
Desde esta experiencia se planteó la problemática de la falta de bases jurídicas en cuanto a la protección del territorio y de los recursos naturales. Con este proyecto, Bosques de Niebla, se pretendía instalar infraestructura turística en una zona de manantiales que dotan de agua a más de 18,000 habitantes de este municipio (la mayoría indígenas). Fue indignante darse cuenta que la delegada de la CDI estuviera empeñada en apoyar un proyecto que perjudicaría a miles de indígenas.

Ante esta situación, diversas organizaciones se unieron a los comités comunitarios para defender su derecho al agua. El 30 de mayo de 2009 se llevó a cabo la primera reunión entre el Ayuntamiento, organizaciones sociales del municipio y el CUPREDER de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla para convenir la realización de un Programa de Ordenamiento Ecológico Territorial del municipio de Cuetzalan.

El 15 de julio del mismo año se firmó el convenio entre el Ayuntamiento y la BUAP para hacer el Ordenamiento Ecológico del Municipio de Cuetzalan. Luego se iniciaron los trabajos de campo con una amplia consulta popular en la cual participaron más de 2,000 pobladores; así mismo, se escucharon los diferentes puntos de vista de autoridades comunitarias, representantes de comités, organizaciones sociales, escuelas, sectores productivos y población en general.

La metodología utilizada por el CUPREDER fue conectar el diálogo de saberes en donde se buscó conciliar la visión científica con los conocimientos ancestrales del pueblo indígena y definir qué destino se daría a los recursos naturales existentes en el municipio, para bien de quienes lo habitaban en ese momento y de quienes lo habitarían en el futuro. Como resultado de los talleres comunitarios, se elaboró el primer borrador del Ordenamiento, el cual se sometió a un proceso de revisión y legitimación en las comunidades para obtener el documento final.

En esta ronda de vuelta a las comunidades se hicieron las modificaciones que se consideraron pertinentes para luego dar la aprobación en cada una de las 8 Juntas Auxiliares que integran el municipio. De esta forma el 15 de octubre de 2010, en sesión solemne de cabildo abierto, se aprobó



Por las calles de Cuetzalan.

por unanimidad el Programa de Ordenamiento Ecológico Territorial de Cuetzalan, convirtiéndose en el ordenamiento ecológico que ha tenido mayor participación social de todos los que se han elaborado en el país.

El 31 de diciembre de 2010, se aprueba el Esquema de Desarrollo Urbano Sustentable de Cuetzalan que, al integrarlo al ordenamiento ecológico ya aprobado antes, se convierte en el primer Ordenamiento Territorial Integral (OTI) en México. El siguiente paso fue integrar el Comité de Ordenamiento Ecológico Territorial Integral (COTIC) para el municipio de Cuetzalan. El COTIC quedó integrado con las autoridades municipales, estatales y federales, y, sobre todo, por la población (80% de los integrantes). El COTIC se encargará de vigilar que se cumplieran los lineamientos establecidos en el Ordenamiento.

En 2011 Cuetzalan fue declarado Santuario de la abeja nativa *Pisilnekmej*, en este mismo año se conforma el Consejo Juvenil del Ordenamiento Territorial Integral de Cuetzalan Tajpianij (*los jóvenes guardianes del Ordenamiento*)

Walmart quiere entrar a Cuetzalan

En noviembre de 2010, el primer proyecto que la autoridad municipal le pidió al COTIC que analizara y dictaminara fue la solicitud de Walmart para establecer una tienda en la cabecera municipal. Del análisis realizado se concluyó que, si bien la empresa generaría 60 empleos, dejaría sin trabajo a cerca de 1,200 personas que se emplean en los pequeños comercios del municipio. Pero lo que se consideró más grave fue el riesgo que corría la región de que se llegara a modificar el modo de vida de la población, mayoritariamente indígena, al fomentar el consumismo, imponer tipos de vestimenta distintos y, con el tiempo, acabar con los tradicionales tanguis donde todavía se practica el trueque o intercambio de mercancías.

Por todo lo anterior, el dictamen que presentó el COTIC fue negar la apertura de la tienda Walmart, mismo que se dio a conocer en otra asamblea de cabildo abierto, donde se tomó la decisión de no permitir el establecimiento de este centro comercial. →

FOTOS: Russ Bowling



Voces que defienden la vida.

→ **Pemex reconoce que no puede perforar en Cuetzalan, debido al Ordenamiento**

En 2013 Pemex reconoció en el texto del Manifiesto de Impacto Ambiental (MIA) que entregó a la Semarnat para el Proyecto Regional Petrolero Poza Rica-Alta Mira y Aceite Terciario del Golfo 2013-2035, con clave 30VE2014X00, que no podía hacer perforaciones en el municipio de Cuetzalan, Puebla, debido a que existía un Programa de Ordenamiento Ecológico Territorial (POET) que lo prohibía.

Ante el conocimiento de que había autorizaciones para explotar minerales en terrenos del municipio de Cuetzalan y ante la avalancha de solicitudes de autorización para construir presas hidroeléctricas en la Sierra Nororiental de Puebla, representantes comunitarios le pidieron al COTIC que convocara a Asambleas para que se le informara a la población sobre las amenazas que se estaban presentando de parte de proyectos extractivistas.

Desde entonces y hasta la fecha se han realizado 22 Asambleas Regionales, donde participan de 2,500 a 7,000 personas cada dos meses y en ellas el COTIC ha reportado toda la información que ha recabado y ha dado a conocer los dictámenes que le han demandado realizar las mismas asambleas.

Cabe hacer notar que en una de las Asambleas Regionales se nombró al Consejo Maseual Altepetajpianij (*los guardianes del territorio*) con representantes de los municipios de Tlatlauquitepec, Yahnauac y Cuetzalan con el encargo de llevar a cabo acciones legales para detener los proyectos que amenazan la región y sobre todo el "territorio ancestral del Pueblo Maseual". Derivado de este acuerdo, el 17 de marzo de 2015 este Consejo interpone el juicio de amparo indirecto con expediente no. 1017/2015 en el juzgado quinto de distrito en materia de Amparo civil, administrativo y de trabajo y de juicios federales en el estado de Puebla, en contra de quienes autorizan la explotación de minerales en los tres municipios.

Lo que se obtuvo con este amparo fue la resolución de suspensión de plano, esto significa que, en tanto no se resuelva jurídicamente, las más de 7 mil hectáreas concesionadas en el territorio para la minería bajo la modalidad de explotación a cielo abierto no podrán ser utilizadas con ese fin.

Medallas colgadas al COTIC

Ante la negativa de los habitantes de la comunidad de San Miguel Tzinacapan, perteneciente al municipio de Cuetzalan, para que Televisa filmara su fiesta patronal, las autoridades municipales y estatales han acusado al COTIC de este acontecimiento. Sin embargo, fue una decisión tomada por la población en una asamblea comunitaria, donde manifestaron todo su rechazo al no aceptar que se mercantilizara su fiesta.

La nueva

Ahora resulta que la CFE ha interpuesto una demanda penal ante la PGR contra cuatro integrantes del COTIC, acusándolos de obstruir la construcción de una obra pública. Dicha obra corresponde al proyecto denominado Línea de Alta Tensión Cuetzalan Entronque Teziutlán II - Papantla Potencia y Subestación Eléctrica Cuetzalan Banco 1 (Proyecto LAT). Sobre este proyecto cabe aclarar que el COTIC solamente se ha limitado a aportar a las Asambleas Regionales los elementos técnicos que demuestran las violaciones al Ordenamiento, en caso de que se llegara a ejecutar.

El 19 de noviembre de 2016 el pueblo tomó el acuerdo de no permitir la construcción de dicho proyecto y fue refrendado en asambleas comunitarias, organizadas por un comisionado de la propia CFE. Dicho acuerdo se tomó haciendo valer el derecho que los pueblos originarios tienen a la libre autodeterminación, establecido en el artículo segundo de la Constitución Política Mexicana.

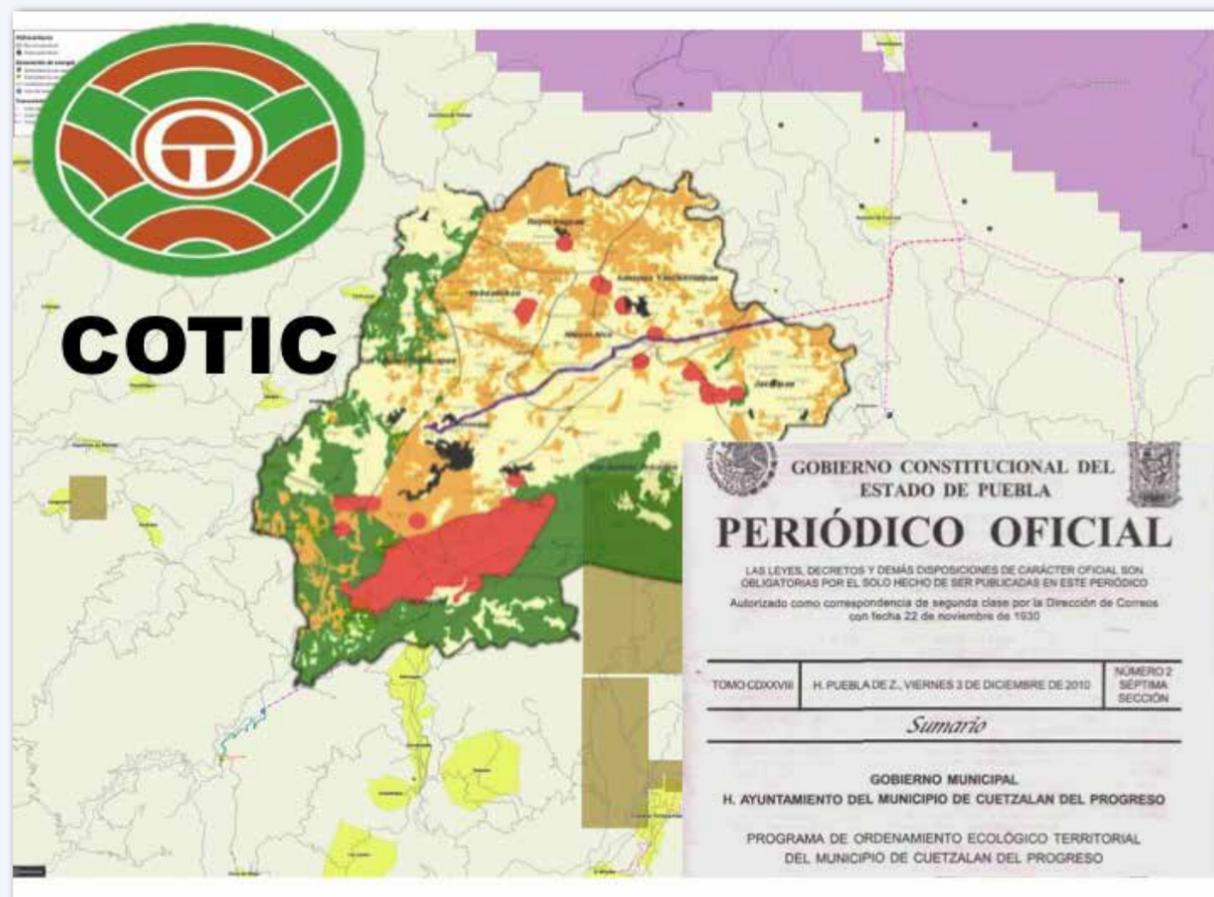
Las personas demandadas por la CFE son Rufina Edith Villa Hernández, indígena, integrante de la organización Masealsiamej Mosenyolchichahuanij y secretaria del COTIC; Álvaro Aguilar Ayón, asesor de la Unión de Cooperativas Tosepan e integrante del órgano Técnico del COTIC; Luis Enrique Fernández Lomelín, investigador universitario, vecino de Cuetzalan, e integrante del COTIC; Nazario Diego Téllez, integrante del Órgano Ejecutivo del COTIC y representante del Consejo Maseual Altepetajpianij.

¿A qué obedece esta criminalización de la defensa del territorio de Cuetzalan?

Sin duda que se está realizando un amedrentamiento judicial a integrantes del COTIC ante la oposición del pueblo al proyecto mediante el cual la CFE intenta construir una Subestación y la Línea de Alta Tensión mediante las cuales se almacenaría y distribuiría la energía eléctrica generada en las presas hidroeléctricas y requerida por las empresas mineras.

Conforme a estimaciones de GeoComunes, para el 2030, la CFE tendrá el 28% (de acuerdo con el documento Territorialización de la Reforma Energética: el control privado de la explotación, el transporte y la transformación energética en el noreste de México, de la Fundación Rosa Luxemburg Stiftung) de participación de la paraestatal, o de lo que de ella quede. ¿Será que al actual gobierno le urge privatizar la CFE sin que haya conflictos sociales ocasionados por esta institución?

Lo que se puede observar es que el afán privatizador sigue su curso y cada vez con mayor aceleración buscando acallar aquellas voces que forman parte de los procesos que defienden la vida.



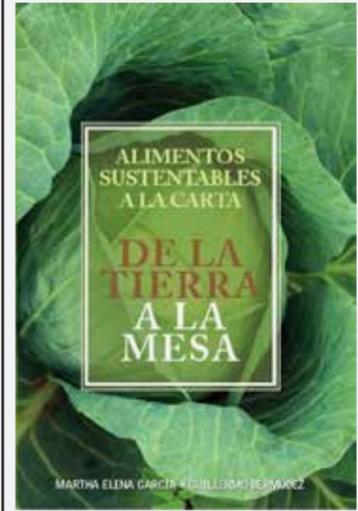
AGENDA RURAL

Libro: Alimentos sustentables a la carta, de la tierra a la mesa.

Autores: Martha Elena García y Guillermo Bermúdez

Editores: Varios

Información: www.alimentossustentables.com



Libro: "Cacao y Campesinas: experiencias en producción e investigación"

Autores Varios.

Editores: Arturo Campaña, Francisco Hidalgo y Adriana Sigcha.



Película: El maíz en tiempos de guerra, el más reciente documental realizado por el cineasta Alberto Cortés.

<https://www.youtube.com/watch?v=WEU1A7qjID4>

