

ESTUDIO DE CASO DEL MAÍZ ENTRE EL PUEBLO P'URHÉPECHA

RICARDO MARÍA GARIBAY VELASCO

NOVIEMBRE, 2015

Índice

- I. Introducción**
- II. Importancia del maíz**
- III. Criterios para la selección del pueblo p'urhépecha**
- IV. Antecedentes históricos del maíz**
 - 1. El teozintle es el ancestro del maíz**
 - 2. Domesticación de maíz**
 - 3. Razas del maíz**
- V. El pueblo P'urhépecha**
 - 1. Antecedentes**
 - Cosmovisión mesoamericana del maíz**
 - La religión antigua**
 - Los p'urhépechas y su historia**
 - Tariácuri**
 - Tzintzinpandacuare**
 - Tangaxóan II**
 - Gobernantes p'urhépechas**
 - La Relación de Michoacán**
 - El encuentro con los españoles**
 - El Tata Vasco**
 - La migración y reorganización**
 - 2. Regionalización**
 - La meseta p'urhépecha**
 - La cuenca del lago**

La Ciénega de Zacapu

La Cañada de los Once Pueblos

3. Contexto actual

La gente

Organización social

Lengua

Celebraciones y danzas

Vestido

Alimentación

Salud

Vivienda

Educación

VI. Etnoecología

La cultura del maíz

La milpa

El maíz y los p'urhépechas

Algunos efectos ambientales en la producción del maíz

Otras formas de uso del maíz

VII. Recetario p'urhépecha

Tamales

Atoles

Diversos guisos

Pinoles y golosinas

VIII. Entrevistas

Actores externos: (4 entrevistas)

Actores locales: (13 entrevistas)

IX. Información complementaria

Canciones, huapangos, corridos y poemas

**Textos de las cartillas de alfabetización del INI 1950, ilustrados por
Adolfo Mexiac**

Dichos o refranes populares

Fiestas y ferias

Leyendas y relatos

Lugares sagrados

Bandera p'urhépecha

X. Reflexiones finales

XI. Agradecimientos

XII. Glosario

XIII. Fuentes consultadas

XIV. Material iconográfico (Se incluyen en un DVD con 100 fotos)

XV. Registro fotográfico (Se anexan dos DVD con 250 fotos c/u)

I. Introducción

Los pueblos indígenas pueden identificarse con ciertos productos o alimentos debido a su consumo cotidiano o ceremonial asociado, así como al grado de especialización que han desarrollado en torno a alguno de ellos. Desde su descubrimiento, domesticación y cultivo hasta su transformación en alimentos y bebidas como las conocemos hoy en día y que se han convertido en tradición y emblema de sus culturas e incluso de regiones que van mucho más allá de los límites territoriales del pueblo indígena que los inició y que forman parte de las bebidas y alimentos de amplios sectores de la población no indígena.

Ciertas bebidas, alimentos o productos del campo tienen una evidente relación histórica y cultural con quienes los elaboran o consumen, tal es el caso de algunas plantas como el maguey, el cacao, el maíz o los agaves con las que se elaboran bebidas como el pulque, el tascalate, el tesgüino y el mezcal; o bien se preparan alimentos como los elaborados con maíz, desde las tortillas hasta la enorme variedad de platillos que tienen como principal ingrediente a ese grano.

La comida, incluidas las bebidas que la acompañan, es cultura, y ésta es una construcción social que requiere de mucho tiempo, siglos de sabiduría y conocimientos colectivos; de elaboraciones y procesos de creatividad comunitarios. La cultura también se recrea constantemente en el proceso de adaptación de una sociedad a los cambios que le genera su entorno, ya sea en el desierto, en la selva o en el bosque; la sociedad y sus individuos desarrollan conocimientos para aprovechar los frutos y alimentos tanto vegetales como animales que les provee ese específico ecosistema, primero recolectados y cazados, y más adelante en productos cultivados y especies domesticadas. En este mismo sentido, las culturas indígenas también se recrean y modifican en su interacción con otras culturas o con otros segmentos de la sociedad mayor en la que se encuentra inmersa, en este caso la sociedad mestiza.

Los alimentos son una de las manifestaciones más tangibles de la cultura, pues implica poner en práctica el cúmulo de conocimientos desarrollados por un grupo

humano durante siglos, conocimientos relacionados con el manejo de los recursos naturales que repercuten en una específica organización social y que están relacionados con creencias, rituales y ceremonias que acompañan las actividades de ese grupo humano y otorgan sentido y trascendencia a las actividades productivas.

México tiene la enorme fortuna de contar con más de 60 pueblos indígenas, cada uno de los cuales ha desarrollado una específica cultura adaptada a un particular entorno, lo que a su vez se traduce en una diversidad de alimentos y bebidas producto de sus conocimientos y estrategias de adaptación. De tal forma que los pueblos indígenas han tenido un papel fundamental que debe ser debidamente valorado por las aportaciones que estos han hecho a la cultura nacional reconocida como pluriétnica y pluricultural.

El objetivo del estudio que aquí se presenta está orientado a reconocer las aportaciones que ha hecho el pueblo p'urhépecha no solo en el pasado sino también en el presente en su relación con el maíz. En este sentido los conocimientos sobre las formas de producir, conservar y transformar el maíz en alimentos representan saberes muy valiosos en términos culturales, ecológicos y nutricionales.

La intención de estas investigaciones está orientada a la edición de libros de divulgación hacia un público amplio y diverso, a través de los cuales se difunda la importancia del pueblo p'urhépecha y con ello revalorar y dignificar su presencia en el contexto de las culturas que conforman nuestra nación.

El carácter pluriétnico y pluricultural de la nación mexicana plasmado en nuestra Constitución debe ser difundido a través de diversos medios en los que se exponga claramente el significado de ese crisol de culturas y las aportaciones que a la cultura nacional le significan, no solo en términos históricos, es decir no solo como reconocimiento de un glorioso pasado indígena plasmado en los diversos y espectaculares sitios arqueológicos, sino también en el presente en la permanencia y aportaciones que los pueblos indígenas están haciendo constantemente a la cultura nacional no solo en los aspectos más visibles y espectaculares como son

los relacionados con las festividades y el ceremonial, sino en temas relacionados con la ciencia y la tecnología, con su inserción en mercados internacionales con sus experiencias organizativas y prácticas agroecológicas que están considerándose innovadoras e incluso como paradigmas novedosos y como modelos civilizatorios alternativos.

II. Importancia del maíz

*“De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne;
de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre.
Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres...”*

Popol Vuh, libro sagrado de los mayas quichés, 1

701 Chichicastenango, Guatemala

El caso más emblemático en nuestro país para ejemplificar la relación entre la cultura y los alimentos lo podemos observar en el maíz. México es centro de origen del maíz y fueron los pueblos indígenas quienes domesticaron a esta noble planta que ha sido sustento de unas de las más importantes civilizaciones en la historia de la humanidad.

A través de ocho mil años de que se inició la agricultura, el maíz se ha constituido no solo en un alimento sino también en un elemento que otorga identidad, base de la organización social y motivo de inspiración cosmogónica y espiritual de las culturas que se desarrollaron al cobijo del maíz, aunque para mayor precisión, en una relación de mutua dependencia en la que el maíz depende de los seres humanos y estos a su vez se deben al maíz.

En la actualidad se conocen 62 razas de maíz distribuidas en todo el territorio nacional y cada una de ellas está relacionada al menos con un pueblo indígena. La distribución del maíz desde la costa hasta los casi 3000 metros de altura sobre el nivel del mar, nos habla no solo de la capacidad de adaptación de la planta a diversos nichos ecológicos, sino también de la habilidad de los grupos humanos para ir adaptando al maíz a los diversos ecosistemas y condiciones ambientales

que les permitiera el establecimiento y la sedentarización y por tanto su desarrollo cultural.

Existe mucha información dispersa sobre el maíz que trata sobre diversos aspectos y propiedades, desde los de tipo agronómico hasta los económicos y culturales. El presente trabajo pretende conjuntar esta información para su difusión de manera amplia, para un público diverso con la intención de dar a conocer la importancia de reconocer las aportaciones que han hecho los pueblos indígenas no solo en el pasado sino también en el presente y sobre todo para enfrentar los retos de un futuro incierto que requiere de los saberes relacionados con el manejo integral y diversificado de los recursos naturales, es decir con un manejo sustentable de la naturaleza, característica intrínseca de los pueblos indígenas demostrada en su propia permanencia a través de los siglos.

Los pueblos indígenas en la actualidad dependen en su gran mayoría de las actividades primarias para su subsistencia, la agricultura ha sido el eje organizador del trabajo de las comunidades. Los tiempos que requieren las labores agrícolas organizan el uso del tiempo de la familia, los tiempos muertos los aprovechan para emplearlo en otras y muy variadas actividades que complementan los ingresos familiares.

El ciclo agrícola del maíz, principal cultivo orientado al autoconsumo, requiere de labores intensivas en momentos precisos que demandan la participación de toda la familia, a diferencia de otros espacios de tiempo en los que los varones adultos aprovechan para atender otras actividades productivas de la misma familia o bien emplearse como jornaleros en la comunidad o fuera de ésta. Las mujeres, los ancianos y los niños también participan en esta multiplicidad de actividades.

En este sentido, los pueblos indígenas han ido conformando una particular forma de ser, de pensar de actuar y organizarse en función de su actividad productiva fundamental; es decir, que la identidad étnica tiene su fundamento en el tipo de trabajo desarrollado en un medio ambiente específico. Esto ha implicado el desarrollo de conocimientos particulares para su aprovechamiento, de tal manera

que los pueblos que viven en la selva, en el desierto o en el bosque han desarrollado conocimientos sobre los elementos que conforman el clima en sus regiones, como la precipitación a lo largo del año, los vientos y la humedad, de la misma manera han tenido que aprender a distinguir la calidad de los suelos para su uso agrícola, aprender sobre el aprovechamiento de la vegetación para múltiples usos que van desde los alimenticios, hasta la construcción y usos medicinales. También la fauna silvestre local es de suma importancia para la construcción de la identidad, tanto en términos alimenticios como simbólicos.

Los procesos de aculturación producto de la globalización, el cambio en los patrones estéticos, estilos de vida y de consumo impuestos por la mercadotecnia y la publicidad, la discriminación y la pobreza en el campo en general y en las regiones indígenas en particular, está generando una acelerada pérdida de los rasgos culturales que conforman la identidad de los pueblos indígenas de nuestro país, y que estaban fundamentados en las actividades productivas primarias, esencialmente en la agricultura y el aprovechamiento de los recursos naturales.

Los acelerados cambios que se viven actualmente, y que impactan también a los pueblos indígenas, están generando cambios en las actividades productivas y en su relación con el entorno natural, en los patrones de comportamiento y en la organización comunitaria; todo lo cual repercute en la identidad cultural, por lo que es importante identificar cuáles son los elementos de la identidad ligados a las actividades productivas y al manejo de los recursos naturales que han permanecido a pesar de los cambios, así como identificar cuáles están debilitados, entre ellos conocimientos, organización, uso del tiempo, ceremonial, alimentación, con el propósito de identificar elementos de la identidad que tienen que ser motivo de reforzamiento.

A pesar de lo antes dicho, en el caso del pueblo p'urhépecha podemos observar la permanencia de una cultura ligada a la producción del maíz, con muchas actividades complementarias, o quizá con muchas otras actividades que son la base de su economía pero que aun así mantienen al maíz como su eje articulador.

Las aportaciones que en este campo distinguen a los p'urhépechas van desde la misma permanencia de sus maíces nativos hasta su exportación como maíz orgánico, pasando por un sinnúmero de otras experiencias que abordaremos a lo largo de este documento.

III. Criterios para la selección del pueblo p'urhépecha

Los criterios para seleccionar las regiones de estudio y los pueblos indígenas representativos del maíz, están basados en aspectos relacionados con la distribución geográfica para abarcar todo el territorio nacional, así como en las diferentes condiciones ambientales de cada una de esas regiones que puedan dar un panorama amplio de los diversos ecosistemas en los que trabajan grupos humanos que comparten al maíz pero que han generado culturas diferentes.

El maíz es prácticamente cultivado por todos los pueblos indígenas del país, a excepción de aquellos ubicados en las zonas áridas extremas con una tradición de cazadores-pescadores-recolectores, como los que habitan en la costa de Sonora o en Baja California. En el caso del maíz resultó complicado seleccionar a un pueblo indígena como representantes de este cultivo por varias razones. El maíz se cultiva desde el nivel del mar hasta los 3000 metros de altitud, lo que nos habla de la gran diversidad de ecosistemas que están presentes en ese gradiente altitudinal. Las zonas costeras, las regiones semidesérticas, los valles irrigados por ríos y arroyos, las laderas del trópico seco y las sierras altas con temperaturas bajo cero en el invierno hacen del maíz un cultivo con una gran capacidad de adaptación a una diversidad ambiental característica de nuestro país. Ahora bien, esa capacidad de adaptación del maíz a diferentes ecosistemas se debe a procesos milenarios de domesticación en el que la mano del hombre ha sido determinante. Los pueblos indígenas de México han sido los responsables de la domesticación del maíz y su adaptación a los diferentes y contrastantes ecosistemas lo cual ha generado la existencia de poco más de 60 diferentes razas de maíz. Por las razones expuestas se tomó la decisión de seleccionar a 6 pueblos indígenas representativos de las grandes regiones ecogeográficas del país y de la diversidad ambiental que lo

caracteriza, desde los bosques del norte en el estado de Chihuahua hasta el trópico de la península de Yucatán.

Por otro lado, el contraste de culturas es otro de los criterios utilizados para la selección de las regiones en las que se realizarán los estudios, por lo que conjugando los criterios mencionados se definieron como representativos de culturas asociadas al maíz a los siguientes pueblos indígenas: Para la región norte del país se identificaron a los rarámuris de Chihuahua como representantes de un ecosistema de bosque templado; para la región sur ubicados en una zona seca semi-árida fueron los cuicatecos de Oaxaca quienes representan a una cultura del maíz en zonas semiáridas; el oriente de México quedó representado por el pueblo nahua del estado de Hidalgo, asentados la región del trópico conocida como la huasteca; en el occidente, en una zona cálida de selva sub húmeda se identificó al pueblo wirráricas como el más destacado representante de una cultura del maíz; el sureste sin duda quedó representado por el pueblo maya asentado en los tres estados de la península y que comparten en términos generales el mismo ecosistema y que utilizan la tradicional y milenaria tecnología de la roza-tumba-quema para producir maíz.

Por último, no podía ser otro que el pueblo p'urhépecha quien estuviera representando a las culturas del centro del país, ya que es heredero de una larga tradición histórica en la que el maíz ha representado el fundamento para el desarrollo de la cultura, desde su origen hasta la actualidad en la que sin ser la actividad productiva más importante dada la diversidad de actividades que se desarrollan en el territorio p'urhépecha, el ciclo agrícola del maíz sigue siendo el eje articulador de las de la organización comunitaria, manifestada principalmente en las celebraciones de la siembra y la cosecha.

La importancia del maíz entre los p'urhépechas no solo se remite a sus aprovechamiento alimenticio materializado en las muy diversas formas de preparación, sino también a su significado simbólico manifestado en los adornos, coronas, arcos, ofrendas y arreglos de toda índole que aprovechan los vistosos

colores de las mazorcas como celebración a la vida y a la creatividad productiva de los campesinos.

IV. Antecedentes históricos del maíz

El maíz que conocemos es un cultivo de gran relevancia para los pueblos latinoamericanos y en especial para México, considerado como el centro de origen y diversidad del maíz, y que ha estado prácticamente en toda su historia y desarrollo¹. El maíz es un pasto con varias espigas laterales y que conocemos con el nombre biológico de *Zea mays spp mexicana*.

Se cree que el lugar de origen del maíz está en el municipio de Coxcatlán, en el Valle de Tehuacán, Puebla, en el centro de México, de clima seco, con poca lluvia y especies vegetales y animales propias de tierra caliente y seca. Esta región es un territorio único. El antropólogo estadounidense Richard Stockton MacNeish, en 1964 encontró restos de maíz de hace aproximadamente ocho milenios. Además, en la cueva de Coxcatlán, Ajalpan y otros sitios de la zona, hay indicios de los procesos que llevaron al pueblo nativo de este valle a dominar el cultivo de este cereal. Aunque según algunos, las últimas evidencias del origen del maíz son de hace 8 mil 700 años antes de nuestra era, en la región de Iguala, en el estado de Guerrero, en la localidad de Tlaxmalac.

1. El teocintle es el ancestro del maíz

Los parientes silvestres del actual maíz son pastos llamados colectivamente “teocintles” y están representados por especies anuales y perennes. Son pastos rústicos y silvestres que aún se encuentran en varias localidades de México, y que con frecuencia se les considera malas hierbas, maleza o forraje. Hay varias teorías que intentan explicar el origen del maíz. Una de ellas afirma que el teocintle es el ancestro del maíz. En la actualidad, la comunidad científica internacional acepta en un gran consenso esta idea. Pero no hay un sólo teocintle, son varios. Los teocintles (*Zea spp*) están en peligro de extinción. La especie de teocintle más cercana al maíz actual es el *Zea mays ssp parviglumis*, de la raza Balsas, y dentro de esta raza las poblaciones que más han participado en el origen del maíz fueron las ubicadas en

los estados de Michoacán, México y Guerrero. Este teocintle crece silvestre en el suroeste de México como una mala hierba, más común en la cuenca del río Balsas. El maíz fue domesticado probablemente en el sur de México, en la cuenca del río Balsas, aunque los arqueólogos creen que podrían encontrarse restos arqueológicos de maíz más antiguos y en otras regiones ².

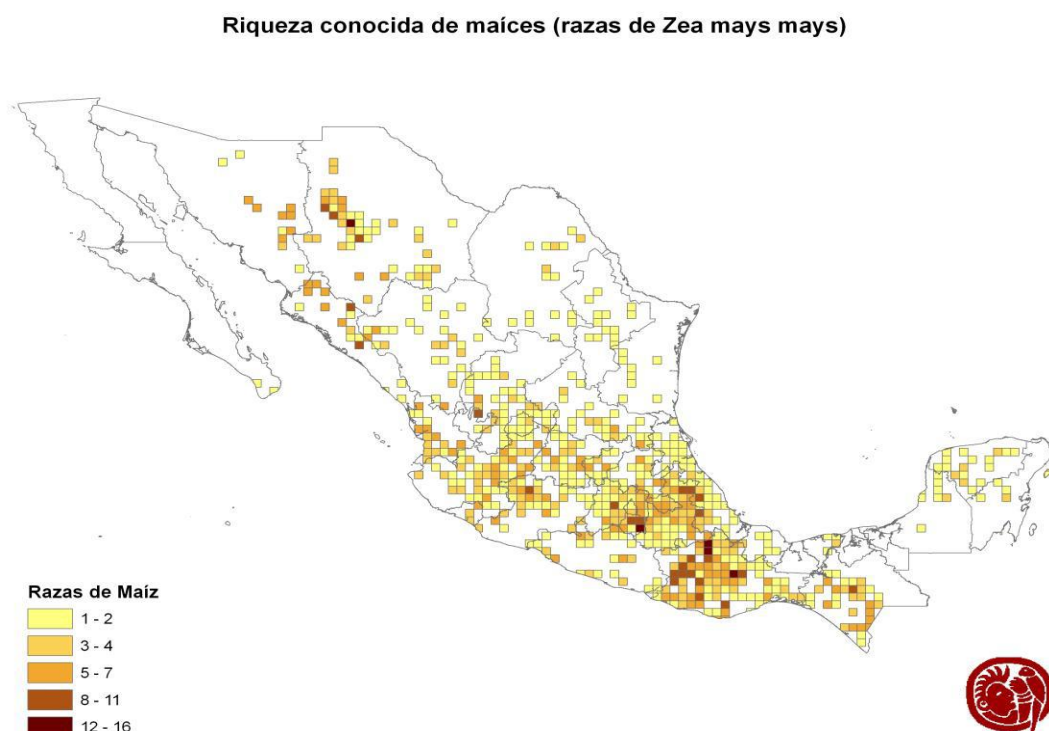
2. Domesticación del maíz

El dominio del proceso de una planta implica cambios muy importantes en los grupos humanos. De ser cazadores recolectores, los habitantes americanos pasaron al sedentarismo luego de que hibridaron muy rápido algunos teozintles, que produjeron la gran variedad de maíces que hoy conocemos. Este cambio impactó a la gente en muchas esferas sociales, desde la dieta hasta la formación de nuevos mitos y rituales, una economía planificada con base en la agricultura y el posterior desarrollo del comercio local, regional y hasta intercontinental. Este proceso se conoce como domesticación de una planta derivada de la selección y manipulación voluntaria y consciente de algunas de sus características, beneficiosas al hombre. Una de esas formas de manipulación genética es la agricultura, que propagó y extendió de manera cruzada la cantidad, el tamaño, la resistencia y el rendimiento del maíz. En Mesoamérica el maíz tuvo muchos cambios genéticos causados por el hombre a una velocidad pocas veces vista. Se obtuvo muy pronto una variedad de mazorcas vigorosas, con grandes y atractivos granos envueltos en hojas fuertes que los protegían hasta su maduración completa. La gran variedad de maíces obtenida se debió, en parte, a las adaptaciones al clima, a la humedad, al tipo de teocintle cruzado y a la tierra en que crecían. Hoy tenemos una planta que de ser silvestre, ha pasado a ser domesticada, muy productiva, pero totalmente dependiente de la mano humana. Según Mangelsdorf⁵, y posteriormente MacNeish, ya en el valle de Tehuacán los pobladores prehispánicos poseían completa la secuencia completa de la producción del maíz.

Hay dos descubrimientos muy importantes que ilustran la domesticación y la dispersión temprana del maíz. El primero, es la clara evidencia genética de que el maíz ha surgido de un teocintle anual mexicano (*Zea mays ssp. parviglumis*), que

existe en abundancia en la zona del Río Balsas. El segundo, son los resultados confiables obtenidos en las fechas por medio de carbono-14 de pedazos muy pequeños de maíz, lo que nos revela una eventual dispersión del grano. Recientemente la biología y la arqueología han aportado datos que explican cuándo, por qué y cómo el maíz se distribuyó de su centro originario a otras regiones muy distantes de su zona de domesticación inicial.

Mapa realizado por SEMARNAT, INE, SINAREFI, CONABIO y SAGARPA ³



Es bueno recordar que la distribución actual del teocintle es diferente respecto del momento de la domesticación del maíz, pues su distribución presente en la vertiente occidental de México y Guatemala es paralela a la de antiguas civilizaciones mexicanas de la Mesa Central y los mayas en Mesoamérica.

Podemos decir que el maíz fue domesticado entre 6 mil y 10 mil años atrás o antes. Además, la fecha más temprana de la domesticación del maíz en México es de 10 mil años antes del presente. Por ello es poco probable que la domesticación del

maíz preceda a aquella primera fecha. Los datos arqueológicos obtenidos hasta hoy sugieren que el maíz fue domesticado hace unos 9 mil años.

A pesar de las profundas diferencias en la forma de la mazorca y de la planta, el teocintle y el maíz son muy cercanos genéticamente; ambos pueden hibridizarse y producir híbridos totalmente fértiles. El teocintle tuvo gran influencia en la alta variabilidad genética y desarrollo de las principales razas de maíz en Mesoamérica, como por ejemplo las razas Reventador, Tepecintle, Comiteco y Olotillo. Hoy vemos esta importancia desde el punto de vista económico, importante en la creación de materiales modernos agrícolamente productivos y rentables (híbridos y variedades comerciales), y como antecesor de algunas de las razas más productivas de México como Celaya, Chalqueño, y Cónico Norteño.

3. Razas de maíz

Clasificar las razas del maíz es difícil por su gran variedad dada por la arqueología. Los elementos considerados –tamaño, hileras, tipo de granos, forma, etc.- fueron muy debatidos. Sin olvidar las preferencias sociales de selección de los diversos teocintles, lo que de verdad determinó las razas actuales fue la ecología: altura, extensión del periodo de crecimiento, temperatura, humedad. Bruce Benz⁶ propone una clasificación basada en estudios moleculares, del que se desprenden cinco grupos de razas de maíz:

- Complejo mexicano de maíz piramidal (10 razas)
- Maíz zapalote chico de Niltepec, Oaxaca (7 razas)
- Maíz mexicano (22 razas)
- Complejo mexicano de mazorca estrecha (16 razas)
- Maíz chalqueño de Amecameca, México (5 razas)

Una raza es una población de maíces cuyas semejanzas entre sí son mayores que con las de otras poblaciones, que implican herencias compartidas genéticas, morfológicas y de parentesco. Se piensa que hoy existen 35 razas de maíz mexicano, que se dividen en varios grupos. Algunos se agrupan geográficamente, coinciden con grupos culturales, y acaso compartieron granos diversos, así como

otros aspectos sociales, entre ellos, el lenguaje. Los análisis lingüísticos recientes han revelado que la protolengua con el léxico de mayor antigüedad referente al maíz es la de la familia otomangue. Además se han construido árboles genealógicos con base en la arqueología, de donde se desprende que el linaje de las razas actuales de maíz tiene, cuando menos, 2 mil años de existencia y que hace mil 500 años, este linaje era más diversificado que el actual, es decir, que los teotihuacanos contaban con especies de maíz que se extinguieron al caer la metrópoli.

V. El pueblo P'urhépecha

1. Antecedentes

Desde tiempos inmemoriales, la mayoría de las comunidades indígenas de nuestro país tuvieron la visión estratégica de asentarse en los sitios de mayor biodiversidad. Pero no sólo llegaron y tomaron los frutos, admiraron los pájaros y peces, las enormes extensiones selváticas y boscosas; los ríos, lagos, mares y cañadas; sino que, desde una relación muy íntima con la naturaleza, fueron construyendo sus civilizaciones, su cultura, su idioma y su identidad.

Entendieron, disfrutaron y lucharon por un entorno que en muchas ocasiones podía ser hostil. Eran miles de especies vegetales y animales con las que había que convivir, y en múltiples ocasiones, en situación de desventaja. Había que aprender por prueba y error qué plantas podían ser benéficas para curar, qué otras podían servir para alimentarse, de qué otras podían aprovechar sus fibras para la construcción de telas o de diversos tipos de vivienda que los guarecieran.

Grandes observadores de su ambiente, estos primeros habitantes de nuestras tierras contemplaron el cosmos, el agua, las tierras sumergidas de los pantanos, las especies características de los bosques templados o las selvas inexpugnables. Cultivaron el conocimiento necesario para construir artes de pesca que los hicieran eficientes en el aprovechamiento de los ríos y de los mares. Las primeras comunidades no sólo convivían con una naturaleza salvaje, eran parte de ella.

Al relacionarse con los animales de la tierra, aprendieron de ellos sus estrategias de sobrevivencia. En opinión del biólogo Arturo Argueta Villamar, "(...) la integración del p'urhé con los ciclos de la naturaleza le permite 'leer' en la conducta de los animales los signos de los fenómenos climáticos, hacer la predicción del tiempo, realizar augurios de enfermedad y muerte, y también establecer los momentos adecuados para el juego y la recreación (...) Algunas de las conductas de los animales son vistas en función de las actividades agrícolas y especialmente con el cultivo del maíz y con los campos poblados con milpas"¹.

Existe en estas comunidades un conocimiento tan profundo y arraigado de su entorno, que se ha ido traspasando a su cosmogonía y a sus creencias. De ahí que sus dioses sean tan cercanos a ellos como el agua que les da o les quita la vida, como el grano de trigo que los alimenta, como las estrellas que los acompañan en las noches de soledad.

Son ellos mismos a través de la lengua que se han sabido construir, ese vehículo capaz de llevar el pensamiento, el conocimiento y el sentir de los pueblos a través del tiempo. Porque una lengua es un instrumento vivo; cuando una lengua indígena se pierde, todo lo que era capaz de decirnos se desvanece. Si no queda escrita, se va con ella la historia de los pueblos, la manera de resolver los problemas, de enfrentar los miedos, de vencer las dificultades, de sobrevivir. De ahí que actualmente se dé una lucha, desde las propias comunidades, por rescatar su esencia y su identidad por medio de la recuperación de su lengua.

Sus ceremonias, ritos, fiestas y danzas, las máscaras, el diseño de sus trajes, su pintura, su arquitectura, la preparación de sus alimentos dejan traslucir los elementos de su entorno. No existe un arte de estas comunidades que no esté relacionado estrechamente con la naturaleza en la que habitan y con la que conviven cada día. Las comunidades p'urhépechas, en particular las dedicadas a la manufactura de artesanías, están en la búsqueda de nuevas tecnologías que se

¹ Argueta Villamar, Arturo. *Los saberes P'urhépecha. Los animales y el diálogo con la naturaleza*. Pág. 97.

adapten a su imaginación, para mostrar al mundo cómo dominan su oficio y qué bellos objetos son capaces de producir.

El arte de estas comunidades forma parte de su tradición e identidad; por eso muchos jóvenes aprenden de sus maestros y perseveran para encontrar nuevos significados en sus diseños, en sus telares, en su orfebrería, en su pintura, en su música, en su poesía.

Nos dice el doctor Eckart Boege² que “las comunidades asentadas en estas zonas de alta biodiversidad generaron con su medio un proceso de coevolución, para poder sobrevivir y aprovechar las opciones que se les brindaban. Las culturas indígenas han vivido casi siempre de la biodiversidad; la han cultivado en un sentido amplio y la han clasificado según sus necesidades, primero de recolección y después de agricultura, o ambas a la vez”.

Gracias a la compenetración de estas comunidades con su ambiente, México es ahora centro de origen del maíz y de muchos otros cultivos que se dispersaron por el mundo. Y también es centro de origen de cactáceas, y de origen y dispersión de pinos y encinos. Comunidades indígenas asentadas a lo largo y ancho de nuestro territorio han domesticado 15% de todas las especies relacionadas con el sistema alimentario mundial. Estas plantas y sus productos pasaron por un largo proceso de selección, diversificación, innovación, intercambio con otras regiones, adaptación, mejoramiento genético, uso y manejo, actividades realizadas principalmente por poblaciones indígenas y campesinas.

La Comisión Nacional para el Uso y Conocimiento de la Biodiversidad (CONABIO) consigna entre 3,500 y 4 mil especies de plantas medicinales cultivadas y utilizadas regularmente por la población mexicana. Los pueblos indígenas utilizan de 5 a 7 mil especies de plantas en diversas actividades culturales. El sistema alimentario de los pueblos indígenas se basa en la extraordinaria cantidad de mil a mil 500 especies con sus variantes.

2. Loyden, E. Entrevista con Eckart Boege en *Las voces de la biodiversidad en México*. 2015.

Como sucede en la naturaleza, México constituye un centro de origen no sólo de lo natural sino de la diversidad culturalmente construida.

Las aportaciones de estas comunidades al mundo de hoy son vastas. En la actualidad, muchos estudiosos están en proceso de revalorar sus formas de vida, de organización, de pensamiento. Nos encontramos en un momento de crisis de la civilización occidental que nos está llevando muy rápidamente a un probable estado de no retorno.

Fenómenos globales como el cambio climático y desastres derivados de los modos de producción y consumo probablemente nunca habrían estado vigentes si hubiéramos sido capaces de valorar y apreciar las formas de vida de las comunidades indígenas desde otra perspectiva. En cambio, hemos construido una historia de destrucción, de enajenación de sus derechos y bienes, de menosprecio de sus propuestas de vida, que en pocos años tendrá un costo demasiado alto para las actuales civilizaciones

En esta ocasión nos referiremos en particular a los p'urhépechas, uno de los pueblos indígenas que habitan las regiones lacustres y de montaña del centro de Michoacán, en México.

Cosmovisión mesoamericana del maíz

Es mi corazón. Será tu alimento y su jugo será como la leche de mis senos.

Leyenda purépecha¹

Del maíz se hizo la sangre del hombre.

Popol Vuh²

El maíz aparece en la historia de Mesoamérica como el eje vertebrador de todas las culturas que poblaron el área. De su proceso de domesticación y diversificación dependió la sedentarización de los pueblos, que, en su nueva etapa, pudieron desarrollarse en áreas política y socialmente muy complejas. Una de ellas es la

cosmovisión, su concepción del hombre y del mundo. Podemos decir que fue el maíz el que dio sentido a los calendarios, a los territorios, a las migraciones a las guerras, al comercio, a la cultura, a la mitología, al arte y a muchos aspectos más de las culturas mesoamericanas. ¿Por qué? Porque las poblaciones dependían casi completamente del maíz para su sustento y el maíz, asimismo, dependía de la mano humana para su conservación y multiplicación. “Al cultivar el maíz el hombre también se cultivó”, sostenía Guillermo Bonfil Batalla³. Prueba de ello es que los mexica designan al maíz como *nuestra carne*: tonacaiotl o tonacayo. En diversas mitologías americanas se concibe que el hombre está hecho de maíz o que lo nutren de él⁴. Lo que es necesario señalar es que la casi totalidad de las culturas mesoamericanas tuvieron las mismas bases para elaborar sus cosmogonías. Los puntos que tienen en común son los siguientes:

1. El orden del universo contenía tres mundos y cinco direcciones.
2. Los tres mundos son: el del cielo, el del ser humano y el del inframundo.
3. Las cinco direcciones son los cuatro puntos cardinales y el centro.

Cada cultura elaboró diversas versiones de estos principios que encontramos como una constante en todas las culturas. En diversa lengua, con elementos periféricos, con detalles distintivos de cada región, cultura, comarca, hallamos lo mismo: una estructura sólida e inamovible. Con esta mirada los mesoamericanos han entendido la vida, el tiempo, la política, la religión, los mitos, el lenguaje, etc. Toda su cultura tiene esta manera de expresarse. Y el maíz no es la excepción. Como cultivo, requiere de un calendario para ordenar las etapas de su producción. Cada raza de maíz es un poco diferente, madura antes o después, requiere más o menos agua, florece con determinadas condiciones, madura de la misma manera, se cosecha diferente que los otros... Hay tantas maneras de tratar a los diversos maíces como variedades existan. Quizá uno de los pueblos que haya documentado más el hecho del cultivo del maíz sea el mexica. Los conquistadores y cronistas nos cuentan muchas historias acerca de cómo era la relación de este pueblo con su alimentación, especialmente con el maíz, ya que era el centro de su sustento. Y no sólo era un

alimento, sino que fue transformado en un dios y tenía que ser venerado y celebrado de maneras distintas a lo largo del año.

Entre los mexica, por ejemplo, este hecho merecía ser celebrado en diversas fiestas. El calendario festivo de los mesoamericanos estaba regido por las etapas del cultivo del maíz. Así, los agricultores vinculaban al agua y a la tierra, como los dos elementos de la fertilidad. Los dioses del agua, la tierra y el maíz eran protagonistas en estas diversas etapas a lo largo del año. Había fiestas de siembra, de estaciones secas, de maduración del maíz, de cosecha, de la llegada de las lluvias, del maíz tierno.

La religión antigua

En cuanto a su religión, las comunidades prehispánicas veneraban a diversas deidades, aunque creían en un principio creador conformado por una deidad femenina (la luna) y otra masculina (el sol). Había también un mensajero, expresado mediante el soplo divino o la palabra. Al parecer, el mensajero era Venus.

- *Curicaueri*. Es el dios del fuego, del sol y de la guerra.
- *Cuerauáperi o Kuerajperi*. Es la diosa que desata el viento, esposa de Curicaueri. También representa a la luna y es a la vez madre y padre de todos los dioses.
- *Pehuame*. Es la parturienta. Otra advocación de Cuerauáperi o de la luna madre. La deidad del parto y esposa del sol. Su principal centro de culto estaba en Tzacapu.
- *Xarántaga*. Es la que aparece en todas y diversas partes. Es una advocación de la luna o de cuerauápero, cuando es señora o madre luna o luna nueva.
- *Nana Cutzi*. Es la madre encorvada. Actualmente, los p'urhépechas siguen utilizando el nombre para referirse a la luna.
- *Tata Jurhiata*. Es el padre sol, nombre que dan los indígenas michoacanos al astro como elemento natural y no como deidad.

El cosmos de los p'urhépechas estaba formado por tres mundos: el de los muertos (*Cumánchecuario*), situado bajo la tierra; el de los vivos (*Echerendu*), sobre la

superficie y el de los dioses engendrados (*Aúandarhu*), en el cielo. El cosmos se dividía en cinco direcciones, cada una custodiada por deidades llamadas *Tirépemes*:

- Dirección (casa) Oriente: identificado por el color rojo, lugar donde renace el Sol, era custodiada por *Tirépeme-Quarencha*.
- Dirección (casa) Occidente: identificado por el color blanco, lugar donde muere el Sol, era custodiada por *Tirépeme-Turupten*.
- Dirección (casa) Norte: identificado por el color amarillo, dirección del solsticio de invierno, era custodiada por *Tirépeme-Xungápeti*.
- Dirección (casa) Sur: identificado por el color negro, entrada al paraíso (*tlallocan mexicana*), era custodiada por *Tirépeme-Caheri*.
- Dirección (casa) Centro: identificado por el color azul, lugar donde renace el Sol, era custodiada por *Chupi-Tirépeme*.

Cada *Tirépeme* era una manifestación (hermano) de *Curicaveri*, y cada dirección representaba una estadía (casa) del dios sol-fuego. A cada dirección estaban adjudicadas distintas propiedades, lo que hacía parecer que cada *Tirépeme* era una deidad diferente.

Algo similar ocurría con *Cuerahuáperi*, la gran creadora de la vida y la muerte. Ella también se manifestaba de cuatro formas, mediante nubes que se hallaban en cuatro direcciones (simbolizadas por diferentes colores). Dichas nubes tenían la capacidad de hacer germinar la vida, si las lluvias eran adecuadas, ahogarla con torrenciales aguaceros o destruirla con granizadas y heladas.

La más importante manifestación de *Cuerahuáperi* era su hija *Xarátanga* ('diosa de los mantenimientos') representada por la luna nueva, mientras que su madre era la luna menguante (vieja). De la misma forma que el sol de oriente es hijo o "renacimiento" del sol muerto en occidente, *Xarátanga* (la luna nueva) es la renovación de *Cuerahuáperi* (la luna menguante).

En síntesis, el principio creador se manifestaba de diferentes formas y nombres, de acuerdo con la dirección y estrato del cosmos de que se tratara. Actualmente, cada comunidad tiene su santo patrono, que pertenece al numeroso ejército de los santos católicos. Y creen, como antes lo hacían en Cuerauáperi, la diosa madre, en la Virgen María. No les debió haber sorprendido la creencia de los religiosos que los evangelizaron, cuando les hablaban de un Dios dividido en tres personas, Dios Padre, Dios Hijo y Dios Espíritu Santo, porque el propio Curicaueri se manifestaba de distintas formas.

Los p'urhépechas y su historia

Este pueblo indígena se llama a sí mismo p'urhépecha (“gente” o personas; o lugar donde viven los *p'urhé*), lo que en opinión de algunos estudiosos, implica una manera de autoafirmarse; de tener conciencia e identidad. Gracias al interés de algunos frailes, que aprendieron la lengua e hicieron traducciones del *p'urhé* al español, el alfabeto latino se empleó desde principios del siglo XVI para escribir la lengua p'urhépecha.

Por vestigios arqueológicos se sabe que este territorio estuvo ocupado desde épocas lejanas. Se han encontrado hallazgos que datan del periodo formativo o preclásico (1,500 a. C. A 200 A. C.), del clásico (200 a. C. a 800 d. C.) y del postclásico (800 a 100 d. C.) en sitios como el Opeño, el Curutarán, la Villita, Tepalcatepec, Apatzingán, Zinapécuaro, Coalcomán y San Felipe de los Alzati, entre otros.

El territorio del actual Michoacán (lugar entre lagos) estuvo habitado por nahuas, otomíes, matlazincas o pirindas y tecos. En la región, además del *p'urhé*, se hablaban las lenguas coacomeca, xilotlazinca, colimote, pirinda, mazahua, sayulteco, mexicana y teca.

Hasta donde ha sido posible detectar su origen, los p'urhépechas provienen de una mezcla de grupos chichimecas, nahuas y pretarascos que habitaron las riberas e islas del Lago de Pátzcuaro a fines del siglo XII. Los antecedentes de la monarquía p'urhépecha se encuentran en la tribu encabezada por Ire-Ticateme, quien llegó a

la región de Zacapu proveniente de Aztlán. Los p'urhépecha-uanacaza establecieron señoríos en Tzintzuntzan, Ihuatzio y Pátzcuaro, desde donde fueron extendiendo sus dominios a la región del río Balsas, Jalisco, Colima, Zacatula y Guanajuato.

Un hecho peculiar los hizo de alguna forma diferentes a otras culturas de Mesoamérica: habían hallado un elemento de color rojo pardo, brillante, maleable y dúctil, resistente a la corrosión, más pesado que el níquel y más duro que el oro y la plata, y aprendieron a utilizarlo: el cobre. Lo emplearon para hacer todo tipo de aleaciones: con oro, plata, zinc, plomo. Y también crearon aleaciones de bronce empleando estaño. Aún ahora, los artesanos p'urhépechas mantienen la tradición de trabajar los metales y la turquesa, artículos de herrería y otros objetos basados en la metalurgia. En la Laguna de Infiernillo se han hallado minas de cobre que fueron explotadas en el periodo del último cazonci, Tangáxoan Tzintzicha.

Durante su periodo de esplendor, la capital de los p'urhépechas estaba asentada en Tzintzuntzan (el *veloz colibrí* o *colibrí mensajero*), muy cerca del Lago de Pátzcuaro o 'Laguna de Mechoacan', en la meseta Tarasca. Esta ciudad fue fundada por Tariácuri alrededor de 1,325 y fue sede del Señorío Michhuaque, desde la mitad del siglo XV hasta su caída ante los conquistadores españoles.

Tzintzuntzan se consolidó como un gran centro de gobierno donde residía el cazonci (1,200 d. C.). Controló una gran extensión territorial y contó con una estructura social compleja. Los p'urhépechas se organizaron mediante clanes establecidos en distintos puntos de su territorio. Su sociedad se dividía en diversos estratos: el *irecha* o *cazonci*, quien además de gobernar, en tiempos de guerra se desempeñaba como guerrero; los nobles, sacerdotes y guerreros; los artesanos y comerciantes; y los esclavos.

En la ladera del cerro Yahuarato, en el actual Tzintzuntzan y en Ihuatzio, aún puede apreciarse una zona arqueológica de 50 ha, en la cual fue edificado un centro ceremonial sobre una plataforma de 400 m². En él hay una rampa central de acceso y cinco yácatas (plataformas escalonadas) que combinan un cuerpo rectangular con

otro circular. En ese sitio existían cinco templos, dedicados a las “cinco partes del mundo”. El colibrí mensajero era el encargado de llevar las peticiones a los dioses.

A la llegada de los primeros soldados españoles, Tzintzuntzan era un centro urbano de 25 a 30 mil habitantes, esparcidos en una planicie entre el lago y las dos montañas cercanas, todo en un área ocupada de unos siete km². La ciudad estaba estrechamente ligada con el mítico lago de Pátzcuaro, el cual la proveía de agua y abundante fauna acuática.

Tariácuri

En su mejor época, los p'urhépechas llegaron a tener una población cercana a los 40 mil habitantes. El rey *Tariácuri* estaba considerado como una figura similar a la de *Topiltzin Quetzalcóatl*. Durante su reinado, su pueblo se consolidó como un imperio poderoso cuya influencia se expandió en una amplia zona de Mesoamérica.

Cerca de morir, *Tariácuri* dividió su reino en tres porciones: una parte fue resguardada por su hijo *Hiquíngare* (Pátzcuaro) y las otras por dos de sus sobrinos, *Hiripan* (Ihuatzio) y *Tangaxoán* (Tzintzuntzan). Alrededor de 1450, el señorío p'urhépecha tuvo solo un monarca. El de Pátzcuaro fue el primero en extinguirse. *Hiquíngare* tuvo numerosos hijos, pero como vio que se emborrachaban y mataban a la gente, los ejecutó. En Ihuatzio, *Hiripan* fue sucedido por *Ticateme*, pero pronto su señorío fue absorbido por *Tzintzipandacuare*, señor de Tzintzuntzan.

Tzintzipandacuare

Tzintzipandacuare se convirtió en jefe único o *cazonci* de un señorío que se convirtió en el más grande del actual estado de Michoacán. Su extensión abarcaba, además de Michoacán, los territorios que hoy ocupan Colima, Nayarit, Querétaro, Guanajuato, Guerrero, Jalisco y parte de San Luis Potosí y Sinaloa.

Entre los siglos XV y XVI, los aztecas conformaban una potencia militar; numerosos pueblos les eran tributarios. Su poderío se extendía desde el Golfo de México hasta el Océano Pacífico. Los p'urhépechas, aliados con los matlatzincas, fueron de las

pocas naciones que resistieron el empuje azteca. En 1470, *Axayácatl*, rey de los Aztecas, trató de conquistar sin éxito al reino p'urhépecha.

El reino tarasco no tuvo la grandeza monumental de los aztecas, ni sus monarcas vivieron entre el lujo y la riqueza. Fueron maestros en el arte plumario, las lacas y la cerámica. Como no eran afectos a las grandes estatuas, representaban a sus dioses con cañas de maíz. Su gobierno se regía por la religión y el señorío era administrado por una nobleza hereditaria y por un grupo de sacerdotes. El cargo más importante era el de Cazonci, quien encarnaba al dios Curicaveri.

Al victorioso *Tzitzipandácuare*, le sucedió en el trono su hijo *Zuangua*, quien, a su vez, fue dos veces atacado por los mexicas. El apogeo de este reino se atribuye a este gran *cazonci*, que murió en 1520. Le sucedió en el poder *Tangaxoán II*.

Tangaxoán II

De 1480 a 1510 se produjo un conflicto armado derivado de la ambición del *cazonci* Tangaxoán II, quien pretendía apoderarse de la sal descubierta en los señoríos asentados en Colima, Sayula, Zapotlán, Tuxpan, Tapalpa y Autlán. El conflicto sucedió en el Occidente de México y terminó con la expulsión de los p'urhépechas de Colima y Jalisco, además de la pérdida de una cuarta parte de sus tierras, que pasaron a formar parte del señorío de Colima. Este hecho tal vez fue uno de los motivadores para que los p'urhépechas brindaran apoyo a los españoles en su conquista de Colima.

Gobernantes p'urhépechas

Ireti Ticátame, Sicuirancha, Pauácume, Uápeani, Curátame, Pauácume II, Ueápani II, Tzétahcu, Tariácuri, Tangaxoán I, Tzitzipandácuare, Haramé, Zuangua y Tangaxoán II.

La Relación de Michoacán

Después de la Conquista de México, un fraile de la orden de San Francisco, llamado Gerónimo de Alcalá (ca. 1508- ca.1545), redactó 140 páginas acerca de todas

aquellas cuestiones relacionadas con los indígenas de Michoacán que habían llamado su atención.

El documento original se encuentra en la Real Biblioteca de San Lorenzo de El Escorial, España. Se titula *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobernación de los indios de la provincia de Michoacán, hecha al ilustrísimo señor don Antonio de Mendoza, virrey y gobernador desta Nueva España por su magestad...*, y se conoce simplemente como la *Relación de Michoacán*.

En la primera parte se describen los dioses antiguos de los p'urhépechas y las fiestas que se hacían en su honor; en la segunda, se relata la vida de Tariacuri, el héroe legendario. En la tercera, se describen las costumbres de los indígenas y se menciona cómo fue la conquista de su reino por los españoles y sus aliados mesoamericanos.

Para escribir su manuscrito, Gerónimo de Alcalá aprendió la lengua p'urhépecha y tuvo acceso a diversos testimonios orales que logró recabar gracias a la confianza que logró establecer con los lugareños. Además de este valioso documento, escribió también una *Doctrina cristiana* en la lengua de Michoacán, en el año de 1538, cuando apenas tenía 30 años.

Esta *Relación*, considerada como un auténtico monumento historiográfico, nos ha permitido conocer de buena fuente el origen y las tradiciones del pueblo p'urhépecha. Tradujo intactos los relatos indígenas, que nos han permitido saber del pasado prehispánico de esta región, además de ser hilo conductor para otras noticias sobre esa época y los primeros años de la Conquista, que han logrado sobrevivir en códices, lienzos y crónicas.

Un ejemplo del documento, relacionado con las ceremonias para asegurar las lluvias:

“Sicuindiro

Cinco días de esta fiesta, se llegaban los sacerdotes de los pueblos susodichos, con sus dioses (...) y entraban en las casas de los papas los bailadores llamados cesquárecha, y otros dos sacerdotes llamados

hauripitzípecha, y ayunaban hasta el día de la fiesta; y la víspera (...) señalaban en los pechos los sacerdotes (a) dos esclavos o delincuentes que habían de sacrificar...

“Y el día de la fiesta bailaban los dichos bailadores con sus rodela de plata a las espaldas y lunetas de oro al cuello, y venían dos principales a aquel baile, y éstos representaban las nubes blanca y amarilla, colorada y negra, disfrazándose para representar cada nube destas; habiendo de representar la nube negra, vestíanse de negro, y así de las otras, y bailaban éstos allí con los otros...

“Y otros cuatro sacerdotes que representaban otros dioses (...) estaban con la dicha Cuerauáperi y sacrificaban (a) los dichos esclavos, y en sacando los corazones, hacían sus cerimonias con ellos, y así calientes como estaban, los llevaban a las fuentes calientes del pueblo de Araró desde el pueblo de Zinapéquaro, y echábanlos en una fuente caliente pequeña, y atapábanlos con tablas...

“Y echaban sangre en todas las otras fuentes (...), que eran dedicadas a otros dioses que estaban allí; y aquellas fuentes echan baho de sí; y decían que de allí salían las nubes para llover, y que las tenía en cargo esta dicha diosa Cuerauáperi, y que ella las enviaba de Oriente, donde estaba, y por este respeto echaban aquella sangre en las dichas fuentes.

“Después de hecho el sacrificio; salían aquellos dos, llamados hauripitzípecha, que quiere decir quitadores de cabellos, y andaban tras la gente, hombres y mujeres, y cortábanles los cabellos con unas navajas de la tierra, y éstos andaban todos embixados de colorado, y unas mantas delgadas en las cabezas, y tomaban de aquellos cabellos que habían quitado, y metíanlos en la sangre de los que habían sacrificado y echábanlos en el fuego, y después, el siguiente día bailaban vestidos con los pellejos de los esclavos sacrificados, y emborrachábanse cinco días, y por el mes de charapu-tzpai, llevaban ofrendas por los dichos sacrificados.

“(...) Y en otra fiesta, llamada Caheri-uapánsquaro bailaban con unas cañas de maíz a las espaldas. Iba esta diosa en dos fiestas con sus sacerdotes a la ciudad de Mechuacán, por la fiesta de Cuingo y Curíndaro y allí le daban dos esclavos en ofrenda, para su sacrificio.

“Asimesmo, esta diosa Cuerauáperi se revestía en alguno de improviso y caía amortecido, y después íbase él mismo a que le sacrificasen, y dábanle a beber mucha sangre, y bebíala, y entraba en hombres y mujeres

y éstos que así tomaba de dos o tres pueblos, de tarde en tarde, se los sacrificaban diciendo que ella misma los había escogido para su sacrificio.

“Era tenida en mucho en toda esta provincia, y nombrada en todas sus fábulas y oraciones, y decían que era madre de todos los dioses de la tierra y que ella los envió a morar a las tierras, dándoles mieses y semillas que trujesen, como se ha contado en sus fábulas. Tenía sus cúes en el pueblo de Araró y otros pueblos, y su ídolo principal en un cu, que está en el pueblo de Zinapécuaro, encima de un cerro, donde parece hoy en día derribado, y decía la gente que esta diosa enviaba las hambres a la tierra”.

La relación de los p’urhépechas con una cultura del agua no fue asimilada fácilmente por los españoles, quienes solo veían la atrocidad de los sacrificios humanos sin poder comprender el fondo de estas manifestaciones. Como ya se comentó en la sección relativa al territorio p’urhépecha, a pesar de que en esta región existía una precipitación abundante y una extensa cubierta forestal, las condiciones geológicas y topográficas impedían la formación de lagos y ríos en su interior. Sólo afloraban manantiales y norias de pequeño caudal.

Como el agua era un recurso limitado, desde tiempos prehispánicos la población debía recorrer distancias enormes y esperar mucho tiempo para obtener el agua y consumirla en condiciones de baja calidad (con sedimentos y materia orgánica). De ahí que muchas de sus tradiciones y leyendas se relacionen con una mitología en torno del agua. El sacrificio humano cobraba sentido en la medida en que la muerte permitía el renacimiento del agua.

Esta situación dio lugar a diversas estrategias: establecieron una cultura del agua relacionada con la escasez, una organización social que les permitía tener un control comunitario del agua y una política de conservación y sostenimiento de las fuentes de abastecimiento como una responsabilidad compartida entre la población³.

³ Ávila, Patricia. *Op. cit.*

Ahora sabemos que la cultura de uso y manejo ecológico del agua se asocia con la cosmovisión p'urhépecha del mundo. El agua se valora y se cuida porque es un fruto que brinda la “madre-naturaleza” (*Cuerauáhperi*), pero también puede quitarlo.

Desde mucho antes de la fundación de sus ciudades, los manantiales eran considerados como sitios sagrados. Lo mismo las montañas, contenedoras del agua, los lagos de Pátzcuaro y Cuitzeo y los centros ceremoniales como araró, en el Lago de Cuitzeo, en donde vive la diosa creadora, y la isla La Pacanda, en el Lago de Pátzcuaro, donde habita la deidad de la lluvia azul.

También contaban con deidades del agua, llamadas *tiripemencha*. Habitaban las cinco casas del cielo y eran representadas como nubes que se ubican en distintas posiciones y se asocian con determinados colores.

En el idioma p'urhépecha, el agua se nombra de distintas maneras: agua divina, agua que corre, agua para beber, aguacero, arroyo, caudal de agua, deidad o nube creadora, deidades del agua o agua preciosa, deidad de la lluvia azul, deidad de la lluvia blanca y del poniente, deidad de la lluvia negra y del sur, deidad de la lluvia roja y del oriente, dios del agua, granizo, lago, llovizna, lluvia, nevada, rocío. (Gálvez y Embriz, 2006; y Lathrop, Maxwell, 2007).

El encuentro con los españoles

Pocos años antes de la elaboración de la *Relación de Michoacán*, en 1522, el irecha (señor de las innumerables casas) o señor michoacano *Tangaxoán II* se sometió a Cristóbal de Olid sin presentar resistencia, tal vez por considerar aliados a los españoles, quienes habían sometido al Imperio Azteca, o para evitarse una derrota como la sufrida por los mexicas en Tenochtitlan.

Los p'urhépechas regalaron a los españoles a sus hermanas, para que viajaran con ellos en sus expediciones al sur del país. Al despedirlos, les decían: '*Tatzikia tarhashkuecha*', que quiere decir 'adiós, cuñados'. Como los españoles no entendían qué querían decir, comenzaron a llamarlos 'tarascos', que era un vocablo con una fonética similar a la que escuchaban: '*tarhashkuecha*'.

Formalmente, el imperio p'urhépecha había sido anexado a la corona española con el consentimiento de Tangaxoán II. En 1530, el gobernador y presidente de la Primera Audiencia, Nuño de Guzmán, con la intención de hallar oro y otros metales preciosos, saqueó la región, destruyó los templos, los centros ceremoniales y las tumbas. Y mandó ejecutar a Tangaxoán II, después de someterlo a un juicio, acusado de haber dado muerte a algunos españoles, mantener ocultamente su antigua religión y alentar la desobediencia.

Con la muerte de *Tangaxoan II* en Conguripo, el 14 de febrero de 1530, todos los ceremoniales, tradiciones, festejos, creencias, formas artísticas y de expresión espiritual de los p'urhépechas fueron prohibidos.

El desastre fue inevitable y muchos huyeron con sus familias a los cerros cercanos o protagonizaron diversos episodios de terror. Se llevó a cabo una rebelión en el área, y ante el caos administrativo y la extrema violencia con que fueron sometidos los p'urhépechas, el rey de España ordenó a misioneros franciscanos y agustinos que revisaran la situación. En paralelo, en las regiones fronterizas del imperio p'urhépecha, las órdenes franciscanas trabajaban arduamente en el proceso de evangelización, que era la justificación ética de la Conquista.

El Tata Vasco

Vasco Vázquez de Quiroga y Alonso de la Cárcel había sido recomendado a la reina Isabel de Portugal para que fuese nombrado oidor de la Audiencia de México. En 1532, viajó con la comitiva de franciscanos a la ciudad de Michoacán, donde desempeñó el cargo de visitador, hasta 1537, cuando el emperador Carlos V (Carlos I de España) lo nombró obispo de la diócesis de Michoacán. Tomó posesión en Tzintzuntzan el 6 de agosto de 1538.

Queda una frase de recuerdo: “Me arrancaron de la magistratura y me pusieron en el timón del sacerdocio por mérito de mis pecados. A mí, inútil y enteramente inhábil para la ejecución de tan grande empresa; a mí, que no sabía manejar el remo, me eligieron primer obispo de Michoacán.”

En poco tiempo logró ganarse el afecto y reconocimiento de los p'urhépechas, gracias a que inició obras en su beneficio, en un contexto complejo, en el que predominaban intereses contrarios a las comunidades indígenas de la Nueva España. Traslado la sede del obispo de Tzintzuntzan a Pátzcuaro; y fundó el Colegio de San Nicolás Obispo, antecedente de la Universidad Nicolaíta. Su pensamiento estaba influido por los ideales del renacimiento, el humanismo y el pensamiento de Tomás Moro.

Tanto amor a los indios, al grado de que lo llamaban *Tata Vasco*, llamó la atención de algunos colonos españoles, quienes abandonaron Pátzcuaro para fundar la ciudad de Michoacán, en 1541, con el apoyo del virrey Antonio de Mendoza. Dicha ciudad tomaría varios nombres: Guayangareo, Valladolid y finalmente Morelia, posterior a la guerra de Independencia y en honor a José María Morelos y Pavón.

El Tata Vasco buscó que se instalaran ministros dignos en las parroquias. Dispuso que todos los pueblos de cierta importancia tuvieran uno o varios hospitales, para la integración de las comunidades. Organizó a la gente mediante un esquema comunal y aprovechó lo que ya sabían en materia de artes y oficios. Trabajó en el mejoramiento económico de las poblaciones de su obispado, mediante la instalación de mercados de intercambio, para que se beneficiaran unos pueblos con otros y complementaran sus distintas artesanías y productos.

Impartió justicia y fundó el Hospital de Santa Fe de México, que tenía como peculiaridad atender a los indígenas. Él decía: “Hay tantos indios, que son como las estrellas del cielo y las arenas del mar, y su manera de vivir es un caos y una confusión. No se les puede instruir ni moralizar ni estorbarles sus borracheras e idolatrías por no estar reducidos a pueblos”.

A pesar de todos los intereses en contrario, Don Vasco de Quiroga logró restablecer un orden colonial duradero (después de la Segunda Audiencia y de la deportación de Nuño de Guzmán a España) y favoreció la continuidad de lo que quedaba de la cultura p'urhépecha. La eficiencia de su organización desembocó en la adopción

del catolicismo por gran parte de los clanes p'urhépechas a mediados de la era colonial. En la actualidad, la mayoría de los p'urhépechas aún son católicos.

Al final de su vida, el *Tata* había instalado 598 parroquias, 34 de ellas administradas por el clero secular, 14 por franciscanos y 11 por agustinos. Murió en Pátzcuaro, el 14 de marzo de 1565, a los 77 años.

La migración y reorganización

Para contribuir con el afán expansionista del imperio español, a fines del siglo XVI la Corona española procedió a establecer un programa de "congregaciones" o reubicación y concentración de pueblos, lo cual provocó la desaparición de muchas poblaciones menores. Numerosos p'urhépechas con sus familias fueron enviados a poblar el norte de la Nueva España y las regiones no habitadas del Bajío.

Los organizaron en reservas indias, las más importantes de las cuales contaban con un gobernador y un cabildo indígena, que estaba integrado por regidores, alcaldes y alguaciles de elección anual. Tales autoridades ejercían un control sobre las tierras, el agua y los bosques, y tenían facultades judiciales, fiscales y administrativas en el ámbito local.

Durante los primeros años de la Conquista, Michoacán formó parte del reino de México. Abarcaba los actuales estados de México, Querétaro, Hidalgo, Tlaxcala, Oaxaca, Morelos, Guerrero, Veracruz, Tabasco, Michoacán, Guanajuato y parte de San Luis Potosí, Jalisco y Colima. El territorio fue repartido en encomiendas a los españoles que participaron en la Conquista.

Tzintzuntzan fue la primera capital de la provincia hasta 1536, en que se erigió el Obispado de Michoacán. El Virrey Antonio de Mendoza fundó la ciudad de Valladolid, en 1541, en donde se estableció la sede provincial y eclesiástica a la muerte de Don Vasco de Quiroga.

Durante la Colonia, los españoles se apropiaron de las tierras de los indios e introdujeron nuevas formas de producir en el campo, lo que incluía el

aprovechamiento de nuevas especies vegetales y el uso de animales que facilitaban la labor.

Incluyeron cultivos de caña de azúcar en las tierras bajas y modificaron la relación de los pueblos de las tierras altas con las de las bajas. Establecieron numerosas haciendas y explotaron los minerales en poblaciones como Tlalpujahua, Angangueo y Huetamo⁴. Crearon y aprovecharon las encomiendas y el repartimiento de indios por la Corona para obligar a las comunidades indígenas a trabajar para ellos.

En cuanto a la mortalidad, que afectó a muchas poblaciones de Mesoamérica, en el área purhépecha no fue tan intensa. Aunque la población disminuyó debido a que se ocupaba a la gente como esclavos para explotar las minas, trabajar en las haciendas y construir los nuevos edificios e iglesias de la región. Desaparecieron antiguos oficios, como el arte plumaria, el pulimento de piedras preciosas y la platería, y se combatió a los especialistas de la medicina tradicional indígena.

Parte de la recuperación de la población en Michoacán probablemente tuvo que ver con el trabajo de Vasco de Quiroga, “que en años cruciales logró frenar las ambiciones de encomenderos y hacendados; y a la rápidamente adquirida capacidad de los líderes de las comunidades para aprovechar los huecos de la legislación novohispana para litigar derechos y promover ante la corona procedimientos de titulación de tierras de comunidad”⁵.

Las comunidades indígenas debieron aprender las nuevas formas de trabajar el campo. Pero a pesar de todo, aún pudieron mantener la propiedad de amplias extensiones territoriales y, con la ayuda y visión de Vasco de Quiroga, desarrollaron un mercado campesino regional que sobrevivió desde la Conquista hasta la mitad del siglo XX.

La evangelización de las comunidades indígenas de Michoacán se llevó a cabo con el arribo de una serie de órdenes religiosas: franciscanos, agustinos, carmelitas,

⁴ Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Michoacán de Ocampo. INAFED.

⁵ Garibay Orozco, Claudio y Bocco Verdinelli, Gerardo. *Cambios de uso del suelo en la meseta purhépecha* (1976-2005).

jesuitas y mercedarios. Pero la educación se limitaba prácticamente a los españoles, a sus descendientes directos y a algunos miembros distinguidos de la aristocracia p'urhépecha

Posteriormente destacó la construcción de los colegios de San Nicolás, fundado en el siglo XVI, y del Seminario Tridentino de San Pedro y San Pablo, de Valladolid, fundado en 1773, los cuales contribuyeron al desarrollo cultural de la región. En ellos se prepararon los caudillos e insurgentes que iniciaron el movimiento por la independencia desde mediados del siglo XVIII

2. Regionalización

El territorio p'urhépecha se ha dividido en cuatro regiones, de acuerdo con las cuatro variantes dialectales que presenta el idioma (lacustre, serrana, cañada y ciénaga), y se corresponde con las zonas que fueron habitadas desde la antigüedad: *Japóndarhu* (Cuenca lacustre de Pátzcuaro); *Eráxamani* (Cañada de los Once Pueblos); *Juátarisi* (la Sierra o meseta), y *Tziróndarhu* (Ciénaga de Zacapu).



Fuente: Promotora española de lingüística

La meseta p'urhépecha

En la meseta p'urhépecha existen restos arqueológicos de origen teotihuacano en el municipio de Tingambato, que datan de 700 d. C. Para los años 1,300 y 1,520 d. C. ya se había desarrollado el estado p'urhépecha mediante una organización social compleja sostenida por la agricultura y abarcaba una superficie geográfica semejante a la del actual estado de Michoacán⁶.

La meseta p'urhépecha ocupa 6 mil km² de los 60 mil que tiene el estado de Michoacán. Se localiza entre los 1,600 y 2,600 metros sobre el nivel del mar, y corresponde a una de las zonas más altas de la entidad. Por ella pasa el eje neovolcánico, lo que hace que su suelo sea muy accidentado, de un color negro o pardo-rojizo, y su textura se parezca a un migajón de arcilla.

Algunos científicos describen esta zona como una alta meseta arrugada por grandes volcanes y extensos derrames de lava, a los que se conocen como “malpaíses”. Hay más de 100 conos volcánicos del periodo cuaternario, y montañas y volcanes del periodo terciario que forman parte del territorio p'urhépecha. Algunos volcanes aún están activos, prueba de lo cual hace apenas 72 años hizo erupción el Parícutín.

El rango tan amplio de alturas en la meseta ha producido a través del tiempo diversos paisajes naturales y, en consecuencia, distintas especies de flora y fauna. En las partes altas se encuentran las serranías de pinos y encinos, sobre montañas de pendientes pronunciadas; en la altiplanicie, conviven el bosque espinoso y los pastizales, con presencia de acacias. Y en la región del lago, los ecosistemas terrestres y acuáticos.

También, de acuerdo con la altura, en la parte oriente y en algunos cerros y montañas hay un clima húmedo y casi frío. En el sur hay tres tipos de clima: el templado húmedo, el semicálido húmedo y el semifrío subhúmedo. Al norte, en la

⁶ Garibay Orozco, Claudio y Bocco Verdinelli, Gerardo. *Cambios de uso del suelo en la meseta purépecha* (1976-2005).

Cañada de los Once Pueblos, el clima no llega a ser tan caluroso ni tan húmedo. Pero en todas partes hay abundantes lluvias en verano.

En general, alternan dos temporadas de lluvia: una con precipitaciones violentas, meses calurosos y días largos; y otra seca, con escasas precipitaciones, meses fríos y días cortos. Las temperaturas más bajas se presentan durante los meses de noviembre a marzo, pero no son tan frías: oscilan entre 10 y 12°C; y el resto del año entre 13 y 15°C⁷.

En lo que respecta al agua, la Meseta P'urhépecha tiene siete cuencas subterráneas, que se alimentan con la lluvia que viaja a través del suelo: Charapan, Paracho, Arantepacua, Tanaco, La Mojonera, Pichátaro y Zínziro. Por las características de la Meseta, en su interior existen unos cuantos manantiales y norias de pequeño caudal, muy sensibles a la variación de la lluvia. Conforme va dejando de llover, el caudal se hace cada vez más pequeño (noviembre a mayo). Una vez que inician las lluvias, los acuíferos comienzan a recargarse. El caudal máximo se tiene en octubre y el mes más lluvioso es agosto, y se presenta con lluvias torrenciales de entre 1,260 y 1,500 mm de precipitación media anual.

Paradójicamente, mientras dentro de la Meseta el agua no abunda, otras regiones de los alrededores se benefician de la facilidad de recarga de acuíferos, que se da debido a que existe una vegetación forestal dominante, abundantes lluvias, alta permeabilidad del suelo y elevada topografía. El agua es absorbida rápidamente y se forman corrientes subterráneas. Poco a poco, al circular el agua, va formando cuevas y galerías. Y en algunos sitios vuelve a salir a la superficie en forma de manantiales y ríos de caudal importante, como el Cupatitzio, que nace en Uruapan, el Duero, que lo hace en Carapan, y el Chivo, que nace en el oeste. O cuerpos de agua como el Lago de Pátzcuaro y Zacapu.

En otros tiempos se pensaba que las aguas subterráneas provenían del mar y que perdían la sal al filtrarse el agua entre las rocas. En realidad, el agua procede de la

⁷ Ávila, Patricia. *Pueblos indígenas de México y agua: cultura purépecha*. 1996.

lluvia. Forma grandes depósitos en el subsuelo y en muchos lugares constituyen la única fuente de agua potable disponible.

Los principales centros de población son Tancítaro, Nuevo Parangaricutiro, Ziracuaretiro, Uruapan, Peribán, Tinganbato, Paracho, Charapan, Los Reyes, Tingüindín, Nauhatzen, Cherán, Tangancícuaro, Tangamandapio y Jacona.

La cuenca del Lago

Se ubica a 63 km al oeste de la ciudad de Morelia. Se conforma por los municipios de Quiroga, Erongarícuaro, Tzintzuntzan, Pátzcuaro y Salvador Escalante. El Lago de Pátzcuaro y su área próxima fueron declarados como sitio Ramsar*, y constituye uno de los lugares turísticos más visitados, pues forma parte de un corredor de sitios arqueológicos, históricos, recreativos y culturales de la etnia p'urhépecha.

Su litoral es de 55 km y contiene siete islas de diversos tamaños, desde el emblemático Janitzio, coronado por la monumental estatua de Morelos, hasta el pequeño islote, llamado La Tecuanita, además de La Pacanda, Yunuén, Tecuena, Jarácuaro, Urandén Morelos y Urandén Morales, cada una con su propia leyenda.

En este humedal aún existen fragmentos de bosque de pino y encino, en los que habitan zorrillos, tlacuaches, tejones, ardillas, conejos y zorras grises. El lago cuenta con una gran variedad de flora acuática y nueve especies de peces nativos, que son aprovechados por los pescadores de esta zona lacustre: el pescado blanco, los charales blanco, prieto y pinto, el acúmara, el tiro, el chegua, los tirípichos y allotocas; así como tres especies introducidas: la lobina negra, la tilapia y la carpa.

La economía de la región se centra en la captación de divisas por parte de los migrantes a Estados Unidos, así como el turismo, como segundo pilar del sustento económico, del cual dependen hoteles, restaurantes, artesanos y demás población relacionada con esta actividad.

La Ciénega de Zacapu

Zacapu o *Tzacapu maruati*, nombre de origen chichimeca (piedras preciosas) era hasta finales del siglo XIX una tierra fértil, regada por diversos manantiales. Se ubica en los 1,995 msnm, sobre una zona donde en tiempos remotos hicieron erupción varios volcanes y dejaron su huella de lava endurecida. Los recursos hídricos principales son el lago de Zacapu, el manantial Bellas Fuentes y el río Angulo (efluente del Lago de Zacapu).

Los primeros habitantes se establecieron en *Naranxha*. Pero llegó una tribu nómada chichimeca, que se estableció en el cerro del Mal País, donde fundó una población para adorar a su dios Curicaveri. Hubo conflictos entre ambos pueblos, y los de *Naranxha* fueron sometidos por los recién llegados.

Para convertirse en potencia, la cultura p'urhépecha tuvo como fundamento de su fuerza el uso de dos cuencas lacustres: Pátzcuaro y Zacapu. Zacapu fue el primer asentamiento p'urhépecha y el principal centro ceremonial religioso, aún antes que Tzintzuntzan. Allí llegaba el monarca todos los años para adorar a Curicaveri, bajo su doble aspecto de peña totémica y de astro del día y de la luz.

Los primeros españoles que llegaron en 1524, se encargaron de reducir a la población de la cuenca. Por esa época, en la zona de pantanos había una serie de lomas que formaban una gran península. Las casas se hacían de juncos (carrizo o chuspata) y se cubrían con zoromuta, materiales procedentes de las lomas y de las riberas. Se explotaba el tule, que se trenzaba allí mismo, formando petates, o lo exportaban a los pueblos de la cuenca de Pátzcuaro, que carecían de él.

Se veían muchos árboles de capulín, sementeras de mieses y rastrojos, corrales de encierro. Había muchos árboles y magueyes que desaparecieron hace tiempo. El árbol menos escaso en las lomas debió ser el capulín, ya que al oeste de Zacapu aún se encuentran algunos viejos ejemplares.

En las lomas se cazaban venados y jabalíes, que llegaban, procedentes del malpaís, a buscar agua en la temporada de secas. Con la honda se cazaban patos

en el invierno, en la orilla sur. En la ciénega, la gente de Naranxa y la de Tiríndaro pescaba con anzuelo y con red peces, ranas, tortugas, cangrejos y ochoques. En los pantanos se recolectaban almejas, así como el tzunbácuaro y el peme. En las riberas se practicaba una agricultura “de humedad”, que consistía en maíz, trigo, frijoles y habas.

La deforestación se remonta a finales del siglo XIX, cuando unos empresarios españoles construyeron la hacienda Cantabria, después de haber logrado drenar la ciénega con el apoyo de Porfirio Díaz. La superficie de agua disminuyó en casi dos terceras partes, de manera que la forma de vida de los p'urhépechas de las riberas y de las islas cambió radicalmente, así como los paisajes lacustres.

Antes de su desecación, a principios del siglo XX, la Ciénega de Zacapu era un vasto pantano en el que se circulaba en canoas a través de canales, entre una vegetación acuática muy densa. Con una extensión de 216.47 km², esta ciénega es ahora el reducto de la original y gran parte de su cuerpo de agua quedó embebido en la mancha urbana. Las antiguas riberas se hallan cubiertas de establecimientos de todas clases, y las que fueron islas están erosionadas hasta la roca madre.

Al día de hoy, Zacapu se encuentra a la orilla de una pequeña extensión de agua, de 14 metros de profundidad, llamada Laguna de Zacapu, y es directamente alimentada por el gran manantial del malpaís que brota de las lavas.

A pesar de haber sido muy explotados, porque existe una fábrica de tratamiento de resinas en Zacapu, aún subsisten los bosques de pinos. A mediana altura se aprecia el bosque mesófilo de pinos y encinos. Hay bosques claros salpicados de encinos y madroños en el malpaís de Zacapu, muy explotados en el siglo XIX para producir carbón vegetal. Estos bosques contienen bromelias, orquídeas y una gramínea que se usa para construir techumbres: la zoromuta.

En los bajos, al sur y sureste, hay matorral abierto de huizache, casahuate, zapote blanco, colorín y nopales. En los relieves menos vigorosos del oeste y del norte, donde el clima es menos seco, y en las antiguas islas, hay sectores roturados y

cultivados desde hace tiempo, pero transformados en la actualidad en pobres pastizales. La jara es característica de estos lugares.

De la vegetación de las riberas no queda más que la de la laguna de Zacapu, donde aún se explotan los tules, el tulillo, la espadaña y los juncos. En la laguna hay poca vegetación flotante, principalmente jacintos de agua. El tzunbácuaro y el peme, o papa de agua, crecen en los pantanos y en la laguna de Zacapu. Sus tubérculos alimentaban hace algunos años a las familias más pobres.

La fauna actual comprende pequeños roedores asociados con los cultivos: topos y tlacuaches. En los alrededores hay ranas, tortugas y armadillos. Las huilotas y los patos canadienses, así como las gallaretas, siguen llegando durante el invierno en gran número a la laguna de Zacapu. También están la garza, el martín pescador, la gaviota pesquera y las urracas.

Gracias al trabajo de la Unión de Pescadores, fundada en 1975, y al esfuerzo del ayuntamiento de Zacapu, se introdujeron nuevas especies. Entre las nativas y las introducidas hay ahora 24, entre chehuas, carauites, bagres, huachinangos, pez blanco, achoque, culebra de agua, tiro y varias carpas, como la barrigona, la herbívora, la de lujo y la israel. También están las truchas arcoiris, las sardinas y los pececillos de cola azul.

La vida de todas estas especies es muy frágil, por lo que la comunidad de pescadores, conformada en poco más de una docena de familias, se ha decidido a protegerlas. Entre sus técnicas pesqueras está el uso de las redes.

En cuanto a los insectos, batracios y otros representantes de la fauna acuática y anfibia, subsisten las almejas en la laguna de Zacapu, que se envían a los restaurantes de la ciudad, y los ajolotes.

Aún es posible ver a los agricultores cultivar de manera intensiva sus chinampas o jardines irrigados, en las orillas de la laguna.

El municipio de Zacapu está integrado por 24 comunidades y tenencias y una cabecera municipal. En los aspectos económicos, existe actividad comercial, agropecuaria e industrial.

La Cañada de los Once Pueblos

Chilchota (lugar de chiles o chile verde) incluye la Cañada de los Once Pueblos; es cabecera municipal y se ubica al norte del estado de Michoacán, a una distancia de 120 km de Morelia y a una altura de 1,770 msnm. En 2010 la población llegó a ser de 36,293 habitantes.

Sus cerros, Viejo, Cobre y San Ignacio, también forman parte del sistema volcánico transversal. Sus ríos son el Duero y el Rito. El Duero nace en Chilchota, en los manantiales de Ostácuaro, Erongaricho, Cuyozapicho, Cuiyo Grande, Querétaro, Machíporo y Trombita, situados en la comunidad de Carapan. Para 1977, se reportaban 71 manantiales que, en conjunto, descargaban un volumen anual de 275 hectómetros cúbicos. Veinticinco de estos manantiales se originan en basaltos de edad cuaternaria⁸ y 36 son alimentados por rocas del terciario⁹. La superficie forestal es de pino, encino, madroño y varias especies de arbustos.

Prácticamente todas las comunidades se dedican a la ganadería y el comercio, con mayor frecuencia que a la agricultura o a la explotación forestal. Aunque comenzó a disminuir a fines del siglo XX, aún persiste la cría de ganado bovino, porcino, ovino, caballar y aves de corral. En cuanto a la explotación forestal, tiene poco valor agregado, pues la tercera parte se utiliza para elaborar cajas de empaque, madera dimensionada¹⁰ y leña de raja. También se produce aguarrás, brea y resina en poco más de 350 t anuales.

⁸ La era cuaternaria es una división en la escala de tiempo geológica que inicia desde hace 2,588 millones de años hasta el presente.

⁹ La era cenozoica (antiguamente terciaria) es una división en la escala de tiempo geológica, que inicia hace 65.5 millones de años y termina en la actualidad.

¹⁰ Es madera de pino radiata, secada en cámara y estabilizada a 12% de humedad promedio. Se caracteriza por ser estable, resistente y por tener una excelente retención de fijaciones.

De los cultivos, se produce maíz, trigo y frijol, zarzamora y fresa. También hay árboles frutales como el aguacate, el durazno y la lima.

La mayoría de los comerciantes tienen establecimientos medianos, como tiendas de abarrotes, ferreterías, papelerías, tiendas de ropa y calzado. Por su ubicación — ya que Chilchota está situado en la puerta norte de la Meseta P'urhépecha y es paso obligado al Valle de Zamora y a la capital del estado—, cuenta con una demanda turística regular, que es atendida con hospedaje y alimentación.

La de los azahares había sido hasta hace poco tiempo una de las principales industrias de estas comunidades, pues promovía un buen número de empleos para la población. Originalmente, esta mercancía se confeccionaba con flores de naranjo, lo cual daba un aroma y un acabado especial a los productos que participaban en las ceremonias religiosas. Sin embargo, han comenzado a venderse productos de plástico de origen chino, que por su precio dejan en desventaja a los productos originales.

En décadas pasadas venía la gente de Morelia, de Guadalajara y de la Ciudad de México, incluso de América del Norte y de Europa, para adquirir los azahares, lo que dejaba una importante derrama económica a la Cañada de los Once Pueblos. Aún subsisten talleres y locales comerciales que los producen y los venden, pero se comercializan básicamente en la región p'urhépecha o en algunos municipios como Zamora, Purépero, Zacán o Uruapan.

Otra rama importante de la industria es la producción de pan. Los panaderos de Chilchota han hecho crecer esta industria y lo venden en el mercado de Tangancícuaro, donde se ven enormes charolas de rosquillas y una especie de buñuelos con azúcar y canela.

Otras de las comunidades han desarrollado algunas especialidades. Por ejemplo Ichán, en donde existe un número importante de músicos y filarmónicos; Urén, en donde se elaboran sombreros de panicua, así como tabiques; Los Nogales, donde se fabrican adobes y ladrillos para construcción, o Zopoco, que además cuenta con un grupo de alfareros.

Las artesanías y la gastronomía constituyen los atractivos de la región. Entre las artesanías se puede encontrar alfarería de barro vidriado y loza de cambray, madera tallada y torneada. O joyería como aretes y arracadas de plata; deshilados y bordados.

Uno de los principales problemas que se enfrenta en este municipio es la falta de empleo, por lo que los habitantes de esta región se ven obligados a buscarlo en otras ciudades, como Zamora y Jacona, que son las más cercanas.

Sin embargo, éstas se encuentran en las mismas condiciones, ya que las pequeñas y medianas empresas carecen de alternativas de inversión. Por esta razón, gran parte de la gente en edad productiva emigra a los Estados Unidos, buscando una mejor forma de vida.

Entre los sitios arqueológicos de Chilchota están las zonas de Parachico y Cerro Viejo. Y de los monumentos arquitectónicos podemos citar el Templo de San Miguel Arcángel en Tanaquillo o el de San Francisco, en Ichán; la Capilla del Hospital y el Templo de San Juan Carapan, en Huancito; el Templo de Santo Tomás, en Santo Tomás; el Templo de la Virgen de la Natividad, en Tacuro; la Capilla del Antiguo Hospital y la Parroquia del Señor Santiago, en Chilchota.

En cada lugar de la región p'urhépecha conviven en un mismo espacio distintos tiempos de la historia de las comunidades. Esto se puede apreciar en sus sitios arqueológicos, en los que aún pervive una sacralidad que no se encuentra en las iglesias. Sólo hay que visitar esos restos de piedra y naturaleza verde para sentir la transparencia del espíritu que allí habita.

3. Contexto actual

La gente

Las comunidades p'urhépechas se hallan dispersas en 22 municipios del estado de Michoacán: Coeneo, Charapan, Cherán, Chilchota, Erongarícuaro, Los Reyes, Nahuatzen, Nuevo San Juan Parangaricutiro, Paracho de Verduzco, Pátzcuaro,

Peribán de Ramos, Quiroga, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tingambato, Tingüindín, Tocumbo, Tzintzuntzan, Uruapan, Zacapu y Ziracuaretiro.

Sus nombres son peculiares, porque la mayoría deriva de la lengua p'urhépecha. El municipio que tiene más habitantes es Pátzcuaro, pero no llegan a los 90 mil. Y el que tiene menos es Tocumbo, que apenas rebasa los 12 mil. Pero cada uno de ellos tiene una historia detrás.

Coeneo, por ejemplo, es montañoso. Presenta con orgullo el Pico del Tzirate, de más de 3 mil metros de altura, que pertenece a la Sierra de Quiroga. Tiene su río principal, que es el Patera, así como una serie de arroyos y cuerpos de agua, como el lago Bellas Fuentes o la presa Tunguitiro. Muchos excursionistas y ciclistas recorren el Tzirate para contemplar desde su altura el Lago de Pátzcuaro, las espléndidas puestas de sol o para escuchar en silencio los cientos de pájaros que cantan allí.

Otros municipios, como Charapan, Paracho, Nahuatzen o Uruapan, se distinguen por sus tejidos. Sus artesanos nos ofrecen la contemplación de sus maravillosos trabajos de algodón bordado y deshilado. Sus tapetes de lana no le piden nada a los diseños de otras regiones de México, como Temoaya, Estado de México, u Oaxaca. Cada año realizan su feria de textiles, para estimular la venta y producción original y de calidad de esta industria.

Pátzcuaro es uno de los municipios más bellos del país. En él perviven construcciones coloniales y barrios completos pintados de blanco y rojo, con tejados de barro. Artesanos del lugar y de toda la meseta p'urhépecha ofrecen en la Casa de los Once Patios telas bordadas y productos de alfarería, laca, tule y madera.

Es curioso, porque de los once patios, el edificio solo conserva cinco. Debido a que se abrió una calle peatonal, los patios quedaron divididos. Fue construido en 1745 y formó parte del exconvento de Santa Catarina, de las monjas dominicas. El templo se cerró y se abandonó en tiempos de la Reforma. Fueron los artesanos p'urhépechas quienes, en la década del 60 del Siglo XX, procedieron a su rescate para convertirlo en el centro artesanal que ahora es. En el patio central, los oficiales

construyeron un mural en el que expresan lo relativo a sus distintos oficios: el cobre, la madera, el maque y otros más.

Al parecer, en la Casa de los Once Patios hay túneles que conectan este edificio con la Basílica de la Salud y desembocan en Las Yácatas de Tzintzuntzan y Santa Fe de la Laguna. Es una lástima que nadie pueda recorrerlos, pues se encuentran cerrados al público.

El tiempo pervive en Michoacán, con su arquitectura de diversas épocas. En Pátzcuaro está aún la plaza Vasco de Quiroga, lugar que el obispo edificó para la convivencia de indígenas, españoles y criollos en un mismo espacio. Tal vez por esa razón no se construyó en los alrededores ningún edificio religioso. En el centro se destaca una fuente con una estatua en bronce del obispo Don Vasco, obra del escultor Francisco de Zúñiga.

Una de las casas del lugar se conoce como el Palacio de Huitziméngari; perteneció al hijo del último gobernante o cazonci p'urhépecha, que fue ahijado del primer virrey, Antonio de Mendoza. Como Huitziméngari significa “perro servidor del Señor del Paraíso”, la casona está decorada con esculturas y relieves de perros. También en este lugar se exhiben los productos de los artesanos p'urhépechas.

Múltiples calles empedradas y arcos de piedra son sitios para contemplar, a un paso del Lago de Pátzcuaro, quizás el más emblemático de nuestro país.

Nuevo San Juan Parangaricutiro se ubica en lo que fue la “Hacienda de los conejos”. Durante la erupción del volcán Paricutín (*Parhikutini*, lugar al otro lado), el 20 de febrero de 1943, la gente de San Juan y la del Paricutín, los dos poblados afectados, huyó despavorida. Los damnificados dejaron atrás sus casas, sepultadas entre la lava; su ganado, sus alimentos y sus siembras. Los temblores, evaporaciones y exhalaciones duraron más de nueve años, y la lava del volcán naciente se extendió en un área de 10 kilómetros.

En ese tiempo, sus habitantes vivían en las trojes típicas, dedicados a la agricultura, la actividad forestal y la extracción de resina. En menos de diez días la fauna

silvestre desapareció, lo mismo que el ganado y cientos de caballos. Toda la vegetación se quemó y quedó un paisaje desolador y una gran sequía. Sólo quedaron invictas las torres de la iglesia de San Juan de Paricutín, del siglo XVII. Los que vivían en el poblado de Paricutín se trasladaron a Caltzontzin, que se ubica a un lado del municipio de Uruapan.

En el Caltzontzin de hoy varias jóvenes p'urhépechas, vestidas con sus trajes típicos, sus aretes de plata y sus cabellos trenzados aprenden a usar la computadora durante sus clases de contabilidad. Sus rostros sonrientes y admirados ven las imágenes de Internet mientras sus manos esbeltas deslizan el “mouse” sobre el tapete azul.

El municipio de Quiroga se localiza a 2,080 metros sobre el nivel del mar. Su clima es templado y lluvioso en verano y cuenta con 25,592 habitantes (2010). Allí se cultiva el maíz, el trigo, el frijol y la alfalfa. Ha prosperado la industria del calzado y la herrería industrial. Su mercado ofrece una inmensa cantidad de artesanías, entre las que destacan trabajos en madera, alfarería, textiles y fibras vegetales. El lugar es famoso por sus creaciones en piel. La producción artesanal y el comercio son sus principales fuentes de ingreso. Sus iglesias y cada uno de sus espacios retoman el colorido de sus mercados, porque los colores vivos y alegres forman parte del pensamiento y la imaginería de la cultura p'urhépecha.

En este lugar se construyó en 1533 el famoso hospital del pueblo de Santa Fe de la Laguna, a orillas del lago de Pátzcuaro. Lo fundó don Vasco de Quiroga a costa de su salario y esfuerzo, al conocer de cerca la triste realidad de los indígenas, sometidos a la esclavitud por la codicia de los conquistadores. En la Edad Media, el concepto de hospital tenía un sentido más amplio que el actual, que se refiere sólo a la salud. En aquel tiempo, esta institución daba asilo y educación a los desamparados; atendía a los ancianos y enfermos y era refugio de peregrinos. En

sus inicios, el hospital del pueblo congregaba a familias extensas, organizadas bajo la autoridad de los abuelos y padres de familia.¹¹

Este asentamiento p'urhépecha aún existe y conserva su cultura y sus costumbres; de hecho, se puede contemplar por sus calles a las mujeres ataviadas con el tradicional traje indígena. Los habitantes del lugar, en su mayoría alfareros, realizan vistosas piezas artesanales con variedad de formas y colores. En este lugar, el tiempo respira lentamente.

Tzintzuntzan se localiza a sólo 60 km de Morelia. Fue una de las capitales p'urhépechas más importantes de la época prehispánica. Como Pátzcuaro, sus calles están empedradas y sus casas adornadas con tejas rojas y aleros pronunciados. En esta población se encuentra el Convento de San Francisco, que aún conserva algunos de los árboles plantados por el obispo Vasco de Quiroga, ese personaje que definió en gran medida el perfil colonial de Morelia y de sus alrededores.

En su mercado de artesanías se muestran hermosas creaciones de madera, barro, tule y paja, alfarería de alta temperatura y trabajos realizados con fibras vegetales, así como coloridos bordados que representan la historia y el folklor de esta región.

Tzintzuntzan mantiene su lengua, costumbres y tradiciones indígenas, desde la danza de los paloteros hasta el ritual de velación en el panteón el Día de los Muertos. La danza de los paloteros podría tener raíces prehispánicas. Los hombres, vestidos con túnicas y sombreros coloridos, llevan un palo largo, a manera de espada; y van marcando cadenciosos pasos con solemnidad y gallardía. Hay quien dice que esta danza se hacía en preparación a los juegos floridos o antes del combate entre p'urhépechas y chichimecas. El etnomusicólogo y compositor Josep Crivillé recuerda en alguno de sus escritos cómo los palos o pequeños bastones fueron los primeros instrumentos utilizados durante la siembra tradicional del maíz en muchas comunidades.

¹¹ Más información en León Alanís, Ricardo. *Vasco de Quiroga y la Utopía de Tomás Moro*. Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Pichátaro (lugar de clavos de madera), es el nombre de una comunidad p'urhépecha del municipio de Tingambato. Se asienta en una región boscosa de pinos, encinos y madroños, además de mucha vegetación. En esta tenencia, durante la época del carnaval, se celebra la fiesta mediante un ritual en honor del agua. Participa todo el pueblo para mostrarle al agua todo lo que se la aprecia y valora. Todos trabajan juntos para limpiar el manantial y para construir canoas de madera para almacenar el líquido.

La fiesta corre a cargo del *colector* o carguero del niño Dios, aunque todos cooperan con adornos y comida. La música anima a los hombres en la faena. Las mujeres llevan bebidas, comida, cigarros, refrescos y vino. Primero comen los hombres, después los niños y luego las mujeres. Todos bailan y juegan. Lo mismo que en la celebración de la preciosa sangre de Cristo, el 6 de agosto, los hijos ausentes del pueblo se esfuerzan por estar presentes para disfrutar de las tradiciones, y a veces se encargan de los numerosos gastos de la fiesta con los dólares traídos del exterior.

Con la naturaleza a su disposición, el pueblo p'urhépecha se dedicó desde tiempos inmemoriales a la agricultura, la pesca, la recolección y la cacería. Las familias de hoy combinan la siembra de productos agrícolas (como el maíz, el frijol, la calabaza y otras especies de la milpa), con la realización de artesanías. Pero también siembran la papa, el haba, la lenteja y la cebada. Y entre los frutales, el durazno, el aguacate, el tejocote, el limón, el guayabo, la chirimoya, el chabacano, la manzana, el perón, el capulín, el membrillo, el zapote blanco y la granada roja. Todos estos frutos de la tierra que son la base de la exquisita y diversa cocina tradicional p'urhépecha.

Los habitantes de los lagos también tejen el tule o pescan; y las mujeres de algunas comunidades fabrican ollas y comales de barro. Todos comercian, se contratan como asalariados y, cuando no alcanzan a resolver sus problemas económicos, migran por largas temporadas a Estados Unidos, a Canadá o a otras ciudades de México que ofrecen trabajo. Otras actividades que desarrollan se relacionan con la

ganadería, la recolección, el empaque del aguacate o el procesamiento de carne de pescado.

Organización social

En lo que toca a la moderna sociedad p'urhé, se mantienen las estructuras y formas de organización de la época prehispánica. Entre éstas se encuentra la Guatápera, mediante la cual se organizan las mayordomías, además del hospital colonial, los barrios, las cofradías y una gran cantidad de funcionarios y cargos específicos.

Es frecuente entre los p'urhé la organización familiar extensa. Generalmente la vivienda se adecua a este tipo de organización, pues se construyen varias unidades habitacionales que comparten un mismo patio y un mismo solar.

Regularmente, la pareja va a vivir a la casa de los padres del esposo. Al interior de la familia, la herencia se reparte entre todos los hijos por igual, aunque se acostumbra que las mujeres vendan su parte a sus hermanos, puesto que irán a vivir a la casa de los suegros.

Las comunidades están divididas en barrios, cada uno de los cuales es precedido por un santo patrono. Los barrios tienen funciones administrativas y ceremoniales.

Los cargos tradicionales son de carácter civil y religioso y su número varía de comunidad a comunidad; en Angahuan, por ejemplo, hay 20 cargos, de los cuales los de regidor, alcalde y prioste son obligatorios.

También existen autoridades oficiales, entre quienes destacan el jefe municipal de tenencia, los jueces, el representante de bienes comunales, el consejo de vigilancia y el juez del registro civil, entre otros (CDI, 2007b).

Los cargos religiosos y el gobierno

“Los cargos religiosos han servido para mantener de alguna manera la tradición de participar en el gobierno de los pueblos p'urhépechas. Las funciones de servicios que tenían los oficiales de la antigua república de indios en el gobierno civil, las han asumido en algunas formas los ‘cargueros’ de los santos. Los cargueros religiosos

representan aun formas de servicios a la comunidad. En este contexto, existe una obligación cívico-religiosa de participar en la comunidad. Los pueblos tienen un alta estima el servicio porque lo consideran como un entrenamiento. Cuando una persona ha tomado un cargo y lo ha desempeñado conforme a la tradición y con el ritual que establece la costumbre, obtiene de la comunidad un reconocimiento como servidor y con tal carácter puede integrarse al grupo de los ex cargueros, cuya actividad repercute en las actividades civiles. La autoridad a la que se le ha dado en llamar 'autoridad tradicional' de los pueblos, desde el punto de vista estatal es una autoridad informal o de hecho, pero no por eso deja de tener peso, y en muchos pueblos el grupo de los ex cargueros forma parte de la autoridad tradicional”.

“De la antigua república, al parecer, el único ‘funcionario civil’ que sobrevive es el ‘mayordomo’, pero con una denominación diferente. Los pueblos designan a un representante para todo lo relacionado con el patrimonio comunal, quien se reconoce como el ‘representante de bienes comunales’. Tiene funciones de guardián y de apoderado, particularmente para todo lo relacionado con las tierras comunales. Aunque las leyes agrarias han establecido un cuerpo colegiado: el ‘comisariado de bienes comunales’ para realizar las funciones del representante, sin embargo, el comisariado solo constituye al representante individual cuando existe una solución presidencial y esta se ha ejecutado.”

“En este contexto, la antigua república de indios actúa en las comunidades indígenas p’urhépechas de forma bipolar, como cargo religioso y como cargo civil. El primero se apoya en la tradición y el segundo se funda en las leyes. Esto nos da idea de la complejidad que existe en el gobierno indígena.”

“De lo anterior podemos colegir una doble característica en el gobierno indígena en la actualidad. Es a la vez: Estatal institucional, y comunal/informal o de hecho.”

“Sin embargo, esta distinción no impide que interactúen las funciones de ambas entidades, pero tampoco garantiza la armonía.”

“La bipolaridad probablemente inicia cuando se declaran oficialmente la extinción de la república de indio-comunidad y se ordena su incorporación al ayuntamiento.

Con el gobierno municipal los funcionarios del ayuntamiento municipal desplazaron a los antiguos miembros del cabildo indígena pero esto encontró refugio en el ámbito religioso parroquial al cual se incorporaron, como ya se dijo. En este espacio, la antigua república de indios ha sobrevivido en los ‘cargos religiosos’ para seguir influyendo hasta nuestros días. De los cargos religiosos se originan anualmente el cuerpo de cargueros, pero en cada pueblo se tiene determinado quien o quienes de los ex cargueros ingresara al cabildo, donde aún se conserva.”

“Sobre los cargos religiosos en las comunidades indígenas han corrido mucha tinta y en buena medida la idea que se tiene del carguero es que es un ‘fiestero’”.

“El cargo visto desde otra perspectiva tiene sentido porque nos explica la permanencia de la tradición y de las costumbres locales. El cargo viene a construir un acervo de herramientas que sirven para poner en juego la tradición mediante la observación de ‘el costumbre’ que los pueblos practican. El cargo lleva también en si múltiples actividades, funciones, aprendizaje, conocimientos, consultas, relaciones, pericias, etc. El carguero en este contexto tendrá durante un año o por el tiempo que dure su función en un curso intensivo de aprendizaje y a la vez ejecutar aquello que ha aprendido y va aprendiendo sin perder de vista el servicio.”^{*12}

El Uandari

“El significado literal del término, que deriva del verbo ‘uandani’, hablar, es ‘el que’ (*ri*) habla, no se sabe a ciencia cierta la función que pudo haber desempeñado originalmente. Podrá haber sido un orador, un heraldo, un porta voz, o un abogado que habla por o a favor de otros. Su nombre completo ‘*Diosri uandari*’, nos señala de quien es porta voz, heraldo y de quien habla el orador: el primer *ri* es una contracción de *ueri* y equivale a *Dioseueri*, esto es, de Dios y el segundo *ri* es la

¹² Paredes, C. y Terán, M. 2003. Autoridad y Gobierno Indígena en Michoacán. “Los cargos religiosos y el gobierno”. Colegio de Michoacán, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Nacional de Antropología e Historia y La Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Volumen II. Zamora, Michoacán, México. P. 560.

terminación que nos señala al sujeto que realiza la acción de *uandani*, de hablar. Dios, el orador de Dios. No es un simple pregonero (*vanopahperi*), sacrificador (*aaxame*), es un hablador de cosas altas o excelsas (*tepari vandariequa*).”

Las funciones del Uandari

“En primer lugar, es un auxiliar del sacerdote católico que en su ausencia dirige la oración de la comunidad y generalmente sustituye al sacerdote en actos para sacramentales, como el rezo del rosario, el rezo de Angelus, los novenarios, el rezo sobre las tumbas de los difuntos.”

“En segundo lugar, es alguien que domina el idioma p’urhépecha a tal forma que conoce sus formas elegantes y puede así expresar el sentir de la comunidad de manera satisfactoria para todos (*ambaqueti vandari*). En este sentido, en este sentido, guara y transmite las formas expresivas consideradas por la comunidad.”

“En tercer lugar, es alguien que conoce los protocolos sociales que permiten la buena marcha de las relaciones personales y grupales en la comunidad.”

“En cuarto lugar, es un guarda e intérprete de la tradición en las comunidades. Conoce los principales rituales sociales de la vida comunitaria y ellos desempeñan la función de guiar y de intérprete del significado de los aspectos supervivientes de su cultura milenaria, por entre los resquicios de la sociedad moderna.”

“El quinto lugar, es un funcionario estrechamente ligado al cabildo (cuando este existe) y tiene funciones internas de autoridad indiscutible en asuntos de formas sociales de la tradición.”**

“En sexto lugar, es un consultor y consejero (*vandaqua ynsperi*), que dirime problemas (*eratzetspeti*)...en cuestiones familiares, al interior de la etnia. ...Igualmente es representante de una familia ante otra.”**

“Por ejemplo, el nombre de los padres del novio pide la mano de la novia a los padres de esta... Y, en ocasiones, es un mediador y representante de la comunidad hacia el exterior. Esta función le es confiada en diversos grados y no muy a menudo, dependiendo de la presencia o ausencia de otras autoridades tradicionales capaces de desempeñar eficazmente ese cometido.”**

“Por séptimo lugar es, en un sentido poco preciso incluso para los ‘uandaris’ mismos, alguien que expresa sus contenidos ancestrales mediante las formas rituales (religiosas y sociales) ortodoxas de la actualidad. Es, en algún sentido, un ‘curiti’ un funcionario religioso. Dico (tsinahpeti), curandero (xurihca),... adivino que no hecha suerte (teruhchahcuraperi, quanihchacurahperi), adivino que hecha suertes. Y otras formas de manifestaciones culturales de las comunidades indígenas. Al mismo tiempo, es necesario aclarar que no funge, en ningún momento, como funcionario religioso de alguna religión institucionalizada.”**

“Aunque las funciones del *uandari* tienen actualmente sentido sobre la base de la ortodoxia religiosa y social generalmente aceptada, su presencia activa en la comunidad es vital.”**

**Fuente: Skinfill, B., Carrillo, A. 1999. Estudios Michoacanos VIII. “Como ser un uaundari”. D.R., El Colegio de Mechoacán, D.R., Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura. Zamora, Michoacán, México. P.74.

Mostakun (Trueque) en Pátzcuaro, Michoacán

El trueque comienza a las 5:40 de la mañana y termina a las 8:30, se lleva a cabo en la cancha de San Francisco ubicada en el centro de Pátzcuaro, aquí participan personas provenientes de diferentes comunidades, ya sea de la rivera del lago, de la sierra o de otros lugares más lejanos. Algunas comunidades del lago que participan son; Las Tablas, Tupataro, Cuanajo, Huecorio, Tzentzenguaro, Santa Ana, San Pedro, San Bartolo, Nucutzepo, Ajuno, Charaguen, Tocuaro, Jaracuaro, Arocutin, Uricho, Eronga, Napizaro, Puacuaro, los isleños, entre otros. Así como de otras comunidades de la sierra; Cheran, Nahuatzen, Pichataro, Huriramangaro y San Juan Tumbio. En ocasiones también llegan personas de la zona de tierra caliente como Carácuaro y Nocupetaro quienes tienen que llegar un día antes por la tarde y se quedarse en Pátzcuaro para alcanzar el trueque, ya que empieza muy temprano, también participan personas de Morelia, que pertenecen a alguna institución como escuelas.

Todas las personas que traen sus cosas a cambiar, andan de un lado a otro con sus canastos, cubetas, bolsas de mandado, buscando que cambiar. Los productos que se intercambian son muy varios y todo es local; ocote, mazorca, sopladores de

tule, canastitos para las tortillas, frijol, tamales de atole, alegría (bolitas de amaranto), tortillas de maíz y trigo, servilletas de punto de cruz, granadas, higos, peras, manzanas, pavías, duraznos, capulines, jitomate, cebolla, nopales, hongos, huevos, quelites, acelga, repollo, lechuga, coliflor, brócoli, chiles para rellenar, papas, pinole, ponteduros, pan, empanadas, así como productos para la despensa; arroz, aceite, maseca y avena, etc. También se intercambia la ropa de “segunda” o cualquier otra cosa que pueda tenerse en la casa y que ya no se acupe: hilos para costura, delantales. Se pueden conseguir animales de granja; gallos de pelea, gallinas y pollitos.

¡Por supuesto no pueden faltar! pescados de cualquier tipo; mojarras, charales, carpas, tiros y tripillas. Estos pescados son llevados de diferentes formas, frescos, dorados, asados o secos con sal, para que dure más tiempo y no se echen a perder.

Hay personas que no llevan nada para cambiar, pero acuden al mercado y compran su verdura por “huacales”, porque así les sale más barato.

Por lo regular la mayoría de las personas que practican el trueque, quedan satisfechas y todo lo que llevan se cambia, sin regresar alguna cosa con ellos. El principal producto que se cambia es el maíz ya que es un cereal de uso cotidiano para hacer las tortillas y que va con todos los alimentos.

En el trueque de Pátzcuaro también se pueden encontrar plantas medicinales, como la planta de Mucle, planta de Insulina también conocida como la Milagrosa y la planta de la Prodigiosa. Que son para diferentes enfermedades, personas mayores que anteriormente sufrían de alguna enfermedad, como la presión o diabetes, aseguran sentirse mejor al tomar estas hierbitas.

La preparación de estas plantas es ponerlas a hervir, esperar a que se enfrié un poco y tomársela, uno en la mañana, otra a medio día y otra por la noche, antes de dormir.

Cuando las personas están intercambiando estas hierbitas y se les consulta, siempre hacen su recomendación:

La planta de Mucle, sirve para limpiar la sangre.

La planta de insulina, sirve para la presión, los nervios, diabetes, dolor de muela, para la bilis y el herpes.

La planta de la prodigiosa, sirve para la bilis.

Lengua

La lengua como en muchos otros pueblos indígenas se está dejando de hablar debido a múltiples causas: aculturación, migración, discriminación, entre las de mayor peso, en la comunidad de Uricho que es una de los pueblos riverseños del lago de Pátzcuaro, la población hablante de la lengua purhépecha es de un 60 % frente a quienes no hablan que representan el 40% restante, los no hablantes están en un rango de edad de los 40 años para abajo lo que muestra la tendencia entre los jóvenes y niños, que puede tomarse como cifras promedio para toda la región purhépecha, quizá mas baja para la meseta pero que en promedio arrojan una tendencia similar. No obstante lo anterior, al mismo tiempo se está dando un proceso de recuperación del orgullo y re-dignificación de lo que significa ser purhépecha, al interior de las mismas comunidades reforzado por los grupos de migrantes que se localizan en diversos estados de Norteamérica, desde allá se envían remesas con la nostalgia por la patria que refuerza el sentimiento nacional y por el terruño original; esto refuerza la permanencia del orgullo por mantener la identidad purhépecha aunque no con la fuerza que sería necesaria para la conservación de la lengua.

A fines de 1960, el *p'urhé* era hablado por cerca de 60 mil personas. Al contemplar una sensible disminución de los hablantes, a partir de 1980 dio inicio un movimiento para fortalecer la lengua, gracias al trabajo de la Academia de la Lengua Purépecha, del Centro de Investigaciones de la Cultura Purépecha y de las propias comunidades.

Como resultado, el Censo del INEGI 2010 indica que actualmente existen 124,494 hablantes de p'urhépecha (59,486 hombres y 65,008 mujeres) en todo el territorio nacional. Y en el estado de Michoacán, casi cien mil personas lo hablan. La población del estado de Michoacán que se considera indígena se encuentra

concentrada en su mayoría en la meseta p'urhépecha, siendo Cherán el municipio más importante (97.4%).

La relación de los p'urhépechas con su territorio, con sus formas de organización y con otros grupos indígenas les permitió crear un idioma al que no se le ha hallado parecido con ninguna de las otras lenguas originales que se hablan en México. Se trata de una comunidad especial, con una mirada particular sobre su ambiente, que le ha permitido mantener su identidad, a pesar de los avatares y problemas que ha tenido que ir resolviendo a lo largo de su historia.

El *p'urhe*, antes de la Conquista, era una lengua franca. Se extendía más allá del imperio náhuatl y constituía un medio de comunicación en Mesoamérica. Se hablaba en lo que ahora son los actuales estados de Michoacán, Guanajuato, Querétaro, Guerrero, Colima y Jalisco. Actualmente, podemos decir que la cultura p'urhépecha se encuentra en franco proceso de fortalecimiento, al mantener su lengua viva.

Podríamos decir que la naturaleza, la cultura y la lengua p'urhépechas se entrelazan para conformar la identidad única de estos pueblos indígenas. Sus tradiciones, sus costumbres, su arquitectura, sus vestidos, su relación con su historia ancestral, sus danzas, su poesía, el significado sagrado que dan al maíz, al agua, a la tierra, todo se relaciona con estas tres vertientes que dan, como consecuencia, comunidades complejas en las que el simbolismo y el sentido de lo sagrado está presente en cada una de sus acciones de vida.

Celebraciones y danzas

*"Había otro llamado curínguri, diputado para
hacer atambores y atabales para sus bailes".*

Relación de Michoacán

Dos de las formas culturales que unen a todos estos pueblos p'urhépechas son las danzas y las celebraciones religiosas. Se han llegado a contar 520 danzas vigentes, más otras 156 en desuso (CDI). Entre las más importantes destacan la de los Viejitos, la de los Huacaleros, la de los jóvenes y la de los Negritos (Tingambato).

Todas las danzas tienen su significado. La de Los Cúrpites, por ejemplo, es una danza p'urhépecha de carácter religioso. La representan los jóvenes solteros de Nuevo San Juan Parangaricutiro y de Nuevo Paricutín y proviene del siglo XVI. El vocablo Cúrpites significa “los que se reúnen”. En sus inicios, los jóvenes danzantes usaban máscaras con figuras de venados, coyotes o leopardos y trataban de imitar sus gritos. Los instrumentos antiguos eran el Tantan Tzicuar y el Teponaxtle.

Actualmente, se acompañan de una banda de música. Con el tiempo se sustituyeron las máscaras de animales por las de personas con un sombrero que llevaba un bordado de grecas de hilos de oro y plata, una capa adornada de chaquiras, cuentas, espejuelos, listones y flores de papel. En los pies se ponían cascabeles, para ayudarse en el ritmo cuando se ejecutaba un *son* o un *torito*.

Más adelante, el sombrero también decayó, y en su lugar se ponían una cabellera compuesta por cuerdas de animales. La danza la componía un sólo grupo de jóvenes, pero pasados los años se formó otra cuadrilla, con lo que inició una competencia tanto en el vestuario como en el baile y la música.

El festival principia con la entrada de la música la tarde del 6 de enero, para finalizar el 9 del mismo mes. Los componentes de la danza son: *La maringuía*, que es un hombre vestido de mujer indígena y que usa máscara; representa a la virgen María. El *t'arepiti*, que se pone cascabeles y fajas enredadas en los pies, unos delantales colgados del cuello hacia delante y atrás, y un capitulo con espejo al centro, un guaje largo, mateado a color, una máscara con cabellera blanca, que representa probablemente a San José, y un bastón grande con una campana. Y Los cúrpites, que son 15 o más; visten igual que el *t'arepiti*, con excepción del capitulo, el bastón y el guaje, que sustituyen por una manga de franela en forma de zarapes adornados caprichosamente con lentejuelas y chaquiras.

En el presente, la danza está integrada por jóvenes solteros de los diferentes barrios. Del 7 al 9 de enero de cada año, los cúrpites llevan dulces, chocolates y regalos a sus novias o prospectas, acompañados de una banda de viento por las calles del pueblo.

Como puede apreciarse, cada danza tiene un significado y una complejidad en los atuendos, como la de los Chilinchilies, cuyo nombre es una onomatopeya del sonido de las tinajas al ser golpeadas, lo que representa la creación del hombre p'urhépecha.

En la primavera comienza un nuevo ciclo de vida. Cuando los protagonistas de las danzas son los gremios, bailan todos en una gran fiesta del trabajo. En la sierra, lo hacen los panaleros; en la zona lacustre, los pescadores; y los agricultores en todo el territorio p'urhépecha. Los p'urhépechas serranos han construido una cultura especializada en torno de la miel.

En junio comienzan las fiestas del Corpus, donde se mezclan música, baile, religión y comunidad, en una fiesta que celebra la llegada inminente del verano y las cosechas. En la zona lacustre, la fiesta en Tzintzuntzan comienza al domingo siguiente de la fecha litúrgica y los domingos que siguen continúa en los otros pueblos de los lagos. En todas las poblaciones se realiza un recorrido tradicional y, quienes ejercen algún oficio, lanzan sus productos a la multitud; frutos, textiles, fibras. En Paracho, pueblo de gran tradición musical, se lanzan guitarras en miniatura.

La celebración p'urhépecha de la Navidad tiene un fuerte carácter comunal. En estas fechas se seleccionan los cargos públicos: los *huananchas*, responsables de mantener las tradiciones y de elegir a los nuevos cargueros; las *encendedoras*, mujeres que mantienen encendidas las velas de los templos; y los danzantes, que ejecutan danzas como las Cúrpites en San Juan Nuevo, Las *huapanas* en Ihuatzio y los *turicha* en Quiroga. En muchas comunidades se celebran las danzas pastorales, como la Danza de los Negritos.

El *carguero*, máxima autoridad en la fiesta, porta el bastón de mando, uno de los mayores honores, pues al finalizar su mandato recibe el título de *Tata*. Él organiza la fiesta navideña, con celebraciones que pueden durar varios días, y actúa como anfitrión de la comida tradicional, que es comunitaria.

Otras danzas navideñas son la de las Tarchas, de la Isla de Janitzio; la de Las

Pastoras, de Ucazanastacua; la Danza del Pescado, de Janitzio. También son populares la de Los Huacaleros, la de Los Jóvenes, la de los Dos Bailadores y la de los Pastores y Vaqueras. Y están las danzas del carnaval. En el Baile de las Ollas, de Cherán, las jóvenes agradecen por las cosechas logradas, mientras danzan sobre una olla de barro, todas vestidas con sus trajes tradicionales.

Vestido

Las comunidades p'urhépechas de todos estos poblados preservan su cultura a través del vestido (*anhanhikua*, *sirijtakua*). La mujer es responsable de diseñar y confeccionar las prendas para el uso diario y para las festividades civiles y religiosas. Ellas aún usan los telares de pedal o de cintura.

En Pátzcuaro, Uruapan y Zamora se puede apreciar una diversidad de rebozos, gabanes, manteles, jorongos y otras prendas de lana o algodón, confeccionados de esta manera y terminados a mano.

Las mujeres usan una falda llamada *sabanilla*, que consiste en el enredo de un lienzo rectangular de lana tejida a mano. Estas faldas sirvieron desde tiempos inmemoriales para abrigar durante la noche a toda la familia. De día las mujeres la tablean alrededor de la cintura y la sujetan con un ceñidor del que dejan sobresalir 20 cm de tela. Por su propio peso, esta orilla se voltea hacia abajo y forma el famoso rollo de las tarascas.

La otra falda se llama *zagalejo* y es también de lana. En la parte de arriba lleva una tira de tela de algodón en color fuerte; y en la inferior, una cenefa del mismo material, para protegerla del roce con el suelo. Está montada en angostos pliegues sobre una pretina amarrada a la cintura. Para formar el rollo, se vuelve la tela hacia adentro y se ata la pretina unos 20 cm más abajo. Al ceñirse la faja, esos 20 cm que sobresalen se doblan hacia afuera.

El rollo sirve para apoyar la carga de las mujeres en la espalda, ya sea un bebé, una canasta o un haz de leña. Bajo la falda o enredo, llevan enaguas blancas de manta, de cinco metros de ancho, a las que cosen en la orilla inferior una tira

bordada con lana o algodón en punto de cruz. A este adorno lo llaman *labrado*. La enagua asoma bajo la falda, en color contrastante, luciendo dibujos de grecas, flores y animales.

Las p'urhépechas usan dos ceñidores: el primero de grueso tejido de lana es de color oscuro; y es el que verdaderamente sostiene la falda, que es muy pesada. El otro, más fino, de colores vivos, en lana o algodón, sirve principalmente como adorno.

Hay tres tipos de camisas: el más antiguo deriva del huipil de dos lienzos llamado *huananjere*; es corto, de manga blanca de una sola pieza y va inserto bajo la faja. Está bordado alrededor del cuello y en los hombros con punto de cruz, en color rojo o azul oscuro. El segundo tipo es de manta blanca, de escote cuadrado, con una bata tejida de gancho. El tercero es el más usado. Esta camisa va plegada sobre el pecho y la espalda por una jareta a lo largo del escote; se acomoda así a los diferentes tamaños de mujeres. Está bordada en blanco o en color, sobre los hombros y alrededor del escote, con un trabajo muy fino y diversas puntadas.

Las mujeres se peinan con dos trenzas entretreídas con cordones de lana. Se cubren con rebozos de algodón azul marino con rayas azul pálido y blancas. Los flecos están guarnecidos con motitas y rebordados con motivos de águilas y figuras humanas. Para este trabajo emplean la artisela, que da la impresión de los antiguos trabajos con plumas.

Alimentación

Otra de las actividades esenciales de los p'urhépechas es la preparación de los alimentos, muchos de ellos con base en el maíz. Son las mujeres las encargadas de transmitir los conocimientos para elaborar la comida, que en Michoacán es muy variada, y que tiene su origen en los saberes acumulados de la colectividad.

Desde muy pequeñas, las niñas participan con sus madres, a veces juegan a hacer bolitas de masa, poco a poco hacen tortillas redonditas, ayudan a la abuela a llevar

el nixtamal en una cubetita, o acercan el agua a su madre para dar de beber a los animales.

La tradición culinaria va de la mano de la sazón de las cocineras. Muchas de ellas son mujeres de edad avanzada, que transmiten a sus hijas, por tradición oral, las recetas p'urhépechas. Ya desde que nacen, a las niñas se les llama cariñosamente *kamata uri*, (atolera o cocinera), y a los niños *Iwiri* (leñador o trabajador del cerro). Como puede apreciarse, la lengua está relacionada con la cultura de la comunidad, con el conocimiento desarrollado en la cotidianidad, y con la naturaleza, de la que se obtiene todo lo necesario para la vida.

Aún podemos observar a muchas mujeres sentadas en cuclillas, en sus cocinas, rodeadas de sus enormes ollas y comales de barro, moliendo en un metate de piedra volcánica los aderezos para sazonar los alimentos. Llama la atención de que a pesar de que muchas poblaciones ya cuentan con energía eléctrica, y que se podría facilitar la preparación de alimentos mediante el uso de la licuadora, las mujeres p'urhépechas den preferencia a este artefacto milenario. Y es que, a pesar del duro trabajo que implica moler los granos de maíz, o las salsas, o los colorantes para teñir los vestidos, el metate y su hijo (*metlapilli* en náhuatl) —una piedra alargada y redondeada que hace la contraparte para moler—, son insustituibles para dar las texturas perfectas a los guisos.

Las cocinas tradicionales están dando paso a modificaciones necesarias en términos de salud y de ahorro de energía a través de la instalación de las estufas Patzari que el grupo GIRA ha estado promoviendo desde hace años. La eliminación del humo dentro de la cocina a través de chimenea y la concentración del fuego mediante la construcción de una estructura de adobe u otros materiales ha sido de mucha importancia para hacer mas eficientes y saludables las labores en la cocina.

Salud

La salud es considerada por los p'urhépechas como resultado de la armonía con la naturaleza y del cumplimiento de las normas comunitarias y familiares.

En relación con la medicina tradicional, existen diversas especialidades entre los terapeutas, la mayoría de los cuales son mujeres mayores de 55 años: hay curanderos (*tsinájpír*, *xurhríjki*, *eshperí*), parteras (*pikurpirí*), sobadoras (*parhíjpírí*), brujos (*síkuame*), hueseros (*sesi atsintani unicha*, *juturuntani unĩ*), hierberas (*uitsákua mítiasti*, *uitákua jamantspini*) y mollereros (*ukata*).

Las principales causas de demanda de atención de la población en materia de salud son la rinofaringitis, la gastroenteritis y diversos padecimientos de los huesos.

Vivienda

Las viviendas tradicionales pueden ser de adobe o de madera. Las casas de adobe se construyen en las regiones del Lago y la Cañada y hacia Los Reyes y Tingüindín, mientras que las de madera se levantan en la sierra, porque ahí es fácil obtenerla. Aunque cada vez más se sustituyen ambas por construcciones con materiales de tabique, tabicón, techo colado, láminas de asbesto, cartón o zinc.

La construcción generalmente es de planta cuadrada, con techo de cuatro aguas, tapanco y puertas de golpe¹³. Además de habitación, la vivienda es utilizada como taller artesanal y bodega de productos agrícolas. Al construirse una casa nueva, se le ponen anillos y aretes usados en las cuatro esquinas de las habitaciones. Al terminar la construcción, se sacrifica un chivo y se cuelga de las vigas que forman el triángulo principal de la casa. Por fuera se coloca una cruz.

En general, la vivienda p'urhé incluye uno o dos conjuntos de casas para albergar al hijo mayor, una vez casado. Generalmente la cocina se construye aparte. También tienen un pequeño huerto familiar donde se mantienen animales domésticos, se siembran verduras, árboles frutales y plantas medicinales.

¹³ La “puerta de golpe” está provista de una cuerda con un objeto pesado en una de sus puntas que la obliga a estar cerrada, pero en el acto de cerrarse produce un sonido de golpe muy fuerte.

Educación

La educación en la región p`urhépecha ha atravesado por diversos proyectos, desde los que en aras de la alfabetización en español se promovía la desinidianización hasta los actuales proyectos bilingües interculturales que llegan hasta la educación superior. En la región p`urhépecha actualmente se cuenta con dos instituciones muy importantes, la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán que imparte las licenciaturas en Arte y Patrimonio Cultural con especialidades en diseño artesanal y música michoacana; Desarrollo Sustentable con especialidades en manejo de recursos naturales y agroecología, Tecnologías alternativas y turismo alternativo; Gestión comunitaria y Gobiernos locales con especialidades en derechos y autonomía de los pueblos originarios, gestión de proyectos públicos y comunitarios, gestión pública y gobernabilidad; y por ultimo la carrera de Lengua y comunicación intercultural, y lingüística aplicada.

Los títulos y los contenidos de estas carreras hablan por si mismas de la importancia de la concepción de esta Universidad que busca generar sus propios agentes de desarrollo endógeno, la población de alumnos purhépechas de esta universidad asentada en la comunidad de Pichátaro asciende a poco mas del 90 % en su gran mayoría hablantes de la lengua purhépecha.

La otra institución de educación superior es el Instituto Tecnológico Superior P`urhépecha cuyas instalaciones se localizan en Cherán y que imparte las carreras de Ingeniería en Gestión Empresarial, Ingeniería Industrial, Ingeniería en Sistemas Computacionales, Ingeniería en Innovación agrícola, Ingeniería en Energías Renovables, e ingeniería Biomédica, cuenta con una maestría en Planificación de Empresas y Desarrollo Regional, además de idiomas.

La presencia de estas dos instituciones de estudios superiores habla por si misma no solo de la presencia y forloteza de la cultura p`urhépecha sin de la formación de sus propios agentes de desarrollo para insertarse en una dinámica regional y nacional que fortalece la identidad.

La historia de la educación en la región p'urépecha refleja la realidad de un pueblo que durante años ha luchado por una igualdad educativa, social y económica y por el rescate y fortalecimiento tanto de su lengua como de su cultura, convirtiéndose en valuarte de su identidad.

VI. Etnoecología

Una cultura está conformada por todo aquello que Toledo y Barrera conceptualizan como cosmos, corpus y praxis en el que el *kosmos* es el conjunto de creencias, el *corpus* el sistema de conocimientos y la *praxis* el conjunto de prácticas productivas y cotidianas, todo enmarcado en un *ethos* que representa las costumbres y normas que en conjunto forman un todo *holon* en el que interactúan todos sus componentes. Quien participa y comparte estos elementos pertenece a ese grupo social. También es importante mencionar que toda cultura es dinámica, cambia constantemente, se adapta a los cambios sociales, ambientales, tecnológicos, toma elementos de otros grupos y modifica los propios por necesidad, conveniencia o por imposición.

La crisis ambiental es una manifestación de la crisis del paradigma civilizatorio occidental que se ha fundamentado y legitimado con base en el conocimiento derivado de la ciencia moderna occidental. Siguiendo esta misma línea de pensamiento podemos afirmar que la forma en la que se produce el conocimiento es también parte de la crisis, es decir la ciencia y la forma en que se ha aplicado es lo que ha generado la actual crisis del paradigma civilizatorio occidental. Y tal como lo menciona Mariana Escobar “El conocimiento occidental ha predominado sobre otros tipos de conocimiento a tal grado que ha impedido que otras formas de conocimiento, provenientes de otras culturas y otros paradigmas, aporten su visión y abordaje a la crisis ambiental”.

Las implicaciones etnocéntricas de esta concepción del conocimiento, en nuestro país se ven reforzadas por el racismo que desacredita a los pueblos indígenas, al considerarlos como reliquias de sociedades no solo condenadas a desaparecer por su incapacidad para integrarse a las formas occidentales y a la evolución de la

sociedad, sino concibiendo su desaparición como condición necesaria para que la sociedad en su conjunto se desprenda del lastre que los pueblos indios le significan.

Una de las premisas en las que fundamenta de este trabajo, es que las sociedades indígenas poseen creencias (cosmos), conocimientos (corpus) y prácticas (praxis) productivas que les permiten una mayor capacidad de enfrentar esa llamada crisis ambiental que los grupos sociales de las zonas urbanas. Los **saberes ambientales** de los pueblos indígenas aplicados a su cultura alimentaria los hace capaces de enfrentar situaciones críticas que para otros grupos humanos serían devastadoras.

La permanencia misma hasta nuestros días de los pueblos indígenas en cada una de las regiones y ecosistemas que habitan nos habla de su sustentabilidad; es decir, su propia existencia aún en las peores condiciones debido al despojo de que han sido objeto desde hace siglos, es una demostración de su capacidad para utilizar sus recursos naturales y conocimientos para procurarse los alimentos que les permiten su reproducción social.

La cultura del maíz¹⁴

La agricultura del maíz es la base de las altas culturas que se desarrollaron en Mesoamérica. En una larga historia de más de nueve mil años, este cultivo dio vida a comunidades primitivas hasta llegar a las grandes civilizaciones del maíz.

En el principio aparecieron diversos tipos de granos, probablemente debido a los cambios climáticos que afectaron la vida en distintas partes del planeta, y a los cuales se fueron adaptando las antiguas comunidades humanas. El descubrimiento de estas especies en estado silvestre fue todo un acontecimiento que transformó la manera de sobrevivir sobre la Tierra.

El teozintle fue una de estas especies, y es la más antigua que se conoce hasta ahora. Tuvo su origen en los relieves montañosos al sur del Altiplano central y al

¹⁴ Parte de la información del capítulo ha sido resumida de dos ponencias presentadas en 2007 durante la Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología. En particular, *El maíz y la arqueología*, de Noemí Castillo Tejero y *El maíz como producto cultural desde los tiempos antiguos*, de Alba González Jácome.

norte del Balsas, entre los 900 y 1400 msnm y se desarrolló en múltiples lugares de Mesoamérica durante varios siglos. Aún hoy existen ejemplares de esta especie, que es como el abuelito milenario del maíz.

Los primeros grupos humanos comenzaron a consumir las cañas jóvenes del teozintle, masticándolas y succionándolas, como a veces hacemos con la caña de azúcar. Poco a poco, los antiguos cazadores y recolectores destinaron más tiempo a cultivarlo. Había que esperar a que las plantas realizaran su proceso de germinación y crecimiento hasta obtener el producto. Cuando las comunidades lograron contar con suficiente alimento, producto de sus siembras, se fueron asentando en diferentes sitios, sobre todo cerca de ríos o manantiales.

También se aprovecharon tubérculos y frutos, en estado silvestre. Algunos de ellos se domesticaron al mismo tiempo que el maíz o antes. El maíz era un cultivo preferente de los valles, y el frijol de las montañas. Por ese tiempo se descubrió el chile y diversos cultivos de calabazas, amaranto, zapote y aguacate.

Paulatinamente se fueron perfeccionando los instrumentos para facilitar la labor. El intercambio de plantas cultivadas entre diferentes comunidades contribuyó a mejorar las técnicas agrícolas. Se hizo necesario llevar las cuentas de los periodos de fertilidad, con lo que se inventó el calendario. Se fabricaron pipas y collares, así como hachas y molcajetes de piedra, ollas y navajas de obsidiana. Y los asentamientos incrementaron su población en diversas zonas.

Entre los 1500 y 900 a. C., la población de los valles se dedicaba principalmente a la agricultura para subsistir. Vivía en villas asentadas en las planicies anegables y fue agregando otros cultivos, como mezquite, coyol, tetecho y nopal. Sembraba pochote o algodón en rama para obtener fibra, y usaba sus raíces y vainas verdes como alimento.

A la par del avance de la civilización fue creciendo el número de especies cultivadas y sus variedades. Entre los años 3120 a. C. y 1590 d. C., sobre todo a fines de este periodo, el maíz tuvo su fase de mayor desarrollo y productividad.

Esto, que se dice en unas cuantas líneas, sucedió a lo largo de miles de años. Los agricultores de Mesoamérica adquirieron una gran experiencia en la actividad agrícola; sabían cómo y cuándo sembrar las plantas, de acuerdo con las modificaciones del clima, la disponibilidad de agua y el calendario. Aprendieron a diferenciar los tipos de suelo sobre de los cuales las cosechas eran exitosas, y comenzaron a inferir que dependían de muchos factores para sobrevivir, por lo que construyeron dioses del maíz, del agua, de las nubes, del sol y de la luna, a quienes les pedían ser benevolentes con la vida humana.

Cuando los seres humanos lograron quedarse en un sitio seguro para sobrevivir, comenzó a dividirse el trabajo. Lentamente se fueron constituyendo las especializaciones y las clases sociales, y los sacerdotes se fueron convirtiendo en líderes cuya sabiduría podía conducir los destinos de los pueblos. Si los gobernantes demostraban que su manera de organizarlos era eficiente para mantener los alimentos de la población, para defenderlos de los ataques de otros grupos humanos, para proponer estrategias en la construcción de viviendas o usos de materiales, eran respetados. De ahí surgieron lo que se conoce como estados teocráticos. Y con ellos comenzó a ser cada vez más elaborada la realización de ritos. Los ancestros eran respetados como fuente de la vida humana y los ancianos como base de la sabiduría y la experiencia.

Como en toda sociedad, quienes logran tener el poder comienzan a establecer nuevas normas y reglas para protegerse y sobrevivir. De ahí que también comenzaron a establecerse linajes, mediante los cuales los dirigentes podían heredar a sus hijos y parientes el control de la población. Así comenzaron a separarse los dirigentes del pueblo.

El maíz fue una deidad en todas las culturas de Mesoamérica, porque era la planta que daba la vida. En alguna parte del *Popol Vuh* se menciona que los hombres habían sido hechos de maíz. De acuerdo con los p'urhépechas, la del maíz es una semilla bendecida. Las peticiones a los dioses del agua, del maíz, del sol, de la lluvia se hicieron más complejas y elaboradas. Los sacrificios humanos fueron de uso común en prácticamente todas las culturas de Mesoamérica. Los dioses podían ser

cruelles y provocar hambrunas y pestes, por lo que los seres humanos debían agradecer con lo máspreciado que tenían: la sangre.

Toda esa violencia, o que ahora nos parece así, estaba justificada si se quería tener buenos resultados en las guerras, en las cosechas, en el triunfo sobre las enfermedades.

Con el tiempo, de ser una planta silvestre, el maíz no sólo se convirtió en una erguida y sólida caña de maravillosos verdes y granos lechosos, regalo de los dioses y capaz de alimentar a pueblos enteros. También se volvió símbolo de vida, y por el uso que se le daba para crear múltiples artesanías, se transformó en un elemento cultural esencial.

Lo mismo sucedió con el agua y con la tierra. La madre tierra es la paridora de todos los dones que provienen del cielo. Y el agua no sólo es un líquido necesario para lavar los cuerpos, preparar los alimentos, formar parte esencial de las siembras para obtener buenas cosechas. Los antiguos habitantes de estos territorios sabían perfectamente que sin agua, sin tierra ni maíz no era posible su preservación.

Comprendieron cabalmente que de estos tres elementos dependía la vida de todas las especies. Los árboles eran sagrados también, porque atraían el agua de la lluvia, y porque alrededor de ellos habían aprendido también a sobrevivir innumerables especies, algunas de las cuales eran aprovechadas durante la cacería. Se dieron cuenta de que había que construir artes de pesca que no dañaran el entorno en donde se alimentaban los peces, si querían continuar manteniendo su generosa presencia.

Lo que ahora llamamos desarrollo sustentable, ese concepto que en un comienzo nos pareció extraño y difícil de entender, en realidad fue hecho para alertar a las enormes sociedades de producción y consumo del planeta. Porque, por la manera como surgieron y se desarrollaron las grandes civilizaciones antiguas, tan cercanas a los elementos naturales, los elementos del desarrollo sustentable les eran absolutamente familiares, aunque no hubieran nunca teorizado sobre ellos. No es que fueran perfectos, pero sus sistemas de vida, ahora olvidados gracias a la

avaricia y a la industrialización, demostraron que eran mucho mejores que los que tenemos actualmente.

La llegada de los españoles y la desecación de los grandes humedales de Mesoamérica para construir ciudades como aquellas a las que estaban acostumbrados es uno de los ejemplos más claros de cómo las culturas europeas se habían alejado de su entorno natural y comenzaban a ser muy ineficientes en el manejo de los recursos naturales que habían adquirido recientemente.

Sólo como ejemplo, se muestra un fragmento de una crónica de Héctor de Mauleón¹⁵, titulada “El día que la Ciudad de México desapareció”, en la que se relata la historia de una de las inundaciones más devastadoras posteriores a la Conquista.

“La Ciudad de México surgió de una hoja de papel en la que Alonso García Bravo, El Jumétrico, trazó calles, plazas y edificios. Hernán Cortés creyó que sobre aquella cuadrícula, asentada sobre los lagos, había edificado una de las ciudades más magníficas del mundo. La propia casa del conquistador, en lo que hoy es el Monte de Piedad, fue considerada “una ciudad dentro de la ciudad”: la construcción de aquel palacio demandó siete mil vigas de cedro. El levantamiento de palacios, templos, conventos y hospitales sobre las ruinas de la antigua capital mexicana, provocó el desmonte sistemático de los cerros. Hizo que los aluviones arrastrados por las lluvias azolvaban lentamente los canales y los lagos. Nadie supo lo que se avecinaba. El nivel de las aguas subió siete veces en veinticinco años. Sobrevinieron cinco grandes inundaciones en sólo tres cuartos de siglo.(...) En 1629 azotó una tromba en la capital durante 36 horas. La lluvia “caía del cielo con tanta abundancia cuanta jamás se había visto en Nueva España”, escribió un testigo. (...) El 21 de septiembre, un torrente embravecido descendió por los montes. En los barrios, las frágiles casas de los indios se deshicieron. (...) Durante la crecida murieron 30 mil indios. De veinte mil familias que habitaban la ciudad antes de la inundación, sólo quedaron cuatrocientas. Los sobrevivientes iniciaron un éxodo masivo. Era el comienzo de un desastre que marcó a una generación entera....”

¹⁵ De Mauleón, Héctor. “El día que la Ciudad de México desapareció”. Publicada en Revista *Nexos*, 24 de abril de 2015.

Con todo lo que se pueda criticar a las grandes monarquías indígenas de la antigüedad, jamás abandonaron su relación con el mundo natural. La cultura mexicana, por ejemplo, mantenía jardines y zoológicos de extraordinario valor estético y eran muestra de cómo se valoraba la biodiversidad. Sus ciudades fueron adaptadas a las condiciones del entorno. Era la ciudad del México antiguo una ciudad de humedales. Todas las actividades que allí se realizaban, estaban en armonía con el ambiente.

Los trajes o adornos de plumas de aves exquisitas, tan despreciados por los españoles que los quemaban para separar de ellos el oro, es otra muestra de las diferentes formas de vida que se desarrollaron en distintos espacios del planeta. Los españoles eran incapaces de valorar la belleza intrínseca de un alacrán de oro, adornado con piedras preciosas. Sólo veían cómo hacer para transformar las maravillosas piezas labradas en lingotes y cuánto podrían enriquecerlos, pues sus sociedades estaban alejadas de esta contemplación particular.

Es indudable, pues, que los cultivos prehispánicos, del maíz y de otras especies, implicaron una selección artificial de las semillas, y que esto aceleró el proceso de su evolución y diversificación. Los elaborados platillos de las antiguas culturas demostraron cómo los seres humanos podían aprovechar sus recursos naturales para hacerlas parte viva de su expresión cultural.

Fueron muchos años de convivir con el teozintle hasta que los seres humanos lograron descifrar el lenguaje de una planta que mantenía un diálogo permanente con la tierra, con el agua y con los mismos astros. De ahí el origen de leyendas antiguas que se encuentran en todas las culturas indígenas de Mesoamérica y que adquirieron su forma más acabada en el siglo X de nuestra era.

Aún hoy, las consecuencias del choque de estas dos maneras de concebir la vida y su desarrollo y progreso (la europea y la americana de la antigüedad) continúan vigentes. Se perdió el concepto de vida relacionado con la tierra, con el agua, con la naturaleza. Se privilegiaron formas de producción y consumo que se están volviendo catastróficas para la vida humana en el planeta. Se perdió el equilibrio y

el respeto al conocimiento ancestral y los guías actuales dejaron de ser eficientes en la conducción de los pueblos, porque están inmersos en un sistema de valores que no los deja ver la realidad.

La milpa

La milpa es un sistema agrícola de policultivo biodiverso y agroecológico que aprovecha la interacción entre las plantas como la fijación de nitrógeno que provoca el frijol y que le es útil al maíz, así como la función de espaldera que proporciona la caña del maíz para el frijol de enredadera, por mencionar un ejemplo.

Los estudios recientes biológicos han demostrado la mayor productividad de una milpa tradicional comparada con un monocultivo extensivo de maíz mejorado; en estos estudios se demuestra que la milpa tradicional es una y media veces mas productiva que la moderna, además del ahorro que significa en agroquímicos y la contaminación que estos generan.

También es justo mencionar que la diversidad de las milpas entre los pueblo indígenas del país depende del ecosistema en el que se encuentren como por ejemplo, en la milpa lacandona se han contabilizado hasta 50 productos asociados al maíz, y entre los chinantecos de Oaxaca que también se localizan en el trópico húmedo se tienen registros de hasta 30 diferentes productos al interior de la milpa que pueden irse sembrando en diferentes momentos del año pero siempre asociados al ciclo agrícola del maíz. Aún en los climas mas áridos como en la zona mixteca la milpa cuando menos tiene en su interior el llamado complejo mesoamericano que consiste en maíz-frijol-calabaza-chile.

Para el caso del pueblo purhépecha, la milpa o tareta es una parte del manejo integral y diversificado de los recursos naturales. La producción de maíz se complementa con la producción de frutales y hortalizas que se siembran en los ecuaros o traspatios, así como el aprovechamiento del bosque ya sea para el aprovechamiento de hongos, quelites, madera, resina e incluso fauna silvestre.

Podríamos decir que estamos en un momento en el que se tienen evidencias de los costos de todo tipo que genera la agricultura moderna o también llamada convencional, a diferencia de las ventajas que conlleva la agricultura tradicional, sin embargo esto no es suficiente para que la agricultura tradicional pueda ser una alternativa viable en términos económicos, a pesar de haber demostrado su importancia en cuanto a los aspectos ambientales, agroecológicos, alimentarios y culturales.

La introducción de semillas híbridas y el necesario paquete tecnológico que requieren esta ganando terreno poco a poco poniendo en riesgo los maíces nativos, lo que va mas allá de la simple sustitución de semillas, significa la pérdida de conocimientos y procesos ancestrales de domesticación del maíz y de sus requerimientos, de los ciclos de la naturaleza, de las propiedades de los suelos, de una organización cívico-religiosa en la que la vida comunitaria está por encima de los intereses individuales de una economía de consumo y competitiva.

El maíz es el eje central sobre el cual gira el sistema agrícola de la milpa, pero se asociaba también con otros cultivos, incluyendo los frutales. Había muchos tipos de milpa en Mesoamérica, cada uno con distintos componentes de biodiversidad, ya que estos sistemas agrícolas se adaptaban a las condiciones locales de las necesidades alimenticias y preferencias para preparar los alimentos. La milpa depende del ambiente: el clima, la humedad, la altitud, los vientos o ciclones la afectan o modifican, lo mismo que el tipo de suelos, la disponibilidad de agua en el lugar, las lluvias o la inclinación de los terrenos.

En los trópicos, por ejemplo, la milpa incluía una amplia variedad de cultivos. Además de los destinados a producir el sustento, se incluían plantas medicinales y ornamentales, o los que servían para obtener fibra o combustible; en fin, todo aquello que permitía cubrir las necesidades básicas de los agricultores.

La creación de la milpa por los pueblos indígenas mesoamericanos, les permitió contar con una dieta equilibrada durante varias centurias. A la milpa se le conoce como *milpan*, *chinamilpan*, y *huamilpa* en náhuatl; *itzzu*, en mixteco; *guela* o *cue* en

zapoteco; *tarheta* en p'urhépecha; *huāni*, en otomí; *kool*, en maya, *takuxtu*, en totonaco; *yaxcol*, en tzotzil; *ichírari*, en tarahumara y *tjöö* en mazahua.

No debe sorprendernos el hecho de que exista un vocablo para cada cultura indígena de México, cuyo principal cultivo es el maíz. Cada una de estas culturas, desde la antigüedad, llegó a la milpa por diferentes caminos o experiencias. Pero lo que es un hecho, es que la milpa ha sido muy eficiente pues aprovecha el agua, la energía solar y no fósil, y no degrada el suelo. Con esta forma de producir alimentos es posible controlar biológicamente a los insectos y fijar el nitrógeno.

El manejo eficiente del suelo, así como del agua, ya eran conocidos por las comunidades indígenas anteriores a la conquista. En el diccionario de Molina (1571) se asientan conceptos sobre el uso del suelo. Se decía: “Este suelo es traído por el agua. Es fértil para su cultivo”. O “en este suelo las plantas de maíz y trigo crecen muy bien y con abundancia. Es suave y esponjoso”. En ese tiempo, el periodo de descanso de la tierra llegaba a ser hasta de 20 años.

En las regiones tropicales las milpas eran itinerantes; se realizaban mediante el clareo de la vegetación, a través de la roza y tumba y quema. Las adaptaciones locales permitían el éxito de la siembra a lo largo del calendario agrícola anual y explican asimismo la gran variedad de razas de maíz que aún se encuentran en México.

Al maíz se liga el conocimiento y la práctica de los agricultores a través del tiempo. La siembra de la milpa en los distintos tipos de suelo de Mesoamérica, permitió la experimentación de los agricultores para hacer prevalecer distintas razas y variantes nativas. Se seleccionaban tipos específicos de maíz porque se adaptaban a distintos usos. Y el intercambio libre de estas semillas continuaba hacia afuera de las comunidades.

En las milpas de las distintas zonas del país se han diversificado y se manejan cerca de 60 razas de maíz con distintas variantes y combinaciones; cinco especies de frijol con numerosas variantes, cuatro de calabaza, chiles silvestres y domesticados, con una enorme variación de formas y sabores, y jitomates y tomates de cáscara,

así como quelites silvestres y domesticados. Estas variedades incluyen las de ciclo corto o largo, las que fructifican en condiciones de gran humedad o de sequía, las adaptadas a distintas altitudes y las destinadas a diferentes usos.

Las líneas genéticas de la agro-diversidad aún se conserva en los pueblos indígenas, y es producida por estos laboratorios culturales, que han creado tanta diversidad, natural y cultural, en nuestro territorio.

En los últimos 20 años, debido a la migración de los campesinos indígenas en busca de trabajo a otras ciudades o países, la mano de obra de las mujeres se ha incrementado de manera notable.

De acuerdo con la CONABIO, la milpa es un espacio de diversidad de vida y constituye una fuente dinámica de recursos genéticos. Representa el corazón de la dieta de las culturas de Mesoamérica y es la base de la seguridad alimentaria de los mexicanos. Pero de hecho, el maíz no es sólo alimento; es la columna vertebral de las comunidades rurales, de ahí que a él se asocien los valores propios de estas sociedades, el respeto a la naturaleza, la organización comunal y las normas establecidas durante cientos de años.

La transformación del paisaje natural es una de las consecuencias de los diversos cultivos en Mesoamérica. Esto es importante, porque el manejo de la biodiversidad por las comunidades indígenas explica el éxito de los grupos humanos en su adaptación al ambiente.

El doctor Arturo Gómez-Pompa, reconocido biólogo mexicano, comenta al respecto que “la mayor parte de las selvas, especialmente de la región maya, no son selvas primarias, vírgenes, sino el producto de un manejo antiguo hecho por los mayas: las selvas antropógenas”. Durante una de sus investigaciones sobre la vegetación tropical del sureste de México, se encontró con que las selvas mayas tenían naranjas, además de restos arqueológicos, lo que apoyaba la hipótesis de que gran parte de las selvas primarias de la zona maya era resultado de antiguas prácticas silvícolas.

“Sabemos que los mayas tenían selvas y las cuidaban. Tenían jardines y huertos y los cuidaban. Descubrimos qué plantas y qué árboles utilizaban. Y resulta que en comparación con los inventarios de vegetación que habíamos hecho de los ecosistemas tropicales, muchos de los árboles que había allí eran los mismos que estaban en sus huertos y que les servían como alimento básico o medicinal. Entre ellos estaba el “ramón”, cuyas semillas se consideran un alimento alternativo disponible cuando las cosechas de maíz escasean. (...) Nos metimos a estudiar los huertos mayas y encontramos que el ramón estaba en la mayoría de ellos. La estructura de sus huertos la pasaban a las selvas y la de las selvas a sus huertos. Los huertos mayas tienen ramón, chicozapote, aguacate. Todos esos árboles que están en las selvas. ¡Todos! Para mí ese fue uno de los más importantes hallazgos”¹⁶.

Sistemas agrícolas como la milpa, o el huerto son de origen antiguo y su permanencia a través del tiempo ha tenido vicisitudes; sin embargo, mantienen su existencia gracias a su capacidad de cubrir necesidades básicas en las poblaciones humanas. Y esta permanencia esté estrechamente relacionada con el cultivo y protección de la biodiversidad.

Dice el doctor Eckart Boege que “el elote de maíz criollo que nos comemos en cualquier pueblo, tiene tras de sí una experiencia de 350 generaciones de abuelos y abuelas que lo han seleccionado y mejorado. (...) Además, en las milpas se producen servicios ambientales de alta calidad, como es la captación de agua, la conservación de suelos y de germoplasma¹⁷ de plantas útiles”.

El maíz y los p’urhépechas

A lo largo del Eje Neovolcánico se extienden las cuencas lacustres de Chapala, Pátzcuaro, Cuitzeo y Zacapu, en el estado de Michoacán. En las riberas fértiles,

¹⁶ Op. cit. *Las voces de la biodiversidad en México*.

¹⁷ Germoplasma es el conjunto de genes que se transmite por la reproducción a la descendencia, por medio de gametos o células reproductoras. El concepto de germoplasma se utiliza comúnmente para designar a la diversidad genética de las especies vegetales silvestres y cultivadas, de interés para la agricultura.

situadas en las altas mesetas, se desarrolló la agricultura p'urhépecha, cuyo elemento más importante fue la domesticación del maíz.

El agua y la tierra son dos elementos fundamentales para la producción de alimentos. Para los p'urhépechas prehispánicos, que fundaron un Estado agrario mediante una compleja organización social, tanto el agua como la tierra eran dones que habían sido otorgados por sus dioses. Y el producto de la tierra, el maíz (*tsíri*), un alimento brindado para su subsistencia.

A lo largo de su historia, como ha sucedido con las otras culturas prehispánicas de Mesoamérica, aprendieron a cultivarlo y a cruzarlo para obtener diversas especies. Sembraban maíz azul, blanco y morado, junto con cultivos de calabaza y frijol, chile, tomates y quelites e, incluso, hongos de maíz, conocidos como huitlacoques, que complementaban su nutrición y aseguraban su alimento para todo el año.

Las comunidades indígenas guardan un respeto profundo a cada grano de maíz. Las mazorcas les ayudan a visualizar el clima. Por ejemplo, si las hojas de una mazorca son delgadas, ellos saben que el invierno será apacible. Y si son gruesas, que hará mucho frío. En algunos sitios se guardan las “cuatas” del maíz porque son indicadores de buenos presagios, y se les consideran como guardianes de la milpa.

Del maíz no se pierde nada: las raíces se emplean como abono; el tallo tierno como alimento; el seco para forraje o para fabricar artesanías; las hojas y granos se usan en la preparación de algunos alimentos o como forraje; los hongos del maíz sirven para preparar sabrosos y delicados platillos, lo mismo que la mazorca. Los cabellos del elote ayudan a curar enfermedades del riñón, porque son buenos diuréticos. Las hojas se emplean para envolver una gran variedad de alimentos. Con los granos se hace la masa para hacer tortillas, o se cocinan pozoles. También se usa el grano para preparar aceites, almidones, alcohol y miel.

Los conjuntos habitacionales de los p'urhépechas prehispánicos estaban conformados por casas de adobe y madera, en las que se desarrollaban las actividades de sus moradores. En los diversos patios había almacenes de grano, espacios en donde se quemaba el barro, se tejían las mantas y se fabricaban los

petates; se tallaba la madera y se criaban animales diversos. Alrededor de estos lugares se hallaban las parcelas agrícolas, que se cultivaban con el auxilio de puntas de madera denominadas “coas”.

De los bosques contiguos obtenían leña y madera para construcción, miel de abeja, hongos, frutos y animales de caza. Como en otras zonas de Mesoamérica, la base alimenticia era el maíz, el frijol y la calabaza. Pero en sus milpas se sembraban chiles, tomates, magueyes, nopales y aguacate. Empleaban el sistema de roza, tumba y quema en áreas pequeñas y las dejaban recuperarse durante varios años, mientras los agricultores abrían nuevas parcelas para el siguiente año. Hacían un largo ciclo multianual de rotación antes de regresar a la primera parcela, para dejar descansar los suelos y no deteriorarlos.

Las áreas de siembra se ubicaban cerca de los manantiales naturales, por lo que las poblaciones se establecían en las faldas de los cerros. Lo que se apreciaba en ese tiempo eran poblaciones dispersas, rodeadas de zonas agrícolas, en medio de cerros con densos bosques, poco perturbados, de pino encino, en las partes medias y altas. Por lo que toca a Pátzcuaro, había pueblos de pescadores y agricultores en las orillas del lago.

En la Cañada de los Once Pueblos, de clima más favorable y agua en abundancia, es posible que se presentaran zonas agrícolas más productivas por el uso de terrazas y el aprovechamiento del agua en pequeños sistemas de irrigación, contruidos mediante el uso de acueductos de troncos para el control del líquido.

Y en el área de pronunciada escarpa, donde se ubican los pueblos de Ziracuaretiro, Tingambato, Uruapan, San Juan Nuevo, Peribán y Los Reyes, el clima más cálido les permitía disponer de una mayor diversidad natural, con lo que sembraban árboles frutales y otros cultivos.

Con la modificación agrícola y la redistribución de pueblos que llevaron a cabo los españoles durante la Conquista se introdujo el arado egipcio, que permitió aprovechar las tierras de la planicie. Esto transformó el paisaje prehispánico, tanto por la nueva ubicación de las casas como de los campos de sembradío.

Los pueblos se asentaron en los valles, entre los montes, y estaban rodeados de áreas de pastizal en las laderas bajas de los cerros. Desde estos lugares podía admirarse un paisaje pleno de bosques tupidos de pinos y encinos.

Para fertilizar las parcelas, comenzaron a aprovechar los abonos producidos por las vacas y las ovejas, animales que fueron traídos de Europa. La roturación y cultivo con arado permitió aumentar los productos del campo. Ya no era necesario dejar descansar la tierra por varios años, sino sólo uno o dos, gracias a que comenzaron a rotarse los cultivos.

Dicen Claudio Garibay y Gerardo Bocco que si bien se realizaron algunas modificaciones con este nuevo modelo colonial, a partir de la mitad del siglo XX, y a que crecieron las rancherías, pueblos y ciudades, este tipo de paisaje persistió por el régimen de comunidad de tierras que se mantiene en la mayoría de los pueblos de la región.

Para los p'urhépechas, así como para todas las etnias de nuestro territorio nacional, el maíz es el eje alrededor del cual se asocian otros cultivos, su economía, sus creencias, sus ciclos rituales, sus distintas formas de organizar el trabajo y la vida cotidiana. Hasta nuestros días, esta cosmovisión continúa teniendo gran peso para las comunidades indígenas de México.

En la Cuenca del lago de Pátzcuaro el cultivo del maíz de temporal es el de mayor importancia con un 88% de la superficie sembrada y en esta superficie se han identificado siete razas de maíz nativo que son: Cónico, Purhépecha, Elotes Occidentales, Chalqueño, Tabloncillo y cacahuacintle, además de alrededor de 20 variedades locales. (Astier y Barrera, 2007).

En la región se han realizado estudios para establecer la edad promedio de los productores de maíz para evaluar la permanencia de las prácticas productivas y la transmisión de conocimientos a las generaciones jóvenes, el promedio que arrojaron los estudios está alrededor de los 60 años lo que habla del riesgo que corre el conocimiento y destrezas que requiere el cultivo del maíz ya que no se ve un relevo generacional que herede los saberes de los campesinos mayores lo cual

es de suma importancia ya que para el cultivo de maíz nativo de temporal es fundamental conocer una diversidad de elementos que entran en juego para la toma de decisiones de cada una de las prácticas productivas que requiere la planta.

En diversas entrevistas con productores de maíz en las que se solicitaba información sobre el calendario agrícola, si bien mencionaban fechas y meses, siempre existía la aclaración de que cualquier práctica depende de los conocimientos sobre las condiciones ambientales para poder decidir el momento mas oportuno para su realización, asumiendo siempre un margen de error o variabilidad en función del clima y las precipitaciones.

El campesino purhépecha acumula conocimientos de manera empírica a través de su experiencia y toma decisiones que le permiten una mayor certeza para lograr una buena cosecha, en el entendido de que siempre habrá un alto grado de incertidumbre que pudiera estropear el trabajo invertido durante todo el año. Ahí reside la importancia de la conservación de los conocimientos y su transmisión a las generaciones mas jóvenes.

Es precisamente esta conjugación de creencias, conocimientos y prácticas lo que imprime un sello particular y le otorga una importancia invaluable a los saberes de los campesinos purhépechas.

Variedades del Maíz

Maíz blanco	Tsiri urapiti
Maíz amarillo	Tsiri tsipampiti
Maíz rojo	Tsiri charhapiti
Maíz negro	Tsiri turhipiti
Maíz guinda	Tsiri warhoti
Maíz azul	Tsiri tsiranki o Chupipiti
Maíz pinto	Tsiri wapasi

Las fases del maíz de lo tierno a la mazorca

Elote tierno sin hoja	Apanta
Elote maduro con hojas	T'urhari
Mazorca	Xanini
Jilote	Téeni

Usos de la planta de maíz

Tallo o caña: En algunos lugares es utilizada para darle sabor y el color al atole, se quema la caña luego se muele.

Hojas de la milpa: Por lo regular son utilizadas para hacer los tamales de manteca (K'orundas), y son los tamales que tienen tres a seis picos. Aportado por Reina Basilio originaria de la Isla de Tecuena Municipio de Pátzcuaro, Mich.

Hojas del elote Estas hojas también se utilizan para hacer tamales, a diferencia con las k'orunda estas son alargadas y son rellenas de carne de puerco, pollo o rajas con queso. También con las hojas del elote se elaboran artesanías como figuritas; muñequitos, carrusel, ruedas de la fortuna, entre otros.

Grano de elote tierno: son utilizados para hacer el atole de grano, que en algunos lugares es conocido como (chile atole), también lo utilizan para hacer los uchepos que son los tamales de granos de elote tierno.

El maíz: Es el principal cereal para uso alimenticio y cotidiano de cualquier comunidad p'urhepecha, de esto se obtienen diferentes productos como: Tortilla; chilaquiles, diferentes tipos de tamales, atoles de diferentes sabores y colores, pozole, pinole, ponte duro, etc.

El olote: El olote del maíz tiene diferentes usos, por ejemplo en la región lacustre se utiliza para darle color y sabor al atole de maíz, se quema el olote, se muele en metate y se agrega al atole.

Se pueden hacer corchos aforradas con las hojas del maíz, para tener un mejor agarre dejando una parte del olote libre para taponear botellas o guajes.

En algunas comunidades es utilizado como combustible, ya sea para iniciar el fuego o mantenerlo encendido para calentar las tortillas, alimentos, etc.

También es utilizado para desgranar el maíz, ya sea con la ayuda de un olote o se pueden juntar varios formando una rueda.

La pizca o cosecha: “Se hace arrancando las cañas, ya secas, las mazorcas para lo que es muy conveniente emplear herramientas como la que nos muestra el grabado”.

“El grabado también nos muestra otra herramienta que es muy útil para quitar su envoltura a las mazorcas que ya están bien secas y cuando van a desgranarse. Esto se hace con todas las mazorcas cuyo grano se destina para consumo. Las mazorcas seleccionadas para semilla, solo se desgranar llegando el momento de hacer la prueba de ‘germinación’, misma que se efectúa por costumbre, inmediatamente antes de proceder a la siembra”.

“La siembra del maíz se efectúa de diversas maneras, pero el que está destinado para producir grano ha de sembrarse en hileras, de preferencia siguiendo la dirección de los vientos más usuales del lugar y de preferencia en plano ya que la siembra de ‘surco’ da mayor superficie de evaporación y la siembra que se hace acumulando la tierra alrededor de la planta, a veces, le resta a esta fuerza para defenderse del viento dando así mayor riesgo de que en la milpa ocurra el ‘acame’ es decir las matas vengán por tierra (acame es una contracción de a-cama)”.

“Las semillas se colocan a mano o por maquina en grupos de tres a seis granos y cada grupo a distancias promedios de un metro o metro y medio. Estas condiciones ha de definir las características del grano, la forma de siembra y el lugar, ya que la experiencia en el lugar mismo es la que da los resultados definitivos”.

Barbecho: “Volteo de tierra que se le da a la tierra después de repetir la siembra anterior, y también antes de sembrar. El barbecho se da profundo para remover la tierra y aflojarla pudiendo ser para esto, desde los primitivos arados de ‘brazo fresno’ de nuestro indios, hasta los modernos arados de Vertedera o de Disco, ya sea impulsados con tracción mecánica o animal. El barbecho debe variar en profundidad para evitar endurecimiento de la tierra”.

“Si hay hierva se le acostara para que se acame y después se voltea la tierra con una rastra de disco para hacer que la hierba se transforme en humus”.

“La siembra no debe de hacerse muy profunda porque eso le retrasa y debilita el crecimiento a la planta”.

“La temperatura debe ser mayor a 10°C, de otra manera la planta no brotara porque la semilla no germina”.

“Después del segundo barbecho suele darse un paso de rastras de puntas para emparejar la tierra y destruir los poco terrenos que haya”.

“Se riega el terreno o cuando menos se ve que tengo ‘jugo’ y se siembra. Para las especies modernas se recomienda sembrar a no más de 5 cm de profundidad”.

“Lo mejor es sembrar con maquina pero si esto no es posible, se aconseja abrir la raya con el arado, tirar la semilla adentro y volver a pasar el arado de modo que la tierra cubra la semilla”.

“El maíz para forraje se siembra a granel y se corta cundo la mata aun esta tierna pero ya adquirió su color verde oscuro. Este forraje se da fresco y sirve para puercos, caballos, vacas, borregos, etc., o se usa ‘achicalando’ para animales de tiro, de silla, vacas, etc.”

La siembra a máquina: “También se hace rayando previo y se ajusta la cremallera de la maquina poniendo el platón correspondiente al tamaño de agujeros que ‘dejen pasar justo’ la mayoría de las semillas y que estas sean soltadas en grupos de tres hasta siete, según lo aconseje la experiencia. Una combinación recomendada por expertos es: 74 golpes de 3 granos, 17 de 4 granos, 5 de 2 granos y 4 de 4 o 5 granos”.

“A los dos o tres días de sembrado se pasa la rastra de puntas, lo retira cualquier hierva y lo fomenta la ‘aireada’ de la tierra, evitando que se haga costra”.

Segundo fierro: “Con el arado de doble vertedera o de palo con ‘orejas’ grandes se da una pasada arrimando la tierra a las dos hileras que quedan a ambos lados del arado.”

Tercer fierro: “Cuando el maíz tiene 20 a 22 cm de altura y la tierra se encuentra recién llovida o regada, se da otra pasada pero cuidando que sea en cruz con respecto al pasado anterior ; en esta forma no se deja pedazo de tierra sin labrar”.

Cuarto cultivo: El olote: El olote del maíz tiene diferentes usos, por ejemplo en la región lacustre se utiliza para darle color y sabor al atole de maíz, se quema el olote, se muele en metate y se agrega al atole.

Se pueden hacer corchos aforradas con las hojas del maíz, para tener un mejor agarre dejando una parte del olote libre para taponear botellas o guajes.

En algunas comunidades es utilizado como combustible, ya sea para iniciar el fuego o mantenerlo encendido para calentar las tortillas, alimentos, etc.

También es utilizado para desgranar el maíz, ya sea con la ayuda de un olote o se pueden juntar varios formando una rueda “Se emplea la cultivadora que como su nombre lo indica es la herramienta apropiada, se hace para mantener la tierra floja, suave.”

La cosecha: “Cuando la mata ya está amarilla, las mazorcas llenas y el Totomoxtle casi seco, se procede a la cosecha, ya sea arrancando las mazorcas con una herramienta especial y después cortando el rastrojo para picarlo y almacenarlo, o cortando primero las matas y después retirando de estas las mazorcas. Estos procedimientos se recomienda para las clases que tienen matas altas y por lo mismo sería incomodo cortar las mazorcas cuando todavía están las matas en pie.”

“La pastura se guarda en ‘sitios’ y las mazorcas se dejan secar en trojes procurando que estén bien ventiladas y protegidas contra insectos por medio de telas de alambre.”

Fuente: Alcaraz, J. 1948. “El Maíz su cultivo, origen, ritos, fiestas, leyendas y literatura”. Ediciones Indivisas Monent.-Sena 102. Imprenta Gamma, Artículo 123 N° 42. México, D. F. p. 12,19, 20, 21.45 y 48.

Algunos efectos ambientales en la producción de maíz

La explotación de los bosques de la región a fines del siglo XIX y principios del XX, causó un impacto ambiental tanto en la meseta p’urhépecha como en la cuenca del lago de Pátzcuaro. Hubo un periodo de descanso para esta región boscosa, con el

levantamiento armado de la Revolución de 1910, así como con la reforma agraria que se vivió en la zona desde 1930.

Los bosques se recuperaron, pero luego sobrevino la erupción del volcán Parícutín, que volvió a afectarlos. La intensa lluvia de cenizas y lava abarcó una superficie de mil hectáreas, lo que afectó la superficie de parcelas agrícolas. Si se le deja hacer, la naturaleza se recupera. A inicios de 1950, los bosques estaban en plenitud. Las lluvias y el trabajo de los campesinos repararon muchas parcelas agrícolas que habían quedado sepultadas por los efectos de la explosión y la actividad tectónica.

Pero la modernidad trajo consigo nuevos proyectos. En los años 40 se construyó la carretera panamericana (México-Morelia-Guadalajara) y sus ramales hacia Pátzcuaro y Uruapan, lo que contribuyó a transformar la economía agrícola de la meseta p'urhépecha, con la llegada de productos industriales.

Y la modernidad tuvo sus efectos en la región. Durante mucho tiempo, los pueblos y comunidades aún pudieron intercambiar sus productos agrícolas, su cerámica, sus vestidos y demás productos entre ellos. Con los nuevos medios de comunicación incluso comenzó a exportarse trigo a otras ciudades y se ampliaron las ofertas y la adquisición de productos de Michoacán y viceversa.

Sin embargo, comentan Garibay y Bocco, la historia no se desarrolló de manera ventajosa para la sociedad campesina regional. Durante las últimas décadas del siglo XX se fueron desplazando los productos de los artesanos de Michoacán por productos industriales, nacionales y extranjeros, y se implantaron nuevas formas de consumo.

En la agricultura, la Revolución Verde contribuyó a incrementar la productividad del trigo, el maíz y otros granos en las áreas de irrigación, de tal modo que la agricultura de cereales de la meseta p'urhépecha “no pudo competir con la nueva agricultura de irrigación, especialmente con la del Bajío de la cuenca del Lerma”.

Ante esta situación, los campesinos redujeron el cultivo del maíz sólo para la subsistencia familiar. Se transformó nuevamente el paisaje agrícola de la región. Se

abrieron talleres mecánicos, gasolineras y hoteles. Pero los beneficiarios no fueron las comunidades indígenas ni el pueblo en general. El mercado regional campesino se vio mermado por la expansión industrial nacional.

En Michoacán, en las últimas décadas se ha dado un avance sin precedentes del monocultivo del aguacate, al grado de que hoy México es uno de los más importantes exportadores de este fruto. Pero el aguacate no lo siembran ni lo exportan los campesinos purhépechas. Al contrario, la producción de este fruto ha desplazado numerosos campos de maíz, aunque sólo a los sembrados por debajo de los 1,800 msnm. No ha sido así para las tierras altas, como Nahuatzen, Cherán, Charapan, Paracho y fracciones de Tingambato o Los Reyes, donde la mayor altura, baja temperatura y condición de escasa humedad limita la expansión del aguacate.

Lo anterior ha producido dos situaciones sumamente delicadas: por una parte, la desaparición del sistema agrícola maicero de la mayoría de los municipios de Ziracuaretiro, Tingambato, Uruapan, San Juan Nuevo, Tancítaro, Peribán y Los Reyes. Y por otra, al perderse bosques y ecosistemas, se están presentando en la actualidad problemas por la falta de agua y la desaparición de especies de flora y fauna.

Como contraparte, se ofrecen algunos trabajos para las familias campesinas, con la instalación de grandes aserraderos y un sinnúmero de pequeños talleres de “sierra-cinta”, empleadas sobre todo para producir cajas de empaque para el aguacate.

Adicionalmente, a pesar de que hubo veda para explotar los bosques de la región (1940- 1982), muchas familias de los pueblos campesinos sólo podían allegarse de ingresos monetarios mediante la tala ilegal, lo que continúa de manera permanente, o la realización de actividades derivadas de las huertas de aguacate. También se abrieron empleos temporales para el cultivo o empaque. Pero en general, los beneficiarios son los grandes empresarios, familias de Uruapan que acaparan el mercado nacional e internacional del fruto.

Las tierras que antes eran comunales se han convertido en ejidos y los conflictos agrarios proliferan debido a la lucha entre quienes desean privatizar las tierras y los

que están decididos a proteger sus bienes comunales. Las diferencias de ingreso entre los aguacateros y los agricultores de maíz han agudizado las diferencias sociales y económicas. La influencia de los aguacateros ha promovido que los gobiernos municipales dirijan sus recursos a apoyar este tipo de agricultura.

Las familias campesinas se han quedado sólo con el maíz de subsistencia. El ganado quedó bajo libre pastoreo, desvinculado de la actividad agrícola.

Desde 1980 se intensificó la migración a América del Norte, como consecuencia de lo anterior. Ahora la expectativa de los que viajan estriba en obtener la ciudadanía estadounidense, para dar nuevas oportunidades a sus familias.

El escenario actual proyectado para los próximos años no es promisorio; es muy posible que se abandone la agricultura tradicional y se pierda la variedad de semillas criollas, genéticamente valiosas. Y que las familias de agricultores persistan en fuertes condiciones productivas de subsistencia y en una calidad de vida marcada por la pobreza.

Sin embargo, las comunidades p'urhépechas se esfuerzan por mantener vivas sus fiestas y celebraciones, en las que el maíz tiene un papel preponderante, porque es una manera de recalcar la importancia histórica que esta gramínea tiene para ellos. De muchas maneras, las organizaciones indígenas de todo el territorio nacional han comenzado a alzar la voz para defender su identidad, su espiritualidad tradicional y su derecho a ser respetados como pueblos indígenas.

Otras formas de uso del maíz

En la actualidad el maíz ha llegado a tener usos científicos e industriales. Los científicos mantienen bancos de germoplasma de múltiples especies, aprenden a conocerlos, a seleccionar los mejores y a realizar nuevas propuestas de uso. Entre los usos industriales del maíz está la fabricación de plásticos biodegradables, la producción de jarabes, piensos para aves y alimentos para animales de corral. Se producen miles de tortillas diariamente y también sirve para obtener combustible, al extraer el etanol del maíz.

Alba González Jácome señala que el uso del maíz no conectado con la comida tiene orígenes muy recientes. Y menciona una fábrica ubicada en Blair, Nebraska, en Estados Unidos, que a partir del maíz actualmente produce 140 mil toneladas anuales de ácido poliláctideo (PLA). Lo que sale de allí son envases de comida, bolsas para empacar alimentos, vasos, platos, fibras sintéticas, piezas para telefonía, filmes, etiquetas y tarjetas inteligentes. Si bien se utiliza maíz genéticamente manipulado, el PLA usa 68% menos de recursos fósiles que los plásticos convencionales como el PET y no emite gases que favorezcan el efecto invernadero.

En las comunidades p'urhépechas, así como en otras culturas indígenas de México, el maíz se aprovecha como alimento y símbolo de las tradiciones alimenticias originadas desde antes de la Conquista, lo que le da un significado distinto de su uso industrial. Quienes producen los plásticos a partir del maíz no les rezan a los dioses para que las cosechas rindan buenos frutos, ni sus hijos juegan con las mazorcas tiernas o las tuestan y cocinan en medio de la milpa, para convivir con la familia. Son eficientes empleados, científicos y técnicos, que manipulan los descubrimientos milenarios de las culturas para aprovecharlas con fines comerciales, en operaciones de alto mercado masivo.

Al usar los productos, los receptores de estos productos están desligados del origen sagrado de las diversas variedades de maíz. Usan las tarjetas inteligentes porque les funcionan en el contexto de la moderna comunicación cibernética.

Pero estos productores son muy eficientes. En ellos se invierten millones de pesos para realizar la investigación y desarrollar los prototipos que serán comercializados después en todo el planeta. Mientras que los auténticos desarrolladores de las diversas especies de maíz no cuentan con apoyos institucionales para mejorar sus cosechas. Sus cultivos son de temporal. Si llueve a tiempo, las cosechas rendirán buenos frutos; si hay sequías, todo su trabajo habrá sido en vano.

Estos desequilibrios en los mercados nacional e internacional están afectando severamente las formas de vida de las comunidades indígenas, quienes no pueden

competir frente al avance de los maíces transgénicos, que conllevan enormes inversiones para su desarrollo, o contra los nuevos proyectos de desarrollo de energía con base en el etanol, que está encareciendo el maíz que se produce en el mundo.

Las visiones del actual mundo “civilizado” se contraponen cotidianamente con las del mundo indígena. La lucha del pueblo p’urhépecha no ha concluido. Sigue vigente sobre la base de que es necesario legislar para garantizar la posesión de sus recursos y su carácter social y colectivo. El enorme esfuerzo que se realiza para preservar su lengua y tradiciones nos habla de que los p’urhépechas permanecen luchando por preservar su ambiente, su biodiversidad, conseguida durante miles de años, sus costumbres y formas de vida, aún en condiciones de alta desigualdad. La historia continúa escribiéndose.

Sistemas de producción agrícola tradicional

Por lo general cuando se habla de agricultura tradicional se hace en oposición con la agricultura moderna y toda la carga de prejuicios que eso conlleva en cuanto a suponer que lo moderno es mejor, mas eficiente, mas sano, mas limpio y mas avanzado. Así debería ser, sin embargo es necesario pensar con cuidado en lo que cada tipo de agricultura representa: El crecimiento de la población ha repercutido en la necesidad de aumentar la producción de alimentos lo que ha servido como justificación para sembrar grandes extensiones de tierra con monocultivos que tienen la desventaja de que necesitan muchos productos químicamente elaborados ya que un monocultivo presenta menos defensas ante el ataque de plagas, de hongos; una extensión mayor de terreno sembrado con una sola especie necesita mayores cantidades de fertilizantes y el combate a las malezas se debe hacer con herbicidas dada la cantidad de jornaleros que se necesitarían para hacerla a mano. La productividad de este terreno va a ser efectivamente mayor, eso quiere decir que el productor va a tener una cosecha alta, sin embargo no siempre se evalúa el costo de esa producción. El gasto en herbicidas, insecticidas, fungicidas y fertilizante es muy alto, y la contaminación producida por estos insumos tampoco se evalúa; tampoco se valoran los costos de producción el gasto energético que esta

producción requiere en cuanto al traslado de esa producción a los mercados a veces alejados miles de kilómetros de los consumidores. Si la agricultura moderna pudiera resolver esos inconvenientes podríamos decir que es mejor que la agricultura tradicional.

Por otro lado tenemos que la llamada agricultura tradicional, funciona bajo otra lógica: utiliza la fuerza de trabajo de la familia, esta orientada a satisfacer las demandas alimenticias de la familia, parte de la producción está destinada al mercado para generar algunos ingresos económicos al productor, por lo general no emplea insumos químicos sino que aprovecha los desechos de las cosechas anteriores, así como los desechos de los animales de traspatio como abono; no produce un solo producto, sino que trata de diversificar su producción no solo para variar su dieta sino para compensar las necesidades de los diferentes cultivos con los que unos apoyan el crecimiento de otros y por último, abastecen los mercados del mismo pueblo o de regiones cercanas.

Estos dos tipos de agricultura están en constante conflicto porque responden a dos lógicas diferentes, una de ellas, la agricultura moderna funciona gracias a que cuenta con muchas ventajas y apoyos financieros, tiene como objetivo obtener ganancias económicas por encima de cualquier consideración social, económica o ecológica; mientras que la otra funciona con muchas desventajas, falta de apoyos, y su objetivo es también obtener ganancias pero al mismo tiempo mantiene la agrobiodiversidad, evita la contaminación, reduce los gastos energéticos y abastece los mercados locales y regionales, lo cual hace atendida a su propio esfuerzo. Bajo este esquema opera la pequeña producción campesina llamada tradicional.

Muchas veces se considera que lo moderno es científico y por lo tanto bueno, a diferencia de lo tradicional que no es científico y por lo tanto malo. Sin embargo en los últimos años se ha cuestionado esta concepción poniendo en una balanza los beneficios del sistema moderno comparado con sus perjuicios que acarrea en términos económicos, ecológicos y sociales. Por otro lado también se pueden evaluar objetivamente los beneficios de la pequeña agricultura tradicional si nos

quitamos lo prejuicios sobre su carácter no científico y atrasado, valorando su eficiencia en términos ambientales, productivos y culturales.

Los campesinos purhépechas en su mayoría son agricultores tradicionales de temporal que mantienen un alto grado de diversidad biológica en la que el espacio productivo, es decir el sistema agrícola en la milpa o tareta está ligado con el solar, traspatio o ecuaro y estos dos pueden ser vistos como una extensión del sistema natural, es decir del bosque. Eso es precisamente lo que hace importante el sistema de aprovechamiento múltiple de los recursos naturales que caracteriza al pueblo purhépecha.

En su conjunto este sistema provee de una importante variedad de alimentos acordes a sus condiciones socioeconómicas y culturales, la agricultura familiar que aún pervive en las comunidades purhépechas provee de una mayor capacidad de autoabasto alimentario mediante productos sanos, a los consumidores locales y de la región, esto que suena fácil no es común en muchas regiones de nuestro país.

La pequeña agricultura campesina purhépecha se enfrenta en los últimos años a una dura lucha contra los cultivos comerciales que están desplazando poco a poco a la producción de maíz mediante el cultivo de papa principalmente aunque también de hortalizas como el brócoli. Esta introducción de cultivos comerciales se inició en la meseta pero en los últimos 5 años también se puede ver en la zona alta de la cuenca del lago de Pátzcuaro. Lo anterior tiene su origen en dos factores, por un lado los campesinos se encuentran con los bajos precios del maíz lo que hace incosteable su actividad además de que la edad promedio de los campesinos en la región es de 60 años, lo que deja con una escasa fuerza de trabajo al campo. Por estos motivos los agricultores se ven forzados a rentar sus tierras a los productores de papa que llegan de otras regiones. El principal problema con estos cultivos es la gran cantidad de agroquímicos que requieren, y el agotamiento que provoca en los suelos en solo dos años de cultivo para el caso de la papa.

Comunidades como Pichataro han tratado de detener el avance de la papa creando conciencia entre los comuneros de los peligros que acarrea la renta de sus parcelas

tanto por la contaminación como por el agotamiento de la tierra, pero no ha tenido el resultado que las autoridades deseaban, recurriendo como segunda opción a el retiro de apoyos del Procampo para quien rente sus tierras a los productores de papa, con esta medida buscan frenar el avance de una agricultura ineficiente en términos ambientales.

A reserva de esperar una toma de conciencia por parte de los campesinos para no rentar sus tierras, existe otra alternativa para fortalecer la siembra de maíz nativo y es que a través de la organización para la producción orgánica, lo cual ya se está dando en algunas comunidades, que promueva la siembra de maíz orgánico cuyo precio esta entre 8 y 11 mil pesos la tonelada con lo que ya resultaría una actividad redituable con la cual enfrentar las necesidades de los maiceros.

Una de las características del pueblo purhépecha es el aprovechamiento múltiple y diversificado de sus recursos naturales lo cual se puede observar mas claramente en la comida que ha trascendido a la región convirtiéndose en uno de los elementos emblemáticos de Michoacán. En este sentido podemos mencionar el aprovechamiento de los hongos y quelites que debido a las condiciones ambientales de la zona, son abundantes lo que se traduce en un amplio recetario para su elaboración y posterior consumo. Entre los principales hongos que se dan en la zona lacustre están los siguientes:

Trompas de puerco (color anaranjado a rojo) “charashpetakua”

Las guachitas (hongos blancos) “pashekuecha”

Las patitas de pajaros (color amarillas) “terecu tsipanpiti”

Jicaritas (hongos morados) “muraduecha”

Hongo amarillo

Hngos San Juan

Hongo de Aguila

Existe una importante variación altitudinal entre la zona del lago y la meseta, por lo que existe una variedad también en los hongos que se localizan en la zona alta:

Hongo amarillo “terheku tsipampiti”

Trompa de puerco “kutsikua”
Orejitas de raton “shirhunta”
Hongo de pan “panaterekua”
Patitas de pajar (amarillo y cafe claro)
Trompas blancas
Trompas cafes
Trompetitas
Hongos morados
Hongo entserhukua
Hongo de gabilan
Hongo de yarin
Hongos azules
Hongos San tiagos o enchilados
Hongos San Juan o llaneros
Hongos lechuguilla

Las plantas silvestres comestibles llamadas genéricamente quelites, son también una importante fuente de alimentos que en la región p`urhéprcha, entre los mas utilizados quelites se encuentran los siguientes:

Barba de chivo
Quelites senisos
Quelite de puerco
Quelites mortasa “shakua”
Quelites ceniso “shakua”
Quelite mortanza
Verdolagas

Existencia una cultura lacustre entre la población p`urhépecha que si bien la ejercen los pobladores de la zona ribereña quienes directamente trabajan sobre el lago a través de la pesca y del aprovechamiento de sus recursos, plantas, aves, etc. También los habitantes de las otras regiones se benefician del manejo de los lagos ya que el producto de la pesca se distribuye en todas regiones a través de los mercados y tianguis. Los principales peces que se capturan en el lago de Pátzcuaro

son los siguientes: Pescado blanco, charal blanco, carpa Israel, carpa herbívora, acumara, lobina negra (trucha), mojarra africana, carpa, tiro y chehua.

Toda actividad productiva requiere de instrumentos, de una tecnología específica para hacer mas eficiente el trabajo, en el caso de la pesca en Pátzcuaro las artes de pesca con las que se capturan estas especies son las siguientes: (información de Don Eliseo Diego Pescador de la Isla de Janitzio Municipio de Pátzcuaro).

Agalleras (cheremakua): son redes de 100 metros de largo con una caída de 1 metro, con una abertura de 1cm para la captura de charal blanco y charal pinto. Para la construcción de estas redes consiste en utilizar plomo anteriormente piedritas pequeñas de rio para la caída de la red, la cual tiene la función de tener peso en la agallera de la misma manera se colocan flotadores unicel anteriormente pirhikatas (madera seca de colorin) en la parte de arriba para que las redes no se sumerjan y permanezcan en el espejo del agua, así mismo se utilizan agujas para la los amarres de los redes.

Chinchorro (uarhukua)

Es una red de 150m a 200m de largo con una caída de 5m, anteriormente median 300m de largo y 10m de caída, esta red se utiliza para la captura de cualquier especie ya que esta red es utilizada en las partes profundas donde hay presencia de diferentes especies, hoy se utiliza también en las orillas, así como también esta red tiene una abertura de maya de 3 a 4mm aproximadamente. El número de pescadores que utilizan esta red son de 4 personas ya que la red es grande. Tiene flotadores en todo alrededor cada 30 a 40cm, llamados coches (madera seca de colorin) metidos entre el lazo y piedras en la parte de abajo cada cinco brazadas para bajar el chinchorro, cada piedra llega a pesar 500g a 1kg. Su captura es de Charal, tripilla, carpa, mojarra, entre otras,

Tarraya

Esta herramienta se utiliza en toda la rivera de Pátzcuaro, esta red es introducida, no es del lago de Pátzcuaro pero hoy en día algunos pescan con esta red. Su

captura es principalmente para la carpa y tilapia ya que su abertura de maya es de 6 cm aproximadamente. La red es en forma de un cono al momento de juntarla y cuando es lanzada para la captura es en forma redonda con un diámetro de 3m, con plomo en su alrededor para generar peso y que pueda llegar en la profundidad, se utiliza solamente en las orillas.

Trampas

Las trampas son para la captura de especies carnívoras como son la carpa Israel, carpa herbívora y mojarra africana. Esta trampa es de forma cilíndrica, con un tamaño de 70 cm de larga con un diámetro de 50cm. Se coloca alimento para pescado, harina de pescado, tortilla, que sirve como carnada. Estas trampas son colocadas en las orillas. También fueron introducidas de otros lugares.

Mariposas (uarhomutakua)

Esta arte de pesca se utiliza para la captura de peces de menor talla como el Charal. Esta red está hecha de un aro de madera delgado en forma ovalada, y tiene una estaca de 6m para sostenerla. Todo el material de la red de hilaza ya que este es un hilo resistente que no rompe fácilmente. Se introduce hasta el fondo y se arrastra hasta llegar a un punto para luego sacarla. Con esta rede se pescaba en las profundidades del lago y para pescar se tenían que juntar de 15 a 20 mariposeros, para acorralar al cardumen de charales. Hoy en día ya no se utiliza, solamente para realizar una pequeña demostración de cómo se pescaba anteriormente.

Fisgas

Es un alambrón delgado hecho de metal de 50cm de largo, con filo en una de sus extremidades, se amarraba con un carrizo de 4 a 5 metros para poder ser lanzado hacia la profundidad del agua, con esta herramienta se capturaba principalmente la trucha, era utilizado en las orillas. Hoy en día muy pocos utilizan esta herramienta, y ya no es para la trucha sino para carpa.

Las embarcaciones que se utilizan son: Canoa chica de cinco varas (icharhuta), Canoa grande de ocho varas (Tepari) y Pangas (rapiditas)

VII. Recetario p'urhépecha

Como hemos podido constatar, el maíz es un símbolo importante de la cultura mexicana que data de tiempos prehispánicos y tiene vigencia hasta nuestros días. Cuántos de nosotros hemos podido apreciar cuando vamos transitando sobre la carretera con destino a algún lugar fuera de la ciudad, la belleza de las milpas, todas ellas sobresalen como hermosos jardines de plantas, flores y frutos, que nos resultan agradables a la vista. Su belleza libre y sencilla que no tiene que ver con la agroindustria, que promueve cultivar grandes extensiones de tierra, utilizando químicos para prevenir las plagas y las enfermedades del maíz, buscando con todo esto obtener los máximos beneficios económicos. En la milpa se sintetiza un conocimiento ancestral, que muchas veces por lo acelerado de nuestro ritmo de vida no deparamos en ello.

Parte de este conocimiento ancestral que encierra la milpa consiste por ejemplo, en que además del maíz, se cultiva en ella calabaza y con mucha frecuencia, el chile, el frijol y los quelites. Cada una de estas plantas cumple una función importante. El frijol fija en el suelo el nitrógeno que nutre al maíz, el cual le aporta la caña en que podrá enroscarse y crecer. Gracias al cultivo de la calabaza se previene el crecimiento de las malas yerbas y sus grandes hojas pegadas al suelo conservan de manera natural la humedad. El chile, siempre presente en la mesa, permite aprovechar mejor el espacio y es repelente a algunos insectos. Los quelites, de los que hay más de cien especies, aportan un buen sabor a la dieta de las personas que viven en el campo.

El maíz, la calabaza y el frijol, el chile y los quelites se complementan de forma ideal para la alimentación. El maíz es cereal y el frijol leguminosa, ambos tienen aminoácidos de distinta clase que a través de distintos guisos aportan proteínas esenciales para los hombres, mujeres, niñas y niños que los consumen. Al comer

las semillas, los tallos y la flor de calabaza, chile y quelites se obtienen vitaminas y minerales.

Todo esto nos lleva a ver la milpa como un modo de ser. Pero en la actualidad los campesinos saben que sembrar maíz ya no es negocio ¿Entonces por qué lo siguen cultivando? Por una razón muy simple, porque aseguran el alimento para ellos y su familia, fortalecen la organización y mantienen a la comunidad. El maíz en moneda, es reserva, para intercambiarlo o venderlo por otros productos que necesita la familia. Pocas cosas les causan tanta satisfacción y orgullo como echarse un taco con una tortilla salida del comal, con el aroma, consistencia y sabor del maíz criollo propio del lugar, de la familia.

Para hablar con justicia de la comida, tendríamos que hacerlo pensando en tradiciones añejas, en los botánicos y agricultores que durante siglos han llevado lo necesario a la mesa de todos, en los intercambios e influencias, en las características de la región en la que se vive, en lo que se siembra y cosecha, en los productos que llegan de fuera. Pero la comida también es historia que se cosecha, se amasa, acitrona, macera, sala y endulza; es historia que se transmite de bocado en bocado y de generación en generación.

Y ¿para qué sirve la comida? Obviamente para satisfacer el hambre del cuerpo, para satisfacer la necesidad de sobrevivir, pero también, para saciar la sed del espíritu, la urgencia de la vista y el ansia del olfato, la inquietud del tacto, hasta llegar a la dicha del gusto.

Comemos siempre en el tiempo presente, pero somos privilegiados herederos de una antiquísima búsqueda para dar con los mejores ingredientes y su precisa combinación.

La elaboración de la comida es una tarea de seres muy especiales. La magia y la alquimia están presentes en cada paso, en cada pizca, en cada grado que se le aumenta o quita al fuego, en cada sonrisa de placer cuando se prueba el hechizo.

Los seres humanos son la única especie que tienen esa capacidad creativa y hablan acerca de sus alimentos, en su forma de preparación y de consumirlos, además de elegir con quien o quienes y donde degustar un guiso. Todo esto tiene como propósito principal estrechar las relaciones entre la familia, un grupo de amigos o de una comunidad, evidenciando su identidad en función de lo que se come.

Compartir la comida significa para el ser humano un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad.

En la meseta p'urhépecha, en la milpa, la mujer trabaja del lado del marido, junto con los hijos, los nietos y demás familiares. Así, mientras están preparando la tierra, la siembra y la cosecha, la familia convive y se integra. Se come en la milpa entre los surcos.

Aquí presentamos una muestra de la gastronomía elaborada con el maíz, así como dar una mirada a su trascendencia e impacto en la cultura popular, la cual es rica en evocaciones al maíz a través de dichos, canciones y poemas.

Iniciaremos con la principal aplicación que se le da a este cereal, la cocina, en donde destaca la creación máxima del ingenio culinario del mexicano:

el taco, invento donde la tortilla da un abrazo de maíz al alimento que envuelve

Siempre estarán presentes en nuestro andar cotidiano ya sea en las ciudades o sobre todo en el más pequeño y remoto pueblito: elotes, tortillas, tlacoyos, sopes, quesadillas, tamales, atoles dulces y picosos, entre muchos otros guisos y antojitos.

A través de una breve mirada sobre la cocina de Michoacán, por sus lugares tan apreciados, festividades y por su gente cálida de mirada transparente, el estado de Michoacán, es conocido como el alma de México, ofreciéndonos una comida exquisita siempre acompañada de una amena charla.

Algunos platillos son de origen prehispánico, como los tamales tarascos, que también son cocinados con zarzamoras o con maíz cocido en ceniza, por lo cual también son llamados tlaconextamalli o tamales de ceniza. Entre las múltiples

bebidas sobresalen los atoles, dulces y picosos, en los que el maíz se mezcla con tamarindo, piloncillo o chile, como el tradicional chileatole.

Tradicionalmente, el atole de maíz forma parte de los momentos relevantes del ciclo de vida en la región p'urhépecha. Está presente en el nacimiento como alimento de la madre y se obsequia en el bautismo; en la “fuga” de la novia y el “perdón”; se ofrece a los padres de la “raptada”, y también forma parte de la fiesta de la boda. Igualmente, se bebe atole como parte del evento ceremonial, donde se da nombramiento de “cargueros” y no puede faltar en los velorios.

¡Ah y como antojitos típicos no pueden faltar los de Pátzcuaro! y otras localidades del estado de Michoacán, como el rico pollo placero, que es preparado por las expertas cocineras de los mercados; y las corundas, esos tamalitos envueltos en las hojas verdes del maíz, descritos por un cronista de la colonia como los “panecillos de palacio”, porque se cree que eran servidos al caltzonzin (líder de los p'urhépechas) durante los banquetes nupciales.

A continuación se presenta un Recetario de Alimentos Elaborados con Maíz, el cual es una recopilación de guisos, tamales, atoles, entre otros, recabados directamente en las cocinas de Michoacán, así como de distintas publicaciones sobre este tema.

Tamales

Uchepos

Ingredientes:

(12 porciones)

12 elotes de buen tamaño, tiernos

3 tazas de nata

1 taza de azúcar

1 cucharada de polvo para hornear

Preparación:

Desgranar y moler los elotes; guardar las hojas.

Aparte, batir la nata con el azúcar y el polvo para hornear; agregar a la masa de los elotes.

Envolver una cucharada de esta masa en cada una de las hojas de los elotes y poner en una vaporera, hasta que se cuezan.

Se sirven calientes y con crema. (255 calorías por ración.)

Nota: En lugar de nata y azúcar, los uchepos se pueden preparar con un relleno de caldo de puerco y tomate con chile verde y sal, al gusto.

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 154

Tamales de harina con atole de tamarindo

Ingredientes:

(8 porciones)

½ kilo de harina de trigo

Levadura casera, natural

Manejo de hojas secas de maíz

Sal, al gusto

Atole:

1 kilo de tamarindo

1 kilo de azúcar

¼ de kilo de harina de trigo

Preparación:

Amasar el harina con agua y sal, hasta que se le dé consistencia para tamal; agregar seis cucharadas de levaduras casera. Dejar reposar tres horas.

Lavar las hojas y dejarlas remojar.

Se empiezan a hacer los tamales del tamaño que se quiera y nuevamente se le dejan reposar, para después ponerlos en hojas (envolverlos).

Colocarlos en una vaporera durante hora y media.

Atole

Los tamarindos se pelan y se ponen a remojar en agua limpia, después de haberlos lavado muy bien.

Ya que estén bien remojados, se les quita el huesito, para molerlos en licuadora.

Colarlos y colocarlos en un cazo de cobre, a hervir con el azúcar.

Disolver el harina en dos tazas de agua e incorporar. Ya que hierva la preparación, mover muy bien para que no se haga bolas. Servir luego, con los tamales. (770 calorías por ración.)

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 146 y 147.

Tamales de zarzamora

Ingredientes:

(6 porciones)

1 kilo de zarzamoras

½ kilo de masa para tamales

½ kilo de azúcar

Hojas secas de maíz, las necesarias

Preparación:

Se lavan bien las zarzamoras.

Se disuelve la masa, se muelen y se cuellan.

Se disuelve la masa en un poco de agua y se pone al fuego en un cazo de cobre. Cuando empieza a hervir y a espesar, agregarle la pasta de zarzamoras y el azúcar.

Cuando este atole se enfríe, poner una cucharada en cada hoja de maíz y envolverlo con ella. Colocar luego en vaporera y cocer hasta que los tamales cuajen.

Ya fríos, los tamales de zarzamora se sirven como postre (575 calorías por porción.)

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 220

Tamales de elote y miel

Ingredientes:

(20 piezas)

4 tazas de granos de elote

1/3 de taza de miel clara

1 cucharadita escasa de canela molida

½ cucharadita de bicarbonato

1/8 de cucharadita de semillas de anís enteras

22 hojas frescas de elote, con el interior engrasado con mantequilla

Una pizca de sal

Preparación:

Coloque la vaporera a fuego lento mientras prepara los tamales.

Ponga dos tazas de elote tierno en el procesador de alimentos durante dos minutos, hasta que los granos estén martajados y el jugo haya sido extraído. Añada el resto del maíz y procéselo dos minutos más hasta que los hollejos se hayan desbaratado y la mezcla semeje una pasta floja y con cierta textura. Vacíela en un recipiente y siga haciendo lo mismo. Cuando todo el elote haya sido molido en esta forma, incorpore los demás ingredientes.

Ponga una cucharada colmada de elote en el centro de la hoja preparada en una línea de ocho centímetros de largo; no la aplane. Doble la hoja dejando espacio para que se infle la masa. Acomode los tamales horizontalmente o en un ángulo sobre la parte de arriba de la vaporera –las monedas deben sonar indicando que el agua está hirviendo abajo. Cúbralas con más hojas, una toalla y una hoja de plástico antes de colocar algo pesado sobre la tapadera.

Sin dejar que disminuya el hervor, cuézalos hasta que la masa del tamal esté esponjosa (más o menos hora y media) pero no pegajosa y que pueda desprenderse de la hoja con facilidad.

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 122.

Tamales de flor de calabaza

Ingredientes:

(25 piezas de 8 centímetros)

125 gramos de manteca

450 gramos de masa refregada o masa para tortillas más una cucharadita de polvo para hornear

¼ de taza de caldo de puerco o de pollo

125 gramos (una taza) de queso añejo rallado o fresco, desmoronado
1 cucharadita de sal (menos si utiliza queso añejo)
½ taza de calabacitas cortadas en cuadros de un cm
½ taza de carne de puerco cocida y deshebrada
1 taza colmada y apretada de flores de calabaza picadas
¼ de taza apretada de hojas de epazote picadas
3 chiles serranos, cortados en rebanadas delgadas con semillas y venas
½ de taza de chiles poblanos o chilacas peladas y picadas
½ taza de gramos de elote (opcional)
25 hojas secas de maíz ligeramente engrasadas con manteca
25 tiritas de hojas de elote (opcional)

Preparación:

Con una batidora eléctrica bata la manteca hasta que quede blanca y esponjosa (como cinco minutos). Se añade la masa y el caldo con el polvo para hornear; agregue y mezcle bien los demás ingredientes, menos las hojas de maíz; quedará consistente.

Ponga una cucharada bien colmada de esta mezcla en el centro de la hoja de elote; no la aplane pero doble la hoja sin apretarla para permitir la expansión. Doble los extremos en la forma habitual, átelos (opcional) y colóquelos en posición vertical en la parte superior de la vaporera. Cúbralos con más hojas, una toalla y un pedazo de plástico; vaporícelos hasta que la masa se desprenda con facilidad de la hoja (unas horas).

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 125 y 126.

Tamales canarios

Ingredientes:

125 gramos (1/4 de taza) de harina de arroz
½ cucharadita de polvo para hornear
125 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, y algo más para engrasar las hojas
100 gramos de azúcar (2/3 de taza escasa)
4 yemas grandes
1 clara grande
3 cucharadas de leche
90 gramos (1/2 taza) de pasas
22 hojas de elote, enjuagadas y escurridas, bien untadas de mantequilla.

Preparación:

Ponga la vaporera preparada sobre fuego lento. Cierna el harina y el polvo para hornear juntos.

Bata la mantequilla y el azúcar juntas hasta que estén como crema. Añada las yemas una a una con una pizca de harina cada vez. Finalmente agregue la clara, la leche, el harina y mezcle todo muy bien. La pasta debe ser cremosa y caer apenas de los batidores. Ponga una cucharada colmada a lo largo del centro de la hoja, empezando cerca de la parte cóncava; no los aplane. Hunda cuatro o cinco pasa dentro de la pasta y doble las hojas sin apretar, doblando el lado con punto hacia el lado opuesto.

Asegúrese de que el agua en la vaporera esté hirviendo, y coloque en la vaporera los tamales horizontalmente y en capas. Cúbralos con más hojas, una toalla y la tapadera; cuézalos durante 15 minutos.

Al final de la cocción pruebe uno. La masa esponjosa debe desprenderse fácilmente de la hoja. Cómalos inmediatamente o guárdelos en el congelador.

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 72.

Tamales agrios**Ingredientes:**

(6 porciones)

1 kilo de masa para tortillas

4 chiles anchos, colorados

½ kilo de frijol, cocido y sazonado

200 gramos de queso Cotija, rallado

Agua, la necesaria

Manteca, para freír

Hojas de maíz, las necesarias

Sal, al gusto

Preparación:

Poner la masa dentro de una olla, al calor de la estufa, y dejar todo el día para que se agrie. Limpiar los chiles, remojarlos y molerlos; revolver con los frijoles, que se habrán frito y molido, dejándolos como frijoles chinos. Revolver con el queso, cuando se hayan enfriado. Poner a la masa, ya agria, agua y sal, para dejar una pasta suave y fácil de extender. En un metate o en la mesa, poner una servilleta húmeda, extender sobre ella una capa de masa delgada, y encima una capa de frijol molido y preparado. Se enrolla la masa con el relleno y, hecho un taco como de cuatro o cinco centímetros de grueso, se corta en trocitos como de 10 centímetros

de longitud. Después se coloca cada trocito en hoja de maíz, se envuelve y se pone a cocer en una vaporera. (825 calorías por ración.)

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 59.

Tamales de acelgas

Ingredientes:

Relleno:

¼ de kilo de puerco con algo de grasa cortado en cubos de 2.5 centímetros

½ cebolla rebanada

1 dientes de ajo pelado

3 pimientas enteras

1 cucharadita de sal o al gusto

2 cucharadas de manteca o aceite

3 cucharadas de cebolla picada finamente

2 dientes de ajo pelados y finamente picados

4 jitomates pequeños picados sin pelar

½ cucharada de almendras picadas

5 chiles serranos en escabeche picados

2 cucharadas de jugo de los chiles

sazonadores para el relleno

sal, al gusto

Tamales:

24 hojas grandes de acelgas

¼ kilo de masa para tortillas

5 cucharadas de manteca

½ cucharadita de sal o al gusto

½ taza de caldo de carne, caliente

Preparación:

Primero prepare la carne para el relleno. En una olla coloque el puerco, cebolla, ajo, pimientas, sal y agua que los cubra. Póngalos a hervir hasta que la carne esté tierna pero no demasiado suave (25 minutos). Deje que todo se enfríe en el caldo durante 15 minutos, luego escúrralos conservando el caldo. Cuando la carne se haya enfriado lo suficiente, deshébrela y píquela un poco. Cuele el caldo.

Caliente la manteca, agregue la cebolla y el ajo y fría a fuego medio durante dos minutos (no deben dorarse). Añada los jitomates y fríalos cinco minutos más, hasta que se reduzcan. Agregue la carne picada, almendras, pasa, chiles, jugo de los chiles y dos terceras partes de taza de caldo que se apartó, cocinando éstos a fuego

bastante alto, removiendo y raspando el fondo de recipiente hasta que la mezcla esté casi seca y brillante (10 minutos). Sazónelo y déjelo reposar.

Enjuague bien las hojas de acelgas y corte los tallos hasta la base de las hojas. En agua hirviendo sumerja cada una por sólo dos segundos para suavizarlas. Déjelas enfriar. Llene el fondo de la vaporera con agua y ponga una o dos moneadas dentro para oírlas sonar cuando el agua hierva. Forre la parte superior de la vaporera con las hojas adicionales y déjelas a fuego lento mientras prepara los tamales.

Bata bien y al mismo tiempo la masa, manteca, sal y caldo (durante cinco minutos). Extienda una cucharada colmada de masa sobre el centro de las hojas preparadas. Extienda otra cucharada de relleno sobre ésta doblando cada hoja sobre aquél. Acomode los tamales en capas horizontales en la parte superior de la vaporera, poniendo un poco de sal en cada capa. Cubra los tamales con otra capa de hojas, una toalla y la tapadera. Cuézalos durante una hora. Abriéndolo pruebe el tamal; la masa debe estar completamente cocida.

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 57 y 58.

Tamal de cazuela de elote

Ingredientes:

6 elotes

400 gramos de manteca

1 pizca de azúcar

Sal al gusto

Relleno (mole, carne de puerco, rajas, etcétera)

Preparación:

Los elotes se desgranar y muelen muy bien en molino; se cuelan y ponen en una cacerola con un poco de caldo con el que se bate. Se ponen a la lumbre con la manteca y se sazonan con sal y una pizca de azúcar. Se menea constantemente para que no se pegue hasta que esté cocida la mezcla. Se saca de la lumbre y se pone la mitad en un refractario, después se rellena con lo que se quiera (mole, carne de puerco, rajas, etcétera) y luego se pone el resto del elote. Se mete 10 minutos al horno; se saca a que enfríe un poco y adquiera buena consistencia antes de servirlo.

Paula Reyes de Rico

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 72

Corundas

Se prepara el nixtamal con agua de cal y ceniza asentadas. Hecho el nixtamal se deja a que hierva a fuego lento durante 10 minutos, moviéndolo para que se cueza parejo. Ya frío se lava bien y se restriega para quitar el hollejo y la cabeza de los granos, se enjuaga y se deja un rato más en agua limpia, se escurre y se muele dejándolo un poco martajado.

Se bate la masa, se le agrega la manteca derretida y tibia, sal, un poco de carbonato, un poco de arroz lavado y molido y leche para dejar una masa bien batida que se pueda envolver.

Se toman porciones de masa, se redondean y envuelven en hojas de milpa, y se cuecen como los demás tamales.

Se toman con leche en lugar de bizcochos; como pan o tortillas acompañando platillos como el churipo de Michoacán.

Se sirven calientes con crema de leche y carne de puerco con rajas. También se rellenan con salsa verde y queso.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 286

Zacahuil

Ingredientes:

10 kilos de nixtamal
3 kilos de carne de cochino
¼ cuarto de chiltepín
1 kilo de chile de color
Sal al gusto
4 palmas de coyol
30 hojas de plátano
Izote

Preparación:

Para hacer este tamal que se elabora especialmente para las festividades que se realizan en las zonas indígenas de la Huasteca, lave y muela el nixtamal hará que la masa salga martajada, tueste los chiles y muélalos junto con él; posteriormente, revuelva el chile con la masa, sal y agua, debe quedar aguadita, como atole. En una batea ponga unos mecates o alambres en tiras (6), sobre éstos las hojas de plátano, encontradas una con otra. Después, coloque las palmas, rocíe con agua, vierta sobre todo esto la masa, agregue la carne procurando que se revuelva bien; envuelva tomando las orillas de las hojas y amarrando bien hasta terminar; prenda

fuego al horno con leña y cuando esté blanco el cielo de éste, señal que ya está caliente, barra las brasas y la ceniza con una escoba de hierba, echando el resto de las brasas hacia un costado del horno; rocíe un poco de agua en la base del horno y encima del zacahuil, tape la boca y las troneras del horno con barro, zacate picado y madera para evitar que se escape el calor y facilitar su cocción; al otro día sáquelo y consuma caliente.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 52

Tamales de ceniza

Se desgrana el maíz, de preferencia amarillo, se limpia para sacarle el tamo, y se pone a hervir con bastante ceniza y cal. Una vez cocido y pelado se lava bien con mucho agua para que se le salga la ceniza, se muele en molino o metate, esta masa de bate bien hasta que quede bien incorporada, y se le pone sal. Se toman pequeñas porciones que se envuelven en hojas de maíz verde o en hojas de carrizo, o de plátano, de álamo o de encino, se ponen a hervir en una olla o bote con agua poniéndole en el fondo un recipiente, y encima de éste unas tablitas para que las corundas no caigan directamente al agua; cuando esté hirviendo se ponen las corundas, se tapa y se dejan 15 minutos.

Se pueden comer con salsa de tomate o mole. También se pueden hacer rellenas de migajas de chicharrón o de mole.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 287

Desayuno *purhé* (Meseta Tarasca)

Ingredientes:

Atole de grano

Una docena de elotes tiernos

2 o 3 manojos de anís silvestre

Medio chile serrano

Media taza de agua

Corundas de ceniza

1 cuarterón de maíz (aproximadamente 2 kilos)

2 cucharadas de ceniza de leña (se puede añadir una cucharada de cal)

Agua y cal

30 hojas de la caña de maíz (cortadas a 20 centímetros de su inserción a la caña)

Preparación:

Atole de grano: Los elotes se desgranar a mano u se cuecen en una olla con agua salada arriba del nivel de los granos. Mientras tanto se muelen los manojos de anís

con un cuarto de chile serrano y media taza de agua. Una vez cocido el elote, se le agrega la mezcla de maíz. Se puede agregar más chile o anís a la mezcla según el gusto. Corundas de ceniza: El maíz se cuece junto con la ceniza del fogón y la cal, y hay que esperar a que se suelte la cutícula del grano (el hollejo). El maíz se lava y frota para quitar el hollejo y se muele en molino o metate. Se mezcla agua con sal y se añade a la masa, con la que se hacen gorditas y se envuelven en hojas de maíz (alguna gente añade algo de manteca, pero no es necesario). Los tamales se cuecen en una olla de barro durante una hora. La corunda se acompaña con frijoles y una salsa de tomate y chile.

Fuente: Cocina prehispánica, Recetario. Revista Arqueología mexicana, edición especial, No. 12, Editorial Raíces, S. A. de C. V./Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, D. F. 2002. Página 70.

Tipos de tamales en el lago de Pátzcuaro (Aportado por Reina Basilio originaria de la Isla de Tecuena, Municipio de Pátzcuaro, Mich.)

J'auakukata

La amasa es mixtamalizado, se lava el nixtamal y se lleva al molino o se muele en metate, se bate con sal, levadura y manteca. Se pica la verdura con lo que se van a rellenar, en este caso habas, zanahoria y calabacita (crudos). Y se envuelven con las hojas de la milpa en forma de triángulos de tres o seis picos dependiendo de la habilidad, se deja reposar unos minutos para después colocarlos en una olla con un poco de agua y se cuecen en puro vapor.

Ahuacatas

La masa es mixtamalizado, se lava el nixtamal y se lleva al molino o se muele en metate, para este tipo de tamal solamente se bate con sal, y aparte se prepara el frijol en agua medio cocido y se muele en metate. Y se envuelven con hojas de la milpa en forma de triángulos de tres o seis picos, pero por capas alternadas (una de masa y la otra de frijol). Se deja reposar unos minutos para después colocarlos en una olla con un poco de agua y se cuecen en vapor.

Chapatas

La masa es mixtamalizado de preferencia de maíz rojo, se lava el nixtamal y se lleva al molino o se muele en metate, se bate solamente con azúcar y levadura, se envuelve con hojas de elote, se deja reposar unos minutos para después colocarlos en una olla con un poco de agua y se cuecen en puro vapor.

Chekanuskua

La masa es mixtamalizada, se lava el nixtamal y se lleva al molino o se muele en metate junto con el trigo crudo. El piloncillo se prepara aparte dejándola quemar para mezclarlo con la masa con trigo. Pero tres días antes dejan reposar poca masa para utilizarla como levadura natural. Se bate todo junto y se envuelven con hojas de elote u hojas de mazorca, dejan reposar unos minutos para después colocarlos en una olla con poco de agua y se cuecen en puro vapor.

Trik'orunda

Para preparar este tamal, se bate la harina de maíz junto con levadura y azúcar, y se envuelven con las hojas de elote o mazorca, se deja en reposo unos minutos y se colocan en una olla con un poco de agua y se cuecen en puro vapor.

Atoles

Atole de maíz negro

Ingredientes:

1 kilo de maíz negro
½ kilo de piloncillo
½ kilo de azúcar
3 tablillas de chocolate
1 raja de canela

Preparación:

Se remoja el maíz un día antes, después se muele y se cuela. Se deshace la masa en agua y se pone a la lumbre moviendo constantemente; cuando espesa se agrega el chocolate, el piloncillo y el azúcar, batiendo bien para que se deshaga y se deja dar un hervor antes de servirse. (Hermelinda G. de Martínez)

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 364

Atole colado de maíz

Ingredientes:

1 kilo de maíz
3 ½ litros de leche
¾ de kilo de piloncillo
1 raja de canela

Preparación:

Se pone a remojar el maíz y se deja seis horas; se le escurre bien el agua y se muele, dejándolo muy remolido; se desbarata bien en la leche y se cuela. Ya bien colado se agrega el piloncillo y la canela y se pone a la lumbre, ésta ha de ser suave y también se estará moviendo para que no se pegue; ya que espesa y está bien cocido se deja enfriar. Se puede tomar tibio. Si se deja enfriar se cuaja y se puede cortar en cuadros, usando un cuchillo inoxidable. Este atole es muy bueno y nutritivo. (Teresa M. de Rodríguez)

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 367

Atole de pinole**Ingredientes:**

75 gramos de pinole
½ litro de agua
1 litro de leche
150 gramos de azúcar
1 raja de canela

Preparación:

Se deshace el pinole en el agua, se le agrega la canela y se pone al fuego; cuando empieza a espesar se pone la leche y el azúcar y se deja hervir sin dejar de moverse hasta que vuelve a espesar.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 373

Atole de grano**Ingredientes:**

½ kilo de masa
3 elotes
3 guías de calabaza
Epazote
Chile serrano
Anicillo
Sal

Preparación:

Con la masa se hace un atole ligero. Se desgrana un elote y dos se parten en rodajas y se agregan al atole; las guías, el chile y el epazote también se muelen y se ponen en el atole, así como el anicillo y la sal. Se le deja dar un hervor para que se sazone. (Sara Esquivel)

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 374

Chileatole (Uruapan)**Ingredientes:**

10 elotes
2 litros de agua
3 chiles serranos partidos a la mitad
Sal al gusto

Preparación:

Se desgranar siete elotes y se muelen o licuan con un poco de agua, se cuelean y se cuecen a buen fuego con el resto del agua. Se sirven en cazuelitas hondas con los tres elotes que se habrán cocido aparte con sal y partidos en rodajas. Se sirve bien caliente. (Ma. Luisa Sandoval Cerón)

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 77

Atole de maíz negro**Ingredientes:**

1 kilo de maíz negro
½ kilo de piloncillo
½ kilo de azúcar
3 tablillas de chocolate
1 raja de canela

Preparación:

Se remoja el maíz un día antes, después se muele y se cuele. Se deshace la masa en agua y se pone a la lumbre moviendo constantemente; cuando espesa se agrega el chocolate, el piloncillo y el azúcar, batiendo bien para que se deshaga y se deja dar un hervor antes de servirse.

Hermelinda G. de Martínez

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 364

Atole de pinole

Ingredientes:

75 gramos de pinole
½ litro de agua
1 litro de leche
150 gramos de azúcar
1 raja de canela

Preparación:

Se deshace el pinole en el agua, se le agrega la canela y se pone al fuego; cuando empieza a espesar se pone la leche y el azúcar y se deja hervir sin dejar de moverse hasta que vuelve a espesar.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 373

La Feria del Atole

Comunidad de Tarecuato, Municipio de Zamora, Michoacán.

La feria del atole se inició aproximadamente hace 30 años como un evento cultural, en donde las mujeres son las principales participantes en la elaboración de diferentes tipos de sabores y colores de atoles, este evento se realiza en la plaza de la comunidad de Tarecuato el día 1ro de Octubre, ya que anteriormente en este lugar se hacía el trueque, que en p'urhépecha se le llama mostakukua, en donde cambiaban productos del campo por objetos de uso cotidiano, como ollas, cazuelas, entre otras cosas, y anteriormente se realizaban dos eventos para el trueque, uno en la semana santa y el otro antes o después del corpus. Las personas que intercambiaban sus cosas provenía de diferentes lugares y generalmente iban con rumbo al estado de Colima para comerciar, por lo que la mayoría de las personas pasaban por Tarecuato, generando estas prácticas de intercambio, además el trueque era muy artesanal.

En la comunidad de Tarecuato se hacen aproximadamente 49 tipos de atole, entre ellos tenemos: El atole de haba, atole de garbanzo, atole de grano, atole de toqueri, atole de zarzamora, atole de fresa, atole de tamarindo, atole de vainilla, atole de guayaba, atole de aguamiel, atole de chaqueta, atole de cereza y atole de chícharo,

entre otros. La comida típica para recibir a sus invitados es el churipo, acompañado de sus tamales (k'orundas) y tortillas recién hechas a mano.

A continuación se presenta una recopilación de diversas formas de preparación de los atoles que fueron proporcionadas por señoras de Tarecuato:

Atole

Ingredientes:

Maíz molido en metate. 1/4

Agua. 1 litro

Preparación:

Para la elaboración del atole siempre tiene que llevar maíz molido en metate, esto le sirve para darle espesor al atole o de lo contrario el atole estará muy aguado y sin sabor. Después se agregan otros ingredientes para darle el sabor que deseen. Anteriormente los frutos con que se le daba el sabor a los atoles eran de manera silvestre dándoles un sabor único y natural, hoy en día la mayoría de los frutos que se utilizan son cultivados.

Atole de chícharo

Ingredientes:

Maíz. 300g

Chícharo. 150g

Hojas de aguacate. 6 hojas

Agua. Litro y medio.

Preparación:

Para hacer el atole de chícharo, se deja remojar el maíz en agua durante unos minutos, luego se muele en metate hasta obtener una masa, para después depositarla en una bolsa de trapo llamada (talega) se le agrega agua para filtrarlo y todo el líquido se coloca en una olla para hervirlo, luego se muelen las hojas de aguacate para agregarlo al atole y por último agregamos los chícharos, de preferencia tiernos, y se deja hervir hasta que esté listo.

Atole de grano

Ingredientes:

Maíz 300g.

Anís 2 manojos.

8 Elotes cocidos para desgranar

Agua litro y medio.

Preparación:

Se deja remojar el maíz blanco, que está maduro, en agua durante unos minutos, luego se muele en metate hasta obtener una masa, se deposita en una talega (bolsa de trapo) para colarlo con un poco de agua y obtener toda la pulpa, después se vacía en una olla y se deja en fuego lento mientras hierve, se muelen unos manojos de anís en el metate y se agrega al atole para darle el sabor y color verde, y por último se agregan los granos de maíz, de preferencia tiernos y se deja hervir hasta que esté listo.

Atole de garbanzo

Ingredientes:

Maíz. 300g

Garbanzo 150g

Hojas de aguacate. 6 hojas

Agua. Litro y medio.

Preparación:

Se deja remojar el maíz blanco maduro en agua durante unos minutos, luego se muele en metate hasta obtener una masa, se deposita en una talega (bolsa de trapo) con un poco de agua, para colarlo y obtener toda la pulpa (puskua) y se coloca en una olla a fuego lento, luego se muelen las hojas de aguacate en un metate, para incorporarlo en el atole y por último se agregan los garbanzos cocidos al atole y se deja hervir durante unos minutos hasta que esté listo.

Atole de toqueri

Ingredientes:

Maíz. 300g

Sal al gusto

Agua. Litro y medio.

Preparación:

Se deja remojar el maíz blanco que está maduro en agua durante unos minutos, luego se muele en metate hasta obtener una masa, se deposita en una talega (bolsa de trapo) para colarlo con un poco de agua y obtener toda la pulpa, después se vacía en una olla y se deja en fuego lento hasta que hierva, durante la cocción se le agrega un poco de sal y listo a disfrutarlo calentito.

Atole de haba

Ingredientes:

Maíz. 300g
Habas 200g
Hojas de aguacate. 6 hojas
Agua. Litro y medio.

Preparación:

Para este tipo de atole, primero se tuesta el maíz y la haba en un comal, luego se muele el maíz en el metate hasta obtener un polvo parecido al pinole, en una olla agregamos agua y el maíz molido, lo dejamos hervir a fuego lento, también se muelen las hojas de aguacate en metate para agregarlo al atole durante la cocción y por ultimo agregamos las habas enteras, y solamente esperar a que esté listo para disfrutarlo.

Atole de zarzamora

Ingredientes:

Maíz azul. 300g.
Zarzamora 200g.
Agua. Litro y medio.

Preparación:

Se deja remojar el maíz maduro en agua durante unos minutos en este caso se utiliza el maíz azul, luego se muele en metate hasta obtener una masa, se deposita en una talega (bolsa de trapo) con un poco de agua para colarlo y obtener toda la pulpa (puskua), de la misma manera se hace con la zarzamora para obtener toda la pulpa y se coloca en una olla a fuego lento hasta que comience a hervir para disfrutar de su sabor agradable.

Atole de agua miel

Ingredientes:

Maíz azul 300g
Aguamiel medio litro
Agua. 1 Litro

Preparación:

Se deja remojar el maíz maduro en agua durante unos minutos, para este atole también se utiliza el maíz azul, luego se muele en metate hasta obtener una masa, se deposita en una talega (bolsa de trapo) con un poco de agua para colarlo y

obtener toda la pulpa (puskua), y durante su cocción se le agrega el agua miel, se deja en el fuego hasta que hierva.

Fuente: La narración de la feria y las recetas fueron recopiladas directamente de las personas que participaron en la feria del atole realizado en la comunidad de Tarecuato, Municipio de Zamora, Michoacán.

Diversos guisos

Totopos de Huetamo

Ingredientes:

1.8 kilos de harina de maíz (1 ½ cuarterones de maíz)
200 gramos de maíz tostado
650 gramos de azúcar
3 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de anís en grano molido
1 raja de canela molida en molcajete
12 yemas de huevo cocidas
150 gramos de mantequilla suave
¼ de litro de agua fría
Manteca al gusto

Preparación:

El maíz tostado se muele y se cierne en un cedazo fino, se revuelve con el harina de maíz, el azúcar, canela, anís, carbonato y polvo de hornear; se le agrega el agua, la mantequilla, las yemas molidas y la manteca. Se amasa muy bien y se le da una pasada en el metate, se junta y se vuelve al metate para ir sacando los totopos (son como los de carne molida, que también se llaman así). Se cuecen en comal como las tortillas. (Luz Ma. I. de Arroyo)

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 395

Gorditas de maíz cacahuazintle

Ingredientes:

300 gramos de maíz cacahuazintle
½ kilo de azúcar molida
150 gramos de manteca
1 huevo

Preparación:

Se muele el maíz y se pasa por el cernidor; se forma un círculo con esta harina y en el centro se le pone el azúcar, la manteca y el huevo entero; se mezcla con la mano, primero lo del centro y luego se agrega el harina con un cuchillo hasta incorporarla muy bien; se forman unas bolas chicas y se aplastan con el fondo de una vaso labrado; se ponen en latas engrasadas y se cuecen a horno regular.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 400

Desayuno *purhé***Ingredientes:**

Atole de grano

Una docena de elotes tiernos

2 o 3 manojos de anís silvestre

Medio chile serrano

Media taza de agua

Corundas de ceniza

1 cuarterón de maíz (aproximadamente 2 kilos)

2 cucharadas de ceniza de leña (se puede añadir una cucharada de cal)

Agua y cal

30 hojas de la caña de maíz (cortadas a 20 centímetros de su inserción a la caña)

Preparación:

Atole de grano: Los elotes se desgranar a mano u se cuecen en una olla con agua salada arriba del nivel de los granos. Mientras tanto se muelen los manojos de anís con un cuarto de chile serrano y media taza de agua. Una vez cocido el elote, se le agrega la mezcla de maíz. Se puede agregar más chile o anís a la mezcla según el gusto. Corundas de ceniza: El maíz se cuece junto con la ceniza del fogón y la cal, y hay que esperar a que se suelte la cutícula del grano (el hollejo). El maíz se lava y frota para quitar el hollejo y se muele en molino o metate. Se mezcla agua con sal y se añade a la masa, con la que se hacen gorditas y se envuelven en hojas de maíz (alguna gente añade algo de manteca, pero no es necesario). Los tamales se cuecen en una olla de barro durante una hora. La corunda se acompaña con frijoles y una salsa de tomate y chile.

FUENTE: Cocina prehispánica, Recetario. Revista Arqueología mexicana, edición especial, No. 12, Editorial Raíces, S. A. de C. V./Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, D. F. 2002. página 70.

Sopa de masa (extraído de un recetario del siglo XIX)

Se toman tres testales (puños) de masa y se muelen con dos o tres yemas de huevo cocidas, un pedazo de queso fresco o seco y poca manteca (como una onza). Con esto se hacen bolitas, se fríen en manteca y se hace un caldillo como todos, con verduras y chorizo, al servirse se vierten las bolitas en el caldillo caliente.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 50

Calamares rellenos de cuitlacoche (8 personas)

Ingredientes:

2 ¼ de calamares medianos
300 gramos de filete de robalo
½ taza de crema
2 huevos
750 gramos de cuitlacoche
2 cebollas medianas
Aceite, el necesario
2 litros de caldo de pescado
1 ramita de epazote
3 dientes de ajo
1 kilo de jitomate guaje
1 rama de apio
1 poro
1 zanahoria
Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa de piñones:

1 chile ancho sin semilla
1 trocito de canela
¼ kilo de piñones rosados
3 cucharadas de crema
Aceite, el necesario

Elaboración:

Limpiar bien los calamares, extrayéndoles los tentáculos y volteando las bolsas para limpiar por dentro; lavar y dejar escurrir. Acitronar en aceite la cebolla y el ajo picados; cuando estén dorados, agregar el cuitlacoche y el epazote picados y hervir durante 10 minutos. Una vez que hirvieron el tiempo indicado, se dejan enfriar. Por separado en un procesador de alimentos moler el filete de robalo juntos con los huevos y la crema e incorporarlos al cuitlacoche guisado. En una manga de repostería vaciar esta mezcla para proceder a rellenar los calamares; después de

rellenar cada uno, cerrar la bolsa con un palillo para evitar que se escape el relleno. Agregar sal y pimienta, enharinarlos y freírlos con un poco de aceite caliente.

Saltear la verdura finamente picada en el aceite de los calamares; agregar los calamares, el jitomate picado, el caldo de pescado y hervir de 25 a 30 minutos: reservar el caldo para elaborar la salsa.

Para preparar la salsa de piñones es necesario freír el chile ancho, la canela y los piñones, pero hacerlo por separado, ya que el chile se quema muy rápido y sólo hay que pasarlo por el aceite, lo mismo pasa con la canela. Una vez fritos, licuarlos con el caldo en que se cocieron los calamares para que hierva todo junto durante 5 minutos, verificarlo de sal. Si se desea una salsa más ligera agregar el caldo de calamar.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 54

Budín de elote con salsa de cilantro (8 personas)

Ingredientes:

5 elotes tiernos
1 litro de leche
1 taza de crema
5 huevos
6 rebanadas de pan de caja fresco
1 barra de mantequilla
Papel encerado y papel aluminio
Sal, al gusto
Para la salsa de cilantro
250 gramos de tomate verde
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 manojo de cilantro
Sal y pimienta, al gusto

Elaboración:

Desgranar los elotes y ponerlos a hervir con la leche. Cuando estén cocidos, apartar una taza de granos y licuar el resto con la leche en la que hirvieron; agregar los huevos, la crema, el pan molido sin los bordes y un poco de sal. Una vez que todo esté molido, añadir los granos de elote reservados y la mitad de la mantequilla fundida. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado con el resto de la mantequilla y con el papel encerado en el fondo para evitar que el budín se pegue; cubrir el molde con papel aluminio y hornear a baño María a una temperatura de 180-200°C durante 30 minutos.

Manera de preparar la salsa de cilantro: Lavar los tomates y ponerlos a hervir agua con la cebolla y los ajos. Cuando estén cocidos, escurrirlos y licuarlos. Una vez blanqueadas las hojas del cilantro, licuarlas con la salsa de tomate previamente colada y añadirle la sal y la pimienta. Servir la salsa en el platón como espejo y en una salsera aparte para bañar el budín al gusto.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 57

Crepas de cuitlacoche a la crema (4 porciones)

Relleno:

¼ de taza de aceite
¼ de pieza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
200 gramos de cuitlacoche picado
1 rama de epazote picada
Sal
Salsa:
8 piezas de tomate verde
1 rama de cilantro
¼ de pieza de cebolla
2 chiles serranos
1 taza de crema natural
1 y ½ tazas de queso chihuahua rallado
Sal

Preparación del relleno:

En una sartén con el aceite caliente, acitrone la cebolla y el ajo, agregue el cuitlacoche, el epazote y la sal al gusto.

Preparación de la salsa: Licue todos los ingredientes excepto una taza del queso.

Presentación: Rellene las crepas con el cuitlacoche preparado y báñelas con la salsa, cubra con el queso reservado y ponga en el horno hasta que se gratinen.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 59

Filete en salsa de cuitlacoche (4 porciones)

Ingredientes:

5 medallones de filete de 75 gramos cada uno
½ taza de aceite
Sal y pimienta

Para la salsa:

300 gramos de cuitlacoche
1 diente de ajo
½ pieza de cebolla
1 pieza de chile chipotle adobado
1 rama de epazote
1 taza de caldo de pollo
¼ de taza de aceite

Para la guarnición:

8 rebanadas de queso chilchota
4 tortillas
½ taza de frijoles refritos
8 piezas de flor de calabaza
1 taza de queso crema

Preparación:

En una sartén caliente el aceite, salpimiente los filetes y cocínelos al término deseado. Para la salsa: Licue todos los ingredientes excepto el aceite y cocínelos con este último en una cacerola.

Presentación: Ponga la salsa en los platos de manera que cubra el fondo. Acomode las tortillas con una capa de frijoles, enseguida un filete, una porción de queso, repitiendo esta operación hasta formar una torre. Rellene las flores de calabaza crudas con el queso crema salpimentado, ponga una en cada lado del plato.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 61

Hongos**Ingredientes:**

4 Jitomates.
½ Cebolla.
1 Diente de Ajo.
1 kg de Hongos.
1 Chile perón.
3 Chiles guajillos.
Sal al gusto.

Preparación:

Se ponen a hervir los hongos, se muele el jitomate, cebolla y ajo., y en un sartén o cazuela se fríe la salsa que molió, agregar los hongos en teros o deshebrados,

agregar sal al gusto, si los quiere con un poco de caldo agregar poquita agua, dejar que se cuecen muy bien y listo.

También se pueden preparar de la siguiente manera, hervir los hongos, dejar escurrir, deshebrarlos, picar la verdura; jitomate, poquito ajo, cebolla y chile, y ponerlos a freír todo junto, agregar sal al gusto y listo.

El hongo lechuguilla se prepara en forma de “atapakua”, primero se ponen a hervir, se escurre el agua, luego deshebrarlo, se muele la verdura; chile guajillo, cebolla, ajo y hierbabuena, vaciarlo en una cazuela con o sin aceite, se ocupa poquita masa para espesar el caldo, agregar sal al gusto y echar los hongos, esperar a que este y listo.

Quelites

Ingredientes:

4 Jitomates.

½ Cebolla.

4 Papas.

1 Diente de Ajo.

1 Chile perón.

2 a 3 manojos de quelites.

Sal al gusto.

Preparación:

Se lavan los quelites, se ponen a hervir con sal y escurrir el agua, picar la verdura, jitomate, cebolla, ajo y papas, y freírlas en una cazuela, sal al gusto, esperar a que estén, acompañar con una salsa de molcajete y listo.

Lavar los quelites, ponerlos a hervir con poquita sal y escurrirlo el agua, picar la verdura; chile, cebolla, jitomate, papas y ajo, y freír todo junto, agregar sal al gusto, esperar a que este y listo.

La espinaca, se pone a hervir, escurrir el agua, picar la verdura; papas, jitomate, zanahoria, cebolla, también picar la espinaca, en una cazuela poner a freír la todo junto, agregar sal al gusto, dejar cuece, listo. Si lo prefiere solo o con carne de puerco frito. También se puede agregar el la sopa aguada o en el caldo de pollo.

Verdolagas, se pone a hervir, escurrir el agua, picar la verdura; jitomate, cebolla, papas, poquito chile y ajo., freír todo junto agregar sal al gusto, esperar a que este y listo. Si lo prefiere también agregar carne de puerco frito.

Atápakuas p'urhépechas

“Guiso nutritivo, picante, que sustenta la vida”

La atápakua es un alimento preparado desde la época prehispánica. La Relación de Michoacán¹⁸ dice que en la casa del gobernante el servicio doméstico era atendido por mujeres; para el quehacer había una encargada y sobre todas ellas estaba la llamada ireri. La encargada de preparar las salsas y atápakuas era la iyamiti.

La “Atápakua. Guiso nutritivo, picante, que sustenta la vida. En la preparación de la atápakua se necesitan tres componentes principales...una salsa elaborada con diferentes especies de chiles o picantes (especialmente guajillos), hortalizas y condimentos usualmente molidos en metate. Otro componente importante es una masa espesante o ‘sindurhakuá’, que se obtiene de moler un maíz especial denominado en purépecha seneri; es una mazorca pequeña que al parecer no alcanzó su desarrollo completo.”

El siguiente “...componente y que es el que le confiere la variabilidad a la atápakua son: las carnes, verduras, hongos, quelites, semillas y otros comestibles tanto silvestres como domésticos o los que se expenden en el comercio.”

“Una vez que está terminada la atápakua, tiene una consistencia parecida a la del atole, ni muy aguada ni muy espesa, y es de color amarillo a rojo pasando por el naranja debido a los chiles y jitomates...”¹⁹

¹⁸“Para iniciar cualquier tipo de estudio referente a la cultura purépecha es menester recurrir a la fuente principal, mejor conocida como la *Relación de Michoacán*, y en el caso de la alimentación no es la excepción. Dicha obra nos menciona que la alimentación de los purépechas prehispánicos se basaba en el maíz, frijol, chile y calabaza, complementada con productos de la agricultura, caza, pesca y recolección.” Recetario de las atápakuas purépechas, Cocina Indígena y Popular, No. 37; Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín, Elvia Tomás Martínez, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, 1ª Reimpresión, 2004, pag 37.

¹⁹Recetario de las atápakuas purépechas, Cocina Indígena y Popular, No. 37; Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín, Elvia Tomás Martínez, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, 1ª Reimpresión, 2004, pag. 50 y 51.

Atápakuas p'urhépechas (en p'urhépecha y en español)

Kuerepu o ch'arhari k'arhiricha

P'untsumitarakuecha:

tembini iumu ekuatsi gramu kuerepu o
ch'arhari

tsimani ichakua k'auasi k'arhi p'ameri

t'amu ichakua k'auasi k'arhi korhati

terujkani irhakua ts'urupsí sesku jasi

tsimani sini arhujtakata ajusi

tsimani irhakua pimentoni

tsimani irhakua pimienta

ma jupikakua kominusi

tsimani irhakhua toma xukuparha

tsimani irhakua jitomati

tanimu ichakua xanini seneri (t'okemakata)

iumu ekuatsi gramu manteca

tanimu xarhiandikua sapirhati kulantru

eska xani uetarhiaaka itukua

Na enga unantajka:

T'okemani ka juparhiani itsi jorhepiti jimbo kuerepuechani, p'itaakunani o ambaakuani; jurhixanasindi, p'imapantani ka patsapani ambe maarhu. Ixujku kasuilarhu jurhixanasindi k'auasi jiumakata, sindurakua tsiri seneriri ukata, urhúkata ka tsarhákata mataru p'untsumatirakuechajtu, enga puruani jauaka ia xondamansindi ia kuerepuecha, jatsimani kulantru ka itukua eska xani uekakurhinaaka. (Kuimu atarakua.)

Atápakua de Charales secos

Ingredientes:

300 gramos de charales secos

2 chiles guajillos picantes

4 chiles guajillos anchos

½ cebolla mediana

2 dientes de ajo

2 pimientos

2 pimientas

1 pizca de cominos

4 tomates

2 jitomates

3 mazorcas seneri (remojadas)

100 gramos de manteca

3 ramitas de cilantro

Sal al gusto

Preparación:

Los charales se remojan y lavan en agua caliente. Se limpia lo negro que tienen algunos en la 'panza'. Se doran en manteca, se secan y se guardan en un platón. En esta misma cazuela se guisa la salsa y la espesura hecha a base de maíz seneri molido y colado, así como los demás ingredientes. Cuando está hirviendo se ponen los charales, se añaden el cilantro y la sal. (Rinde seis porciones.)

Fuente: Recetario de las atápakuas purépechas, Cocina Indígena y Popular, No. 37; Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín, Elvia Tomás Martínez, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, 1ª Reimpresión, 2004, pag. 92 y 93.

Kuchi K'uiripita atápakua

P'untsumitarakuecha:

Ma kilu kuchi k'uiripita jurhixakua

Ma kuartu kilu arrosu urhúkata

Kuimu ichakua k'auasĩ uajiiu

Terujkani irhakua ts'urupsĩ

Tsimani irhakua jitomato

Tsimani s'ini arhujtakata ajusĩ

Terujkani litro itsĩ

Eska xani uekaaka itukua

Na enga unantajka:

Jatsinasĩndi ma kasuila kakakuerei pahanguarhu itsĩ jingoni, itukua ka k'uripitia juparhikata niniranasĩndi akungutaparini sesesi its'ini ka tatsikua undati ia jurhixakurhini imeri p'ukukua jimbo, enga sesi jurhixakurhiaka ia jatsimanasindi arrosu imangi t'uini urhúkata itsiimakata ka tsarhákata jauaka ia, sandaru tatsikua jatsimani k'auasĩ t'okemakata, ts'irita p'itaakukata ts'urupsĩ ka jitomati urhúkata ka tsarhákata. lumu motsikuataru puruaati ka jatsiratspini. Anasĩndi k'urhunda o ichuskuta jingoni. (Tembini atarakua)

Atápakua de carne de cerdo

Ingredientes:

1 kilo de carne de cerdo

¼ de kilo de arroz molido

6 chiles guajillos

½ cebolla

2 jitomates

2 dientes de ajo

½ litro de agua

Sal al gusto

Preparación:

Se coloca sobre el fuego una cazuela de barro con agua, sal y la carne limpia. Se deja cocinar hasta que se consuma completamente el agua y posteriormente se dora con la misma grasa que suelta la carne; enseguida se le agrega el arroz molido, disuelto y colado previamente. Más tarde se le añaden los chiles desvenados, ajo, cebolla, jitomates molidos y colados. Se deja hervir cinco minutos más y se sirve. Se acompaña con corundas o tortillas. (Rinde 10 porciones.)

Fuente: Recetario de las atápakuas purépechas, Cocina Indígena y Popular, No. 37; Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín, Elvia Tomás Martínez, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, 1ª Reimpresión, 2004, pag. 100 y 101.

Uakui atápakua

P'untsumitarakuecha:

Ma ichakua uakui
T'amu ichakua k'auasĩ k'arhiri korhati
(t'okemakata)
Tsimani ichakua k'auasĩ k'arhiri p'ameri
(t'okemakata)
Tsimani ekuatsĩ tembini gramu toma s'iruri
o toma xukuparha
T'amu ichakua k'auasĩ ts'irapsĩ
Ma irhakua ka terujkani ts'urupsĩ sesku jasĩ
Tsimani axandikua tomiiu
Tanimu ichakua xanini seneri piiukata
Tsimano s'ini arhujtakata ajusĩ
lumu ekuatse gramu manteka o aseiti akua
Ma litro ka terujkani itsĩ
Eska xani uekaaka itukua

Na enga unantajka:

Uakui k'uripita k'amemarhasti sani jimbosĩ
enga s'ikuitanajka ia, jurajkunasĩndi itsĩ
jurhepitirhu ka pauandimakua untani ia;
jámanasĩndi sapirhatku undurhikata
terujkani irhakua ts'urupsĩ jingoni
arhakukata ka sani itukua. Kasuilarhu
jurhixanantasĩndi enga niniaka ia.
Urhúnasĩndi iauarhi jimbo
p'untsumitarakuecha tsarhánasĩndi ka
kumanasĩndi kasuilarhu. Jatsirhukuntani
sanderu churhipu imanga pakaraka
jámakuarhu, eska xani uetarhiaka ka
jatsikuni itukua eska xani uekaka. (Kuimu
atarakua.)

Eiangpikua: situ uati unantani k'uiripita
axuniri, amats'iri, ka auaniri.

Atápakua de ardilla arbórea

Ingredientes:

1 ardilla
4 chiles guajillos anchos (remojados)
2 chiles guajillos picantes (remojados)
50 gramos de tomate de cerro o de
cáscara
4 chiles serranos
1 ½ cebollas medianas
2 ramitas de tomillo
3 mazorcas seneri desgranadas
2 dientes de ajo
100 gramos de manteca o aceite
comestible
1 litro de agua
Sal al gusto

Preparación:

La carne de ardilla es un poco amarga,
por lo que una vez quitada la piel, se
deja en remojo con agua caliente
desde un día antes; después se pone
a cocer destazada con media cebolla
partida y un poco de sal. En una
cazuela se fríen las piezas ya cocidas.
Se muelen en metate los ingredientes,
se cuelan y se agregan a la cazuela; se
añade tanto como sea necesario el
caldillo en que se coció la carne y se
pone la sal. (Rinde seis porciones.)

Nota: Esta receta puede utilizarse para
la carne de venado, tejón y conejo.

Recetario de las atápakuas purépechas, Cocina Indígena y Popular, No. 37; Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín, Elvia Tomás Martínez, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, 1ª Reimpresión, 2004, pag. 116 y 117.

Pinoles y golosinas

Pinole

Se utiliza maíz colorado, combinado con cacahuete, 'se tuestan' en comal de barro, se muelan con canela y dulce, y a comer.

Santiago Zavala

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 409

Pinole de maíz

1 kilo de maíz

Canela

Anís

Piloncillo

El maíz se tuesta. Se muele hasta que quede en polvo junto con el piloncillo, la canela y el anís. Se toma como postre o con leche.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 409

Burritos de maíz

1 kilo de maíz cacahuazintle

1 kilo de piloncillo

½ taza de agua

Canela molida

En un comal se barro o de acero grueso, se pone a tostar el maíz a fuego lento, se menea con frecuencia para que se tueste parejo, hasta que quede bien tostado.

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 411

Ponte duro

Se pone a tostar el maíz en un comal a fuego lento moviéndolo constantemente; cuando ya está dorado se saca y se revuelve rápidamente con la miel de la panocha que ya se tendrá preparada, haciéndose con esta miel bolitas del tamaño que se desee.

Angelita Flores Núñez

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 415

VIII. Entrevistas

Actores externos

1. Adolfo Mexiac

Informante: Adolfo Mexiac

Lugar: Cuernavaca, Morelos.

Fecha: 21 de noviembre de 2015.

Tema: Visión de la cultura p'urhépecha y el maíz.

Entrevista:

RG: Maestro Adolfo Mexiac, usted es de Michoacán, qué relación tiene usted con la cultura p'urhépecha?

AM: Bueno pues, yo salí muy chico de mi pueblo, que si estaba muy ligado a los p'urhépechas, es un pueblo que depende de Capula, Capula es un pueblo indígena p'urhépecha y prácticamente ya no regresé yo al pueblo, sino que estudié la primaria y secundaria en Morelia y de ahí ya me trasladé a México y a otros lugares.

RG: Pero siendo originario de un pueblo de matriz cultural p'urhépecha usted tiene, vaya podría decirse, sangre, cuando menos sangre cultural p'urhépecha.

AM: Bueno no solo sangre cultural, mi bisabuela era p'urhépecha, bisabuela paterna, eh se me fue la pregunta...

RG: La relación con la cultura p'urhépecha, su sangre p'urhépecha, estábamos hablando de eso.

AM: Ah bueno si, me pase mis primeros diez años como cualquier niño de la región p'urhépecha, es decir yendo al campo a recoger leña, a sembrar maíz, a cosecharlo posteriormente, a gozarlo también, cuando ya estaban los elotes, porque es muy común que cuando hay elotes, los campesinos organizan elotadas y se llevan a la familia, cortan los maíces tiernos y en una fogata se asan y es motivo de convivencia familiar y a veces no solo familiar, sino de amigos, entonces es un acontecimiento importante, cuando ya empieza a verse el fruto de la cosecha de las matas de maíz.

RG: Maestro Mexiac, el pueblo p'urhépecha tiene una gran capacidad creativa que manifiesta en todas las artesanías que produce, a que cree se atribuya esta capacidad creativa, que es mayor y diferente que cualquier otro pueblo indígena, los p'urhépechas labran madera, hacen alfarería, hacen textiles, a qué se debe esta capacidad creativa de los p'urhépechas, qué cree usted?

AM: Bueno yo no podría aventurarme a explicar a qué se debe pero, el pueblo p'urhépecha efectivamente tiene una gran capacidad de trabajo y de inventiva, y eso hay que verlo fácilmente, por ejemplo el pueblo más cercano al que yo nací, es Capula, es un pueblo de alfareros y hacen ahí pues un tipo muy característico de alfarería y constantemente están renovando los diseños, es decir no se quedan en lo que ya hicieron en un época, sino que evolucionan paulatinamente y lo que pasa en ese pueblo, pasa en muchísimos pueblos p'urhépechas, porque yo estuve también trabajando un tiempo, estuve yendo al CREFAL, cuando existía como escuela para los maestros latinoamericanos y pude asistir con varios de los maestros y de los dirigentes de esa organización, a distintos pueblos, es decir, me dio la oportunidad en esa época, el Crefal, de ver lo que hacían, por ejemplo en los Once Pueblos, posteriormente, he ido también al lugar este donde hacen figuras de cerámica maravillosas, se me fue ahorita el nombre, es parte de los Once Pueblos o muy cercano y este, pues eso en referencia digamos a la cerámica, pero por ejemplo mi bisabuela que provenía de muy cerca de Pátzcuaro, Cuanajo, era Cuanajo, entonces pues ahí labran la madera, esta mesa por ejemplo, es una mesa que encargue a Cuanajo, porque yo desde niño estoy habituado a ver las mesas hechas por la manos de los habitantes de esa región y mi abuelo materno, tenía también un lugar donde guardaban el maíz, especialmente, me encantaba ir a visitarlo ahí.

RG: La troje

AM: Una Troje un “culto de la esperanza” se llama, porque pues la troje siempre se prestaba para estar en el área del maíz, estar en la parte baja, porque hay un espacio entre el piso y el maíz, seguramente para que se ventile, o no sé cuál sea su función y además como niño, con otros niños, pues era un lugar ideal para esconderse, para la imaginación, de cualquier..., es decir, desarrollar la imaginación de cualquier niño, pues que está en plena búsqueda de cosas nuevas.

RG: Y eso mismo me lleva a preguntarle, el maíz es parte de la vida cotidiana de los p'urhépechas?

AM: Sí, yo he estado no solo en la troje de mi abuelo materno, sino en varias otras trojes, este, desgraciadamente no tengo las fotos, pero en cierta ocasión, cuando yo estuve haciendo el mural de Clavijero, regresé a mi pueblo a Cuto y nos invitaron a ver una troje y había tal cantidad de maíz, de mazorcas, que me lance a la mitad del lugar este y claro quedé encima de las mazorcas y todo, es decir, me hizo regresar a mi etapa de niñez, porque era parte de mis juegos en esa época.

RG: Esta capacidad creativa de los p'urhépechas que los hace elaborar muchos diferentes tipos de artesanías, nos habla de su capacidad creativa, pero qué

diferencia hay con el arte o artesanía o que implicación tienen estas dos palabras, hacen arte los p'urhépechas o solamente hacen artesanía?

AM: No, yo pienso que hacen también arte, claro que no se les reconoce como piezas únicas, porque pues claro las elaboran por cientos o por miles y en un lapso pues un poco largo y por ejemplo, las piezas de la región esta donde elaboran cazos y que hay, Santa Clara del Cobre, y hay piezas verdaderamente únicas, son piezas únicas, esas deberían de diferenciarlas de las que se hacen masivamente no?, es decir, efectivamente hay una gran diversidad de materiales con los cuales trabajan los p'urhépechas, es decir, hay otras regiones donde nada más utilizan determinados elementos, como es la madera y otros elementos, pero ahí por ejemplo, además de utilizar la madera, como en Uruapan, pues también utilizan el decorado, no solo para las charolas, sino para muchos objetos que se elaboran en toda la región y bueno pues, ya después se apropian esos elementos y por parte de algunas otras regiones y los van transformando también y todo eso se va enriqueciendo maravillosamente.

RG: Maestro el maíz ha sido motivo de tema artístico por qué, en repetidas ocasiones y usted mismo en sus obras, tiene al maíz como un motivo de arte, por qué?

AM: Bueno yo porque desde niño, para mí el maíz es esencial, es decir, yo recuerdo que de niños esperábamos con ansiedad la época de los elotes, porque eso significaba que ya podíamos otra vez volver a comer todos los elementos, los elotes, el maíz, los uchepos y claro, las corundas y los tamales, se pueden comer en cualquier época, con el maíz ya recolectado, pero es parte de la alimentación que se acostumbra no solo en la región p'urhépecha, sino en todo México.

RG: Y eso lo lleva a considerar al maíz como un motivo de creación artística?

AM: Sí en algunos de mis grabados, principalmente los he representado de diferente manera, es decir a veces, últimamente por ejemplo, realice un grabado en el que hay un negociante, un industrial, que está encima de una mazorca y la mazorca esta encima de una figura humana también y estoy aludiendo a esta lucha que se está llevando a cabo ahora en relación al maíz transgénico, es decir, yo creo que el maíz debe conservarse con toda su riqueza tal y como está, sin alteraciones, porque aparte de ser negocio de compañías transnacionales, pues limitan, es decir, yo he visto que no es el mismo tipo de maíz, es decir, el maíz transgénico se diferencia plenamente del maíz criollo y México siendo uno de los lugares donde originalmente se creó el maíz, junto con algunos países centroamericanos y posiblemente sudamericanos, pues es maravilloso que se conserve y no que se enajene y sean beneficiarios los negociantes de otros países.

RG: Maestro en su obra el tema rural, campesino y ligado a luchas sociales siempre ha estado presente, por qué, qué le atrae de estos escenarios rurales o cual es el motivo?

AM: Bueno, en principio yo salí de mi pueblo a los diez años, es decir, me fui a Morelia, o sea que la mayor parte de mis vivencias de niño, están relacionadas con el campo y con todos los trabajos relacionados con la siembra del maíz, por ejemplo, hubo épocas en las cuales yo acompañaba a los mayores, generalmente familiares a recolectar el maíz y a veces no se alcanza a recoger todo el maíz de la cosecha que se obtiene en una determinada región y entonces hay que quedarse ahí para cuidar los montones de maíz, para que al otro día muy temprano, se empiecen a llenar costales y se puedan ir cargando y entonces, claro yo recuerdo todavía escenas muy, que vienen a mi imaginación, así que las tengo guardadas muy especialmente en mi corazón y en mi mente, de las noches que nos pasábamos con una fogata y un montón de maíz y a veces de habas o de frijol, porque se cosechan casi al mismo tiempo y pues es maravilloso, esa etapa que me tocó vivir, porque yo he pasado por lo que pasan todos los niños, pero después en Morelia y mi experiencia en México con grupos, que todavía sentían la cercanía de la revolución mexicana y todavía tenían ese ímpetu por lo que se luchó en 1910, pues me hizo acercarme a las luchas sociales y las luchas sociales se han arraigado de tal manera en mi obra, pues que ahorita sería absurdo tratar de buscar otro tipo de expresiones, es decir me dejo llevar simple y sencillamente, por lo que sale que tengo adentro en mi mente y en mi corazón

RG: Eso nos lleva a la otra pregunta Maestro, sobre su trabajo en el Instituto Nacional Indigenista, ya profesionalmente, ya como pintor ¿Qué hacía usted en el Instituto Nacional Indigenista?

AM: En el Indigenista yo estuve en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, allá por principios de los cincuentas, más bien de cincuenta y tres a cincuenta y cinco, parte de cincuenta y seis y recorrí toda la..., yo me encargaba de elaborar las imágenes para las cartillas bilingües, con las cuales se trabajaba en la alfabetización de los grupos Tzeltales y Tzotziles principalmente, y claro pues elaboraba yo los grabados, ahí los imprimíamos en San Cristóbal de las Casas y también otro tipo de trabajos, que eran carteles para educar ya a las gentes que no iban a la escuela, sino pues que estaban relacionadas con la cría de puercos, la siembra de algunos árboles frutales, en fin para mí el Instituto Indigenista de aquella época 1950-1960, fue una especie de universidad maravillosa, porque yo tenía contacto con los Antropólogos, con los Médicos, con los Maestros, con los Ingenieros, en fin, porque después en la Ciudad de México, yo me encargue de ilustrar con dibujos, con grabados y con fotografías, muchas de las publicaciones

que se realizaban en esa época por ese Instituto y pues había que leer los textos para saber qué era lo que se le iba a poner posteriormente a cada memoria.

RG: Entonces su trabajo en el Instituto Nacional Indigenista de esa época reforzó todo este antecedente que usted traía y su visión social de su trabajo como pintor?

AM: Así es, además fue una maravillosa oportunidad para conocer los pueblos de la Tarahumara, de los Coras, los Huicholes, los Mijes, los Mixtecos, los Zapotecos, los Náhuatl, los mismos P'urhépechas, porque aunque soy michoacano, no los había estudiado, sino que había formado parte y para mí era otra cosa muy distinta, el ser parte, y después el estudiar algunas de las costumbres, entonces pues me toco una época todavía maravillosa del México que estaba evolucionando hacia lo que es el actual México en muchos aspectos.

RG: Para terminar Maestro, los pueblos indígenas dentro del contexto nacional, qué papel juegan, qué importancia tienen?

AM: Para mí tienen una importancia esencial, porque nos están nutriendo desde la época prehispánica con su cultura, con su cultura en general y actualmente todavía nos enseñan una gran cantidad de cosas que, desgraciadamente el grueso de los mexicanos, no valora, no valora, porque siempre los grupos indígenas han sido menospreciados y no estaban educados, creo que ahora cada vez mas ellos tienen plena conciencia de su valor y se hacen respetar y espero que sigan conservando pues su cultura, además que no se la dejen robar, es muy fácil que les roben parte de lo que ellos inventaron a través de cientos de años.

RG: Perfecto, gracias Maestro Adolfo Mexiac.

Entrevista 2. Eckart Boege

Informante: Eckart Boege

Lugar. Querétaro

Fecha: 6 de noviembre de 2015

Tema: Los pueblos indígenas y el maíz

Entrevista:

RG: Qué le aportan los pueblos indígenas en este momento al país

EB: Los pueblos indígenas aportan una cuestión invaluable, aportan recursos fitogenéticos para empezar desde lo más elemental, recursos fitogenéticos y fonísticos, porque también hay, incluso muchos pueblos indígenas todavía manejan por ejemplo, el marrano ibérico en sus comunidades, que es un marrano que está en vías de extinción, manejan guajolotes, en términos de fauna pero fundamentalmente el primer nivel, el primer piso que aportan, recursos

fitogenéticos que vienen de la domesticación de 350 generaciones de abuelas y abuelos indígenas, esos recursos fitogenéticos son un reservorio estratégico, para los sistemas alimentarios porque contienen líneas directas de los procesos de domesticación, en algunos recursos por ejemplo, llámale frijoles por ejemplo, llámale calabazas, hay en muchas partes los pares silvestres o los semidomesticados, por ejemplo ahora está de moda el consumir amarantos y hay amarantos es parte de la domesticación de los amarantos, entonces los indígenas actuales son los custodios estratégicos de los recursos fitogenéticos mexicanos que le ha dado el 15% de las especies de todos los recursos del sistema alimentario mundial de las especies y cientos de variedades o miles de variedades, por ejemplo el maíz, no es casualidad que aquí internacionalmente se creó el CIMYT que concentra una institución internacional, recoge estratégicamente estos recursos en términos de maíz, entonces esa es la primera plataforma, pero esa plataforma no se creó en laboratorios indígenas, o si en laboratorios indígenas que es la milpa, la milpa es un policultivo que tiene un elemento básico estratégico para el futuro, hay dos opuestos en la agricultura, la agricultura industrial que es monoespecífica generalmente y en gran escala, la milpa es un policultivo y ese policultivo tiene una característica fundamental, mientras que la agricultura industrial usa energía fósil, la milpa tiene un sustrato que utiliza la energía ecológica de los ecosistemas como estrategia productiva con energía solar es un sistema productivo que usa la biomasa como estrategia y la biomasa múltiple

¿Y por qué es tan importante la milpa?, primero porque la milpa le ha dado alimento a millones de gentes desde la domesticación, ¡pero millones de gentes!, hasta los años 1950 y hasta la fecha, la mitad de toda la agricultura se produce todavía en milpa y se va reduciendo por supuesto, por los programas con una concepción agronómica industrial, pero ¿qué importancia tiene por ejemplo la milpa como estrategia al futuro? Podemos sacar las enseñanzas incluso contra el cambio climático por 1) integrar materia orgánica a la tierra y eso es 2) la estrategia de la milpa utiliza la energía solar y la agrobiodiversidad, inclusive en una estrategia, cuando es de policultivo, de incorporar incluso lo que llaman en la agricultura industrial hierba mala, entonces aquí hay un elemento muy interesante en los idiomas indígenas y campesinos, sobre todo indígenas, no hay el concepto de "hierba mala", si no son plantas espontáneas, son voluntarias que surgen y que son utilizadas en varios sentidos y eso crea agroecosistemas finos, sistemas, ¿qué es un agroecosistema? Son sistemas finos en donde hay una sinergia entre las plantas, mientras que en la agricultura industrial se necesita aportar muchos recursos desde el exterior ¡muchos recursos! Como es fertilizantes, herbicidas, tractorización y todo eso, en el caso de la milpa los insumos exteriores se

minimizan y por lo tanto no producen gran biomasa, sin producir gases de invernadero, porque no usan energía fósil

RG: Ante la globalización, aculturación, migración ¿los pueblos indígenas están en riesgo de desaparecer? ¿Están amenazados?

EB: Bueno, sigue habiendo hoy en día una relación colonial con los indígenas y una relación colonial tiene una parte destructiva, la migración no es una cuestión espontánea, sino es producida, por ejemplo, bajas los precios del maíz y entonces o empobreces...con programas oficiales la tierra, ... ¿cómo la empobreces? Al nitrogenizar por ejemplo, artificialmente al nitrogenizar, con el tiempo el fosforo no es accesible, entonces eso es por ejemplo una relación colonial, por ejemplo cuando tu sustituyes la semilla de la milpa, por la semilla que reparte la Sagarpa incluso, entonces ahí esa relación colonial lleva a más simplemente el hecho de dar semilla desde afuera le quita un proceso intelectual milenario al productor de escoger su propia semilla.

Bueno pero eso es a nivel, la migración tiene varias cuestiones, yo sí creo que hay un proceso de crisis en los pueblos indígenas y en los territorios indígenas, la crisis provocada justamente por esa relación entre la llamada modernidad y la tradicionalidad que es una crisis colonial, entonces depende de los pueblos indígenas como se ven en el siglo XXI si desaparecerán o no, la cuestión es que hay pueblos indígenas que entran en un proceso reflexivo ante la relación colonial destructiva de reappropriación de su propia vida de generar, no un regreso al pasado, pero si una modernidad alternativa, en donde, incluso la milpa, con procedimientos científicos agroecológicos están muy cerca finalmente, porque son los mismos principios y entonces se puede mejorar la milpa, entonces hay incluso pueblos indígenas o comunidades, ahora sí que son procesos aislados, en donde se crea un proceso de la milpa mejorada que compite con creces con los recursos fitogenéticos con cualquier agricultura industrial.

RG: Qué aportaciones han hecho los p'urhépechas concretamente en cuanto a acciones colectivas para el manejo de recursos naturales?

EB: No sé si los p'urhépechas, hay un problema ahí claro...primero preguntarse cuáles recursos naturales?

RG: El bosque

EB: En el bosque ha habido una intervención estatal enorme, primero con las vedas, entonces la vedas generó una estructura de corrupción muy importante, aunque pues a lo mejor en cierta manera si se mantuvieron los bosques, es cuando se levantan las vedas y se queda la forestería comunitaria, que algunas comunidades léase San Juna Nuevo, con mucho apoyo exterior generan un procedimiento autónomo, un procedimiento de manejo del bosque, pero eso son

minorías, de manejo del bosque, vamos a decir adecuado al mercado, sin embargo, ¡claro que sigue habiendo manejo del bosque!, del alguna manera, pero durante los últimos no puedo hablar de los p'urhépechas históricamente, en este momento, vamos a ver el proceso de Cherán, el proceso de Cherán es una reapropiación de los bienes comunes, pero el gran tema y eso es un triunfo indudable de que han recuperado, han desalojado el crimen organizado, eso no quiere decir que estén manejando o que tengan un proyecto del buen manejo del bosque, hay ahí un imaginario en Cherán, o varios imaginarios de cómo manejar ahora el bosque, o como reconstruir el bosque, o de lo que queda del bosque, entonces el imaginario es muchas veces parcelar, incluso en el propio San Juan Nuevo hubo un problema con la resinación que cada quien tenía, vamos a decir, no es un dato objetivo, pero vamos a decir 10 o 15 árboles cada familia para resinar y entonces es una apropiación individual del bien común pero con acuerdos que el manejo forestal si se da colectivamente aunque tengas 10 árboles o 20 o 100 o los que sean eso no lo sé, aquí se requiere un imaginario indígena nuevo, que no sea el imaginario zapatista, porque el imaginario zapatista es no manejar el bosque en una manera moderna, la selva que divides hay procedimientos del manejo de la selva muy bonitos, muy buenos que hubo, porque también eso se está descomponiendo en Quintana Roo, el plan piloto pero también ahí hay problemas y hay individualización, a partir de las reformas salinistas, en donde un ejido que tenías los bienes comunales o más bien la parte de recursos comunales o comunitarios, que eran los bosques ahora si se repartieron en parcelas, entonces por ejemplo lo que paso en Quintana Roo, en los indígenas también está pasando en la zona p'urhépecha, de que “yo soy comunero y me tocan tres metros de madera”, pero yo necesito dinero entonces voy con el cacique, “oye préstame dinero te vendo mis metros por diez años”, es lo que está sucediendo en, por ejemplo en Quintana Roo, en los ejidos, en caoba, en los ejidos clásicos por la reformas agrícolas, entonces se podrían hacer organizaciones, claro eso también era una respuesta a la burocracia ejidal, al despilfarro a la corrupción y todo eso, entonces ahora les están ofreciendo, por ejemplo, hubo un intento ahora en Cherán, de ordenar el bosque, entonces hay voces intelectuales que dice “ni madres esto no porque eso es de afuera, eso es los blancos” el contraste, entonces está en veremos cómo van a manejar ese bien común recuperado, entonces el tema es reapropiación y como te la propias.

El segundo tema fundamental es reflexibilidad, quienes somos nosotros ahorita en el siglo XXI, entonces no se puede hablar de los indígenas en un abstracto y reflexionar sobre ello, sino hay que hablar de procesos, y hay procesos buenos y procesos malos

RG: ¿Cómo explicas la permanencia de esta identidad y de esta fuerza y presencia del pueblo p'urhépecha, a pesar de la migración y de la cantidad diversas que hacen?

EB: Bueno esa pregunta no me la deberías hacer a mí, porque yo no conozco muy bien lo de los p'urhépechas, sin embargo te puedo hablar de otros ejemplos.

Primero y el estado y en esa relación colonial no es capaz de ofrecer una alternativa o las alternativas que se les ofrecen a los indígenas no son o viables o llevan a nuevas crisis, por ejemplo, la venta de los terrenos, entonces hay una parte reactiva por parte de los indígenas, en una escala de grises A, B, C, Cherán es realmente un ejemplo muy importante de cómo recuperarse del crimen organizado, de la auto organización, entonces ante la crisis ¿a qué recurres? Vayan ustedes a Cherán ¿a qué recurres? Pues a las viejas formas de organización los barrios que si estaban perdidos entonces esa reapropiación es también una respuesta de que ante el “no ser” ¿qué es el “no ser”? pues que te quitan el territorio para un proyecto no sé qué, que te meten en unas escuelas que lo indígena no es importante, que tú no tienes autodeterminación, no tienes autonomía que esta nada más en los papeles, pues entonces hay una reacción, pero depende de cómo se organiza esa reacción, es que se moviliza lo indígena para reaccionar, se moviliza lo indígena no es una reacción en si, por si, a todos los indígenas, sino hay grupos focales, por ejemplo, un grupo focal es espontáneamente fueron las mujeres que hicieron las fogatas en Cherán, ese fue el grupo focal que los hombre dijeron ¡ah chinga! Si ellas pueden nosotros aquí tenemos que entrarle, pero quienes fueron las primeras que se enfrentaron?

Ante la amenaza del “no ser”, fueron las mujeres porque además, los malosos empezaron a robar mujeres o amenazaban con robar a las mujeres, o sea ya era una situación insoportable, pero entonces se tienen que rehacer una nueva historia heroica, incluso los propios zapatistas, es muy interesante lo que hacen los zapatistas o hicieron lo zapatistas, cuando ellos tienen sus 100 mil hectáreas por los tratados de paz, tienen que inventar una historia, no inventada en algún mal sentido, tienen que rehacer, recontarse la historia a partir de una relación de colonia, porque la historia contada oficial, no era la historia de ellos y cuando los yaquis igual, estuve en una reunión en la AMER en donde el yaqui explicaba el movimiento contra el acueducto se fue a 1500 y releyó la historia desde el punto de vista yaqui, eso es lo que se llama reapropiación ... entonces creo que nadie puede hablar, los p'urhépechas, si son grupos focales que a lo mejor desbordan, hay que preguntárselos, lo de Cherán desborda a las otras comunidades sí o no? Y si desborda, cómo desborda y entonces sí podemos hablar de un reposicionamiento de los p'urhépechas en la modernidad y a lo mejor a una modernidad alternativa donde si caben muchos mundos, un mundo donde caben

muchos mundos y eso es la alternativa histórica y de los indígenas en México otra vez, vemos procesos como lo hemos visto en Cuetzalan...en varias partes, en las ferias del maíz, lo que sea pues, reactivamente, son primero reactivamente, pero que finalmente, y ahora con todas las epistemologías del sur, las epistemologías del norte no nos sirven, la agricultura industrial del norte no nos sirve, entonces pues hay que mirar a la epistemología del sur, en donde se está planteando una alternativa a la modernidad o una modernidad alternativa, que no es de consumir el buen vivir y hay una fiebre en todo México, de los intelectuales que salieron de sus comunidades y regresan a sus comunidades, de descubrir cuales es el buen vivir o el bien vivir, o como le quieras llamar, dentro de sus comunidades, y los p'urhépechas también lo hicieron, nosotros convivimos con un p'urhépecha que hace cuatro años, con López Bárcenas nos planteó justamente, el mismo López Bárcenas hizo una reflexión sobre el buen vivir de los mixtecos, entonces hay así como ¡ay fregados! aquí hay una veta de donde desarrollar, entonces hay así, yo no dirías ya los p'urhépechas, lo que sí es interesante que la lucha actual de cómo lo vimos en Cherán como lo vemos en Cuetzalan, como lo vemos en otras partes contra las mineras, la lucha de los Conca'ac, ahora les van a poner una minera en sus pocas hectáreas que tienen y van a contaminar ahora sí que sus mares y sus esteros, entonces el tema, y van a acaparar su agua, entonces el tema central, si el territorio recobra en este momento histórico para los pueblos indígenas y campesinos recobra una dimensión nunca en el siglo XX, no la hubo esa dimensión, más que al principio que posiblemente produjo la revolución el despojo, el despojo y la administración de los territorios, en más o menos ahorita el 12% de los territorios de los pueblos indígenas, más bien de los núcleos duros de su territorio, porque todavía no están definidos constitucionalmente pero lo que yo propongo en el trabajo que tú me propusiste, los territorios, de esos territorios hablaba de 28 millones de hectáreas, con las regiones indígenas seris son 35 millones de hectáreas, pero ahí se están sobreponiendo las concesiones mineras, hasta el 2013 y ha avanzado esa información todavía no se ha integrado, más o menos en 2 millones 700 mil hectáreas, pero eso es así un número frío pero si tú vas pueblo por pueblo, los pueblos del norte, por ejemplo los cucapa, los kiliwas, a veces es el 90% de su territorio que esta concesionado ¿adónde quedan los indígenas? En los totonacos pierden con el frákin esas cosas su 30% de su territorio, entonces ¿qué está sucediendo? Se está generando administraciones del territorio tanto de los campesinos ahora encima de los propios campesinos y esas administraciones aparentemente ahí en una concesión minera no toda la parte de la concesión va a ser explotación minera pero obtienen la patente de Corso de entrar a donde sea para buscar su mineral ya rentada, entonces ¿qué está sucediendo? están dividiendo las comunidades y esos son los verdaderos problemas de la desaparición, también evidentemente la migración y la ruptura

cultural de los jóvenes por la migración o por aspiraciones, por el rompimiento de los conocimientos, es que hacer milpa es duro pues, entonces es más fácil echar un herbicida, pero poner un herbicida no puedes poner frijoles, entonces se rompe la milpa, entonces en ese sentido el tema básico, central, es el proceso colonial como construir un proceso de colonia y eso es justamente con las alternativas del buen vivir y darle la espalda a esta modernidad destructora, incluso nos está llevando al abismo pues, porque cada día que pasa, cambio climático, y el mercado no ha demostrado su capacidad de resiliencia, ... el mercado no lo ha demostrado, o sea aunque digan que construya coches verdes, pero no te dicen cuantos, la Toyota construye carros híbridos y no te dice cuántos puede producir para que no se genere el cambio climático, no te dice cuanto, Obama no te dice cuanto, no hay una delimitación, porque está ligado a los problemas básicos de la ecología y por eso tenemos que nuestro marco de maíz ...tiene que ser la ecología política

RG: Por último Eckart y ligado con esto que dices, ante el tan temido cambio climático dime si crees quienes están mejor preparados para enfrentar lo que se venga son los pueblos indígenas dado que han vivido eternamente en crisis y enfrentado fenómenos naturales que son los que más tememos los urbanos mestizos y los indígenas estarían mejor preparados para enfrentar eso ¿Qué piensas?

EB: Otra vez no se puede hablar generalistamente, no es los indígenas o campesinos porque están en el campo, evidentemente en las guerras, por ejemplo en la Segunda Guerra Mundial, después de la guerra cuando hubo las hambrunas tanto en Rusia como en Alemania y todo esto, pues los que más sobrevivieron fueron los campesinos, la crisis de la ruptura de la economía y de los tejidos sociales, los que sobrevivieron mejor fueron los campesinos, en Rusia no tanto por las colectivizaciones forzadas.

Uno los recursos fitogenéticos indígenas están contruidos en las peores tierras y no en las mejores tierras, eso genera una ventaja comparativa, en el sentido de que especiación o la generación de variedades se da justamente en las más malas tierras o en la crisis pues, y los campesinos lo que han hecho toda la vida, perdón los indígenas y los campesinos también, por ejemplo viene una sequía ese año y sobrevivieron tres mazorcas guardan esas tres mazorcas para tener un pull genético para el siguiente ciclo, por si persiste la sequía y entonces utilizan esas semillas y entonces crean variedades resistentes a la sequía y esa es la gran fuerza para contestar la primera pregunta, la gran fuerza de los recursos fitogenéticos indígenas y campesinos, de que hay ductibilidad y...en los recursos fitogenéticos hay una posibilidad mayor de adaptación genética, de mayor flexibilidad genética ...hay que buscar la palabra correcta, para adaptarse,

mientras que los híbridos no la tienen y si tú construyes tu sistema alimentario a partir de los híbridos, cualquier cambio momentáneo, repentino o de largo plazo no tiene esa flexibilidad genética para adaptarse que tienen los maíces criollos, flexibilidad todavía no es la palabra correcta, es posibilidad genética, capacidad de adaptarse a los distintos ...entonces eso está en el pull genético, no de los maíces híbridos. Bueno pero regresando a la pregunta que no la conteste, cuál era la pregunta exactamente, de que si creo qué? Ante el cambio climático

RG: ¿Que están más capacitados para enfrentarlo?

EB: Es que depende. El cambio climático genera fenómenos diferenciales, un fenómeno diferencial, por ejemplo fuerte, es un evento de lluvia extraordinario en las sierras como en el 99, entonces ni los indígenas, ni nadie tiene posibilidades de enfrentarlo, pero para prevenirlo el **ethos** que hablábamos hace rato, le dice al indígena no podemos desmontar el coagta, el coagta quiere decir el bosque, la parte de arriba porque se enojan, los digamos lo equivalente a los chaneques, y por eso se generan esos cambios, uno va a decir bueno es una visión mítica y no tiene valor, pero ¡claro que tiene valor! Porque no desmontan la parte de arriba para defenderse de esos cambios climáticos, porque hay un **Ethos** diferente, con los recursos genéticos hay suficiente plasticidad genética, para enfrentar los distintos cambios, para la milpa que no necesita insumos exteriores... es un buen agroecosistema para enfrentar, es una estrategia botánica y no de riego por ejemplo como en Mesopotamia, la mesoamericana la milpa es una estrategia botánica, para enfrentar las vicisitudes del clima desde siempre,

RG: Porque es de temporal,

EB: De temporal pero acuérdate de la anécdota de la.....X oye mira tengo una semilla muy buena por qué no la siembras y entonces se rasca la cabeza el campesino y le dice ¿usted es dios? Y le dice la X ¿cómo yo soy dios? no claro que no, ¿usted sabe cómo va a venir la lluvia? Yo pongo una semilla de ciclo corto, una semilla de ciclo largo, una si va a llover bonito y una si no llueve, y entonces a lo mejor no produce dos, tres toneladas por hectárea, pero comí.

Bueno esa anécdota es un poco diferente pero más o menos en ese sentido, entonces es el sentido que digo si hay por la plasticidad genética productivamente si hay porque saben, porque también donde hay todavía recursos naturales en la zona p'urhépecha y todo eso, pues si no tengo carne para comer porque llovió y se me ahogaron los animales yo voy al bosque y como hongos, quelites o fauna silvestre, o sea se mover, entonces probablemente en ciertas zonas sí, pero en ciertas zonas no, la alternativa histórica al minifundismo que hay en los indígenas, es generar huertos milperos... hemos observado que en los huertos en donde mejor se dan los maíces, entonces cuando tienes 0.8 hectáreas ya tienes la posibilidad de meterle mucho más cosas, muchos más aretes, captar agua, regar

con manguera, varias cosas que esos aretes hacen que en un espacio muy reducido puedes producir más y con las enseñanzas de los principios, no las técnicas, los principios agroecológicos, por ejemplo meter carbón, que es también una vieja técnica indígena...al suelo, para que el fósforo sea accesible, etc.

Entonces yo sí creo que ciertos indígenas si pueden sobrevivir,

RG: Enfrentar mejor el cambio climático

EB: Si pero otra vez no hay que ser tan generalista, los indígenas, porque son circunstancias.

RG: Gracias.

3. Narciso Barrera

Informante: Narciso Barrera. Experto en p'urhépechas

Lugar: Querétaro

Fecha: 5 de noviembre de 2015

Tema: Los p'urhépechas y el maíz

Entrevista:

RG: ¿Qué características destaca a los p'urhépechas de los demás pueblos indígenas en este momento.

NB: Si, yo creo que el pueblo p'urhépecha en un pueblo mucho más cohesionado cuyo territorio a pesar de estar fragmentado, su territorio étnico, es todavía muy vigoroso y destaca también una relación muy peculiar desde la colonia por la presencia de Don Vasco de Quiroga y un sincretismo en donde yo diría que los p'urhépechas no fueron vencidos.

RG: ¿Cuáles crees que sean las aportaciones más importantes de los p'urhépechas ahora?

NB: Creo que destacaría tres puntos, los procesos de comunalidad; el mantenimiento de los barrios y las organizaciones populares, digamos las organizaciones de abajo; el que haya tierra con propiedad social; y que se mantengan espacios de los propios barrios para producir sus alimentos para las fiestas, las fiestas son significativas, hay mucho sincretismo, pero hay una identidad y un orgullo por ser p'urhépecha, y esto lo puedo decir porque conozco p'urhépechas en el estado de Washington, en el noreste de Estado Unidos, que han organizado los mercados orgánicos más importantes de Estados Unidos a

través de la circulación de semillas de Michoacán a Estados Unidos y hoy tienen unas empresas impresionantes.

RG: Con la globalización, la migración, los procesos de aculturación, etc., se podrían conservar los pueblos indígenas como tales, a pesar de todo eso o están condenados a desaparecer?

NB: No están condenados a desaparecer, no van a estar como estaban y no van a estar como están, son actores sociales en emergencia, actores políticos en emergencia en América Latina, que están redefiniéndose en función de las luchas por la vida y por los territorios de vida y esto es fundamental porque serían de los actores principales para salir de la crisis que se nos viene muy fuerte en la era post petróleo, por ejemplo, son los sostenedores de la biodiversidad y agrobiodiversidad en el mundo, junto con los afros, los afrodescendientes.

RG: Como tales los pueblos indígenas y el maíz está presente entre los p'urhépechas, no está condenado el maíz a ser desplazado por otros cultivos comerciales, qué tantas posibilidades tiene el maíz de seguir siendo un eje articulador entre los p'urhépechas.

NB: Difícil en este momento por las condiciones geopolíticas, pero el caso que yo te puedo decir, penoso, yo estudié en una comunidad, estuve en una comunidad de montaña del lago de Pátzcuaro en donde reconocí 17 variedades de maíz producto de la recombinación genética de seis razas de maíz, seis razas de maíz serían el 10% del total de las razas que están descritas para el país, siendo el primer lugar en el mundo, por diversidad y abundancia.

De esas seis razas había 17 variedades bien finamente distribuidas geográficamente por paisajes, pero además el centro del maíz está en el huerto en el ecuaro, porque ahí se cultivan o se cultivaban no se ahora, los maíces religiosos, los maíces ceremoniales, pero del 2005 a la fecha, el maíz ha sido desplazado por la papa, estuve recientemente en el pueblo y se han convertido a paperos rentando sus tierras, por cierto que la producción de papa es una de las producción con más agrotóxicos y que termina el suelo mucho más rápidamente que utilizando los fertilizantes químicos convencionales, porque en Pichátaro se empezó a utilizar el fertilizante en 1970 y para el año 2000 las tierras estaban muy deterioradas, de tal suerte que si siento que hay un proceso de reconversión productiva hacia productos comerciales bajo el rentismo, el agronegocio, pero no pienso que se pierda el maíz criollo porque precisamente los p'urhépecha son fervientes festivos, digamos es un pueblo de fiesta, en este lugar encontré 14 fiestas asociadas a las cosechas de las diferentes variedades de maíz, en tanto haya fiestas, en tanto haya una organización de barrio, en tanto existan las

autoridades de barrio, creo que el maíz seguirá perviviendo aunque con este proceso de deterioro que estamos viviendo en el país.

RG: Entonces la fiesta y junto con la fiesta, el maíz, vienen a ser ejes articuladores de la cultura p'urhépecha, a pesar de que tienen múltiples actividades desde la migración, hasta las artesanías, hasta todo?

NB: Por supuesto! Y lo puedes ver en la rica gastronomía p'urhépecha, que la puedes confrontar o las puedes contrastar entre lo que se produce y se come en el lago, lo que se produce y se come en la meseta y lo que se produce y se come en la tierra caliente, todo eso es un universo gastronómico que ha sido bien analizado en el estado de Michoacán y potenciado a través de una feria gastronómica que se hace desde hace 10 o 15 años y en donde hay un orgullo por la comida, que en pocos lugares puedes encontrarlo como tal, ¡sí! la comida es digamos junto con la religiosidad la fiesta y junto con la organización, lo que permitiría pensar que se mantienen ciertos maíces criollos y por ahí en un trabajo de organización deberían fortalecerse esos vínculos barriales, esas fiestas y la gastronomía, son como tres ejes que yo pienso.

RG: Gracias!

4. Pablo Alarcón

Informante: Pablo Alarcón Chaires, autor de etnoecología p'urhépecha.

Lugar: Querétaro

Fecha: 5 de noviembre de 2015

Tema: Etonoecología p'urhépecha

Entrevista:

RG: Pablo por qué escogiste a los p'urhépechas para este trabajo de etnoecología?

PA: Bueno, una es porque el referente etnoecológico en Michoacán son los p'urhépecha, la otra es porque también en mi tesis de maestría abordé la producción campesina en una región p'urhépecha, concretamente fue en Nahuatzen, entonces pues teníamos la información y teníamos algo de experiencia en campo con los p'urhépechas.

RG: Junto a los p'urhépecha si has trabajado, cuando menos leído literatura de otros pueblos indígenas, en qué nivel pones a los p'urhépechas, en cuanto a conocimiento y en cuanto a su etnoecología, en cuanto al conocimiento de sus recursos naturales, qué tan importante es o que tan rico es?

PA: Pues mira yo creo que es difícil hacer una comparación con otros pueblos porque hay finalmente un nicho biocultural, por decirlo de esta manera, en donde cada uno de los pueblos se mezcla o se especializa, por decirlo de esta manera, con su entorno, para el caso de los p'urhépecha, que dentro de estas clasificaciones se les considera como un pueblo de donde los lagos, yo creo que es válido pero queda corto, porque efectivamente en la cuenca del lago de Pátzcuaro pues hay todo un bagaje que está relacionado con el manejo del agua, con el manejo del lago, con el manejo de las especies, especies no únicamente acuáticas, sino lo que implica que se desarrollen determinadas comunidades, tanto de flora como de fauna alrededor de un cuerpo de agua, entonces hay conocimiento en ese sentido, pero también los p'urhépecha es gente de las montañas, en ese sentido a los seris, a los tarahumaras, es a los que se les tiene catalogado como pueblo de las montañas, pero creo que también es muy válido para los p'urhépecha, por la experiencia que yo tuve, el manejo agroforestal en el caso de los p'urhépecha, es relevante, además de eso hay todo un estudio, sobre todo en especies no maderables, que se han realizado en torno de los p'urhépecha y bueno también se ve un conocimiento muy rico que existe estos otros ambientes, que concretamente, son las áreas de bosque, entonces es difícil compararlo con otros, yo creo que más bien está en función del desconocimiento que tenemos sobre el resto de los pueblos no?, concretamente que existen en México o de Michoacán.

RG: En este proceso de globalización, migración tan grande que tiene Michoacán y los p'urhépechas hacia los Estados Unidos, este conocimiento está en riesgo?

PA: Mira yo siento que está cambiando, hablar si es para bien o para mal, no sé se me hace un tanto relativo, yo creo que en términos de conservación de lo que distingue a la cultura p'urhépecha del resto de las culturas, está cambiando y en ese sentido pudiera haber un riesgo, pero en otros aspectos pudiera estarse enriqueciendo, hay muchas prácticas que la gente que migra hacia otros lugares está incorporando y a la vez enriqueciendo estos diferentes sistemas productivos que tiene los p'urhépecha, ahí a lo mejor habría que ver con más detalle en qué términos está repercutiendo si es únicamente desde el punto de vista cultural, si está afectando procesos naturales que se estén dando en el lugar, por ejemplo los sistemas año y vez no?, que son muy clásicos en la región de la montaña p'urhépecha, de la sierra p'urhépecha, pudieran verse trastocados por otro tipo de prácticas, creo que hay otro tipo de enfoque de la producción que se está llevando a cabo en la región p'urhépecha, concretamente la que está dirigida a la exportación y concretamente el aguacate, entonces en ese sentido también hay un problema, no únicamente latente, sino que ya es evidente, por todo lo que

implica la presencia de la instalación de un tipo de cultivo que no es para consumo, ni local ni regional, sino que tiene otra lógica está, inscrito en otra lógica.

RG: Y también la papa y el brócoli vi que están desplazando en la zona alta al maíz.

PA: Si, yo tengo conocimiento de la papa, de hecho en los planes como le denominan allá a estas grandes regiones planas en la meseta p'urhépecha en el plan de Nahuatzen y Cherán, varias parcelas ya fueron sustituidas por la papa con las implicaciones culturales y ambientales que ello conlleva.

RG: Qué le significa a la ciencia occidental, a la ciencia moderna o a la biología un trabajo sobre la etnoecología p'urhépecha, qué aprendemos en que nos beneficia un trabajo sobre esto?

PA: Se ha construido un discurso y se han construido valores alrededor de ese discurso que es en torno a la ciencia, pues finalmente estamos en un paradigma, donde muchas de las acciones y de las políticas, están determinadas por el quehacer científico y el hecho de voltear hacia otro tipo de perspectivas, concepciones y conocimientos sobre el entorno, pues redimensiona esa experiencia humana, hay una manera de apuntalar y de afirmar de que existen otras maneras también de que finalmente nos integramos a la sociedad, perdón a la naturaleza, conocemos a la naturaleza y creo que el hecho de plantearla desde el punto de vista de la etnoecología, que finalmente la parte científica tiene que estar presente es una manera de reposicionar estos conocimiento y saberes y todo lo que implica detrás de ello, empoderamiento, cuestiones institucionales que se llevan a cabo, cuestiones de comunalidad, aspectos de territorio, etc., y para mí lo más importante del enfoque etnoecológico, es que permite redimensionar también esta parte de la complejidad, yo creo que cuando se mete uno a estudiar los conocimientos y saberes locales, pues finalmente es una puerta de entrada hacia un universo mucho más amplio que eso, porque la producción del maíz no únicamente implica la parte económica, productiva, sino hay otra serie de variables y de aspectos que están relacionados con la producción de maíz y que desde la perspectiva de la ciencia clásica no se alcanzan a ver, entonces la etnoecología como que permite a empezar a visualizar este tipo de enfoques más sistémicos, más de relaciones, de procesos, de tiempos, de espacios.

RG: El maíz sería dentro de todo este manejo de los recursos naturales, el maíz sería el eje articulador de la cultura p'urhépecha, qué tan relevante es el maíz en todo esto?

PA: Actualmente no estaría tan seguro, yo creo que ya hay otras pautas de comportamiento y otras dinámicas económicas y otras también pautas culturales, que están originando y replanteando esta aseveración, de entrada creo que el

maíz es importante, sigue siendo importante pero no estoy tan seguro de que en un futuro lo vaya a ser, quiera uno o no, los valores que están permeando hacia la cultura p'urhépecha y el quehacer p'urhépecha en general, creo que están trastocando esto, quizá sería importante ver, inclusive de qué lugar estamos hablando, no sé si por ejemplo, si hablamos de Pichataro, pues claro que es un referente importante el maíz, pero si hablamos de otros lugares, no sé, de estos lugares que tienen vocación forestal más definida, a lo mejor el eje productivo es otro no?, y por lo tanto permite articular otros procesos que se dan en estas especificidades de sociedad.

RG: Entonces no podemos hablar de los p'urhépechas, sino los diferentes p'urhépechas según el nicho ecológico en el que se encuentren, el lago, la agricultura en la zona alta y la forestería en la alta.

PA: Claro, incluso, bueno hay una clasificación de los diferentes ambientes dentro del territorio p'urhépecha, que se habla del lago, de la sierra, de la cañada de los Once Pueblos y de la región de la Ciénega de Zacapu y desde el punto de vista ecogeográfico, tienen diferentes características, incluso la lengua p'urhépecha tiene también definiciones diferentes, a partir de estos diferentes lugares, tampoco existe una sola, o sea existe una sola lengua p'urhépecha, pero con variantes lingüísticas.

RG: Y entonces la conjugación de todas esas diferencias, entre los p'urhépechas de las diferentes regiones, conforman lo p'urhépecha, además de toda la vocación artesanal que cada pueblo tiene una especialidad.

PA: Yo creo que lo que hace rico tanto a los p'urhépecha como a otros pueblos es justamente esta diversidad, creo que es una diversidad muy natural, no forzada, se desarrolló sin querer encasillarse forzosamente en un esquema muy específico, sino que simple y sencillamente fue y eso es lo que hace rico a la cultura p'urhépecha.

RG: Para los p'urhépechas y para los demás grupos indígenas es inevitable su desaparición como tales, como pueblos indígenas, es inevitable su integración a una sociedad mestiza, urbana, etc., o hay alternativas.

PA: De entrada esta es opinión de alguien de fuera, entonces en ese sentido debe verse mi punto de vista, tampoco podemos hablar así a raja tabla, yo creo que definitivamente hay algunas estaciones que nos están planteando la posibilidad de que ese p'urhépecha idealizado, sin duda está siendo trastocado, pero también hay otra serie de actos que están ocurriendo en este sentido dan esperanza y por ejemplo es el año nuevo p'urhépecha del fuego nuevo que de acuerdo a los estudiosos era una práctica prehispánica, que por diferentes motivos se perdió y que desde hace unos veinticinco años, más o menos, se volvió

a retomar y en este sentido ha implicado un proceso de identificación hacia el interior del pueblo p'urhépecha en el cual se aglutina este pueblo, en torno a un acto que ya estaba deviniendo tradición y eso vendría siendo algo positivo lo que está ocurriendo con los p'urhépecha, pero también hay otra serie de situaciones que cuestionan esta visión tan prístina de la cultura, que de hecho sabemos que la cultura no es estática, más bien aquí es en los tiempos, si lo que determina que este cambiando, la comunidad que está cerca de Paracho, no recuerdo, yendo a Uruapan, las que tienen un fuerte proceso de deforestación, bueno esta comunidad indígena, porque es una comunidad indígena, bueno ahorita me acuerdo, algo que era muy notable y lo recuerdo que pasaba por ahí en la época por ahí de los noventa y todas las casas tenían una antena parabólica, eran inclusive trojes, pero la antena parabólica a un lado, sin un estudio profundo y sin que esté diciendo yo que sea una cosa consecuencial a otra, pero el problema de deforestación, en esta comunidad es mucho muy fuerte, los problemas que tuvo Cherán vienen de esta comunidad, entonces no sé si de repente este acercarse hacia otra manera de interpretar al mundo, a través de medio tecnológicos, haya influido para que esta comunidad haya tomado pautas de comportamiento, pues alejadas de lo que esperaría uno de comunidades indígenas, que ellos son hablantes de lengua p'urhépecha, es una comunidad mucho muy cohesionada, yo recuerdo una anécdota que nos decían de que las mujeres se organizaron e impidieron que entraran las cerveceras y otro tipo de compañías de alcoholes, porque veían lo que estaba pasando con la comunidad y se organizaron y lograron sacarlos, entonces estos ideales de la comunidad, de la construcción de la comunalidad, pues también tienen sus asegunes y forman parte de lo que creo que hay que explorarle más.

RG: Sin embargo, también yo escuche que las mujeres en Cherán fueron las que organizaron a la gente y dijeron ya basta con el saqueo que hacen en las comunidades de alrededor y ellas iniciaron esta, digamos, defensa de los recursos del bien común, para defender sus bosques, también hay proceso de reconstitución de la organización comunitaria, para la defensa de sus bosques y Cherán sería un ejemplo de esto?

PA: Si yo creo que Cherán es un icono y yo creo que la gran ventaja que tiene Cherán y otras comunidades indígenas, que no tenemos nosotros, es que finalmente hay un tejido social mucho más fuerte, más robustecido que lo encuentra uno, no sé, en festividades, tanto esas cuestiones sociales que justamente ayudan a la construcción y fortalecimiento de este tejido social, entonces en el caso de Cherán, pues viene a romper con muchos paradigmas, porque finalmente representa ese empoderamiento que ha estado latente en muchos pueblos originarios y que a partir de una serie de conflictos, por agentes

externos, como ya se ha mencionado, es que vienen a redimensionarse, como individuos dentro de un colectivo.

RG: Perfecto, ¡muchas gracias!

Actores locales

1. Faustino Zarco

Informante: Faustino Zarco Guzmán

Lugar: Paracho, Michoacán

Fecha: 29 de Septiembre de 2015

Tema: Reforestación y producción del maíz

Entrevista:

RG: Me decía que usted estaba en la UMA?

FZ: Estamos mucho más arriba de la UMA, reforestamos un área de 16 ha., con recursos privados de una asociación civil, de coca cola, de Conafor...pero sobre todo de una asociación civil...

RG: Cómo se llama la Asociación Civil?

FZ:...pero una chulada de animales...muy bonitos los venados. De muchas escuelas ha venido gente.

En esas 16 ha., andan los venados de un lado a otro, se dividen en varias partes, porque ya ve que a veces los machos se pelean, pues!

RG: Hay algún depredador natural, hay coyotes?

FZ: Coyotes si hay, pero como esta con el alambre, está cercado, no cruzan los coyotes.

RG: Ningún otro depredador?

FZ: Gato montés si hay.

RG: Gato montés si hay!

RG: Entonces son alrededor de cuántos venados ahorita?

FZ: Entre 15 y 20 venados, entre chicos y grandes, nunca se han podido contar bien

RG: y solamente los van a tener ahí para repoblar con venado?

FZ: Para soltarlos, que se reproduzcan pues más.

RG: y que no los case la gente.

FZ: Si que no los case la gente y cada vez vayan reproduciendo más y más, que esos animalitos pues los veamos aquí en nuestros alrededores, sería muy bonito ver un animalito sin que uno lo esté agrediendo

RG: Y quién inició la UMA, con financiamiento de quién?

RZ: Se inició con la iniciativa de un profesor (Manuel) de aquí que tenía en su casa un venado y una venada, para darle más forma trataron de hacer una crusa, un proyecto, pero no hay dinero,... entonces ellos trataron de hacer unos cuartos para tenerlos, buscaron apoyo de no sé qué personas y cercaron y se fueron reproduciendo pero entonces hubo problema de que ese macho ya no era compatible por los lazos sanguíneos con las demás hembras porque son sus hijas, entonces estuvieron pendientes, pero se murieron dos o tres...nosotros hemos tratado de bajar las cruzas...

Hemos buscado apoyo de Sagarpa, pero no hay dinero, es la tradición del gobierno no tiene dinero, nosotros tenemos una gran carga económica porque para mantenerlos... tenemos que comprar maíz, pastura,...todo se requiere y si no hay dinero de dónde?

RG: Conafor tiene programas para venaderos

RZ: Ya hablé con ellos, los busqué para trabajar con ellos, para reforestar una parte del cerro. Ellos, me dijeron que no tienen dinero que todo está en banca rota y así quedó. Es un problema fuerte, nosotros no tenemos una entrada de dinero, ni siquiera tenemos el reconocimiento y ni el apoyo del Ayuntamiento, se supone que deben darnos un apoyo, una compensación....

RG: ¿Por qué?

RZ: Porque el anterior no quería reconocernos como autoridades, no éramos de su predilección, no éramos de su color (partido), no éramos de su agrado, por lo tanto ese señor nunca nos quiso tomar en cuenta. El de ahora no tiene ni un peso, no ha podido pagar ni siquiera a la gente que tiene ahí, mucho menos a nosotros... No tenemos el apoyo de nadie, de nadie!

RG: ¿Hay alguna norma comunitaria para que prohíba la caza del venado?

RZ: Si tenemos el UMAR... estado, pero como nomás contamos con esos documentos, papel muerto, letra muerta, que no tiene ninguna utilidad... queremos recibir cursos, para recibir apoyos, no hay, nosotros tenemos...candado, tenemos cercado...no pueden acercarse a verlos, no pueden cazar..., hay normas la gente de aquí sabe, la gente que viene de fuera, mandamos una gente de nosotros para pueda

guiar para decir las normas que tiene que cumplir, no tirar basura...tienen que traerla para reciclarla

RG: Su nombre cuál es?

FZ: Faustino Zarco Guzmán

RG: y su cargo cuál es?

FZ: Presidente de Bienes Comunales

RG: ¿La mayoría de la gente es agricultor?

FZ: No todo, aquí esta población se compone de agricultores, la gran mayoría profesionistas que tienen que salir fuera de aquí, para ejercer su profesión, es un pueblo enorme de gente solamente que aquí viven muy pocos la gran mayoría viven fuera.

RG: Son de los que emigran a Estados Unidos?

FZ: No, no, la mayoría son maestros, licenciados, doctores, enfermeras...

RG: Pero sí hay algunos que son agricultores?

FZ: Sí

RG: Porque me decían que la agricultura aquí están produciendo maíz orgánico

FZ: Así es... tenemos malas experiencias, una organización de aquí de Paracho...que vino y les dijo que iba a vender a una empresa de Canadá...ellos se creyeron, lo vieron atractivo... le dieron todo el producto y no les han pagado en dos años

Otra persona: Ese que usted dijo Bojórquez, ha hecho muchas transas

FZ: La gente, no cree,

RG: En dos años no les ha pagado?

FZ: No, y este sr. el del almacén el sr. Miguel (le dicen el gabacho) está igual, ...

él está en la misma situación, les pide maíz, les pide rentada una parcela, no les paga la parcela, no les paga la renta, no les paga el producto, no ha pagado la renta...

RG: Válgame y eso?

FZ: Que anda consiguiendo producto, que anda buscando mercado, siempre anda fuera, nunca está aquí

Otra persona: Se puede ver la extensión del maíz, él ya tiene acomodado el producto

FZ: El lleva bastante maíz por aquí en la región, lo limpia, tiene maquinaria para poder presentarlo de manera atractiva adonde lo lleva, a él le pagan imagino a un mejor precio el problema es que él anda aquí, anda allá....él nunca está aquí..

RG: Ahorita le hablé por teléfono porque del tecnológico me dieron su teléfono y me dice pero ando por San José de la Laguna, pero mi oficina está ahí en Paracho, junto a una lombricomposta.

FZ: Ahorita rentamos un almacén de Conasupo,.....lo rescatamos para la comunidad, pero el vino y hablo con las autoridades, para que le hicieran favor de facilitárselo con una módica renta, les lavo el cerebro... firmaron contrato y no ha cumplido

RG: Lleva trabajando dos años?

FZ: No ya lleva más!

RG: Dos años que no les paga?

FZ: No, este último año pagó hasta diciembre, pero de enero para acá nada. Pero nosotros tenemos necesidad de alimentar a los venados y son gastos muy fuertes...

RG: La tenencia aquí es ejidal o comunal

FZ: Es comunal

RG: Tienen derecho a su parcela tienen derecho al monte también, y del monte se aprovecha la resina

FZ: No tenemos resina ahorita porque la gran mayoría cortan árboles, ahorita pura reforestación pequeña, no tenemos nada de árboles, teníamos árboles grandes pero vinieron aquellos vecinos y les dieron en la madre,... entonces pura reforestación, hemos tenido pláticas con los de Cherán, ellos nos han apoyado, pero no de la manera que nosotros quisiéramos, hemos pedido apoyo a todas las dependencias del gobierno que nos pongan unos guardabosques para que nos ayuden a cuidar de nuestros vecinos que vienen y nos talan el monte y nos roban,.... acá un día en la fiesta...arriba bajaron como más de veinte pinos, como estábamos ocupados en la fiesta dijeron ahorita es cuando y pum pum pum

RG: No se oyen las sierras?

FZ: No, no se oyen... son astutos!!

RG: Y eso último cuándo fue?

FZ: Apenas en septiembre

RG: Pero ya entraron en pláticas con los de Cherán

FZ: Si con los de Cherán hay comunicación...fuimos con los nuevos hasta allá, hasta la punta del cerro para hacer la entrega recepción al Comité nuevo, al Consejo

Mayor,... les enseñamos las fotos....estamos trabajando con ellos...los de Paracho están parados, como que no hacen nada.

RG: Pues se arriesgan mucho, qué tal si los agarran se arma un conflicto

FZ: Si hay gente de aquí que les molesta...tanta deforestación que han causado...a vez agarramos a uno ... le tiramos al aire....mejor dejarlo así, sino luego se arma un conflicto peor ya lo mataste...aunque ande de este lado, pero tienen razón!

RG: El maíz que se siembra aquí es nativo?

FZ: Hay una gran cantidad de nativo,... las personas le ponen fertilizante por la comodidad de no tener que cortarle todo el zacate con la rosadera, usan fertilizante, pero en una pequeña cantidad ...la gran mayoría...vino una ingeniera de acá de Uruapan, a hacer una composta, primero nos dijo como hacerla, estuvimos trabajando...la parcela que fue de prueba ¡excelente!

RG: Qué tipo de composta?

FZ: Lo hicimos con ceniza, con tierra, con abono de res, le echamos tantita melaza con eso lo hicimos.

RG: Por aquí el compañero que es egresado de la Universidad Intercultural de Pichataro, su tesis es sobre composta

Ely: Elaboración de composta, esa composta es tipo “bocashi”

FZ: ¡Si es “bocashi”!

Ely: Es una amenaza en el azúcar

RG: Y si funciona?

FZ: Si! Aquí está la parcela

RG: Entonces aumenta mucho la producción, se nota

FZ: Si vimos la diferencia, inclusive vino una persona de Cherán del Tec...hubo una plaga enorme del gusano “cogollero” vinieron ingenieros trajeron un insecticida fuerte ..con overol tuvieron que cubrirse... con eso ustedes van a matar a la gente asi como esta flaquita..con eso en las hojas nos vamos a contaminar...y ya valimos madre!...

Entonces esa muchacha vino nos trajo unas trampas con feromonas y dio resultado, estuvo mejor porque no lo contaminamos y fue natural, yo puse medio predio y tuve que ir a tirar dos veces tanta plaga que estaba dentro...

El gusano “cogollero” ...es el que se come el centro de la planta

RG: Mire que bien funcionó

FZ: Si y esa muchacha hace poquito nos pidió apoyo porque iba a un curso de capacitación a Chapingo...vino a solicitar información a los campesinos...vamos por ese lado, porque estamos acabando con la gente...estamos acabando con nuestra tierras, con todos los recursos que hay...y al gobierno le vale madres...¡que se mueran esos indios! Y no es la forma.

RG: Hay que trabajar independiente del apoyo o no apoyo del gobierno hay que tomar las medidas

FZ: Buscar la solución a nuestros problemas,... porque a ellos no les interesa, hay que tratar de solucionarlos con la gente de aquí con los pocos recursos y con la gente preparada como ellos, que nos apoyen.

RG: No ha entrado el cultivo de la papa?

FZ: Aquí no

RG: Que bueno porque también usan muchos químicos

FZ: y deterioran toda la tierra

RG: La dejan inservible y ellos se van y rentan en otro lado

FZ. Siguen con otra y así se van

Otra persona: Hemos visto las tierras que tienen aquí los vecinos de Pichataro todas esas tierra de por ahí... cuando siembran el maíz ya es diferente, ya no producen igual.

RG: Incluso desde la carretera huele el químico

FZ: Diario le ponen y le ponen...tantas enfermedades que tenemos ya, sobre todo el famoso cáncer....todo está contaminado

RG: Pues viene de todo eso....la papa que no estamos comiendo quién sabe qué tantas porquerías debe traer.

FZ: Los alimentos están contaminados, la tierra todo contaminado.

2. Maestra de música Nurío

Informante: Maestra de música...

Lugar: Nurío

Fecha: 12 de Octubre de 2015

Tema: El maíz y su comercialización

Entrevista:

RG: Esta comunidad qué?

Mtra.: Tiene una tradición de hacer baquetas, hacen baquetas para vender, pero las venden de una manera como 8 o 10 pesos, cuando las compras en las tiendas

están en 300 pesos, entonces lo que nosotros queremos hacer como es algo que ya está establecido y que es de familias, las familias lo trabajan, entonces lo que necesitamos hacer otra vez es encontrar la forma de comercializar en conjunto como un consorcio de cooperativas, por las familias ya están formadas, los talleres están formados como familia, solamente la familia trabaja ahí, entonces lo que necesitamos hacer es comercializar pero que no sean individuos porque las acaban vendiendo por ocho pesos, necesitamos llegar a centros industriales, necesitamos llegar a las universidades, a las orquestas sinfónicas a todas aquellas personas que necesitan este producto que nosotros podemos hacer aquí.

RG: A las escuelas de música, al conservatorio, a las universidades.

Mtra.: Exactamente, porque otra de nuestra metas que tiene que ser, es prevenir que se nos vayan los alumnos, porque una cantidad muy grande de los alumnos que tenemos nacieron en Estados Unidos, entonces la forma más fácil empezar a hacer dinero es sacar de la orquesta y nos vamos a Estados Unidos y hemos perdido alumno en los dos años que tenemos de operación, estamos dentro de un tercero, hemos perdido ocho alumnos, niñas y niños llegan a cierta edad y los mandan porque no hay de otra, ¡no hay de otra!, entonces necesitamos traer aquí al pueblo una forma de que la gente se pueda mantener para que ya no tenga que salir del pueblo.

RG: Ahorita la principal actividad es la agricultura?

Mtra.: No, ni siquiera la agricultura porque la agricultura es para autoconsumo, no hay mucha agricultura de venta para afuera no, ¡no la hay! Eso dejó de ser rentable hace mucho tiempo.

RG: Se está produciendo para forraje también.

Mtra.: Exactamente.

RG: Se muele el rastrojo con todo y mazorca para forraje.

Mtra.: Estas mazorcas maravillosas las están moliendo y se las dan a los animales, los animales están comiendo mucho mejor que la gente de las ciudades

RG: Cuando menos maíz sí. Maestra platíqueme otra vez esto que platicó al principio de cómo se intercambia el maíz.

Mtra.: El año nuevo p'urhépecha es algo que va de comunidad en comunidad, entonces nosotros cuando fuimos cargueros de Pátzcuaro...

RG: Carguero quiere decir que tiene un cargo?

Mtro.: Que tienes un cargo, te otorgan un cargo, entonces cuando fuimos cargueros de Pátzcuaro, nosotros nos hicieron cargueros la comunidad de San

Juan Nuevo, cuando tomamos el cargo la comunidad viene y nos trae canastas de maíz y ollas de atole, eso es lo que nos dan, listones y todas esas cosas, nosotros tuvimos un altar en el Excolegio Jesuita, donde teníamos nuestra canastas de maíz, cuando las familias venían a ver, cuando los individuos de las otras comunidades viene a ver el altar con los símbolos del año nuevo p'urhépecha se les da un puño de maíz para que se lo lleven, lo siembren y lo que cosechan lo traen para participar en la fiesta.

RG: El año siguiente?

Mtra.: El año siguiente, porque nos hacen cargueros el día 2 de febrero y al año siguiente nosotros entregamos ese cargo a otra comunidad, con las mismas tradiciones, con las canastas de maíz que es del pueblo de aquí y ese se reparte a todas las otras comunidades.

RG: Y esa es una forma de distribuir el maíz y hacer que el material genético circule.

Mtra.: Exactamente

Continúa Entrevista

Mtra: Sino sembró te dice este año la tierra está descansando, hasta el año que viene voy a sembrar y eso es lo que hacen.

RG: De año y vez.

Mtra: y nadie les dice a ok, está sembrando orgánico, no está simplemente es la manera en que siempre lo han hecho.

RG: Pero para venderlo, certificado y pedir los dólares hay que pasar eso, ya había oído hablar de esta persona que está en Uruapan.

Otro Mtro.: Incluso hay uno aquí en Paracho, estoy recordado, y yo creo que ellos dos viven, ellos tienen sus formas de meter al mercado este maíz pero sacrificando un tanto ese aspecto de la certificación, es decir el productor no se beneficia tanto, ellos les compran el maíz un poquito con más dinero pero al final no resuelven el problema de la certificación y dependen finalmente de un comercializador que es el que sabe si certifica o no certifica o como le hacen.

Mtra.: Eso es lo que no es justo porque si nos ponemos a ver la forma en que vas a cultivar con los químicos, mucha gente dejó de cultivar porque no podían comprar los químicos, entonces porque me están diciendo que es más caro cultivar orgánico cuando verdaderamente no lo es, entonces de qué estamos hablando, lo que nosotros necesitamos en acceso a un mercado legítimo donde no tenemos que tener tantos intermediarios porque ahí es donde nos perdemos

RG: Si, el café tiene entre 80 y 100 intermediarios, entre el productor directo y el Nescafé, que incluye los círculos financieros, en la bolsa en Nueva York...

Mtra.: Exactamente al que lo está cultivando, le dan 10 centavos y a mí me lo venden en 10 pesos.

RG: Así es, y si no estuviera ése que está cultivando no existirían los veinte parásitos que hay en medio que le están chupando la sangre a aquél que lo sembró.

Mtra.: ¡Son unos parásitos!

RG: Sí es muy triste y no hay alternativa para estos productores.

Mtra.: Tenemos que buscarla yo vengo de Estados Unidos, yo creo que la forma de hacerlo sería buscar las cooperativas yo siempre pertenezco a cooperativas en Estados Unidos y creo que si empezamos a hacer contacto directo con las cooperativas y vender directamente a las cooperativas yo creo que esa sería nuestra mejor opción, porque las cooperativas son gente que piensa de una manera más consciente, quisiera decir.

RG: Y tiene usted contacto con esas cooperativas?

Mtra.: Yo conozco gente pero no he hecho ningún contacto porque no tengo que ofrecerles.

Mtro.: De hecho no conocemos mucho, sabemos de algunos que no conocemos, sabemos de otras donde ha estado como queriéndose formar, nosotros estuvimos en esto de la comercialización de alimentos antes de coordinar una orquesta sinfónica justamente, sabemos que habría formas de comercializar, pero incluso a una escala no pequeña, sino un poco más grande, por ejemplo las comunidades triquis, en el D. F., son comunidades grandes y ellos obviamente consumen, no solo consumen, sino también comercializan a su vez, ellos se especializan en vender. Una vez estuvimos trabajando la posibilidad de mandar maíz y otros productos al D. F., y que llegara a estas comunidades triquis, llegamos a hablar con los responsables de algunas de ellas y veíamos que era relativamente sencillo, lo complicado era sortear la mafia a la entrada del D. F., llegar con vehículos cargados de alimentos, y pues a ver vas a pasar a dónde vas, adónde los llevas “te tienes que mochar”, etc., eso era lo difícil, no era conseguir el vehículo, ni siquiera era contactar a los consumidores o a los que iban a revender ese producto, lo difícil era sortear la barrera de las mafias, pero nunca lo cuajamos, nunca llegamos a hacerlo, pero estaban ahí como los elementos puestos, nos faltó algo.

Mtra.: Lo que nos dijeron fue estamos hablando de gente que no va a pensar dos veces en matarte, así de simple.

RG: Si

Mtra.: Si estás entrando en un territorio que les va a costar dinero a ellos, que les va a reducir su ganancia, ellos no piensan en nada de eso, ahí fue donde nosotros dijimos, ¡Uh! nosotros pensábamos que lo difícil era conseguir camiones, y nos dicen ¡no, camiones ahorita los conseguimos, el problema son las mafias! Y las mafias que están avaladas por el gobierno, así que ahí que le hacemos?

Mtro.: Pensábamos entrar por el lado de intercambios comunitarios, son las comunidades de no sé dónde que van a intercambiar con las comunidades de acá, no era mercado, no lo queríamos presentar como mercado, pero en fin por ahí le intentamos, nunca lo logramos.

3. Lizbeth Azucena Trujillo

Informante: Lizbeth Azucena Trujillo Hernández. Directora Encargada de la División de Innovación Agrícola Sustentable

Lugar: Instituto Tecnológico P´urhépecha, Michoacán

Fecha: 29 de Septiembre de 2015

Tema: Maíz

Entrevista:

RG: Están trabajando con quién?

LAT: Estamos trabajando con un maestro que está en una Asociación con el CIMYT y estamos trabajando con el maíz.

RG: Específicamente con el maíz nativo

LAT: Hay de los dos están trabajando con criollo y con variedades híbridas.

RG: Y en las variedades nativas, exactamente qué se está haciendo Mtra.?

LAT: Más que nada están viendo como trabajar con el suelo, con el tipo de suelo, quieren hacer agricultura de conservación y es lo que están viendo. De hecho el 3 de octubre tuvimos una reunión donde se estuvo hablando con el público en general, se está tratando de dar...información de que hay actividades que se pueden estar realizando para que el productor no pierda sus suelos, y pues se está tomando en cuenta este programa con el maíz.

RG: Nos comentaban que mucho del causante de la pérdida de suelos es la papa, por ejemplo, el arrastre que deja, llena las carreteras son un problema y la papa está desplazando de muchas maneras al maíz.

LAT: Si, nada más que aquí en la región no mucho, aquí todavía es el maíz el que prevalece.

RG: El maíz nativo hay todo un orgullo por la siembra del maíz criollo o nativo.

LAT: Les gusta mucho, de hecho es un maíz dulce muy rico, ahora están viendo, trabajando cual es la variedad que les permita un mejor beneficio.

RG: Lo de Instituto Tecnológico P'urhépecha es por la región P'urhépecha evidentemente, usted calcula más o menos población p'urhépecha qué porcentaje hay de alumnos p'urhépechas?

LAT: Ahorita hasta la apertura de las nuevas carreras eran en su mayoría p'urhépechas, nada más que ahorita ya se está promoviendo la carrera de biomédica y ha atraído a personas que son de otras entidades.

RG: Qué carreras hay aquí en el Instituto?

LAT: Esta la de Innovación Agrícola, Industrial, Ingeniería en Sistemas Computacionales, Gestión de Empresas, Biomédica y finalmente la que se aperturo actualmente Energías Renovables.

RG: Cuántos años tiene el Instituto funcionando?

LAT: Vamos a cumplir 15 años, se van a empezar a hacer los eventos desde el 20 hasta el 22 de octubre.

RG: Entonces hasta hace poco el total de la población podía considerarse p'urhépecha?

LAT: Si en su mayoría.

RG: Sino hablante si de origen p'urhépecha?

LAT: Si y ahorita ya se empieza a atraer de otras entidades.

RG: Y no sólo p'urhépechas, me imagino claro. Hay alguna materia que hable sobre la cultura, que apoye el fortalecimiento y el orgullo de la cultura, algo, aunque sean en carreras técnicas?

LAT: Ahorita tenemos a una maestra que se interesa mucho por la cultura p'urhépecha, lo que ella está haciendo son encuestas para ver la posibilidad de tener una materia como tal, para la cultura p'urhépecha, hacer el apoyo de los alumnos que son p'urhépechas que a veces no tienen bien asimilado el dialecto al español y les cuesta un poquito de trabajo adentrarse a sus otras materias, pero ahorita está solamente la encuesta, como tal así que usted se refiere a cultura p'urhépecha no, pero algo asociado vendría siendo ética, desarrollo sustentable, porque se trata de dar un apoyo a la región, pero una materia como tal no.

RG: Porque sería importante creo yo, dado que la gran mayoría son p'urhépechas, sino son hablantes son hijos de hablantes y el Instituto es p'urhépecha y no hay como en otros lugares del país una vergüenza una discriminación dado que la mayoría son p'urhépechas y quizá reforzar ese sentimiento de orgullo y de dignidad y de ser hablantes y de ser herederos de una cultura indígena.

LAT: Aquí lo que tenemos es un curso especial, un diplomado de idioma p'urhépecha y en la coordinación de idiomas está el idioma p'urhépecha.

RG: Se enseña, ah que bueno!.

Entonces este proyecto que hay en coordinación con el SIMIT es para ver más bien los suelos

LAT: Los suelos pero se está utilizando maíz criollo y variedades híbridas.

RG: En la entrada hay un letrero que dice biblioteca virtual, hay una página para acceder a los proyectos que se están haciendo o información sobre éste del SIMIT o aquí viene?

LAT: Ahorita todavía no lo hemos subido como lo estamos trabajando todavía no se ha subido al sistema nada más se tienen los registros en físico, no sé si por parte del SIMIT ya tengan el proyecto como tal en su página.

RG: Me imagino que siendo población p'urhépecha muchos de ellos deben ser jóvenes hijos de campesinos?

LAT: Si

RG: Y campesinos de aquí el cultivo que prevalece es el maíz?

LAT: Si

RG: Y dentro del maíz pues el nativo me imagino, el criollo?

LAT: Si

RG: Y si hay un sentimiento de orgullo por lo p'urhépecha, por lo propio.

LAT: De hecho yo lo que he visto que los muchachos les gusta dar a conocer lo que ellos ven las problemáticas que tienen en sus cultivos y más en esta carrera que estamos muy apegados a nuestros campos, ellos ahí dan a conocer sus dudas, los detalles que existen, sus inquietudes y nos muestran algunos intereses que ellos tienen.

RG: Pues claro porque son directamente afectados por los problemas que tengan en el campo ellos o sus padres, me imagino y entonces es una forma muy útil de aplicar los conocimientos en sus propias parcelas, en sus propias comunidades.

LAT: Si de hecho este mismo proyecto que le menciono uno de los alumnos lo está aplicando en su propio terreno, así que nos sirve a nosotros de parcela demostrativa y él tiene el beneficio del conocimiento que está adquiriendo se le queda a él.

RG: Este Instituto Tecnológico recibe financiamiento del gobierno del estado de Conacyt, de quién?

LAT: Bueno ahorita del Conacyt me parece que apenas se está aperturando la nueva maestría pero no estoy segura.

RG: O de la SEP?

LAT: No, más bien somos descentralizados por lo tanto si es un poco de dinero del gobierno del estado.

8. Roberto Espino

Informante: Prof. Rigoberto Espino Herrera

Lugar: Aranza, Michoacán

Fecha: 12 de Octubre de 2015

Tema: Parcelas experimentales con Maíz orgánico

Entrevista:

R: ...de manera indirecta es el orgánico, ese está aquí en Aranza, ese si está certificado, de hecho su mercado es Canadá.

RG: ¡Ya están produciendo maíz orgánico!...en Aranza.

R: Si maíz orgánico 100 %, ahí está la cooperativa que se está encargando de organizar las parcelas.

RG: Cómo se llama la cooperativa?

R: Anches Kuri

RG: Qué quiere decir?

R: Trabajando.

RG: A ver si ahorita pasamos por ahí esta ... cerquita.

R: Si esta aquí adelante!. Y el otro que tenemos es propio de la carrera ¡verdad! En este caso estamos evaluando ocho genotipos, entre ellos tres criollos y cinco mejorados ...que nos proporcionó el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz Criollo (CIMI), entonces es eso si los estamos evaluando ahorita en dos parcelas.

RG: Con los mismos tratamientos?

R: Con los mismos tratamientos igual a todos.

RG: Le apuesto una cosa, que los nativos van a funcionar mejor, qué tal?

R: Ya hicimos una demostración verdad?

RG: Y qué ha resultado?

Mtra. Lizbeth: Pues más que nada lo que se vio, porque ya estuvimos ahí directamente, el maíz criollo era una planta mucha más grande, mientras tanto el híbrido era una planta mucho más homogénea, mucho más, pequeña más manejable.

RG: En la planta y en la mazorca?

Mtra. Lizbeth: Pues ahora así que ahí habían las diferencias.

RG: En los rendimientos.

Mtra. Lizbeth: Eso es lo que queremos es ver, esperar a que este esa zona para ver la producción, porque ahorita es como hacer una idea, pero no verídico.

RG: Con quién podríamos ir a Aranza a platicar de esta organización?

R: Yo les puedo dar los contactos y ya nos ponemos de acuerdo.

RG: Muchas gracias.

9. María del Socorro

Informante: Sra. María del Socorro

Lugar: Pacanda, Michoacán

Fecha: 1 de Octubre de 2015

Tema: Siembra de Maíz mejorado

Entrevista:

RG: De qué maíz siembra?

MS: Nosotros puro de este comprado, puro sembramos de comprado.

RG: ¿Ah sí, pero no es nativo, no es criollo?

MS: No

RG: Es mejorado?

MS: Aja

RG: y por qué?

MS: Es que como ahorita casi ya no puede estar aquél, del otro del criollo, yo sembraba puro del criollo y ahorita lo sembré de éste, este año.

RG: Por qué?

MS: Porque yo pensaba que iba a estar mejor.

RG: y estuvo mejor?

MS: ¡No, estuvo peor!

RG: ¡Ándale ya ve, para que anda creyendo en lo de fuera!

MS: ¡Si, eso sí es cierto! si pues yo lo sembraba puro de éste del criollo, puro rojo, blanco..

RG: En p'urhépecha cuál es el rojo?

MS: Charapiti

RG: Desconfió del charapiti y le fue mal.

MS: y me fue mal, el blanco.

RG: y entonces el año próximo qué va a sembrar?

MS: estoy pensando en comprar el maíz rojo

RG: Rojo otra vez, charapiti.

MS: Sí

RG: Ese donde lo compra?

MS: Yo me voy allí en mi pueblo y allí lo compro.

RG: Donde es su pueblo?

MS: Allí en Puacuaró

RG: Puacuaró de ahí es usted?

MS: Si yo soy de allá, era de allá pero ahorita ya soy de aquí.

RG: Pero aquí se vive muy bien.

MS: Sí, aquí ya mejor

RG: y la demás gente de aquí que siembran, qué maíz siembran?

MS: Igual, también, puro de ese comprado

RG: y eso por qué?

MS: No sé por qué compran ese, pero a mi gustaba mucho de ese del rojo

RG: Pues sí.

MS: y ahorita ya lo sembré puro comprado, pero no me sirvió. Mas a parte que tanto lo comió el “yupo/llupo”

RG: Qué es el “yupo/llupo”

MS: “yupo/llupo” se parece como un gusanito blanco y pues ahorita no me salió bien, este pedacito que lo sembramos aquí, luego lo sembré en otra aparte pero pues tampoco no me fue muy bien y el fertilizante esta carísimo

RG: Además necesita fertilizante

MS: Fertilizante

RG: El chupiriti no necesita

MS: También

RG: También?

MS: También y como nosotros lo sembramos con puro azadón, yo nunca ocupo yunta, como yo no tengo animales, puro con azadón

RG: y usted qué más siembra dentro de la milpa?

MS: yo siembro calabacitas, nomás calabacitas y la milpa. Los frijoles casi no los siembro porque, pues no da los frijoles y para que le voy a echar a perder nomás, pues no tiene caso, nomás eso lo siembro, pura milpa.

RG: y todo con azadón, me dice usted.

MS: Sí, todo con azadón todo.

RG: y siembra una sola vez al año o alcanza para dos?

MS: No, una vez al año.

RG: En qué mes siembra usted?

MS: Nosotros empezamos a sembrar en junio

RG: En junio

MS: Según como vemos la lluvia, porque si lo sembramos temprano no sirve tampoco, no sirve la siembra.

RG: y ahora?

MS: y ahorita como no llovió mucho, casi no sirvió la siembra

RG: Fue entonces problema de la lluvia?

MS: De la lluvia y tantito aquellos los animalitos que lo llevaron parecen gusanitos pero pues ya ahorita le digo, no sirvió pues mucho...le faltó mucho la lluvia también.

RG: y los que sembraron el maíz criollo, si les dio mejor?

MS: Algunos si les dio mejor

RG: Aunque no llovió

MS: Aunque no llovió

RG: O sea que aguanta más?

MS: Aguanta más, yo creo de ese de comprado, pero nosotros no porque es de puro tepetate, no tiene nada de tierra casi y hay algunas partes que si tienen tierra y en este pedacito de acá pues no tiene casi la tierra...

RG: Qué curioso que la demás gente también está sembrando del comprado, pero pues que no le confían al nativo?

MS: Pues yo creo que no le confían y eso si yo luego cortaba bien de ese mejor, el otro maíz, pero dice el dicho que viéndole al otro pues dije a ver si sí me sirve pero pues no, no me sirvió.

RG: y me dice usted que es la primera vez que siembra ese

MS: Sí, es la primera vez que yo lo sembré de este comprado.

RG: y donde lo compro?

MS: Allá en Pátzcuaro lo compró, lo compré allá, me costó 130 el kilo

RG: y cuántos kilos compró?

MS: lo compré 10 kilos, pero no me sirvió, hay algunos que si les sirvió mucho pero hay algunos que no les sirvió tampoco

RG: y si hubiera comprado el rojo

MS: estuviera mejor

RG: Cuánto cuesta el kilo del rojo

MS: Es el más caro

RG: Más caro!

MS: Es el más caro, también el rojo

RG: Cuánto le cuesta el kilo

MS: Parece que aquél le cuesta 150 el kilo, si aquél está más caro.

RG: Pero conviene más

MS: Conviene más!

RG: Ahora ya perdió

MS: Si porque el año pasado lo corté, no digamos mucho, pero si tenías más o menos el maíz

RG: Cuando usted siembra del criollo, es para el consumo nomás acá o es para vender?

MS: Sí, no, es para puro consumo nada más.

RG: Cuántos son acá de familia?

MS: Aquí nosotros somos cuatro nada más, yo, mi esposo y mis dos hijos

RG: Acá estudian o ya se fueron?

MS: Si apenas van en la primaria

RG: Hay primaria aquí?

MS: Sí hay primaria

RG: y para la secundaria dónde tienen que ir?

MS: Aquí también hay secundaria

RG: Oiga señora entonces ustedes siembran milpa, pescan son pescadores también

MS: Si, mi esposo es peón que anda, mero su propia canoa no trae, es puro peón lo que anda él ...

RG: Pero lo que pesca le pertenece?

MS: Sí

RG: Él tiene derecho a una parte pues?

MS: Sí

RG: Esas como se llaman?

MS: Mojaras

RG: Esa también son con red?

MS: Sí esas también son con red, aunque hay algunos que están agarrando con chinchorros y mi esposo anda de peón pero anda con redes, si anda con redes mi esposo

RG: Oiga y está secando esas hojas para los tamales?

MS: Para los tamales

RG: Para las corundas?

MS: Sí

RG: Pero después de que están secas no se rompen?

MS: No porque lo voy a acomodar bien y va a estar como aquél, y a manojitos

RG: y luego cuando las haga, qué las moja para que no se rompan o qué?

MS: Sí lo mojamos, le echamos agua para que no se rompan.

RG: y aquello es chuspata?

MS: Es para hacer petates, es tule

RG: ah es diferente de la chuspata?

MS: Es diferente de la chuspata

RG: O sea que ustedes son agricultores, son pescadores, son artesanos

MS: Si, pero aquí no todos

RG: No todos hacen de todo

MS: No hacen todo de aquí porque hay algunos aquí que están bordando nomás

RG: Ah también hacen bordados?

MS: Sí, pero bueno nosotros, nomás hay dos persona que somos del mismo pueblo y aquella trabaja más artesanía, la señora.

RG: De bordado

MS: No, de las figuras

RG: De qué figuras de barro o de qué?

MS: No, son de chuspata, que trabaja ella más

RG: Vamos a preguntar para conocerlas, las figuras ¿por dónde vive ella?

MS: Ella viven en el templo, está en el templo de la calle pa'bajo, derecho todo pa'bajo, mero derecho la vuelta así, no hay ningún pierde, todo derecho del pueblo, pa'bajo y ahí en la mera esquina derecha la vuelta y ahí está un señor esta siempre sentado.

RG: Cómo se llama?

MS: Floriberta

RG: Floriberta, vamos a buscarla para ver su artesanía

MS: Sí ella trabaja artesanía

RG: Gracias

10. Francisco Guido

Informante: Francisco Guido Boroco

Lugar: San Francisco Cherán, Michoacán

Fecha: 1 de Octubre de 2015

Tema: Cuidado del bosque y siembra de maíz criollo

Entrevista:

RG: Me puede decir su nombre y su cargo?

FG: Mi nombre es Francisco Guido Boroco, soy de la comunidad indígena de San Francisco Cherán y soy integrante del Consejo de los Bienes Comunales.

RG: Me podría decir por qué cuidan su bosque?

FG: El bosque es muy fundamental para nosotros es la vida que nosotros tenemos, es parte de la fuente de trabajo, nuestra gente, nuestros antepasados nos enseñaron a cuidar nuestro bosque, porque realmente este tipo de naturaleza nos ayuda a tener agua, vida, fortaleza y sobre todo que nuestros ancestros nos enseñaron a trabajar la madera y pues esta parte la creemos muy fundamental.

RG: Cómo le están haciendo para proteger su bosque?

FG: Nosotros, Consejo de Bienes Comunales, tenemos un grupo de vigilancia y un grupo de guardabosques, el cual son encargados ellos de vigilar diariamente desde seis de la mañana, bueno no hay horarios, simplemente todo el día se cuida nuestro bosque, nuestro territorio.

RG: Ustedes producen maíz nativo?

FG: Sí, nosotros sembramos maíz criollo, para sustentabilidad de las familias propias.

RG: Cómo se dice maíz en p'urhépecha?

FG: ...

RG: Tziri, se dice tziri?

FG: No, no sé, se me paso no....

RG: Usted cree que ya tengan resuelto el problema del cuidado de sus bosques?

FG: No, la verdad no, este problema es muy fuerte y la gente no entiende, la gente es muy egoísta con la misma naturaleza, la gente que nos tumba nuestro bosque piensa que nos hace daño a nosotros como comunidad, pero realmente no saben que perjudican al mundo entero, porque el bosque, pues sabemos que cómo les

mencionaba hace rato, que nos da agua, nos da oxígeno, nos da fauna, pues muchísimas cosas de las cuales nosotros sobrevivimos.

RG: Cuál es la principal actividad en Cherán.

FG: El comercio, la agricultura y la carpintería, las artesanías.

RG: Muy bien, muchas gracias.

11. Francisco

Informante: Francisco

Lugar: Cherán, Michoacán

Fecha: 1 de Octubre de 2015

Tema: El origen y sentido de las fogatas en Cherán

Entrevista:

RG: Eso se trabaja a través de las fogatas?

FF: Si, mira la fogata tiene un antecedente muy importante para nosotros, nuestros abuelos, este, antes pues no había televisión no había otra cosa, el centro de reunión era la cocina, era la fogata, era la lumbre, como decía mi abuela haz la lumbre, entonces en torno a la lumbre se sentaban todos y pues comentaban los sucesos del día sí? Entonces ¡Ah que yo hice esto, que mañana voy a hacer esto, órale! a través de la fogata era el centro de reunión, entonces a raíz de este evento que suscitó en Cherán...

RG: Cuál evento?

FF: El evento éste cuando la comunidad se levanta en contra de los talamonteros, que fueron lo que estaba acabando con el bosque, entonces a raíz de eso decidimos retomar las fogatas y en cada una de las esquinas del pueblo de Cherán había una fogata, entonces los miembros de esa fogata eran los vecinos que vivían en esa esquina o en esa cuadra, entonces a raíz de esa fogata fue como se empezaron a tomar decisiones y hasta llegar hasta allá después del 2011 que fue cuando sucedió el evento, después en el 2012 se vienen las primeras elecciones nuevamente, fue cuando Cherán decide pues no hacer partícipe a los partidos políticos, entonces es a raíz de eso toma fuerza la fogata y se decide en la asamblea que, pues no a partidos políticos y decidimos entonces a raíz de la fogata como elegir a nuestros gobernantes.

RG: y son cuatro fogatas de cuatro puntos o son más o cuántas son?

FF: Bueno, dentro de los barrios hay diferentes números de fogatas, por ejemplo en mi barrio que es barrio cuarto ahí había alrededor de 27-30 fogatas, más o

menos, entonces en los otros barrios dependiendo del tamaño del barrio eran las fogatas, entonces cada uno de las fogatas tenía un representante y a través de ese representante era como se nos hacía llegar la información, entonces después de tener la información, así colectivamente decidíamos que era lo que más nos convenía y así fue como se fueron tomando las decisiones.

RG: La primera decisión de las fogatas fue constituirse en municipio libre?

FF: Así es, bueno lo primero fue fuera partidos políticos, no más partidos y vamos a regirnos bajo usos y costumbres, esa fue la consigna de todo el pueblo, obviamente como en todo, hubo una minoría que no estaba de acuerdo, ¿verdad? que le apostaba inclusive a partidos políticos, pero afortunadamente creo que fue la gran mayoría y bueno pues ahí estamos.

RG: Y todo eso lo detonó los talamontes?

FF: Los talamontes, ese fue el parte aguas

RG: Francisco y nos decían por ahí que fueron las mujeres las mujeres quienes iniciaron este movimiento sí?

FF: Así es, ¡sí, debemos reconocer el valor! que tuvieron las mujeres para enfrentar a estos amigos

RG: Y las mujeres les dijeron a los hombres ¡órale!

FF: Sí, y ya una vez entrados pues tuvimos que entrarle ya nos las dejamos solas y tuvimos que entrarle! Pero así fue.

RG: Y se solucionó ya el problema de los talamontes de otras comunidades?

FF: Afortunadamente sí, ya no tenemos ese problema, a estas alturas después de cuatro o cinco años ya no tenemos ese problema.

RG: Y después de la llegada de Castillo se les respeto la permanencia de los guardias comunitarios?

FF: Afortunadamente se nos siguió respetando, nunca tuvimos ese toque o algo que nos atorara siempre hubo facilidades, se nos dejó actuar.

RG: Perfecto, muchas gracias.

12. Janet Álvarez

Informante: Janet Álvarez

Lugar: Comunidad Aranza, Michoacán

Fecha: 30 de Septiembre de 2015

Tema: Artesanía: Patakua, telar de cintura: rebosos, servilletas, vestidos.

Entrevista:

RG: Buenos días, tu nombre cuál es?

JA: Janet Álvarez

RG: Y eres de la comunidad de?

JA: Aranza

RG: Cómo se llama la artesanía que se elabora aquí?

JA: Patakua, se llama patakua

RG: Qué es?

JA: Son rebosos, telar de cintura, servilletas, vestidos,

RG: Y solo en esta comunidad se realizan?

JA: Solo aquí se realiza

RG: Rebosos de...

JA: Patakua

RG: Solo aquí en Aranza y de donde viene esta tradición o porque aquí nada más?

JA: Pues aquí se enseñó esta artesanía, nada más aquí con los de Aranza y pues nuestros antepasados nos la han seguido enseñando.

Otra persona (hombre): El nombre de quien pudo haber iniciado, quien lo tendrá?

Otra persona (mujer): Se llamaba Senona, la señora.

RG: Pero es muy antigua esta tradición?

JA: Si muy antigua?

RG: Y es p'urhépecha?

JA: Si

RG: Telar de cintura, patakua

JA: Si

RG: Qué tipo de hilo se usa?

JA: Hilo de algodón

RG: De algodón

JA: Se pide para cocer a máquina, es de máquina pues, pero es puro hilo de algodón.

RG: Cuanto tardas en hacer una patakua?

JA: Quince días.

RG: Quince días y tiene un precio aproximado de?

JA: dos mil, dos mil quinientos, le varía lo que tiene de trabajo pues.

RG: y como cuantas artesanias dices que hay?

JA: Somos como unas doscientas casi.

RG: Doscientas en ninguna otra comunidad se realiza, rebosos de patakua.

JA: No solamente aquí.

RG: Muchas gracias

13. Oscar Valdovinos

Informante: Oscar Valdovinos

Lugar: Pacanda, Michoacán

Fecha: 30 de Septiembre de 2015

Tema: Proyecto de granja avícola

Entrevista:

RG: Proyecto de cría de pollos

OV: Engorda de pollos y gallinas ponedoras

RG: Financiado por la CDI, en la Pacanda

OV: En la Pacanda por el Programa de Apoyo a la Producción y Productividad Indígena, Proin.

RG: Era Procapí antes?

OV: Si ahorita es Proin

RG: Cuanto tiempo tiene este proyecto?

OV: Este es el segundo año que recibe financiamiento de continuidad, recibió el año pasado en 2014, para iniciar con la construcción de la granja, este año se apoyó para la construcción de local, donde ellos ponen a la venta el producto, pero con además herramienta y maquinaria para preparar el pollo, tienen una desplumadura, desangradores y todo eso.

RG: No es de huevo?

OV: Es mixto, es de engorda y también de huevo, lo de huevo fue una estrategia que se decidió implantar, porque la venta de carne, viendo la cantidad de

población que hay, que es poca, hay muy poca salida, entonces lo de las gallinas ponedoras se acaba de implementar este año, con el apoyo de continuidad que ellos recibieron.

RG: Cuanta gente forma el grupo?

OV: El grupo empezó con nueve, diez personas, ahorita son seis, siete personas quienes están, por diversas razones a las otras personas decidieron abandonar el proyecto y son siete personas las que están ahorita trabajando.

RG: En donde puede tener información, seguramente en la CDI, de nomás para que me confirmes, de Pátzcuaro sobre todos los proyectos que está financiando la CDI, proyectos productivos, con quién?

OV: La lista completa es en la Delegación de la CDI.

RG: Morelia

OV: En la ciudad de Morelia, en el Centro Coordinador de Pátzcuaro tenemos la información de los grupos que están siendo revisados, por el Centro Coordinador, que tiene que ver con una estrategia regional, entonces el Centro de Pátzcuaro atiende a los grupos desde, más o menos, desde el Municipio de Cueneo hasta el Municipio de Pátzcuaro, hasta los últimos lugares Cuanajo, Cupataro, esos lugares, más o menos esa es el área del centro de influencia del Centro Coordinador de Pátzcuaro, El Centro Coordinador de Cherán tiene información sobre los proyectos que están siendo apoyados en la Meseta y el Centro del tiene la lista de proyectos que van recibiendo apoyo en la costa y el Centro de Zitacuaro tiene también información de la región que está en la meseta

RG: Y aquí con quién podemos platicar aquí en Pátzcuaro que lleve estos proyectos

OV: Bueno el director del Centro es el Ing. Méndez y la encargada del Programa es Alejandra Lara Dueñas.

RG: Leopoldo

RG: El Programa como se llama, otra vez?

OV: Proin, Programa de Apoyo a la Producción y Productividad Indígena.

OV: Ahorita venimos a traer capacitación y mi acompañamiento técnico. mi compañero es médico veterinario es también promotor del programa y el vino ahorita a dar una sugerencias para mejorar la producción.

RG: Tu nombre cuál es?

Oscar Valdovinos.

14. Alejandra Lara

Informante: Alejandra Lara Dueñas. Responsable del Proin (Programa de Apoyo a la Producción y Productividad Indígena), en el Centro Coordinador de Pátzcuaro

Lugar: Pátzcuaro, Oficinas de la CDI. Michoacán

Fecha: 15 de Octubre de 2015

Tema: Proyectos productivos para la población indígena

Entrevista:

RG: Buenos días, su nombre y su cargo?

AL: Alejandra Lara Dueñas, responsable del Proin, en el Centro Coordinador de Pátzcuaro.

RG: El Proin es resultado de la fusión de tres programas anteriores, cuáles eran?

AL: Podmi, Procapi y fondos regionales.

RG: Podmi era el Programa?

AL: Programa de Organización Productiva de Mujeres Indígenas, Fondos Regionales Indígenas y Procapi.

RG: Y el Procapi era?

AL: Programa de Coordinación de Apoyo a Productores Indígenas, o algo así.

RG: Y esos tres ahora forman el?

AL: El Proin en tres vertientes, que es Mujer Indígena, Proyectos Productivos Comunitarios y Turismo de Naturaleza, esa es la otra que se fusiona, Turismo a Proin.

RG: Cuatro programas se fusionan en uno y los presupuestos también se sumaron o no?

AL: Pues digamos que sí, realmente hasta este año vamos a ver, estamos recibiendo el techo financiero real, porque el año pasado iniciamos con un techo financiero muy alto, por la situación ésta que se dio de inseguridad en el país y que le metieron mucho recurso, también tuvimos muchos proyectos el ejercicio pasado pero fue en función a eso.

RG: Que proyectos está financiando este año el programa?

AL: Mayormente es ganado, es la mayor parte.

RG: Ganado mayor?

AL: Vacuno, porcino y ovino, y en menor medida avícolas

RG: Nos platicaba el Ing., que hay uno sobre cerdos, con cosas así medio innovadoras, lo que nos interesa ver es cuales están innovando y nos platicaba este de cerdos que tienen producción de gas natural.

AL: y biol

RG: Qué otros tienen que sean así innovadores?

AL: Con Ecotécnicas ese sería el que tenemos, tenemos otros pero que en la propia ejecución del proyecto no tienen la ecotécnica, sino que la adoptaron como un extra a su proyecto, hay en Asajo un grupo de mujeres que hacen trajes típicos para exportación a Estado Unidos, entonces ellas para sus cocinas pidieron estufas ahorradoras y se les hicieron dos modelos, con el compromiso de ellas, de que el resto del grupo construiría las suyas, a partir de esa construcción-capacitación que se les hizo.

RG: Entonces una cosa innovadora es que estén produciendo trajes típicos para exportar, otra cosa innovadora es que sus estufas domésticas, las están alimentando con biogás?

AL: No, es con leña pero son estufas ahorradoras, nosotros las conocemos como estufas Patsari o Lorena, si han tenido muchos nombres, pero en si el centro es que son ahorradoras, son de leña y ahorita hay unas que les han venido poniendo cosas, por ejemplo como esas que se construyeron el año pasado traían un tanque donde se calienta agua, mientras se cocina o se hace tortillas se calienta el agua y de ahí puede salir para bañarse incluso.

RG: Dónde podemos ver estas estufas?

AL: En Asajo.

RG: En Asajo está alrededor del lago?

AL: Sí, como a media hora hacia el rumbo de la Ciénega de Zacapu, adónde van a ir ahora?

RG: Vamos a ir a Tzensenguaro, Eronga y Pichátaro.

AL: Se van a ir para otro lado.

RG: Pero patzari debe haber por ahí.

AL: Debe de haber,...porque aquí de paso en Tzensenguaro esta Gira y a lo mejor ellos tienen algún modelo ahí, porque fue Gira quien construyo las de Azajo.

RG: Sí y la estufa Lorena, la adaptación de Michoacán es la patsari?

AL: Si, bueno es que cada quien le pone, como que le hace un implemento y ya le pone su nombre, pero en esencia es ahorradora.

RG: Que otro proyecto productivo con algún elemento innovador están financiando, hortalizas en viveros como dijo el Ing.?

AL: Deje hago memoria, lo que si tenemos son plantas en invernadero.

RG: Qué tipo de plantas?

AL: Malva, geranio y violeta.

RG: Flores de ornato.

AL: Flores de ornato y de alguna manera las señoras tradicionalmente cultivan plantas medicinales que venden, que hacen para el uso, pero también hacen para vender, las reproducen para vender.

RG: Y ese proyecto está funcionando?

AL: Si esta en Cuanajo, de hecho son dos, se hicieron pequeños invernaderos en las casas de las integrantes de un grupo, pero en el otro, si es un invernadero en común para el grupo.

RG: Y son mujeres?

AL: Uno es de puras mujeres y el otro es mixto.

RG: En Cuanajo

AL: En Cuanajo

RG: Ese es importante verlo, algún otro proyecto productivo innovador, ganado?

AL: Ganado bovino, pues realmente no maneja cosas así innovadoras, lo único es que están en un proceso de integración en todo el proceso productivo, es decir, compraron vacas para producción de leche y crías y entonces ahorita lo que están haciendo ya, hicieron crecer su hato y ahorita van a producir queso y leche para utilizar todos los productos, bueno hasta el momento es en la comunidad de Pichataro donde hay este proyecto, que para nosotros es un proyecto modelo.

RG: Pichataro ahorita vamos a ir a Pichataro, con quien podemos hablar.

AL: Con Rafael Arriaga, Alfredo lo conoce bastante bien y conoce la ubicación, ahí en Pichataro también tenemos otros proyectos exitosos, como son la producción de pan tradicional, que ahora vienen complementando con este pan que nosotros conocemos como tradicional, el de ellos, es el de fiesta, es el pan de agua o burro, no sé cómo lo conocen ustedes

RG: Chapata o pan virote o pan francés

AL: Es dulce o de trigo o de sal

RG: Ahí también en Pichataro

AL: Ahí están complementando el horno tradicional con el horno de gas para producir bolillo, concha...

RG: Hay varias cosas, hornos tradiciones, estufas patsari, proyecto de ganado, de pan y de plantas.

AL: Eso es en Cuanajo (Plantas). La recomendación es que incluyan alguna tecnología para el tratamiento, pero bueno ahorita, por ejemplo tenemos uno de nopal, pero ese está en construcción.

RG: Nopal

AL: Esta el cultivo de nopal, están haciendo cultivos orgánicos para la fertilización, composta, están trabajando eso con los grupos.

RG: Algo nos platicó el Ing., y la idea es mezclar el nopal con la tortilla.

AL: Hacer tortilla de nopal.

RG: Entonces están ustedes promoviendo mucho el uso de ecotécnicas, de agroecología, de integrar procesos productivos, ya no es el dinero para un proyectito que haber ...

AL: No porque el programa maneja etapas, digámoslo así, los básicos es para apoyar a grupos no organizados, en sus actividades productivas y que de acuerdo a sus necesidades y requerimientos del proyecto, puedan ir creciendo y escalar a un nivel intermedio, empezarse a formalizar o formalizarse y porque no, aspirar a un nivel avanzado, entonces como son diferentes etapas, nosotros hemos tratado de impulsar un proceso aquí con los muchachos, que sea un proceso formativo de los grupos, donde de verdad con las herramientas que se nos están dando, poder formar grupos, que sea su proyecto de vida los recursos que solicitan, que dejen de verlo como "ay es de papa gobierno me lo voy a gastar y ni lo voy a comprobar", es un proceso bastante difícil porque por ser una región abierta, digámoslo de alguna manera, pues llegan muchos recursos de muchas instituciones, entonces la gente está acostumbrada a recibir, a recibir, a recibir, sin trabajar, entonces ahorita con los muchachos estamos trabajando ese proceso de conciencia, por lo menos de que aprovechen el recurso, entonces es un poco complicado y difícil, y además esta parte que nos recomiendan que incluyamos ecotécnicas, entonces es un poquito difícil luchar contra un montón de aristas que tiene esto.

RG: Vicios de muchos años.

AL: Vicios de muchos años.

RG: Para agricultura y para maíz nativo o criollo, hay alguna solicitud de apoyos o algo que esta haciendo la CDI?

AL: No actualmente, se hizo por ahí de 2004, 2006, un proyecto de rescate de variedades nativas, que por ejemplo Pichataro lo sigue trabajando.

RG: Con quien ahí en Pichataro?

AL: Antes lo veía Heriberto Rodríguez, ahí lo conocen como el “taquira”.

RG: Ah lo conocí la vez pasada el “taquira”, es maestro de la Universidad Intercultural.

AL: Así es, él debe saber más bien, más bien con el “taquira” o con el mismo don Rafa puede ser, porque hacen el festival de los atoles y eso.

RG: Don Rafa, quién es?

AL: Arriaga, con el que van a ver lo del ganado, a lo mejor también él les puede decir algo.

RG: Don Rafa el del ganado en Pichataro, debe saber también Arceo.

Al: Si el ubica muy bien a Don Rafa.

RG: Algún otro proyecto innovador?

AL: El del nopal.

RG: El del ganado ya nos lo dijo y nos lo conto también el Ing., el de los cerdos, el de los trajes típicos para exportación, el de los viveros, el del pan...

AL: Tenemos otro que, bueno para nosotros no había trabajado por ejemplo los borregos, entonces se está trabajando el borrego a manera de producción, pero más que todo sobre la reinversión rápida de los recursos, entonces ya los grupos están tomando también la idea de actividades productivas que les permitan generar recursos de manera rápida, porque finalmente yo creo que, sobre todo en nuestros tiempos, lo que nos mueve es obtener recursos para la alimentación sobre todo y salud, entonces, ahorita están en proceso de capacitación para hacer birria, el borrego llevarlo hasta el consumidor final, hasta el plato, si es posible, y bueno van a utilizar la excreta del borrego, la van a utilizar para fertilizar cultivos.

RG: Eso están haciendo con ese proyecto de ganado verdad, nos platicó el Ing., pero ahora con borregos.

AL: Pero ahora lo vamos a hacer con borregos, para que lo utilicen como fertilizante, tenemos dos proyectos de cerdos que no hacen propiamente biol, pero si preparan el estiércol, para fertilizar cultivo de maíz, en ese parte de Azajo.

RG: Hay algún proyecto que apoye el manejo forestal?

AL: No tenemos silvícolas.

RG: Nada silvícola, ni resina, ni madera, ni nada.

AL: No, no de eso no tenemos ninguno.

RG: Eso más bien le toca a Conafor.

AL: Si pero bueno tenemos un área que es manejo de recursos naturales, que pudiera apoyarse por ese lado, pero no, más bien el año pasado nos llegó uno de conservación del achoque y se apoyo.

RG: No es un grupo de monjas?

AL: No más bien ellas fueron sus proveedores, no es un grupo de mujeres de Janitzio.

RG: De achoque y lo están reproduciendo en cautiverio?

AL: Si, las monjas de aquí de Pátzcuaro lo reproducen en cautiverio y ellas tenían algunas piezas naturales y se juntaron, y se fueron a como 26 ejemplares los que se adquirieron, que ya estaban a punto de extinguirse, de hecho se supone que ...en el lago.. no hay de repente sale uno que otro, pero bueno ellas si tenían algunas piezas y ya con los que se compraron con las monjas a punto de sacar los huevecillos, no sé cómo se diga

RG: Desovar

AL: Si, en la siguiente semana que se adquirieron empezaron a desovar, pero más que negocio lo tienen como exhibición, puede llegar gente y les compra los achoques pequeños o grandes.

RG: Y ellos dónde están?

AL: En Janitzio, están sobre el andador, la parte principal, hacia la parte derecha de la isla, están sobre el andador enseguida de la escuela de canotaje, por ahí están.

RG: Muy bien Alejandra muchas gracias.

15. Heriberto Rodríguez Silva

Informante: Mtro. Heriberto Rodríguez Silva

Lugar. Universidad Intercultural Indígena de Michoacán

Fecha: 15 de Octubre de 2015

Tema: El Maíz y los p'urhépechas

Entrevista:

RG: Cuál es tu nombre?

HRS: Heriberto Rodríguez Silva

RG: Trabajas en la Universidad Intercultural o cuál es tu cargo?

HRS: Si, soy docente en la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán

RG: Heriberto estoy haciendo un trabajo sobre los p'urhépechas y el maíz, dime qué es el maíz para los p'urhépechas?

HRS: Para nosotros el maíz es la vida no la concebimos como una mercancía, como una semilla cualquiera, sino para nosotros es la vida y es el sustento de nosotros.

RG: Podrías decir que es el eje que organiza la vida de los p'urhépechas?

HRS: El maíz fue desde antes de la conquista, todas las fiestas de las comunidades se rigen en relación al ciclo del maíz y cada una de las etapas de desarrollo de la planta tiene que ver también como se configure, como se desarrolle la vida social en la comunidad, fiestas, ritos y sobre todo la cuestión alimentaria, por ejemplo hay que hacer los tamales en cierta época, en la navidad hay que hacer los nacatamales, en la semana santa hay que hacer el pozole, todo tiene que ver de acuerdo a las etapas.

RG: Tú crees que esté en riesgo el maíz por la llegada de otros cultivos como el aguacate y la papa?

HRS: Desafortunadamente creo que ya esos procesos, esos cultivos industriales están erosionando poco a poco la siembra del maíz, la gran variedad todavía existe, pero tenemos que buscar medidas que nos permitan recuperar, conservar y buscar la manera de como resguardamos el conocimiento que se tiene del maíz y al mismo tiempo toda esa reserva genética que hay en las comunidades, ¡si hay riesgo! Yo digo...tenemos que buscar el mecanismo que ayude a los agricultores a los campesinos a resguardar ese patrimonio que se tiene, pero desafortunadamente toda la política va en contra de la comunidad, desde la tortilla industrial, desde los programas de gobierno, tenemos todo en contra y aunque no queramos la genta va dejando de sembrar y si no tomamos medidas en este momento, seguramente muchas variedades van a desaparecer.

RG: Tú crees que el maíz orgánico pueda ser una de éstas?

HRS: Es una alternativa ...pero primero tenemos que buscar la seguridad de la alimentación, tenemos que retomar, una de las estrategias es retomar el uso y consumo del maíz nuestro en la propia comunidad, si no lo hacemos así....como dice el dicho "oscuridad en la casa y candil de la calle", tenemos que enseñar a nuestros hijos a consumir nuestros propios maíces, la agricultura orgánica como productos saludables o maíz saludable para cosas así es interesante, pero tiene que ver con otras cosas más, como reconstruir la milpa indígena, nosotros

decimos el ecuaro o tareta p'urhépecha, pero tenemos que reconstruirlos desde todos los ámbitos...

RG: No es una cuestión técnica?

HRS: No es técnica, es una cuestión social, económica, cultural y vamos a seguir sembrando porque el maíz es nuestra cultura y nuestra vida, pero si tenemos muchos programas, muchos problemas que van en contra para que se desarrolle y sigamos conservando esa riqueza.

RG: Tareta es lo mismo que ecuaro?

HRS: No, la tareta es la milpa p'urhépecha y el ecuaro es la parte que se tiene cerca de la casa, el solar donde siembran distintas variedades o se tienen cultivos frutales, plantas medicinales...

RG: A qué crees que se deba la fuerza y la presencia todavía de la cultura p'urhépecha, de la lengua p'urhépecha a pesar de la migración, de los otros trabajos, de la crisis en el campo, hay una presencia y una fuerza de la cultura p'urhépecha muy notoria, comparada con otros grupos, ¿a qué crees que se deba?

HRS: Nosotros hemos visto que hay una tradición de lucha y de resistencia de ...los cuatrocientos años que duró la colonización, o sea que hay toda una formación de liderazgos que han luchado y que se han venido transmitiendo de padres a hijos, la memoria, que a pesar de los gobiernos y los estados, que se han dado desde la revolución de la independencia siempre ha habido un proceso de resistencia en las comunidades y esa resistencia ha ayudado a que en muchos lugares todavía se conserve la lengua y en muchos lugares todavía haya esa idea de fortalecer nuestra cultura y buscar caminos alternativos que nos permitan decirle al mundo que lo que nosotros somos puede ser la solución al problema ambiental y antes los problemas que hay en el mundo, pero yo digo que la gran fuerza que tienen los pueblos indígenas, esta resistencia y esa herencia que nos han dado de una lucha por conservar nuestra cultura y nuestra identidad, así nomás, ahí está! Sabemos que es difícil pero como que ha sido toda una forma de ir formando liderazgos desde la comunidad con una idea de conservar el territorio, la lengua y todo, pero yo digo que es un asunto que se ha venido dando desde hace muchos años. Así me lo explico yo.

RG: Qué carreras se dan en la Universidad Intercultural?

HRS: En la Universidad Intercultural hay cuatro carreras, que a nosotros no nos consultaron, nunca nos dijeron, de repente llega el modelo centralista, el modelo que dijeron que por ahí va, que las universidades deben tener esas cuatro carreras que son: Arte y Patrimonio, Lengua y Comunicación, para las lenguas

supuestamente, Desarrollo Sustentable, y Gobiernos Locales, pero la gente dice ¡no, nosotros queremos también interactuar con lo avanzado que hay en la ciencia!, nos interesa aprender otro tipo de carreras... para fortalecer nuestra empresas sociales o la comunidad, tenemos bosque, tenemos tierras por ahí hay que apuntar en crear algunas carreras que permitan conservar, recuperar y construir riqueza en las comunidades a partir de los recursos que todavía se tienen o que podemos construir con nuestro territorio, el bosque, la agricultura, además del conocimiento que nos tiene que ayudar a generar riqueza y a retener excedentes, por ejemplo la administración, empresas comunitarias, en el sentido de que sean carreras que ayuden a fortalecer el pensamiento colectivo, ese es un asunto que debemos discutir, carreras que vienen a fortalecer el pensamiento colectivo no el pensamiento individualista, por eso la tarea es como buscamos carreras con alto nivel que nos lleven a conocer el avance de la ciencia, no estamos peleados con la ciencia, pero que también tomen en cuenta nuestros saberes, nuestros conocimientos, estamos capacitados para eso y en ese sentido, nosotros podemos aportar nuestros conocimientos al mundo, pero que también nos permitan conocer como ha avanzado el otro con el conocimiento de la ciencia, no estamos peleados con eso, nada más que se está enseñando desde una manera unilateral o solamente desde una visión, de la visión occidental ¿y la otra?, la otra la hemos dejado.

RG: Para el que va de fuera, hay un montón de fiestas y uno diría, que fiesteros y que gastalones son los p'urhépechas ¿cuál es la función de la fiesta aquí?

HRS: Las fiestas son una herencia de la vida comunitaria que se tenía antes de los españoles, es más dicen mis abuelos que eran más fiestas, pero toda fiesta significaba una cosa, la fiesta desde el concepto occidental es uno de gratis sentirse a gusto, ir a divertirse, pero desde el concepto de la comunidad, la fiesta en una fiesta a nuestros dioses no hacia el ser humano, sino agradecer a los dioses, a nuestros ancestros de que nos han dejado vivir, nos han dejado llegar a esa fecha, pero les damos gracias a ellos, no es el asunto de hacer fiesta hacia uno y esa es la gran diferencia, es una fiesta hecha hacia nuestros dioses y en la visión occidental ¡ah pues una fiesta como se divierten! No, no, no, nos divertimos, porque cooperamos y hacemos la fiesta colectiva y que es la parte también de que ayuda a la colectividad, en cada fiesta todos tienen que cooperar, todo el pueblo, no es una sola persona y no es una fiesta individual, es una fiesta con sus ritos, habría que estudiarle muy bien y ponerla en su justa dimensión, porque si no dicen por eso están pobres, ¡porque hacen mucha fiesta!, eso es todo un asunto de poder y seguir conservando nuestra visión del mundo y nuestra manera de ser en el mundo, a esos asuntos tendrían que meterse a discutir las universidades interculturales, no las carreras que a final de cuentas lo que hacen

es fomentar el individualismo, a mercantilizar la vida y todo lo que conlleva en eso, yo creo eso.

RG: Gracias

16. Francisco Rodríguez

Informante: Francisco Rodríguez

Lugar: Universidad Intercultural Indígena de Michoacán

Fecha: 15 de Octubre de 2015

Tema: El ciclo del maíz y la cosmovisión de la agricultura campesina

Entrevista:

RG: Me comentabas que estas colaborando en un documental sobre qué?

FR: Precisamente sobre el ciclo del maíz, agricultura campesina y esta otra tesis que sacaron hace poquito, bueno pero en esa no participé, muy poco pero no participe, así como tal, se llama una historia del maíz tsiry una historia del maíz

RG: Pues ese primero va a ser sobre tu tesis no?, va a ser tu tesis en video?

FR: No, aquel es una...viene parte del cómo, parte así efectivamente, como lo que vimos con usted, la cosmovisión del cultivo del maíz, no recuerdo el nombre, viene esa parte del como los campesinos se preparan para el ciclo agrícola, ahora sí que de la siembra a la transformación en tortilla, finalmente es eso, como ayuda la mujer en el gasto familiar, no solamente es el marido, no solamente es el hombre el que aporta los ingresos económicos, sino que la mujer también al vender, o al comercializar la tortilla o el frijol o algunos otros granos aporta ingresos, tanto económicos como en especie, en especie referidos al que hace trueque, tal vez en el mercado de Pátzcuaro o algún otro mercado, por verduras o por frutas, por panes, "X" cosa, entonces hay como una coyuntura entre padre y madre de familia.

RG: Sí, ya fui al mercado de trueque los viernes en Pátzcuaro y llega gente de todos los pueblos ahí?

FR: Sí, de todos los pueblos efectivamente hasta de las islas, entonces los de las islas generalmente se proveen de maíz o mazorca o elotes, lo que no cultivan ellos pues, van a conseguirlo ahí, de igual manera por ejemplo los que sembraron maíz, vamos a cambiar pescado, vamos a cambiar hortalizas, vamos a cambiar algunas otras cosas que no existen o que no somos fabricantes nosotros o no cultivamos.

RG: Y son la doñas las que hacen el trueque verdad?

FR: Generalmente son las señoras

RG: y mayores

FR Sí mayores, pero van muchas jóvenes ya en ese caso, van muchas jóvenes.

Mtra: Parejas

FR: Sí también van parejas sí.

Mtra: En general se ven muchas parejas y también mujeres jóvenes.

RG: Ayer estuvimos en la pacanda Elías y yo y ahí están sembrando, pero nos extrañó que hay gente que está sembrando maíces mejorados, que estaba dejando sus maíces criollos y en otras zonas ahorita en Uricho, nos dijeron que habían experimentado con maíces mejorados, pero no ha funcionado.

FR: No ha funcionado

RG: Entonces tu crees que hay alguna competencia entre maíces criollos y maíces mejorados, qué tan fuerte esta la presencia todavía de los maíces nativos.

FR: En Uricho, cero maíces de otros lugares o maíces mejorados, totalmente criollo, pero ya en el municipio de si existe mucho híbrido.

RG: Por qué sustituye la gente el criollo con tanta tradición, con tanta presencia cultural, ¿por qué lo sustituye?

FR: Por el rendimiento que tiene, tal vez yo en la comunidad pues más o menos registre 3.5 toneladas por hectárea de maíz

RG: De qué, de maíz criollo o de mejorado?

FR: De maíz criollo, entonces dicen los que saben, que un mejorado te da de entre siete y diez toneladas por una hectárea.

RG: Y si es cierto?

FR: Tal vez sea cierto, en la comunidad no ha pegado, no lo hemos comprobado porque es muy tardío y como ahorita ya en unos quince días comienza a helar, entonces determina la cosecha. Y en un criollo no te sucede eso, porque un criollo ya está adaptado al lugar aparte de que ya soporta tal vez los cambios bruscos de temperatura, resistente a un poco de sequía, por ejemplo ahorita no ha llovido en los últimos 22 días, o no sé en Pátzcuaro, más o menos un mes, no ha llovido totalmente, entonces un criollo es resistente a eso.

RG: Qué te quiere decir con eso? Pues entonces ahí está la demostración que los criollos son más resistentes.

FR: Y los comuneros del pueblo dicen no me arriesgo a poner eso, porque gasto en la arada, gasto en los fertilizantes, gasto en los herbicidas, gasto en los insecticidas.

RG: No me arriesgo a poner qué?

FR: A poner un mejorado.

Personal CDI: Aplicaría el dicho más vale malo conocido, que bueno por conocer.

RG: Pero ni siquiera, porque el criollo no es malo

Personal CDI: Es que el criollo te da 3 toneladas seguras, el otro la expectativa es siete.

RG: Pero quién ha sacado siete?

Personal CDI: Nadie

RG: Y entonces por qué le siguen apostando

FR: En la comunidad nadie ha sacado, pero ha sucedido por eso porque hay heladas tempranas y pues determinan toda tu cosecha, cuando un criollo ya el 22 de septiembre aproximado, entre el 20 y 25 de septiembre ya está, si cae en octubre la helada, tu maíz ya está.

RG: Yo quiero entender cuál es la lógica de los productores en que los orillan las circunstancias a decir, pues voy a tratar con el mejorado y platicábamos ahorita en Uricho, como si el criollo no fuera mejorado, todos los años lo mejoran los campesinos seleccionando semilla, etc., etc., todos los años se adapta esa semilla a los cambios climáticos que están sucediendo. ¿Cuál es el pensamiento del campesino que dice, pues a ver voy a ver con el mejorado, qué piensa?

FR: Supuestamente, bueno nos ha sucedido en algunos casos que te engaña, bueno estas semillas generalmente vienen de una institución, en este caso Sagarpa, Sedru, presidencia municipal, gobierno del estado o por alguna otra institución, que te regala un saco de maíz de 20 kilos para una hectárea, pero aparte te da unos herbicidas y...el paquete, en este caso sucedió este año, les dio herbicidas que eran ingrediente activo glifosfato, nunca se les dijo que les estaban dando, que paso ahorita, se puede corroborar en campo, están todas quemadas las milpas.

RG: Si me dices eso, yo tendría la explicación esta: les lavaron el cerebro, les dieron la semilla, les dieron el paquete tecnológico y entonces es el primer año que están experimentando con maíces mejorados?

FR: En Uricho ya tiene como unos diez años que sucedió esto, en esta vez Sedru les dio esto los herbicidas.

RG: A ver entonces no entiendo, si hace diez años están experimentando con maíces mejorados y nos le dado rendimientos que les han prometido, ¿por qué siguen experimentando?

FR: No pero ya no lo experimentan en Uricho,

RG: En Uricho ya no

FR: En Uricho ya no lo experimentan

Personal CDI: Ya aprendieron la lección

FR: Ya aprendieron, también en el contexto social el para qué quieres tu producción, también tiene mucho que ver en Uricho, por ejemplo el maíz azul, bueno ahí tiene todas las cosas, por ejemplo, el maíz azul es muy bien vendido, hasta en cinco pesos, seis pesos un kilo de maíz azul, pero esto es para las tortillas, se usa mucho para las tortillas, entonces tu demanda es alta, tienes que tener producto, los excedente tú los vendes a las señoras tortilleras y te lo van a comprar, tarde que temprano, entonces es una obligación finalmente sembrar maíz azul, es una obligación finalmente sembrar maíz amarillo, porque tienes ganado y no hay maíz mejor forrajero que el amarillo, el colorado igual, colorado pozolero ancho, en este caso se usa para el pozole, además de que tiene mucha demanda en las comunidades cercanas, de hecho en Pátzcuaro hay gente que va a buscarlo con los productores, para conseguir el maíz tiene un precio de entre diez y doce pesos por kilo de maíz, entonces le digo, todos los maíces tienen un porque, no es nada más porque esta bonito, el maíz negro quemadito, pues igual su olote sirve para dar color a los atoles.

RG: Sí ya lo vimos, lo vimos en Tarecuato, la caña tostada la estaban moliendo para darle color y saborcito al atole.

FR: Entonces como eso mucho.

RG: Estaban moliendo la caña.

FR: En este caso en Uricho se usa mucho el olote, o en la ribera, el olote pero también la caña.

RG: Allá estaban tostando la caña, es un nuevo uso que no sabíamos, ni siquiera está en los póster esos del uso de la planta del maíz.

FR: Sí también la caña se usa mucho

RG: Así que tenemos un nuevo descubrimiento que va a ser innovador. Entonces el mejor incentivo para sembrar una raza específica es que exista un mercado.

FR: Sí que exista un mercado

RG: Y para el caso de los maíces azules existe un mercado ahora con las tortillas y cada vez más en las zonas urbanas.

FR: Ahorita Red Tziri está demandando mucho maíz, entonces para Uricho es un plus.

RG: Tu dirías están en competencia el maíz criollo que el maíz mejorado o no hay problema?

FR: En el pueblo totalmente no hay problema.

RG: En Uricho

FR: En Uricho pero en otras comunidades sí, en este caso Andaricuario y ...Tzurumbutaro...que tiene mucha producción de maíz mejorado.

RG: Y tú por qué crees que este entrando, porque están experimentado a penas?

FR: De repente se ha comentado, lo que le digo, que un maíz mejorado te rinde mucho más, pero además como lo usan como forraje y le da mucho follaje, eso es también que rinde más forraje...

RG: El mejorado?

FR: y un criollo no

RG: Esa es la razón, primero para ver si te da siete toneladas, segundo, sino dan tengo más forraje, y eso ya es una razón, pero el mejorado necesita el paquete tecnológico y el criollo no, ni el fertilizante?

FR: En Uricho estamos experimentando ya, yo tengo una producción ahorita 100% orgánica ya, en Uricho.

RG: Otra pregunta, fuimos a ... Aranza, ahí hay una bodega donde están almacenando maíz que ya ellos están colectando de diferentes comunidades orgánico y dicen que lo están exportando ya a Canadá ¿hay alguna organización que produzca maíz orgánico en la zona?

FR: No, nada mas ellos, pero ellos también le provén a Red Tziri, de maíz orgánico.

RG: Le proveen de maíz orgánico y ya está certificado como maíz orgánico?

FR: No se ellos, pero nosotros, pues como todavía no tenemos ...gran... colectivo, somos cinco productores apenas, entonces necesitamos más colectivo para entrar a ese proceso y también ver los mercados, las opciones pues, los de Aranza ya son más consolidados, el Ing....no recuerdo como se llama, no sé si lo conoce?

RG: Bojórquez, sí que tiene sus oficinas en Paracho y hace lombricomposta y toda la cosa, pero se quejaban ahí en la comunidad de Aranza de que no les había pagado ya hacía un año, lo que les compró el año pasado y les ofreció entro 8 y 11 mil pesos la tonelada, o sea muy buena lana no? Pero se ha desaparecido y no les ha pagado.

FR: Ese es el otro detalle

RG: Esa es la bronca

FR: En este otro caso con Red Tziri nada más es que tal productor tiene tantos kilos, tantas toneladas ve directamente con él, no ha habido intermediarios como sucedió ahí entonces, aparte de que Uricho es altamente productor de ganado, de carne, en este caso pues aprovechamos todo el excremento para hacer nuestros propios abonos, aparte de que Uricho siembra leguminosas, en este momento ya deben estar sembrando.

RG: Cuáles?

FR: Calamargo, haba y chícharo, sí son tres nada más y siembra gramínea, trigo, pues de manera inconsciente, ahora sí que los productores están abonando sus terrenos, porque en verde, bueno en plena floración meten sus reses entonces es cuando tienen mayores módulos de fijadores de nitrógeno, como le digo de manera inconsciente este sistema de ha mantenido, pero ha sido porque le dan rotación de cultivos, aparte le digo abonan la tierra con esos abonos verdes.

RG: Otra cosa Francisco, la gente reconoce las diferentes razas de maíz p'urhépechas?

FR: Sí

RG: Todas las que hay?

FR: Sí, todas las que tenemos

RG: Cuantas tienes?

FR: Siete, ocho creo

RG: y las reconoce la gente?

FR: Todas las reconoce la gente

RG: Porque nos han hablado del amarillo, del rojo, del negro, pero más allá de esas no. Las razas no se ven por el color.

FR: No

RG: Sino por otras características y las reconoce la gente, cada una tiene un nombre en p'urhépecha sí?

FR: Sí, cada una tiene un nombre

RG: No he llegado hasta ahí pero aquí lo tienes?

FR: Sí

RG: Qué zona o qué pueblo crees tú que tenga más organización en torno a la conservación de sus maíces nativos?

FR: Pichátaro lo tenía pero creo ya lo perdió por el extenso cultivo de papa.

Mtra.: Tenía documentadas quince variedades de maíz Pichátaro y en algunos muestreos y entrevistas que se han hecho se han encontrado nada más ocho.

RG: De las quince que había, sí Narciso Barrera reporta esas quince.

Mtra: También Orozco documenta quince. Nosotros hemos hecho sondeos aquí hace dos años y encontramos nada más ocho. Porque la cuestión del cambio del subsuelo la entrada de la producción de papa y pues un montón de motivos y causas que originan el cambio del uso del suelo que no conocemos, están propiciando la pérdida de variedades, a pesar que aquí se estableció como una zona de resguardo de las variedades criollas de maíz, horita ya no se está viendo, incluso creo Pichataro ya no es autosuficiente en maíz

RG: Ahí no es por el cambio como los otros, sino por el cambio de los cultivos.

Mtra: Y las generaciones, la migración, la generación de campesinos que se quedan tienen otra visión, estaba un tesis en proceso que se me hizo muy interesante de Pichataro, es estudiante de aquí, que es de esas motivaciones y causas de porque están dejando la agricultura tradicional, no se ha terminado esa tesis, no ha terminado la información, la de Carmen fue explorar las variedades que están y otra chica, Rosa Isela, ella estaba explorando, vía entrevista, por qué están cambiando y que los motiva a cambiar, porque a muchos por ser ya gente grande el rentar la tierra pues es la opción, porque ya no pueden sembrar.

RG: Esa es una y otra, nos decían es porque, pues da empleo a jornaleros y la tercera es por la pepena que pueden sacar ahí después de la cosecha

Mtra.: Sí pero con muchas consecuencias, ya la gente tiene muchos problemas de salud.

RG: Ya se nota?

Mtra.: Sí dicen que ya.

RG: Cuántos años tiene que entró la papa aquí?

FR: Desde que yo estoy aquí, he estado cuatro años, y ya estaba...

Personal CDI: Tiene como 15 años

Mtra.: Sí yo creo si tiene más, sí más o menos.

RG: Tanto!

Mtra.: Pero en ese orden de magnitud en los últimos cuatro años, así de que vemos que aumenta el área y más que vuelva a aumentar, se va moviendo verdad? Va dejando atrás la tierra que ya no sirve. No es rentable

FR: Sí

Personal CDI: No es rentable

Mtra.: y la dejan totalmente erosionada por la forma de surcar

Personal CDI: sabes que ha pasado el maíz está siendo desplazado por la avena, porque es, culturalmente, o en términos de trabajo, es menos trabajo y la avena se puede tecnificar más sencillo y el maíz es más difícil, entonces el maíz cuesta más trabajo, da más trabajo, entonces la gente dice no pues le tiro avena, meto el tractor, abono y todo eso y hago pacas y lo vendo.

Mtra.: Hay muchas razones, más de que piensan, porque cambian, es también las generaciones que están trabajando aquí, sus motivos, sus necesidades y la visión de vida que tienen, y de producción, está cambiando la visión de la gente.

RG: En un trabajo no sé si de Quetzalcóatl, decía que el promedio de edad de los productores en la meseta es de 60 años y no hay un relevo generacional que tome esa actividad.

FR: Para Uricho creo que yo documente 40 años aproximadamente, 40-42.

RG: Promedio

FR: Si, hay mucho relevo, pero en este caso le digo el contexto como que pues no solamente eres agricultor, tu eres albañil, eres profesionista, pues tienes alguna otra profesión, no específicamente eres agricultor que es lo que ha venido dando vida a Uricho, en cuanto a la producción agrícola y también le digo el para que lo quieres, por ejemplo, si soy productor de carne de cerdo, entonces ocupo producir maíz, pero mi forraje también me lo va a comprar el productor de ganado, entonces no es solamente el ser productor, eres comerciante de tus calabacitas, eres comerciante de tu frijol, eres comerciante de quelites, nuevamente eres comerciante de maíz, pero no solamente de maíz, eres comerciante de tortillas, eres comerciante de uchepos, eres comerciante de gorditas...

RG: De artesanías, de pescado

FR: de todo, nunca eres campesino, una sola cosa, entonces es lo que ha venido el intercalar los oficios, tal vez, no solamente decir sabes que esta semana voy a

ir chaponear, vas a chaponear sábado y domingo por las tardes, cuando te desocupas de las labores.

RG: Eso ha permitido qué decías?

FR: Eso ha permitido la existencia de la agricultura campesina e este caso.

RG: Que es múltiples actividades, hasta la emigración.

FR: Hasta emigración incluso, pero quien se queda a cargo de la parcela, pues son los hijos varones, la esposa que ella es la jefa de familia, la cabeza de familia que va y atiende la milpa, en este caso el hombre tal vez si va a trabajar lejos, pues se encarga del cercado y deja a la familia a cargo de la producción.

RG: Tu consideras que haya un movimiento que este recuperando y trabajando por recuperar, conservar y fomentar los maíces nativos o no lo hay?

FR: En este caso no se dé ninguno, he leído mucho acerca de Narciso, de Martha, de Quetzalcóatl, pero pues cada quien adentrándose en lo teórico, pero en este caso en lo práctico, en el por qué, nadie.

RG: Y no hay un movimiento de productores o una organización que lo esté fomentando?

FR: No, no conozco yo a nadie.

RG: Por ejemplo estuvimos en Urio en la feria del maíz y el maestro de ceremonias que es un maestro de la escuela se echó un rollo bueno sobre el maíz nativo y nosotros..., pero no hay una organización que lo esté haciendo, son buenas intenciones de una feria del maíz por acá o una feria del atole por allá ...no hay?

FR: No, yo al menos no conozco ninguna una organización, en este caso son los comuneros lo que se resisten a cambiar, han venido a prometer incluso este, el cultivo de papa, el cultivo de canola, el cultivo de otras cosas, pero dicen y nosotros que vamos a hacer, vamos a trabajar en nuestras tierras, en este caso como rotan muchas cosas, por ejemplo decía las leguminosas, entonces en un año siembras una parcela en otro año otra, pero en donde no sembraste puedes pastear tu ganado o no falta quien te rente este terreno para pastear unos, dos o tres meses, entonces finalmente vienes sacando provecho de todo.

RG: Si, híjole igual podemos pasar horas aquí y además tu eres el autor de esta tesis, sabes todo, donde te podemos localizar Francisco

FR: Por correo...

RG: Francisco muchas gracias y vamos al volver porque es muy importante tu experiencia para nosotros.

Continúa Entrevista en relación con una investigación de Conabio:

FR: Me decían oye vamos a grabar para el documental de Conabio, ¿cuándo podemos ir?, les decía no tengo fecha específica, necesita la comunidad, nadie siembra por decir el 15 de junio, 10 de mayo, 8 de julio, nadie... los mayores dicen vamos a esperar tres lluvias, la primera debe ser buena, la segunda puede ser fuerte o no, pero una tercera fuerte ya nos indica que es el momento de sembrar, independientemente de que sea mayo, junio, julio, ha habido épocas en que nosotros hemos sembrado hasta el 10 de julio en Uricho, mas sin embargo la producción se ha logrado, igual hemos sembrado en mayo, el 25 de mayo ya ha caído la tercer lluvia fuerte, todos los productores ya comienzan a sembrar, porque es la señal de la tercera lluvia, igual dicen que previo a la siembra o a un buen temporal debe haber un temblor, siempre ha sucedido

RG: Ah sí!

FR: Dicen debe de haber primero un temblor antes de

RG: Quiere decir que todos los años tiembla!

FR: Pero es la cosmovisión

RG: Sí claro, entonces, no hay fechas precisas, no hay nada, todo depende del conocimiento del campesino.

FR: Del conocimiento tradicional de campesino y todo va de generación en generación.

Personal de CDI: si yo digo en ocho días va a llover, llueve y no ha fallado

FR: No ha fallado, igual la luna, sabes que está de pico así, tiene más blanca la punta, esa luna trae lluvia, me dicen los campesinos.

Personal de CDI: Por la posición de la luna, esa luna de hoy trae agua, eso lo aprendo yo con los viejitos

RG: y tú lo has comprobado, desde que estas en ese tema

FR: Lo he comprobado, yo llevo como quince años trabajando en agricultura y realmente lo he comprobado, y son cosmovisiones de la gente mayor, que realmente tienen validez.

RG: Y los agrónomos de Chapingo saben esas cosmovisiones?

FR: De repente pues te las desechan, le digo los de la UNAM, me decían, sabes que, debe haber una fecha específica de cuando ustedes siembran, yo les digo no es posible y me están hable y hable, ya mañana, ya el lunes

RG: Toda esa cosmovisión es parte del conocimiento sobre las características del maíz nativo y sobre el calendario agrícola, que es tan amplio y tan variado como el conocimiento del campesino.

FR: Sí, igual para cosechar pues tienes que fijarte en la luna, en este zazona

RG: Qué quiere decir que este esa zazona, que esté llena?

FR: Que esté llena y pues aparte tienes que ir, bueno acá seleccionas tu semilla en pie, bueno ahorita nosotros en Uricho lo estamos haciendo en pie, o sea parados, viendo las mejores características; con una caña gruesa, que no esté muy alta, que tenga mazorca grande o tal vez dos, entonces varias características.

RG: Desde ahí estas seleccionando la semilla...además quitar la base y la punta para la selección

FR: Nada más quitamos nosotros la mazorca

RG: Y todos los granos sirven para semilla?

FR: No, nada más quitamos la base y la punta, eso no sirve, lo de en medio es lo que sirve.

RG: A ver tienes que cosechar cuando esta “zazon”, la luna llena, y si no está que sucede?

FR: Se apolilla muy rápido

Personal de CDI: Es idéntico cuando cortan un árbol.

RG: Y es idéntico cuando castran a los cerdos, en luna llena no sangran

FR: Con la luna tierna sí sangran

RG: Y cuál es la explicación científica de eso, de los árboles y del maíz?

FR: Nadie la ha, bueno hay teorías.

Personal de CDI: Hay teorías

RG: La salvia de los árboles, así como la marea sube con luna llena, la sabia de los árboles sube y está más apretado el árbol y la polilla no le entra, pero yo no lo había oído para el maíz, entonces no lo ataca tan fácil la polilla, cuando se cosecha en luna llena.

FR: No, si cuando se cosecha en luna llena.

RG: Aquí no se dobla la milpa

FR: No, bueno acá en el pueblo no

RG: Eso se usa en lugares donde las milpas están muy apartadas, la doblan y ahí la deja y van cosechando conforme van requiriendo

FR: No acá no

RG: Cosechan con todo y mazorca y ponen los toros ¿Cómo le llaman?

FR: Zundangotasia

RG: En p'urhépecha, pero en español?

FR: Nosotros siempre los hemos conocido así

Personal de CDI: Esos toros tienen su razón de ser también

RG: Cuál?

Personal de CDI: Esos toros, se conserva, aunque siga lloviendo, no le entra el agua y si lo cortas vuelve a quedar achicalado y si queda achicalado, el ganado tiene más nutrientes y si tiene más nutrientes el ganado le entra más bonito y hace más carne y produce más leche.

RG: Pero otra característica de los maíces criollos es que la punta está cerrada, el totopomostle, la hoja, está cerrada y no le entra el agua, los mejorados están abiertos y les entra el agua y se pudren.

Personal de CDI: Sí, pero fíjate cuando llega a su madurez la mazorca solita se cuelga.

RG: Del criollo?

Personal CDI y FR: Sí, el criollo y el otro no

Personal CDI: Y es cuando la gente dice, ya está listo para cosechar

FR: Sí cuando cuelga la mazorca

RG: Ahora la creencia de que hay que cosechar después del 31 a qué se debe?

FR: Bueno en este caso se dice que ya colgó la mazorca, como lo comenté

RG: Y eso sucede hasta después del 31?

FR: Sí, porque, bueno ahorita ya en unos 15 días ya va a estar zazón, ya tu puedes cosechar, pero en el pueblo por la cosmovisión no te lo permite, dice que hasta que cuelgue la mazorca, de hecho muchos que no han sembrado ya andan robándosela y ya igual les sirve para hacer tortillas, ya para comer, pero la cosmovisión te dice que tiene que colgar la mazorca y que tienes que cosechar en luna zazona.

RG: Sí porque me han dicho, si cosechas antes no da, no va a dar, no va a rendir igual, eso ya es parte de la creencia y de la cosmovisión, a lo mejor no ha razón científica sino que, pues ya así se estableció hasta después del 31

FR: Acá en Uricho es después del 25 de diciembre

RG: Ah después del 25, ¿de diciembre, hasta diciembre!

FR: y hasta el 15 de enero y tienes que dejar ese periodo de 15 días, hasta el 2 de noviembre, secando en tu patio la mazorca tirada para que se seque, y ya a partir del 2 de noviembre puedes desgranar

RG: En Uricho?

FR: En Uricho

RG: A partir de qué día?

FR: A partir del 25

RG: Dentro de 10 días?

FR: No pero es de diciembre

RG: Ah de diciembre, pero dijiste hasta el 2 de noviembre

FR: Perdón, hasta el **2 de febrero**, entonces debes dejar de entre 15 a 22 días a secar tu maíz para que se asoleé bien

RG: Y después de eso ya haces las mancuernas y las seleccionas

FR: En este caso Uricho ya desgrana, buscamos una tecnología hermética, en este caso pinetos

RG: La de Flavio Aragón, que son tinacos

FR: Silos metálicos

RG: Silos metálicos

FR: Pero en este caso, sustituimos los silos metálicos por tinacos, como hubo un programa de migrantes te regalaban tinacos de 1,100 litros y tres láminas de asbesto, pues si no tenías donde por ahí se quebraban los tinacos también, pues no tenías baño, no tenías donde utilizarlo y ya la gente lo está utilizando como silos.

RG: Y los mezclan con algo, a veces con cal o con ceniza?

FR: En este caso en Uricho no, nada más cerrados herméticamente y sin oxígeno y listo, obviamente si tienes incidencia de picudo o de alguna otra plaga pero mínima, te afecta tal vez un kilo por cada mil, nada más, anteriormente utilizabas insecticidas pastilla de óxido de aluminio no recuerdo que ingrediente, pero era

una por costal, cuando se recomienda una por tonelada, una pastilla por tonelada, entonces era una intoxicación tremenda, entonces en este caso ya tenemos esa alternativa del guardado del maíz, con tecnologías herméticas.

RG: Yo sabía de Flavio Aragón había propuesto esos silos metálicos que está en el Inifap de Oaxaca y que ha trabajado mucho sobre maíces nativos tiene un catálogo de maíces así de gordo, chapinguero Flavio Aragón.

FR: Sí pues muchas tecnologías que hemos adaptado al entorno, no como lo diga el manual que dice Flavio Aragón tal vez de esos silos metálicos, para cosechar el maíz y todo, pero en este caso pues nada más se les hacía difícil cosechar su maíz, pero en este caso se mete un niño con una cubetita y les va pasando el maíz y listo.

RG: En los tinacos de rotoplas?

FR: En los tinacos de 100 litros o de lo que tengas, o tambos metálicos, entonces una novedad más.

RG: Si, muchas gracias Francisco.

17. Maestro de ceremonias Feria del Atole en Nurío

Informante: Maestro de Ceremonias: Feria del Maíz

Lugar: Nurio, Michoacán

Fecha: 12 de Octubre de 2015

Tema: Los p'urhépechas y el maíz

Palabras del Mtro., de ceremonias en la Feria del Maíz

...es el orgullo de los p'urhépechas, esto es lo que nosotros gritamos a la humanidad, hoy el maíz y la mazorca se conocen en todo el mundo y se debe a que precisamente los p'urhépechas supimos domesticar este cereal que ahora todo el mundo lo disfruta, podemos decir que el arroz viene de China, de Japón, podemos decir que el trigo viene de la India y que ellos a toda la humanidad nos regalaron el arroz y el trigo y orgullosamente podemos decir que nosotros los p'urhépechas brindamos a todo el mundo este cereal tan importante que es el maíz, algo que nos caracteriza y algo por el cual debemos estar orgullosos todos los campesinos de toda la región no nada más de aquí de Nurio, desde luego que en Nurio se celebra, porque nosotros tenemos la mayor parte de la producción porque nosotros tenemos las tierras que mejor han producido este cereal y porque tenemos que presumir esta situación porque de alguna manera nosotros somos parte de esa historia, esa historia con la cual hemos vivido y hemos caminado a lo largo de estos años, desde aquellos cuando en México y en Michoacán, vivieron los primeros habitantes esto es lo que tenemos de historia y esto nos enorgullece,

por lo tanto nosotros hemos legado para la humanidad este cereal tan importante que ahorita todos disfrutan, pero también debemos reconocer que nuestro maíz por las políticas que sigue tanto el gobierno mexicano ha sido desvalorizado ahorita cuesta más el maíz propio de nosotros y cuesta menos el maíz que viene de Estados Unidos o que viene de otros países y lo consumimos y hacemos que nuestro maíz no tenga el prestigio que debería de tener y a veces nos preguntamos por qué si somos productores, por qué si nosotros domesticamos, porque si es nuestro el maíz, por qué cuesta menos que aquél que viene de otros países que no son quienes inventaron o crearon este cereal tan importante, esas cosas nos las llevamos de tarea, pero así es, el maíz que ahorita consumimos tanto en la República Mexicana probablemente es transgénico, algo que nos hace daño en lugar de nutrirnos y nuestro maíz que no tiene fertilizantes y que no tiene químicos lo hacemos a un lado, son cuestiones y políticas internas, pero antes se podía decir que quien tiene el maíz, antes y hoy, quien tiene el maíz tiene su vida bien, bien garantizada para poder nutrirse, el maíz es imprescindible a los p'urhépechas, el maíz es nuestro y nosotros somos del maíz, ¡vamos a brindarles un fuerte aplauso a todos los campesinos de esta localidad que nos han presentado estas bonitas piezas que son muestra de este trabajo que ellos hacen día con día!

Cultivar un maíz no se trata nada más comer la semilla, se trata de darle todo el seguimiento, no por algo el calendario p'urhépecha se rige exactamente por el ciclo del maíz y vamos a escuchar nuevamente al sinfónica ...esta es una muestra de que los p'urhépechas podemos interpretar melodías que no son propias de la región ahora les vamos a presentar el orgullo que es el pueblo, el orgullo de los músicos de Nurio, el orgullo del pueblo p'urhépecha algo muy nuestro que se llama "Ocaso del Sol" y que va a ser un abajeño... muy p'urhépecha igual que la mazorca igual que nosotros que estamos aquí presentes....

...Un brigadier llamado Mota Oviedo un señor que pasó por estas tierras, nos dejó y nos dice que el pueblo p'urhépecha es una lengua, única lengua que cuando llegaron los españoles nos encontraron con que somos la lengua adulta de México, ¿por qué hago mención de esto y por qué viene a colación lo que después les voy a decir? La música es el arte de sentirnos bien es el arte que nos sube, nos levanta los ánimos, los corazones y nuestra estima y los p'urhépechas fuimos los únicos que pudimos presentar la música para el deleite de toda la humanidad y si ustedes ven los sones no solamente los escuchamos los que hablamos p'urhépecha, lo escuchan lo que no lo hablan y lo bailan, a diferencia de las demás culturas que hicieron la música para el dios, para el dios sol, para la diosa luna y lo hicieron para agradar a dios, nosotros hicimos la música para agradar

al ser humano y eso es lo que nos caracteriza y ese es la diferencia, vamos a dar un fuerte aplauso para la sinfónica ...

...y que es una tradición que nosotros hemos traído desde lo largo de la existencia del pueblo p'urhépecha, se dice y se habla que Mesoamérica creo este cereal y quién es Mesoamérica, de repente decimos, donde queda Mesoamérica allá en el norte acá en el sur y Mesoamérica, y les podía decir que Mesoamérica es esta y estamos en el corazón en donde iniciamos con nuestros abuelitos sembrar este maíz, nadie nos enseñó, nosotros enseñamos a la humanidad y lo enseñamos ahora se llama pomposamente a nivel mundial barbecho pero nuestros abuelitos le llamaron cacapa, cacapa, que es mover la tierra, empezar a mover la tierra después cachucuta .nosotros enseñamos a la humanidad que no solamente debería ser barbecho, que debería ser también cruza y esa es la cruza cachucuta, después de chachucuta viene el que es la siembra, después de la siembra, viene el puripu que es ponerle un poquito de tierra a las surcos y después viene tuleta que es la finalización del proceso de la tierra, a la madre tierra, a quien nosotros todos el tiempo decimos que la madre tierra, que es lo que nos nutre, lo que nos da y que nos está viendo día con día que es lo que nos hace falta, esas cosas nadie nos las enseñó, sino nuestros abuelitos, ellos sabían en que momento era nagti cachucutan nagti tziatzi nagti puripu cacani pureta, de esas cosas somos nosotros los que nos sentimos orgullosos de haberle brindado a la humanidad esa enseñanza tan grande que ahorita lo estamos viendo en esto lo que ustedes están observando, grandes mazorcas muy bonitas mazorcas, sin ningún fertilizante sin nada de químicos, porque por fortuna nos encontramos en la parte baja de la sierra en donde todas las corrientes pluviales bajan al cerro y del cerro llegan en nuestro plan y nos lo nutren y nos lo dejan así de productivo para que podamos ofrecer hoy y siempre esta grandeza que damos a Paracho a toda la humanidad, al estado y a México este cereal tan importante que es nuestro el maíz.

IX. Información complementaria

El maíz además de ocupar el lugar más importante en la historia y economía de Michoacán, también es germen de inspiración para la creación artística, conozcamos más sobre su trascendencia e impacto en la cultura popular, la cual es rica en evocaciones al maíz a través de canciones, poemas, refranes, anécdotas, dichos y relatos.

Michoacán es una de las entidades con mayor diversidad cultural en el país. La cultura del estado está expresada en el legado prehispánico de sus primeros habitantes y en el legado español durante la época colonial del Virreinato de Nueva España, que a nuestros días es una fusión con perspectiva contemporánea.

En la cultura folclórica y tradicional, Michoacán se ha distinguido por su música, gastronomía, artesanías y su herencia indígena principalmente de la región p'urhépecha del Lago de Pátzcuaro, y con celebraciones ancestrales, por ejemplo, como el Día de Muertos, declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad.

Canciones, huapangos, corridos y poemas

Las canciones han venido a ser el espejo en el que se refleja el alma de los pueblos. En las canciones que perduran –no en las que se ponen de moda un par de meses resultando intrascendentes en nuestro recuerdo- encontramos de manera condensada sentimientos, emociones, reflexiones, reclamos, advertencias, ironías e incluso noticias.

A continuación presentamos una canción campestre, *Granitos de maíz*, en la cual podemos observar la presencia del maíz en la vida cotidiana de una familia rural.

Granitos de maíz (Letra de René de Gante)

La señora en la cocina
No tiene cuando acabar
Se para en la madrugada
Y se pone a trabajar.
Se va al molino temprano
Para hacer su nixtamal
Y la familia en la puerta
Queriendo comer tamal.
El papá se va a la siembra
Pidiéndole unas gorditas
Con su cafecito negro,
Frijoles y tortillas.
El hijo grande prefiere
Pa'la hora del recreo
Sus dos tlacoyos picosos,

Con cebolla y mucho queso.
A su hija la chiquita,
La traviesa de la casa,
Le prepara su atolito
De piloncillo con masa.
Su suegra que ya esta grande,
Cuando los va a visitar,
Les cocina pan de atole
O un rico nacatamal.
Así es la vida en mi pueblo
Y creo que en todo el país
Haciendo cosas sabrosas
Con granitos de maíz.

También podemos mencionar una pieza creada por uno de los compositores mexicanos más importantes de la huasteca; canción crítica e informada, ya es histórica bandera de movimientos y sociales, en la que se describe una situación de injusticia y rebeldía, criticando la ambición desmedida y reconociendo que el maíz tiene un valor cultural único.

El barzón (Miguel Muñiz)

Esas tierras del Rincón
Las sembré con un buey pando,
Se me reventó el barzón
Y sigue la yunta andando,
Cuando llegue a mi media tierra,
El arado iba enterrando,
Se enterró hasta la telera,
El timón de iba doblando,
El barzón se iba trozando,
El yugo se iba pandeando,
El sembrador me iba hablando,
Yo le dije al sembrado:
No me hablas cuando ande arando.
Se me reventó el barzón
Y sigue la yunta andando.
Cuando salí a la otra orilla

La tierra estaba pesada,
Me decía mi prenda amada,
Métase para adentrado,
No se vaya usted a refriar,
Ni se vaya usted a morir
Para mi mayor sentir,
No me vaya usted a dejar
Con el chiquito en los brazos,
Pobrecito está llorando,
Mírelo que está mamando.
Se me reventó el barzón
Y sigue la yunta andando.
Cuando acabe de pizcar,
Vino el rico y lo partió,
Todo mi maíz se llevó,
Ni pa' comer me dejó,
Me presenta aquí la cuenta:
Aquí debes veinte pesos
De la renta de unos bueyes,
Cinco pesos de magueyes,
Tres pesos de unas coyundas,
Cinco pesos de unas tunas,
Tres pesos de no sé qué,
Pero todo está en la cuenta,
Además de veinte reales
Que sacaste de la tienda.
Con todo el maíz que te toca
No le pagas a la hacienda.
Ahora vete a trabajar
Pa' que sigas abonando.
Nomás me quedé pensando,
Haciendo un cigarro de hoja:
¡qué patrón tan sinvergüenza,
Todo mi maíz se llevó
Para su maldita troje!
Se me reventó el barzón
Y sigue la yunta andando.
Cuando llegue a mi casita,

Me dice mi prenda amada,
¡On'ta el maíz que te tocó?
Le respondo yo muy triste:
Todo lo debía en la hacienda,
Pero me dijo el patrón
Que contara con la tienda.
Ora voy a trabajar
Para seguirle abonando;
Veinte pesos, diez centavos,
Son lo que salgo restando.
Me dice mi prenda amada:
No trabajes con ese hombre,
Nomás nos está robando.
Déjate de ejercicios,
Novenas y confesiones,
¿Qué no ves a tu familia?
Que no tiene ni calzones,
Ni yo tengo ya faldillas,
Ni tu tienes pantalones,
Mejor vuélvete agrarista.
Anda con el comité
Que te pongan en la lista
¿qué no ves a mi compadre,
A su hermano y a su yerno?
'tan sembrando muy a gusto
Tierras que les dio el gobierno.
Se me reventó el barzón
Y sigue la yunta andando.

Aquí les presentamos esta composición del cronista musical de la Ciudad de México, quién lúdicamente nos plantea una situación en la que la relación entre el amor y los tacos es esencial!.

La taquiza (Chava Flores)

Pudo más una taquiza
Que mi más ferviente amor,
Cuando yo me declaraba,

Te entró un hambre de pavor.
Yo te hablaba de bonanza
Y te empezaba a apantallar
Y las tripas en tu panza
Comenzaron a chillar:
“Si pa’ un taco no te alcanza,
No salgas a platicar”.
Al pasar frente a los tacos,
Yo te daba el corazón.
Tu en lugar de recibirlo,
Te metiste hasta el rincón;
Y pa’ decir que te quiero
Ya te tuve que alcanzar.
Tú ordenaste al taquero
Tres de lengua pa’ empezar;
Otros tacos de suadero,
Seis de bofe y de huacal,
De nana y chicharrón,
Siguió el cuero, la taquiza y
Hasta el hígado surgió;
Y llegó la longaniza,
La cecina y el riñón
Y al entrarle a la maciza,
¡me saliste con que no!
Al notar que me enojaba
Te alcanzaste a refinar:
Tres cervezas bien heladas
Y seis machitos pa’ acabar.
Cuando al fin llegó la cuenta,
Me tuvieron que prestar.
Y entonces me dijiste
Con tu dulce y angelical voz:
“Ya está bueno de botana,
’ora invítame a cenar”.
¡Que te mantenga el gobierno,
Vaya forma de tragar!

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 41 a 45.

La milpa de Valerio

Huapango
Guadalupe Trigo

La milpa de Valerio
Se quema bajo el sol
Y sin remedio
Ya lista la cosecha
Pa'levantarse
No hay quien empuñe la hoz
Ni el machete

El coconito

Huapango
Lorenzo Barselata

En medio de la sábana
Gorgorea un coconito
Y todos los días su nana
Le baja maíz del cerrito
Así le baja tu hermana
Al otro buey su maicito
Coni coni coconito

Fuente: La milpa baluarte de nuestra diversidad biológica y cultural. Refranes y canciones. Texto y recopilación Edelmira Linares y Santiago Zaragoza, Editorial UNAM, Instituto de Biología.

Sus ojitos

Canción ranchera
Chucho Monje

Quiero verla torteando la masa
Y apurarle al frijol con huazontle
Quiero verla cargando un escuincle
Que muy pronto me diga papá

La verdolaga

Huapango
R. Fuentes y A. Cervantes

Los amores más bonitos
Son como las verdolagas
No más les pones tantito
Y crecen como una plaga
Y tienes otra ventaja
Si cultivas ese amor
Que cuando ya se te pasa
Con un jalón se acabó

Corrido de Monterrey

Corrido
Severiano Briceño
En sus huertos hay naranjales
Tupidos de maizales
Con sus espigas en flor
Y en sus valles los mezquiales
Curvean caminos reales, si señor
Bañados por el sol.

Fuente: La milpa baluarte de nuestra diversidad biológica y cultural. Refranes y canciones. Texto y recopilación Edelmira Linares y Santiago Zaragoza, Editorial UNAM, Instituto de Biología.

Cuatro milpas

Corrido mexicano
L. de JF. Elizondo
M. de B. de J. García

Cuatro milpas tan solo han quedado
Del rancho que era mío ¡ay, ay, ay!
De aquella casita tan blanca y bonita
Lo triste que está
Cuatro milpas que tanto quería
Pues mi madre las cuidaba ¡ay, ay, ay!
Si vieras que solas, ya no hay
amapolas
Ni hierbas de olor.

Dos arbolitos

Canción mexicana
Chucho Martínez Gil

Cuando voy a mis siembras y a los
maizales
Entre los surcos riego todo mi llanto;
Sólo tengo de amigos mis animales
A los que con tristeza siempre les
canto.

Allá en el rancho grande

Canción ranchera
L. Juan D. del Moral / M. Emilio D.
Uranga

Me enamoré de un ranchero
Por ver si me daba elotes,
Pero el ingrato ranchero
No me daba más que azotes
El gusto de las rancheras
(¿cuál es?)
Es comprarse un buen chomite
Y sentarse por las tardes
Con su cazuela de esquite

Las alteñitas

Canción mexicana
L. y M. de J.J. Espinoza

En el potrero de los maizales,
Tengo un pedazo de jardín,
Como lo riego todas las tardes,
Me dio un botones de jazmín
Así le pasa a mi virgencita
Cuando le doy todo mi amor
Ya le ha nacido la florecita
Que le robé del corazón.

Con un polvo y otro polvo

Canción ranchera
Rubén Fuentes y Rubén Méndez

Ya no siembro hierbabuena
Porque salió cilantro,
Esta noche duermo en medio
Porque en la orilla me espanto.

Rancho alegre

Canción ranchera
Felipe Bermejo

En mi rancho tengo todo:
Animales, agua y sol,
Y una tierra prieta y buena
Que trabajo con ardor

Fuente: La milpa baluarte de nuestra diversidad biológica y cultural. Refranes y canciones. Texto y recopilación Edelmira Linares y Santiago Zaragoza, Editorial UNAM, Instituto de Biología.

María María

Dominio público

En una mesa te puse
Un plato con tres elotes,
No te lo digo de veras,
Nomás pa'que te alborotes
María María Mariquita mía.

La milpa

Canción ranchera
Dominio público

Qué bonita esta la milpa
Rodeada de mirasol
Cuando madura el elote
Y está lloviendo con sol

Pájaros madrugadores
Me enseñaron la canción
Que entono tras el arado
Cuando canta el corazón

Granito que haz de comer
Granito que haz de sembrar
Si cosechas quieres ver
Antes tienes que sudar
Si cosechas quieres ver
Antes tienes que sudar.

Juan charrasqueado

Corrido
Víctor Cordero

Creció la milpa con la lluvia en el
potrero
Y las palomas van volando al pedregal
Bonitos toros llevan hoy al matadero
Que buen caballo va montando el
caporal

El quelite

Canción mexicana
Arr. Alfonso Esparza Oreó

Que bonito es el quelite
Bien hay quien lo formó
Que en sus orillas tiene
De quien acordarme yo.

Soy virgencita

Canción mexicana
Arr. Armando González

En una mesa le puse
Un plato con tres elotes
No te lo digo de veras
Nomas pa'que te alborotes
Señor no puedo dar mis amores
Soy virgencita riego las flores
Soy virgencita riego las flores
Y entre las flores me encontrará.

Fuente: La milpa baluarte de nuestra diversidad biológica y cultural. Refranes y canciones. Texto y recopilación Edelmira Linares y Santiago Zaragoza, Editorial UNAM, Instituto de Biología.

Madre mía, cuando muera
Entiérrame en tu hogar
Y al hacer las tortillas
Podrás por mí llorar,
Pues si alguien te pregunta:
“Señora, ¿por qué lloras?”,
Dirás: “La leña verde
Hace humo, hace llorar”.
Canción mestiza

Pag. 89

...hay ollares de tamales
Con sus servilletas blancas,
Y la tamalera envuelta
En su cobija de manta...
Guillermo Prieto

Pag. 277

El que siembra su maíz,
Que se coma su pinole.
Poesía indígena

Pag. 407

Los toltecas eran muy ricos,
No tenían previo los víveres,
Nuestro sustento.
Dicen que las calabazas
Eran grandes y gruesas.
Que las mazorcas de maíz
eran tan grandes y gruesas
como la mano de un metate.
Poesía indígena

Pag. 203

...allá el atole de leche
Dice “vengan con sus tazas”
Y en una mesita enclenque
Su trono de hoja de lata.
Tiene el café, con su orgullo
Para la media navaja
Entre montones de roscas,
De molletes y de hojaldras.

Guillermo Prieto

Pag.357

Fuente: Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003.

La planta Emperatriz

El oro esplendoroso de la luna, las plumas de linda ave canora, el verde de amor y de esperanza, el blanco emblema de pureza, cambiando al rojo y azul de aqueste cielo eso es el maíz de nuestro suelo.

Maíz, de la industria, recurso interminable que tus productos nos brindas siempre afable del pobre eres la vida, eres el pan, por ello el hombre, te cultiva con afán.

Maíz, tu eres el rico fruto Americano, que al mundo dio Dios, por nuestra mano, para ayudar al Europeo y al Africano, al Chino, al Japonés y al Australiano. Al Patagón, al Inca y al Azteca que viven en tierra húmeda o seca.

Eolo, a su pasto, te besa reverente, Maíz, eres para esta humanidad doliente, el don excelso que diera el Ser Supremo, cuando en América, perdió su reino Polifemo.

El indio triste, al verte jilotear sonríe y espera, sabe que en ti, puede confiar. Silencioso te cuida con selo y con cariño. Eres: la fuerza para su cuaco y “gordas” para su niño.

Tus hijo de tierra caliente y tierra fría, te damos las gracias, amada patria mía de tus f rtils entrañas, brota emperatriz entre todas las plantas, La planta de maíz.

J.A.A.C.

Fuente: Alcaraz, J. 1948. El Maíz su cultivo, origen, ritos, fiestas, leyendas y literatura. “La planta emperatriz”. Ediciones Indivisa Monent.-Sena 102. Imprenta Gamma, Artículo 123 N  42. México, D. F. p.45.

El maíz

(Gabriela Mistral)

I

El maíz del Anáhuac, el maíz de olas fieles, cuerpo de los mexitlis, a mi cuerpo se viene. En el viento me huye, jugando a que lo encuentre, y que me cubre y me ba a el Quetzalcóatl(1) verde de las colas trabadas que lamen y que hieren. Braceo en la oleada como el que nade siempre; a puñados recojo las pechugas huyentes, riendo risa india que mofa y que consiente, y voy ciega en marea verde resplandeciente, brace ndole la vida, brace ndole la muerte!

II

El Anáhuac lo ensanchan maizales que crecen. La tierra, por divina, parece que la vuelen. En la luz sólo existen eternidades verdes, remada de esplendores que bajan y que ascienden. Las Sierras Madres pasa su pasión vehemente. El indio que los cruza “*como que no parece*”. Maizal hasta donde lo postrero emblanquece, y México se acaba donde el maíz se muere.

III

Por bocado de Xóchitl, madre de las mujeres, porque el umbral en hijos y en danza reverbere, se matan los mexitlis como Tl locs(2) que jueguen y la piel del Anáhuac de escamas resplandece. Xóchitl va caminando filos y filos verdes. Su hombre hall  tendido en caña de la muerte. La besa con el beso que a la nada descende y le siembra la carne en el Anáhuac leve, en donde llama un cuerno por el que todo vuelve...

IV

Mazorca del aire(3) y mazorcal terrestre, el tendal de los muertos y el Quetzalcóatl verde, se están como uno solo mitad frío y ardiente, y la mano en la mano, se velan y se tienen. Est n en turno y pausa que el Anáhuac comprende, hasta que el silbo largo por los maíces suene de que las cañas rotas dancen y desaparecen: j eternidad que va y eternidad que viene!

V

Las mesas del maíz quieren que yo me acuerde. El corro está mirándome fugaz y eternamente. Los sentados son órganos(4), las sentadas magueyes. Delante de mi pecho la mazorcada tienden. De la voz y los modos gracia tolteca llueve. La casta come lento, como el venado bebe. Dorados son el hombre, el bocado, el aceite, y en sesgo de ave pasan las jícaras alegres. Otra vez me tuvieron éstos que aquí me tienen, y el corro, de lo eterno, parece que espejee...

VI

El santo maíz sube en un ímpetu verde, y dormido se llena de tórtolas ardientes. El secreto maíz en vaina fresca hierva y hierva de unos crócalos y de unos hidromieles. El dios que lo consuma, es dios que lo enceguece: le da forma de ofrenda por dársela ferviente; en voladores hálitos su entrega se disuelve. Y México se acaba donde la milpa(5) muere.

VII

El pecho del maíz su fervor lo retiene. El ojo del maíz tiene el abismo breve. El habla del maíz en valva y valva envuelve. Ley vieja del maíz, caída no perece, y el hombre del maíz se juega, no se pierde. Ahora es en Anáhuac y ya fue en el Oriente: ¡eternidades van y eternidades vienen!

VII

Molinos rompe-cielos mis ojos no los quieren. El maizal no aman y su harina no muelen: no come grano santo la hiperbórea gente. Cuando mecén sus hijos de otra mecida mecén, en vez de los niveles de balanceadas frentes. A costas del maíz mejor que no naveguen: maíz de nuestra boca lo coma quien lo rece. El cuerno mexicano de maizal se vierte y así tiemblan los pulsos en trance de cogerle y así canta la sangre con el arcángel verde, porque el mágico Anáhuac se ama perdidamente...

IX

Hace años que el maíz no me canta en las sienes ni corre por mis ojos su crinada serpiente. Me faltan los maíces y me sobran las mieses. Y al sueño, en vez de Anáhuac, le dejo que me suelte su mazorca infinita que me aplaca y me duerme. Y grano rojo y negro(6) y dorado y en cierce, el sueño sin Anáhuac me cuenta hasta mi muerte.

Notas

(1) Quetzalcóatl, la serpiente emplumada de los aztecas.

(2) Espíritus juguetones del agua.

(3) Alusión al fresco del maíz de Diego Rivera llamado "Fecundación".

(4) Cactus cirial simple.

(5) "Milpa", el maizal en lengua indígena.

(6) Especies coloreadas del maíz

Textos de las cartillas de alfabetización del INI 1950, ilustrados por Adolfo Mexiac

Los textos que se presentan a continuación fueron aportados por el Maestro Adolfo Mexiac, quien elaboro las viñetas para ilustrarlos, como parte de las cartillas de alfabetización, que utilizaba el Instituto Nacional Indigenista desde la década de los cincuenta.

MAIZ

Lino tiene poca tierra.
Quiere que dé más maíz.
Ya es tiempo de ararla para que reciba
el sol y el aire
No quema la hierba para no quitarle
fuerza a la tierra
Busca mejor semilla.
Su parcela está en pendiente.
Los surcos los hará en curva.
Para que el agua no se lleve la tierra.
Pátzcuaro, Michoacán.

LA PISCA

Estamos en la época de secas.
- A ti te digo, Lino:
¿Cuándo piscas?
- Pisco en la misma semana,
Me contesta,
- ¿Piscas con tu amigo Tomás?
- Sí, piscamos los dos, si el tiempo
no es malo.

TRUEQUE

Es día de mercado en Pátzcuaro.
Lola y Trina van a vender pescado.
Hacen trato con una mujer.
Truecan su pescado por trigo.
Por cuatro pescados les entregan tres
litros de trigo.
Algunas lo cambian por maíz.
Otras por trozos de ocote o leña.
Entre ellas se cambian sus productos.

LA MILPA

Lino tiene una milpa.
Cuida su milpa cuando no pesca.
La milpa está en elote.
Puso una amelga de tomates.
Le digo a Lino:
- ¿Cuándo piscas?
Me contesta:
- Pisco en las secas.

EL TRABAJO

El trabajo es muy necesario e importante.
Si todos trabajamos sin tregua,
México seguirá adelante.
Mientras los hombres trabajan en el campo y en la ciudad; los niños debemos trabajar.
Sin descanso en la escuela.
El maestro nos dice: Para que México sea.
un país dichoso, debemos construirlo.
Ayudándonos unos a otros.

ALFAREROS

Tzintzuntzan es lugar de alfareros.
Su loza es de fama.
Ahora se ha puesto un molino.
También se hizo un horno
En él se cocerá mejor el barro
La loza será más fina
A la vez más maciza
Se venderá bien todo cuanto hagan.
Macetas, cazuelas, tazas.
Los vecinos están felices.

CORPUS

Hoy se celebra el Corpus Cristi
La mañana esta con bruma
Hay mucha brisa
Pero el pueblo está de fiesta
La banda de música toca la alborada
La gente abre sus puertas y sigue a la banda
Bruno canta:
 Levántate de mañana
 Veras tu calle regada
 Con agua del pozo nuevo

Que brotó a la madrugada

LOS TARASCOS

Fueron los primeros habitantes de esta región
Procedían de muy lejos
Eran muy laboriosos
Sabía hilar y tejes el algodón
Hacían hermosas figuras con plumas
Labraban la plata y el oro
Tuvieron gobernantes prudentes y justos
No provocaron guerras
Fueron ejemplo de laboriosidad

LA SIEMBRA

El sábado no fui a la escuela y ayudé a mi papa a sembrar.
Sembré la mejor semilla de maíz.
Bruno también nos ayudó a sembrar.
Con los toros bravos no se puede sembrar.
Mientras sembrábamos mi papá me dijo:
Para sembrar se necesita arar bien, para que las semillas germinen y las raíces puedan alimentar a las matitas de maíz. Además, si las tierras están bien abonadas las mazorcas se darán mejor.
Braulio también me dijo que cuando el sol brilla fuerte, su calor y la humedad de la tierra ayudan a que las matas nazcan rápido.
Cuando sea mayor, seré como mi papá un buen labrador.

LA GALLINA QUE HABLÓ

Cuentan que cuando hubo mucha hambre sobre la tierra, los animales no tenían que comer.
En cierta ocasión una gallina vio a una señora sentada en la puerta de su casa, comiendo granos de maíz.
La gallina habló pidiéndole unos granos.
La señora se espantó, pues nunca había oído a una gallina hablar, y no le dio ningún grano.
Como la gallina vio que la señora no le hacía ningún caso, habló nuevamente y le dijo:
¡Dame maíz, señora, porque si no me da, le vendrá un gran castigo!
La señora se asustó tanto, que inmediatamente le dio de comer a la gallina, y se cree que, hasta la fecha, sigue dándole maíz de puro miedo.

Dichos o refranes populares

Lo que comúnmente conocemos como dichos populares o refranes son sabiduría condensada. Se piensa que los grandes espíritus pueden hacer que se comprendan muchas cosas con pocas palabras. Son expresiones sentenciosas, agudas y que se han ido puliendo por el uso cotidiano que les damos; funcionan como pequeñas dosis de saber, de comprensión de la vida, de la relación entre las personas y entre éstas y la naturaleza.

Los dichos populares son también ofertas de sensatez, pero sobre todo de sentido común. Son como una enciclopedia práctica que está a la mano de todo nosotros.

En relación al maíz, hay dichos que dan cuenta de la vida rural y que poco a poco han emigrado a las ciudades. He aquí una pequeña muestra de la gran sabiduría campesina y popular.

- Maíz que no se le ve la cara en mayo, ni zacate para caballo.
- No le hace que vuelen alto, echándoles maíz se bajan.
- Silencio pollos pelones, ya les voy a echar su maíz.
- Ese gallo quiere su maíz.
- Entre menos burros, más olotes.
- No te calientes garnacha, que no es para ti este aceite.
- El que nace pa'tamal, del cielo le caen las hojas.
- Se da mucho taco.
- De mi maíz, ni un grano.
- A falta de pan...tortillas.
- Deja que eche un taco de ojo.
- Cayó como mosca en el atole.
- Le hicieron de chivo los tamales.
- Buena pa'l metate...buena pa'l petate.
- Le dieron atole con el dedo.
- Le está lloviendo en su milpita.
- Al que nace pa' tamal, hasta manteca le dan fiada.
- Al hablar como al guisar, ponle su granito de sal.
- Los maicearon.
- El que tiene más saliva, traga más pinole.
- En el modo de agarrar el taco, se conoce al que es tragón.

Fuente: Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005, pag. 41 a 45.

- Come más el pizcador que el dueño de la milpa.
- Con cantaletas no me sabe la gorda.
- Si con atolito vamos sanando, atolito vámosle dando.
- A muele y muele, ni metate queda.
- Con la que entiende de atole y metate, con esa cástate.
- Maíz para mantener, trigo para enriquecer y cebada para empobrecer.
- Mejor es la mala pizca, que buena cosecha en pie.
- Una tamalera siente que otra se le ponga en frente.
- Cuando a uno le va mal, ni presa le halla al tamal.
- No le hace que duerman alto, echándole maíz se apean.
- No me suene el maíz que no soy su cuchi.
- El maíz tendrás colgado de las vigas del sobrado. (anónimo)
- El que siembra su maíz, que se coma su pinole (anónimo)
- Maíz comprado no engorda (anónimo)
- Otra vez la burra al maíz.

Fuente: Alcaraz, J. 1948. El Maíz su cultivo, origen, ritos, fiestas, leyendas y literatura. "Paramiología". Ediciones Indivisa Monent. -Sena 102. Imprenta Gamma, Artículo 123 N° 42. México, D. F. p.48.

-¿Cómo le va marchanta?

-Mal y vendiendo

Y del tamal comiendo.

Refrán popular

No comas tamales,
Para no tirar las hojas

Pasen a tomar atole
Todos los que van pasando
Que si el atole está bueno
La atolera se está agriando
Jarabe tapatío

Por las hojas se conoce
El tamal que es de manteca

¿Por qué con tamal me pagas,
Teniendo bizcochería?

Ahora si tamalito,
Habrá que medirte el agua.

Fuente: Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003. pag. 37-39.

La Milpa

Contigo la milpa es rancho y el atole
champurrado

No hay milpa sin cuitlacoche
Para que crezca la milpa le ha de
seguir lloviendo.

Maíz

A su tiempo maduran los maíces
El que siembra su maíz que se coma
su pinole
Ese gallo quiere maíz
Maíz que no le ve la cara a mayo mi
zacate p'al caballo.

Quelites

Quelites y calabacitas en las primeras
agüitas.

Maguey

Bueno es raspar pero no arrancar los
magueyes
Con maguey y campo no hay caballo
manco.

Calabazas

Te juzgué sandía y resultaste
calabaza
Como pepita en comal caliente

Elotes

Nadie prueba lo elotes antes del
milpero
Ni verlas cuando jilotes, ni esperar
cuando mazorcas.

Frijoles

Estas como los frijoles al primer
hervor se arrugan
De amor caldo y de caridad frijoles.

Chile

Ahora es cuando chile verde le has de
dar sabor al caldo
Más mexicano que el chile piquín
Peor es chile y el agua lejos
Cuando andes a medios chiles
búscate medias cebollas.

Nopal

Al nopal lo van a ver solo cuando
tiene tunas
De las tunas come una o dos; que si
muchas
¡válgame Dios!

Jitomate

Al mejor cocinero se le va un jitomate
entero.

Que si fue, que si vino, que si
calabaza, que si pepino

Apenas oyen tronar ya quieren
calabacitas.

Fuente: La milpa baluarte de nuestra diversidad biológica y cultural. Refranes y canciones. Texto y recopilación Edelmira Linares y Santiago Zaragoza, Editorial UNAM, Instituto de Biología.

Arañas

Cada araña con su hebra y cada lobo
con su sierra

Me extraña que siendo araña te
caigas de la pared.

Ya se trabó el alacrán, ¿qué le temes
a la araña?

Las hormigas

Al que le hacen las hormigas, no le
hacen los alacranes.

Más hace una hormiga andando que
un buey echado.

Guajolotes

Árnica

El árnica ni pinta ni da color.

Solo los guajolotes mueren la víspera

Los guajolotes se conocen hasta en
pipián.

Alimentos

Más vale atole con risas que chocolate con lágrimas

Vale más tortilla con amor que gallina con dolor

No se hicieron los totopos para los dientes postizos

No confundas las enchiladas con los chilaquiles

Mole sin ajonjolí ni para ti ni para mí

No hay mole si no se muele

Fuente: La milpa baluarte de nuestra diversidad biológica y cultural. Refranes y canciones. Texto y recopilación Edelmira Linares y Santiago Zaragoza, Editorial UNAM, Instituto de Biología.

Jaiakiiuiri

Jaiaki iuiri, Jaiaki iuiri,
Amperi úxaki
Tsíri arhani, tsíri arhani
Ji uékasinka tepani.
Jaiaki iuri, jaiaki iuri
Amperi úxaki
Tsíri arhani, tsíri arhani
Ji uékasinka tepani.

Akuitsiuarhirakua

Churo sáni kánikua uerasti inte
Jose sapichu jimpokana uinamu
P'ameraaxempti siturhuchani, ka ixu
Kutaarhu (k'umanchikuarhu) no
Ampe ma jarhaspi enka úpinka
Arhani ka jarhoatani p'amerakua
P'okuni.
Lási énka erantika nirastiksi
P'íkuni akuitsi uarhirakua,
Jimak'anisi jámakusti ka íntskustiksi
Inte Jose sapichuni, ási kústa je,
Jimpoka iási k'uixati José sapichu.

Terekua

Terekua sapichu ma antarasti,
Ka sipimu jima irentasi,
Siruku jima n'arasinti
Huaxanta sapirati patsaani.
Terekua sántarhu k'esinti

La rata

Rata, ratita
¡Qué estás haciendo?
Estoy comiendo maíz
Pues quiero engordar.
Rata, ratita
¡Qué estás haciendo?
Estoy comiendo maíz
Pues quiero engordar.

La ruda

Anoche lloró bastante el niño porque le
dolía
Mucho el estómago y aquí en la casa
No había ninguna medicina que pudiera
calmar el dolor,
Hoy cuando amaneció
Fueron a cortar unas ramitas de ruda,
Entonces le cocieron y le dieron al niño,
No hagan ruido porque el niño está
dormido.

El hongo

Un hongo chiquito brotó
Y el mosquito en hogar lo convirtió
Ahí llegó la hormiga a guardar
Sus huevecillos.
El hongo creció

Ka uánipasinti, siruki ka
Sipimuchu, terekua sési
Kumanchikueni marhoasinti.

Y se multiplicaron los mosquitos
Y las hormigas.
El hongo les sirve muy bien
Como su hogar.

Fuente: Domingo Santiago Baltazar (Coordinador). Jorhenkau P'urhepecha. Vivencias P'urhépechas, lecturas breves en P'urhepecha y español, Ediciones Ikarani Uantakua, 2003, 106 pag.

Tómakuaraki

Tóma kuaraki jinteesti
Énka kánikua áesperantak'a
K'uripita ka kuruchani,
Jóperu sántaru áesperantasinti
K'auasi jiúmakatani.

Tomate silvestre

El tomate silvestre es el que
Le da buen sabor a la carne
Y al pescado,
Pero le da mejor sabor
Al chile molido en
Molcajete.

Fuente: Domingo Santiago Baltazar (Coordinador). Jorhenkau P'urhepecha. Vivencias P'urhepechas, lecturas breves en P'urhepecha y español, Ediciones Ikarani Uantakua, 2003, 106 pag.

Fiestas y frerías

Fiestas agrícolas

De acuerdo con datos proporcionados por un censo levantado por el gobierno estatal, en Michoacán había 520 danzas y otras 156 en desuso. Unas de las más relevantes son las vinculadas con las siembras y con los cuerpos de agua: lagos, manantiales, ríos, apantles, pozos

Entre los p'urhépechas fiestas del ciclo agrícola se dividen en dos grandes grupos: Las de la siembra y las de la cosecha.

Fiestas de siembra

Según Raphael Girard, en Cherán se le atribuye una gran importancia al calendario lunar estelar. El sacerdote astrónomo revisa el cielo y debe encontrar ciertas correspondencias entre las fases lunares y las constelaciones. Depende de que la

luna esté muy blanca, de que esté bien colgada, de que sea rojiza para que haya un buen año pluvial y haya buen clima. Lo mismo ocurre con Venus si es rojizo o está muy encendido, por ejemplo. La *Via Lactea* es observada con exactitud, que, combinada con la Luna y Venus, predecirá el clima y el nivel y calidad de las aguas anuales. Se ve si gira, si está bien derecha o se curva. La Cruz del Sur, que los p'urhépechas llaman Las Cuatro Estrellas, también influye en el diagnóstico. En la cosmovisión de este pueblo, el Sol no es tan importante en este caso de observación celeste, ya que la Luna es la más cercana a la agricultura, ella es la reina del cielo y madre de la humanidad, y sus hijas son las estrellas, y esto influye en el ritual agrícola.

Fiesta de la Candelaria

Todo este periodo de germinación y crecimiento inicial de las plantas se plasma ritualmente en la fiesta de La Candelaria, a cargo de una corporación perfectamente organizada para llevar a cabo la fiesta. La encabeza un prioste, y tres dignatarios más: el *kené*, (interventor), el fiscal y el *carabi* (escritor). Este cuerpo ejecutivo manda a las Siete Estrellas, una organización femenina de siete muchachas. Cuatro de ellas simbolizan el *quatuor* cósmico, la quinta lleva la bandera, la sexta un cirio encendido, y, la séptima, la mayor de todas, capitanea al grupo. Se les conoce también como *Las hijas de María* o *huatáperi*, que llevan la imagen de la virgen en el centro. La abanderada va delante; el cirio encendido simboliza el espíritu de la Virgen o de la diosa, y animan las danzas y cantares tradicionales. También se les conoce con el nombre de *Uanánchechas* y ellas también bailan y cantan. Su atavío es descalzas, falda negra, blusa blanca, rebozo con orlas largas que significan la lluvia, trenzas con listones de colores rojo, blanco, azul y amarillo; una banda roja o rosada cruza horizontalmente la blusa arriba de los pechos y baja por el brazo, ricamente decorada geométricamente con grecas, flores y aves. Esta fiesta inicia en la casa del *carguero*, quien guarda y custodia la imagen de la virgen y tiene un cargo social y político en la comunidad. Quienes cargan a la virgen son las muchachas.

Hay varias fiestas al año, cada fiesta tiene su virgen y cada virgen su *carguero*. La fiesta de febrero, es particularmente agrícola. Comienza con ofrendas alimenticias: mazorcas de maíz seleccionadas, frutas, flores y aves. El grupo de las Siete Estrellas y la corporación se reúne en casa del *carguero* con el *huandárich* y su esposa para iniciar la liturgia del ritual. El *huandárich* consagra las mazorcas y el prioste las reparte entre las mujeres encargadas de desgranarlas. El sacerdote y el prioste comparten con los hombres; la esposa del *huandárich* comparte con las mujeres. Éste último finaliza el rito con las peticiones de abundancia, alimento, salud y bienaventuranza para toda la comunidad.

Fiesta de Corpus Christi (Fiesta de la siembra)

En algunas comunidades p'urhépechas es la principal fiesta, la de la siembra, después de la de la Candelaria -2 de febrero-, 60 días después del Domingo de Pascua de Resurrección, un jueves de mayo o de junio, en los que se celebra a San Isidro y a San Antonio, respectivamente, al margen de la Semana Santa y con raíces básicamente prehispánicas. Al principio los católicos la concibieron como una fiesta exclusivamente católica: una misa y una procesión. Duró algunos años hasta que se extinguió. Hubo periodos violentos en la historia del país y de la zona, y la fiesta sufrió abandono o disminución entre los creyentes. La gente, sin embargo, hacía ofrendas de maíz a San Antonio y a San Isidro, y se bendecían semillas y animales. Luego fue haciéndose más grande la festividad llamada *chanantskwa* y participaron distintos elementos: yuntas adornadas con flores, hacían surcos donde plantaban mazorcas, llevaban ofrendas de pan, tortillas; la fiesta fue incrementando con diversiones populares hasta que ocurrieron dos cosas que llevaron a que desapareciera temporariamente: la aparición de la actividad del volcán Parícutín (1943) y las bromas pesadas que algunos comuneros hacían sobre la multitud: aventaban sangre a la gente, bazofia, tinta para pintar lana y hasta llegaron a golpear gente. En una ocasión hubo hasta un muerto por no querer aceptar el maltrato. Esto ocurrió en 1938 en el poblado de Charapan. Las cenizas del Parícutín devastaron amplias zonas agrícolas y la actividad decayó, al grado de que la celebración se suspendió en 1980. Hoy aún se celebra en algunas comunidades, pero reducida a una misa y una procesión. En cambio hay dos poblados que la han

tratado de recuperar más ampliamente alrededor de un gremio muy activo social, económica y políticamente: los tareris o campesinos: en Angahuan y en Charapan.

En Charapan la fiesta del Novenario de San Antonio ha venido incrementando su importancia entre la población, ya que por la década del 50 tenía un desempeño muy deslucido y se limitaba al rezo de un rosario en honor del santo. Los integrantes de varios oficios fueron sumándose a la fiesta y con el paso de los años han incrementado su lucimiento. Para la década del 70 ya participaban comerciantes, resineros, deportistas, obrajeros, costureras, carpinteros, arrieros, músicos, panaderos, agricultores, panaleros y tiradores, que hacían procesiones por gremio en días anteriores a la fiesta grande. El 12 de junio desfilaban todos juntos. La fiesta tuvo altos y bajos momentos, pero hoy vive un auge, pues aunque algunos gremios han desaparecido, se les han sumado muchos nuevos más: atoleras, policías, taxistas, materialistas, profesionistas, y los *ausentes*, que son los migrantes. El día más importante es el de los *tareris* o campesinos, que hace un par de años llenaron varias cuadras con tractores y camiones alegóricos con milpas, llevaron un tambo con corundas, otro con elotes cocidos y tostadas para regalar a la población.

En Angahuan, en cambio, la fiesta fuerte es la de San Isidro Labrador. Ha tenido un proceso similar a la de Charapan. Antes esta fiesta la celebraban sólo dos familias, cada una con su propia imagen del santo. A partir de 1992 una asociación parroquial hace una fiesta para todo el pueblo, aunque de carácter católico militante, la fiesta convoca a campesinos y al pueblo para pedir por las buenas cosechas de la *tarhéta* o milpa. Este grupo construyó una capillita con el santo en una Y de un camino estratégico, a donde pasa mucha gente de varios pueblos. Esto aumentó la devoción y logró que nueve días antes de la fiesta ya hayan preparativos. Hay misa, baile, procesión, danza de mujeres, ofrecimiento de comida a los asistentes, que consiste en *churipo* (cocido de res y repollo, especial para las fiestas) y corundas. La procesión es notable, pues los campesinos emiten aullidos que fueron enseñados por los padres y los abuelos y sirven para contestar a la lluvia que se anuncia con truenos. Termina en la Y, a donde espera la Virgen de la Inmaculada Concepción. Los campesinos llevan ofrendas de maíz en mazorca, así como los gremios llevan el producto de su trabajo. Las niñas bailan de nuevo en dos hileras

frente a la virgen y comienza el llamado rejuego que caracteriza la fiesta de Corpus: los campesinos y las niñas avientan mazorcas o pan a la multitud, mientras la banda toca sus sones especiales para Corpus. Al terminar la música, las imágenes se llevan a la capilla o *yuritsio* y las muchachas bailan por última vez. En 2007 - un año de gran sequía- hubo un hecho notable: la comunidad incluyó en la procesión a los feos o *puruch*, hombres y niños vestidos con ropa vieja o de mujer y con máscaras pues se sabe que pueden hacer llover basados en sus habilidades histriónicas cómicas que provocan la risa de las nubes.

Es un ritual comunitario inscrito en los rituales propiciatorios de la fertilidad. A pesar de no ser una fiesta católica, en ella se invoca a San Isidro Labrador, patrón de los agricultores. En algunas poblaciones del área esta fiesta había desaparecido, pero recientemente se ha retomado por algunas comunidades. Es una fiesta que en principio fue organizada en el siglo XIX por la iglesia católica en la que los participantes cooperan con su celebración en forma de gremio: los agricultores, los ganaderos, los panaleros, los arrieros, los *tecaris* o carpinteros, los músicos, etc. Como participan varios pueblos, se hacen visitas mutuas para agradecer la participación de los asistentes de los pueblos vecinos

El *huandárich* es el encargado de dirigir los ritos, quien eleva las peticiones de lluvia y de buena cosecha al santo, a quien le ofrendan alimentos en abundancia: mazorcas seleccionadas de maíz, frutas, plátanos, cacahuates, pan, trigo... La estatua de San Isidro es decorada con mazorcas de maíz. Los oficiantes deben hacer el sacrificio en parejas, así que sólo los casados pueden hacerse cargo del ritual. Estos actos se celebran en las casas o templos, pero también acuden a los campos, cerros, milpas, fuentes, arroyos o lugares considerados sagrados. En las fuentes productoras de agua llenan cántaros que devuelven llenos al templo, junto con ramas verdes. Envuelven los cántaros con las ramas y realizan el rito de consagración de petición de lluvia para las siembras. Los vacían en la fuente del templo y los vuelven a llenar, para llevarlos de regreso a las fuentes de agua virgen, acto que es considerado mágico y que atraerá del cielo el agua requerida. Se recubren con follajes cruces colocadas en las cimas de los cerros de la comunidad, que simbolizan la posición de antiguos ídolos de piedra que antes se veneraban. En

Cherán, por ejemplo, existe la tradición del Cerro del Borrego, *carith wata*, en cuyas faldas habita la culebra alada de agua, *akuitz hanikua*, dispensadora del agua.

Fiesta de la cosecha

Ya cosechado el maíz, se celebraba con un banquete cuyo principal componente era éste. Las viandas servidas en las fiestas están constituidas básicamente por el maíz servido en varios guisos en una comida compartida conocida como *chaa pata*, concebida como un pago a los dioses tutelares de la agricultura. Tamales de frijoles o habas molidas, atole morado, mole de pollo o de res, calabaza, chilacayote cocido en dulce, chile colorado. En virtud de una magia imitativa, así como comen los humanos, invitan a los dioses a comer con ellos. Al terminar la comida, cuelgan de un árbol una provisión de tamales, a cuya sombra celebran una fiesta para los dioses. A la sementera también llevan tamales y repiten la fiesta.

Las danzas son un elemento muy importante en cada celebración, ya que forman parte de todas las fiestas, propiciatorias o de celebración. Las que acompañan al ciclo de la cosecha (otoño-invierno) son las de los Viejitos, los Huacaleros, los Jóvenes y los Negritos, además de la de Dos bailadores, la danza del Pescado (en la región del Lago) y las de Pastores y Vaqueras. El ciclo se cierra con las danzas del carnaval.

Las danzas del ciclo primavera-verano comienzan con el Corpus, donde los gremios bailan y se hace una gran fiesta para todo el pueblo. Se trata de la gran fiesta del trabajo, pues en ella destaca el gremio preponderante de cada comunidad. En la sierra es importante el oficio de panalero; en las poblaciones del Lago, el gremio de los pescadores sobresale en la fastuosidad de la fiesta; sin embargo los agricultores, que toman parte en la fiesta de todas las comunidades, tienen un espacio muy importante de representación en esta fiesta, ya que se hacen cargo de dar alimentación a las comunidades.

Fiesta de día de muertos

La tradición de honrar a los muertos es universal, pero en Mesoamérica cobra una dimensión especialmente importante y hasta festiva. El concepto de la inmortalidad del individuo es el origen de esta celebración, que no acepta que los muertos estén

desaparecidos. Están muertos, pero podemos aún tener contacto con ellos. El 1 y el 2 de noviembre se abre un umbral entre el mundo de ellos y el nuestro y los recibimos con ofrendas y altares. Esta recepción implica algunos alimentos tradicionales y también los gustitos particulares del difunto. La implicación del maíz en la ofrenda de la fiesta del día de muertos entre los p'urhépechas es fundamental. Sin el maíz no habría manera de preparar la gran variedad de platillos que se pueden disfrutar en esta fiesta.

Altares de noche de muertos en Janitzio

A los altares para esperar a las ánimas en Janitzio, se les coloca en la mesa frutas como; plátano, mandarina, níspero, naranja, manzana, guayaba y calabaza en dulce. En cuanto a los alimentos se les colocan diferentes cosas como; pan de muerto (dulce), con figuras de animales o cuerpos de personas simulando a los difuntos, diferentes tipos de tamales; de manteca, nacatamales o tamales de dulce, también se les pone chayotes cocidos. El plato típico que anteriormente se preparaba a los difuntos era “Charhamanskata” platillo preparado con pato, porque antes había más patos en el lago. Hoy en día les preparan frijoles fritos con un pedazo de queso acompañado con salsa roja de chile guajillo o arroz con mole con sus tortillas calientitas de color blancas o azules. En la mesa se arrima la sal, un vaso con agua, refresco, cerveza, tequila, atole o lo que hayan hecho sus familiares para esperar a sus seres queridos que vienen desde muy lejos y cansados, y la llegada de las ánimas es a las 12:00 de la noche.

Se coloca todo lo necesario en la mesa sin que haga falta nada, como si todos esos alimentos fueran para alguien de nosotros que tenemos vida. Las flores que se utilizan para adornar los arcos y los que son colocados en los floreros, es la flor de silpasuchitl que sería la flor principal, orquídeas de color moradas, flor de terciopelo de color guinda, en ocasiones también se utilizan las flores de las varas blancas o flor de nube. También son colocadas figuritas de azúcar como ángeles y animalitos. Se les tienen que encender las velas y veladoras, porque el camino por donde ellos vienen está lleno de oscuridad y las velas les sirven para alumbrar su camino, dicen las personas, que cuando no les ponen velas en los altares o no se las encienden,

las ánimas vienen quemando su dedo para poder alumbrar el camino, y el vaso con agua es para calmar su sed. Todo los alimentos que están sobre la mesa como la fruta, el pan y el plato de comida, a los cinco días después de pasar la noche de muertos, los alimentos ya no tienen nada de sabor ni olor, así mismo pasa con las flores quedando sin aromas. Las personas dicen que es porque las ánimas se llevan todo el sabor y el aroma de las flores al lugar de donde vienen ellos.

Estos altares se colocan uno o dos días antes de la noche de muertos y se quitan a finales del mes.

Las arcos (uatsakuri) que se llevan al panteón también son adornados con flores de silpasuchitl, pan de muerto, plátano, chayote, manzana, naranja, guayaba y en algunas ocasiones también se colocan mazorcas de maíz rojo y pueden ir en los altares y ofrendas, estos frutos van amarrados en la ofrenda. Anteriormente solo se amarraba el puro pan y la fruta era para los altares. Para adornar esta ofrenda se tienen que escoger a cinco padrinos quienes se encargaran de comprar las cosas como flores, fruta, pan y las figuritas de azúcar (cráneo, corazón, un par de angelitos y un par de botitas. En donde son colocados de la siguiente manera el cráneo va colocado en la parte de arriba sobre la cruz representando la cabeza del difuntito. Los de ángeles van colocados en los lados en las dos esquinas de la ofrenda, en la parte de arriba representado sus brazos y manos. El corazón va colocado en la parte del centro de la ofrenda representando el cuerpo. Y las botas son colocadas en cada esquina de la ofrenda de la parte de abajo, representando sus pies. Por eso la ofrenda está representando el cuerpo de la persona fallecida.

Para el día 1 de Noviembre primero se ofrendan a los angelitos, son personas que fallecen antes de casarse o que aún no han cumplido con una cierta edad. Los familiares del difunto les llevan al panteón los arcos adornados de flores y frutas “uatsakuri” junto con la ofrenda “k’etsitakua” desde las 6:30 de la mañana para alcanzar la misa a las 7:00 y que dura una hora después de que termina se recogen. Y por la noche se ofrenda a las personas mayores que comienza a las 11:00 pm, cada hora se hacen rosarios de 20 minutos hasta el amanecer, se hace una misa al

amanecer a las 7:30 am donde todo termina, y según es también cuando las animas se van al más haya.

El arco que está en el altar en los hogares es la puerta o entrada por donde vienen las ánimas, es el portal del inframundo.

Feria del atole en la comunidad de Nurio

En la feria de Nurio se hace un concurso de los mejores maíces criollos que se cultivan en esa comunidad entre ellos tenemos el maíz blanco, rojo y el amarillo.

Las hojas del elote son utilizadas para realizar diferente cosas, así como tazcales para colocar las tortillas, guasipos que son coronas rellenas de puras hojas para colocar objetos calientes, como ollas que se colocan sobre la mesa o para que no manche de tizne alguna superficie. Estas coronas también son elaboradas con figuras de florecitas en todo alrededor y que son utilizadas en el mes de diciembre como adornos. También las elaboran con las hojas de la milpa pero simples sin figuritas y estas se usan cualquier día. Con estas hojas también se hacen corchos o tapones para los cantaros, ollas o para cualquier otro recipiente que puedan cargar agua. La planta del maíz es aprovechada totalmente ya que con esto se elaboran figuritas (juguetes) artesanales como la rueda de la fortuna, el carrusel, muñequitos, entre otras. Para esto se utilizan las hojas del elote la caña de la planta y los cabellos del elote. Además con el totemoxtle (hoja de elote) puede usarse como papel para hacer cigarrillos.

El agua de nixtamal sirve para amasar el grano molido y como alimento para animales de corral y hace que la cutícula del grano se desprenda durante la elaboración del nixtamal. Todas las partes de la planta se pican y se revuelven con el estiércol de vaca, res, gallinaza o cualquier otro animal de corral para elaborar abonaos naturales. Así como también el tocón de la planta y parte de la raíz al momento de pasar el barbecho esto le sirve para abonar el suelo aportando gran cantidad de carbono para que las plantas lo puedan tomar.

El cabello de elote es utilizado con distintos fines medicinales: Para aliviar el dolor de estómago se recomienda tomar un té compuesto de albahaca, cabello de maíz y hojas de guayaba. A las mujeres estériles que seseen tener hijos se les debe

aplicar, en la región lumbar, fomentos preparados con hierbas pegajosas, sinicuiche en alcohol y nejal (agua donde se hirvió el maíz para hacer el nixtamal).

Pero de la planta del maíz, también se puede obtener otros productos como; Del grano se obtiene almidón, aceite, alcohol, miel y whisky. Alimentos como Cuitlacoche (maíz con hongo), tortillas, atole, pozole, maicena, pinole y palomitas.

Con la harina del maíz también es utilizado para elaborar explosivos como la pólvora. Con el olote se elaboran pipas para fumar, también sirven para desgranar la mazorca o hacer un desgranador de rueda, se usa como combustible para el fogón.

Feria del atole en de Tarecuato, Municipio de Zamora, Michoacán

La feria del atole se inició aproximadamente hace 30 años como un evento cultural, en donde las mujeres son las principales participantes en la elaboración de diferentes tipos de sabores y colores de atoles, este evento se realiza en la plaza de la comunidad de Tarecuato el día 1ro de Octubre, ya que anteriormente en este lugar se hacía el trueque, que en p'urhépecha se le llama mostakukua, en donde cambiaban productos del campo por objetos de uso cotidiano, como ollas, cazuelas, entre otras cosas, y anteriormente se realizaban dos eventos para el trueque, uno en la semana santa y el otro antes o después del corpus. Las personas que intercambiaban sus cosas provenía de diferentes lugares y generalmente iban con rumbo al estado de Colima para comerciar, por lo que la mayoría de las personas pasaban por Tarecuato, generando estas prácticas de intercambio, además el trueque era muy artesanal.

En la comunidad de Tarecuato se hacen aproximadamente 49 tipos de atole, entre ellos tenemos: El atole de haba, atole de garbanzo, atole de grano, atole de toqueri, atole de zarzamora, atole de fresa, atole de tamarindo, atole de vainilla, atole de guayaba, atole de aguamiel, atole de chaqueta, atole de cereza y atole de chícharo, entre otros. La comida típica para recibir a sus invitados es el churipo, acompañado de sus tamales (k'orundas) y tortillas recién hechas a mano.

Leyendas y relatos

Cruz de los Coyotes

La celebración de la “...Cruz de los Coyotes, la cual se afirma que fue traída por fray Martín de la Coruña y colocada en una pequeña capilla, en la salida oriente, rumbo a Cuanajo. Años después, un grupo renuente a la nueva religión pretendió destruirla, pero una manada de coyotes los ahuyentó, y se dice que después, la cruz fue entronizada en una estancia conocida como la Capilla de los Indios, y al llegar la época de los Leyes de Reforma, fue llevada en procesión hasta una vecindad particular, al final de la calle del Barrio de las Tejerías, cuando el dueño vendió el inmueble, a mediados del siglo XX, la llevó consigo a la vecina Santa Clara del Cobre, y cuando este envejeció decidió donarla a los interesados en ella. Actualmente se venera en una minúscula capilla ubicada en el número 20 de la calle de Tejerías, y se festeja del 2 al 3 de junio, fecha de la donación.”

También, en Santa Clara del Cobre está “...la procesión del Jueves de Corpus..., sin olvidar la festividad a San Francisco –en el templo de su consagración- en el que cada Jueves Santo se admira la imagen más suntuosa que se conozca en la ciudad; por último...la celebración del 8 de diciembre, en honor a la Virgen de la Salud –anunciada una semana antes con la danza chispeante de las moijangas y los enanos cabezudos-, durante esos días hay exposición y venta de artesanías, junto con la estridencia de los juegos mecánicos, y fruta de temporal a granel.”

Fuente: La vuelta a Pátzcuaro en 36 fiestas, Melchor Ramos Montes de Oca, Morevallado Editores, 2ª Edición, México, 2010. pag. 22 y 23.

Santa Cruz

“Igual sucede con la Santa Cruz, que los españoles fijaron en la cúspides de algunos cerros y en los sitios de sacrificio, rito antiquísimo, cuyo origen es el ciclo agrícola. San Isidro Labrador (acpócope del español Isidro, labrador de campo), santo patrono del Ichupio, es festejado para pedirle una buena temporada de lluvias durante la siembra y así obtener una buena cosecha. San Isidro sustituyó a los dioses de la fertilidad, la lluvia, y la agricultura, especialmente a la Ceres indígena:

Tiréc-úpani, que era representada con sarta de espigas y mazorcas de maíz en ambas manos, y a la que rogaban buen temporal. Dice un viejo campesino: ‘Desde pequeño ayudaba en la siembra, primero rayar la tierra, después de la siega del trigo, ya maduro, con arado de palo, luego cruzar para sembrar la semilla de maíz precisamente en el cruce formado, a partir del 15 de mayo, día del Patrón’.”

Fuente: La vuelta a Pátzcuaro en 36 fiestas, Melchor Ramos Montes de Oca, Morevallado Editores, 2ª Edición, México, 2010. pag. 13.

La pila del torito

“En la plaza Gertrudis Bocanegra de Lazo de la Vega, conocida también como la Plaza de San Agustín o Plaza Chica, se encuentra una centenaria fuente en la esquina de la desembocadura de la calle de Iturbide. Esta fuente tiene un abrevadero para los animales de quienes concurrían por estas calles o venían de la tierra caliente a hacer comercio; tiene además, la figura de un toro en su pequeña torre, lo que le da su nombre”.

“Sin embargo esta conocida fuente no siempre estuvo colocada donde ahora la vemos; originalmente fue construida cerca de la esquina de la cuesta de la Paz, donde permaneció por muchos años, hasta que fue desterrada unos cuantos metros a causa de los acontecimientos que aquí se relatan”:

“A mediados del siglo XVIII la vida de la ciudad, así como la de toda la Nueva España, era regida por las autoridades virreinales, predominantemente peninsulares; los cargos de mayor importancia a todos los niveles, era ocupado por españoles, por eso, no es de extrañarse que la fuerza militar de Pátzcuaro fuera encabezada por un oficial del ejército colonial, Don Javier de Villafuerte, llegado a América unos años atrás. Establecido en su puesto, Don Javier gozaba de gran fama de sus paisanos, quienes venían en él un seguro contra los veleidosos criollos, ya que ejercía su autoridad con excesiva seguridad contra estos y, más aun, tratándose de los indígenas. Lógicamente, criollos e indígenas odiaban al capitán y le tenían miedo, y aunque deseaban su muerte, nadie se atrevió nunca a desafiarlo. Así las cosas, un buen día alguien corrió a avisarle a Don Javier que un criollo le

había faltado al respeto a un hacendado, al negarse a azotar a un indio en una hacienda cercana al lago”.

“Al escuchar esto, el Capitán, quien se encontraba en la plaza mayor, tomo el primer caballo que encontró y, con espuelas y fusta, lo obligo a galopar por la calle que comunicaba esa plaza con la de San Agustín. El caballo que no era suficientemente manso para la monta, inmediatamente se desboco, haciendo que Don Javier estuviera a punto de caer de su montura, lo que aquel impidió gracias a su sangre fría y a su conocimiento de los animales; por esto mismo al ver la pila de torito, se le ocurrió que desviando el caballo hacia la fuente, este se detendría obligadamente. Con mucho trabajo logro desviarlo, pero el caballo no se detuvo y paso rosando la cantera de la fuente, lanzando al capitán hacia la torre y siguiendo su loca carrera. Cuando Don Javier de Villafuerte cayó en el empedrado de la calle, ya había muerto”.

“No es necesario decir que este suceso desato una ola de comentarios entre la población. Criollos e indígenas daban gracias a la voluntad divina, que los había liberado del oficial, mientras las autoridades coloniales pensaban en forma de vengar en alguien o en algo la muerte del militar, para escarmiento del pueblo. Por ello, la pila del torito fue sometida a juicio por el delito de homicidio por el perjuicio de Don Javier de Villafuerte, Capitán del Ejército de su Majestad el Rey; se citó e interrogó a todos los testigos y personas involucradas en el caso, y se encontró culpable a la fuente. La sentencia fue que se destruyera inmediatamente, pero como resultaba ser un surtidor de mucha utilidad en esa zona, se decretó que se instalara donde se encuentra ahora, a unos cuantos metros de su asiento original”.

El manantial de Don Vasco

“Cuando Don Vasco de Quiroga traslado la sede episcopal y la capital de la provincia de Tzintzuntzan a Pátzcuaro, lo hizo pretextando que era necesario, ubicar la ciudad en un lugar con más luz, más amplitud, más espacio y con agua suficiente para una gran población”.

“Sin embargo, pocos años después de haberse instalado en esta ciudad, el manantial que surtía del vital líquido a los pobladores comenzó a agotarse, y los

inconformes, que nunca faltan, comenzaron a tocar a Don Vasco por su falta de previsión por escoger el asiento de la repoblación de la ciudad”.

“Poco a poco la crisis fue avanzando, hasta que un buen día, las aguas dejaron de manar del único manantial de Pátzcuaro; las inconformidades se volvieron reproches y comenzó a dudarse la capacidad del obispo para solucionar los problemas ocasionados por el abrupto cambio de capital”.

“El señor Obispo Quiroga, quien vivía a un castado del colegio de San Nicolás, una tarde en que se encontraba en su casa pensando en la forma de solucionar el gran problema vio por casualidad a un pájaro que se posaba sobre un pequeño montículo formado por piedras, y el que por una pequeña cueva entraba en aquel pedregal, para salir un poco después, mojada de sus alas y sus patas; al poco rato llegaron otras aves, que tomaron el mismo camino y salieron refrescadas a continuar su ir y venir”.

“Convencido de lo que había encontrado por accidente y pensando, al mismo tiempo, en fortalecer la Fe de los moradores de la ciudad, y en detener la campaña de infundios en su contra, decidió convocar a todo el pueblo para hacer una procesión con la sagrada imagen de la virgen de la Ascensión (actualmente como la Virgen del Salud), recorriendo con ella as primeras calles, hasta detenerse cerca del colegio, donde se rezaron innumerables oraciones para pedir la protección divina a fin de mitigar la sed del pueblo; en seguida, con gran ceremonia, el Señor Quiroga enterró su báculo sobre el promontorio de piedra y ordeno que se acabara ese sitio, lo que se procedió a hacer inmediatamente. Ante el asombro general, broto en seguida un agua pura, limpia y fresca”.

“Así Don Vasco recupero su prestigio, y la venerada imagen de la Virgen comenzó a ganar el suyo; el manantial de la ascensión todavía nos da agua, desde que fue abierto por este visionario benefactor”.

“Cuenta el relato que pocos días antes de morir, Don Vasco mencionaba a personas de mucha confianza suya el pequeño truco que había usado para poder, al mismo tiempo, satisfacer las necesidades de la población y acallar a los que lo atacaban por haber cambiado de sede”.

Leyenda de Huitzilopostli

“Cuando Huitzilopostli ordeno a los aztecas abandonar su asiento en Aztlán para guiarlos hacia una nueva tierra donde fundarían una gran ciudad que sería el orgullo de su cultura, los obedientes indígenas tomaron rumbo hacia el sur, recorriendo lentamente grandes territorios con el fin de encontrar el sitio señalado por sus dioses”.

“Así, con el tiempo, después de pesadas caminatas, llegaron a la orilla de un gran lago, rodeada de una exuberante vegetación y con un clima muy sano, y recordaron que el dios les había mencionado el lugar de hermosos lagos, con abundantes lagos y llanos, para poder vivir allí. En la creencia de que habían encontrado el lugar, se dispusieron a esperar únicamente que Huitzilopostli le enviaría la señal prometida para fundar la gran ciudad”.

“Desesperados por tanto tiempo perdido, que ya abarcaba más de una generación de Aztecas, pidieron al sumo sacerdote que interpretara los de signos de su dios máximo, ya que llevaban varias semanas en aquellos lares y estaban tan a su gusto, que tenían la idea de quedarse en las cercanías de ese lago; del lago de Pátzcuaro”.

“El anciano sacerdote, después de meditar durante muchas lunas y hacer diversas consultas con las estrellas de las claras noches, llamo a sus principales de su raza les explico que al no haber recibido la señal indicaba que el sitio, aunque muy hermoso y con todo lo necesario para la vida, no era el que su dios les tenía reservado para hacer florecer su cultura y que por todo ello, debería continuar inmediatamente su búsqueda. Así entristecidos por la mala noticia del agorero, hicieron rápidamente los preparativos, y una mañana fresca iniciaron su peregrinar”.

“Los habitantes de la región, pacíficos pescadores, agricultores y artesanos, habían dejado que aquellos nómadas se instalaran en las cercanías del lago, ya que no constituían ningún peligro para su comunidad y cuando fueron enterados de su partida acudieron a despedirlos y a desearle éxito en su empresa. Ese mismo día, un hecho lleno de asombro a los vecinos del caserío; narra la leyenda que al medio día, un enorme águila real hizo su aparición en el cielo, sobrevolando a los asustados lugareños, como buscando un sitio determinado para posarse”.

“Cuando dirigió su vuelo hacia el lago, los antiguos Patzcuarenses siguieron el ave hasta la rivera, donde siguió volando en círculos cada vez más bajos, hasta que se posó majestuosamente sobre unos peñascos que formaba un pequeño islote cerca de la tierra firme, pero en ese momento, algunos hombre y mujeres, llenos de supersticiones, temerosos del significado que pudieran tener los hecho, comenzaron a espantar al magnifico animal desde la orilla del lago con piedras y gritos, lo que motivo al ave que se elevara otra vez en círculos, hasta que volvió un punto negro en el cielo azul y se perdió en la claridad de la tarde”.

“Si los Aztecas no hubieran proseguido su camino precisamente ese día y si los asustados lugareños no hubieran espantado al símbolo esperado, la historia no sería como ahora la conocemos”.

El espejo sagrado

“Mucho antes de la llegada de los españoles al nuevo continente, el vasto imperio P’urhepecha vivió épocas de un gran esplendor bajo la supremas autoridad de ‘Cazonci’ (emperador), logrando una cultura y un poderío muy similares a la de sus enemigos los Aztecas quienes más de una vez trataron de doblegar a este pueblo protegido por el dios Curicaueri”.

“Como todas las grandes culturas del mundo antiguo, la vida de los P’urhepechas tenía como base su profunda religiosidad, manifestada como ritos de adoración al sol (‘Tata Huriata’) y la una (‘Nana Cutzi’). Se dice que nuestros antepasados celebraban todos los días ceremonias relacionadas precisamente con las salidas y el ocaso del sol”.

“Sobre el ‘cue’ (templo) mayor, que se encontraba ubicada en la parte alta de Pátzcuaro, se hallaba un nicho donde se colocaba, todos los días en la madrugada, un precioso espejo de obsidiana. Este era colocado mirando hacia el oriente y desde él, decían, salían los rayos que guardaban en su interior para hacer que naciera un nuevo sol, el de cada día; toda esta ceremonia era complementada por músicos quienes tocaban instrumentos tales como las chirimías, los caracoles y las quiringuas, mientras acompañaban en procesión el recorrido diario que se hacía con el espejo”.

“Por la tarde, nuevamente tenía lugar otra procesión con el espejo, el cual era llevado al templo mayor, pero ahora colocado hacia el poniente, con el fin de que recogiera los rayos del moribundo sol, para con esos mismos, guardados celosamente por la obsidiana, a la mañana siguiente el ‘petamuti’ (sacerdote mayor) lograra una vez más el milagro del nuevo día”.

“De este modo, el espejo de obsidiana era la más preciosa reliquia del pueblo P’urhepecha, custodiado y adorado constantemente por los sacerdotes y por los nobles del poderoso imperio. La llegada de los extranjeros provocó la destrucción de templos, de edificios, de costumbres, de religiones y, en general, de las culturas americanas; por ello, cuando era inminente la conquista y la invasión del territorio michoaque, el ‘Cazonci’ ordenó al ‘petamuti’ que ocultara el poderoso espejo en un lugar que solo debería conocer el sacerdote, el emperador y los herederos de este”.

“Dice la leyenda que el sacerdote ocultó el valioso objeto en una cueva, cerca de Jamuquen (en lo que hoy se conoce como ‘agua escondida’), y que el secreto solo debería ser transmitido a los descendientes de Tanganxoan II, heredero de los tres reinos de Michoacán”.

“Sin embargo, tiempos después comenzó a aparecer una luz por las noches por aquellos parajes, una luz muy brillante, amarilla, que recorría los campos cercanos, pero que a medida que alguien se atrevía a acercarse, iba disminuyendo su luminosidad, hasta perderse en la oscuridad de la noche”.

Se cuenta que todavía se ve aquella luz:

“Se dice que el espejo de obsidiana todavía espera el resurgimiento del imperio P’urhepecha para ser rescatado por el heredero del título de ‘Cazonci’, quien es el único que sabe dónde se encuentra”.

Fuente: Soto, E. 2005. “Relatos y Leyendas de Pátzcuaro Narración y Fantasía de un Pueblo”.

Talleres Gráficos de Litho Quality. Pátzcuaro, Mich. P. 23, 41, 47 y 49.

Lugares sagrados

Como para muchas culturas, los p’urhépechas mantienen un respeto especial por aquellos lugares representativos de sus convicciones, de sus orígenes, de sus

costumbres. En relación con el cultivo del maíz, los lugares sagrados de los p'urhépechas son los siguientes:

- Los manantiales de donde nace el agua sagrada o divina que regará las milpas.
- Las montañas, consideradas contenedoras del agua.
- Los lagos, que no sólo dan agua, sino peces y otros recursos valiosos para la vida.
- Los centros ceremoniales, como Araró, en el lago de Cuitzeo, donde vive la diosa creadora de la isla.
- Las milpas, las sementeras y las tierras de cultivo.
- Las trojes, los silos y los lugares de depósito y resguardo del grano.

La bandera p'urhépecha



Un símbolo de unión e identidad con todos los p'urhépecha es la bandera *p'urhépecha* o *anaakukua*, representación gráfica y simbólica, que busca al mismo tiempo la unidad organizada y recuerda la lucha de los pueblos p'urhépecha contra las actuales formas de dominio y explotación que agreden constantemente a las comunidades indígenas y en general a toda su cultura. También se considera un homenaje a todos los hermanos p'urhépechas caídos por la defensa de sus tradiciones y por el respeto de la unión de las tierras comunales. Se recuerda especialmente a los p'urhépechas asesinados el 17 de noviembre de 1979 en Santa Fe de la Laguna, municipio de Quiroga, Michoacán, México, por los

ganaderos y guardias blancas de Quiroga. En este lugar se hizo la ceremonia de la toma de la bandera p'urhépecha el día lunes 17 de noviembre de 1980.

En el proyecto para la elaboración y diseño de esta bandera han intervenido muchas personas de las distintas regiones p'urhépecha, de distintos niveles de conocimientos y disciplinas, llegando a la presente imagen simbólica que puede explicarse como sigue:

- El color amarillo representa la Región Cañada de los 11 Pueblos, (Eraxamanirhu), la cañada del río Duero, que corre por los Once Pueblos como un símbolo de vida y energía de esta región.
- El color verde representa la Región de la Meseta p'urhépecha (Juátarhu), que expresa la fecundidad de los bosques serranos y la riqueza de sus maderas comunales.
- El color morado representa la Región de la Ciénaga de Zacapu, (Tsakápundurhu) y de sus pueblos, que han perdido el idioma materno y gran parte de nuestra herencia cultural, y sin embargo, aún cuidan y mantienen con sus manos a uno de nuestros dioses antiguos: el maíz.
- El color azul representa la Región del Lago, (Japóndarhu), que fue el centro del Reino p'urhépecha, la grandeza de sus dioses y la memoria presente de las Yácatas que aún se conservan en casi todos los pueblos ribereños, donde se continúa tomando un alimento ancestral: el pescado blanco.
- En el centro hay un bloque de obsidiana que representa a Curicaveri, la forma del dios solar, y que significa el Gran Fuego, el que se alimenta de fuego; forma que abrasa y proyecta a los diferentes puntos cardinales cuatro grupos de flechas, en la Relación se dice: estas flechas son dioses; en cada de estas, mata al dios Curicaveri y no suelta dos flechas en vano.
- También se encuentra el cuchillo de piedra blanca que señala el mensaje o destino del pueblo p'urhépecha y su origen divino, descendiente del Linaje del Dios Curicaveri.

- La mano cerrada indica la unión de la raza p'urhépecha, presencia del hombre y la mujer que unen a todos los rincones de nuestros pueblos para defender su destino.
- Como lema del escudo p'urhépecha, se ha tomado la frase que nació en la lucha organizada por la defensa de la tierras comunales en Santa Fe de la Laguna: *Juchari Uinapikua* (Nuestra fuerza), palabras que encierran toda la herencia cultural de un pueblo no vencido y que hoy repiten el resto de los pueblos p'urhépecha que luchan por su liberación.

Oración del pueblo p'urhépecha

"...¡Oh tú,
 dios del fuego,
 recibe propicio nuestras preces:
 lleguen hasta ti las espirales
 de humo
 de la leña sagrada,
 el valor
 a nuestros guerreros
 que hoy empuñan las armas
 para aumentar los dominios
 de nuestro padre el Sol.
 ... Tú,
 que eres la mañana de oro,
 ciega a tus enemigos,
 envuélvelos en el humo
 que se levanta
 de estas mil hogueras
 y hazlos caer a todos
 en manos de tu ejército".

Fuente: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Anaakukua2.jpg#/media/File:Anaakukua2.jpg>
 «Anaakukua2» de Jihuatz - Trabajo propio. Disponible bajo la licencia GFDL vía Wikimedia Commons.

X. Reflexiones finales

Dada la imposibilidad de extender el área de cultivo existente, se hace imprescindible encontrar alternativas productivas acordes a las características del campo mexicano, que sean sustentables, que mejoren la dieta alimenticia de los mismos productores y que pudieran generar ingresos a través de la incorporación de innovaciones tecnológicas a alguno o algunos de los productos que cultivan los campesinos y que forman parte de su propia agrobiodiversidad.

El sector campesino de temporal y específicamente el integrado por los pueblos indígenas, tiene un potencial que no ha sido debidamente valorado. La población indígena posee conocimientos, técnicas sobre el cultivo y manejo de ciertas especies vegetales que están empezando a ser valoradas por sus propiedades terapéuticas y/o alimenticias y que requieren un poco de asesoría científica para incrementar su productividad; para mejorar sus procesos de transformación y conservación; para acelerar procesos bioquímicos para extraer sus principios activos; o bien para elaborar un plan de negocios con el cual acceder a los créditos institucionales; para diseñar una estrategia de mercadotecnia y acceder a mercados alternativos, solidarios u orgánicos; para proteger los derechos colectivos de propiedad intelectual; o también para establecer contratos justos y equitativos basados en convenios internacionales para regular la investigación etnobotánica en sus territorios; y para muchas otras cosas. La lista de aportaciones que la ciencia moderna desde todas sus áreas del conocimiento puede hacer a las comunidades indígenas es muy amplia y diversa.

En los últimos años se ha intensificado la discusión en torno a la alimentación y específicamente en torno a la conservación de los maíces nativos, lo que generó a nivel nacional una amplia polémica y movilizaciones sociales relacionados con las autorizaciones que se estuvieron otorgando para la siembra experimental de maíz transgénico, lo que implicaba a su vez la toma de posiciones referidas no solo a la siembra de una especie transgénica, sino a las implicaciones de diversa índole que esto acarrearía, tanto sociales, económicas y políticas, como sus implicaciones con respecto a la alimentación, la salud y la identidad nacional. Entre las múltiples

actividades que se han estado desarrollando en estos años a lo largo y ancho de nuestro país con respecto al maíz nativo y al transgénico, destacaron las discusiones en torno a las diferencias que existen entre dos conceptos: seguridad y soberanía alimentaria; a la búsqueda para aumentar nuestra capacidad de autoabasto alimentario; en no confiar en la disponibilidad recursos económicos, derivados por ejemplo del petróleo, para garantizar el abasto nacional de alimentos; en la necesidad de orientar de manera mas específica los apoyos a los sectores más desprotegidos del campo como lo son los que viven en las regiones marginales de temporal. Destacaron las voces que están llamando la atención sobre la necesidad de desarrollar una política de conservación y fomento no solo de los maíces nativos sino de la agrobiodiversidad, es decir de todos aquellos cultivos de los que México es centro de origen y que son importantes por constituir tanto una parte fundamental del patrimonio biocultural de nuestro país, así como para aumentar la capacidad de autoabasto alimentario en las regiones marginadas y de temporal. También ha cobrado relevancia el tema del cambio climático y las urgentes acciones que se deberán tomar en el corto plazo para atenuar sus consecuencias, en este sentido se ha insistido en las aportaciones que en este aspecto pudieran hacerse a partir de los saberes campesinos y sus prácticas de manejo y conservación in situ. Otro de los temas importantes para atender el problema del campo en México es el llamado a establecer un diálogo entre los académicos e investigadores, con los productores campesinos e indígenas para que a través de un verdadero diálogo de saberes se planteen alternativas viables es decir reales y posibles para que respondan a las capacidades y necesidades de la población local y que puedan llevarse a cabo cuando menos hasta un mediano plazo, es decir proyectos de desarrollo endógenos y sustentables.

Entre las mayores riquezas de nuestro país, se encuentran su biodiversidad y agrobiodiversidad, esta última producto de los conocimientos y trabajo de domesticación que durante siglos han realizado comunidades campesinas e indígenas. De hecho, el 15.4 % del sistema alimentario mundial proviene de plantas domesticadas en Mesoamérica, y el germoplasma original se encuentra principalmente en los territorios de los pueblos indígenas, en donde la biodiversidad

está mejor conservada; ya que para estos pueblos, la sustentabilidad es una práctica cotidiana, la cual queda demostrada con su propia permanencia como sociedad y la de sus recursos naturales.

En este contexto resulta de suma importancia el fomento, promoción y conservación *in situ* de los maíces nativos y de la agrobiodiversidad, debido a la relevancia que ha cobrado temas como la alimentación sana, la contaminación de alimentos, la producción orgánica, la soberanía alimentaria, las cocinas regionales, la identidad nacional y el cambio climático. Las aportaciones que pueden hacer los campesinos e indígenas a partir de sus saberes sobre prácticas de conservación *in situ*, representan la mejor manera de ir adaptando sus cultivos a las modificaciones climáticas que año con año suceden. Para que estos conocimientos y semillas no se pierdan y la práctica continúe, no basta con insistir en la importancia de la conservación *per se*, a partir de un discurso biologista o estrictamente conservacionista. La gente en el campo tiene necesidades apremiantes por lo que las propuestas sobre la conservación de la agrobiodiversidad deben estar acompañadas de beneficios en el corto plazo; uno de esos incentivos podría ser el incrementar el valor agregado de algún(os de sus) producto(s), mediante transformaciones innovadoras, conjugando los saberes, organización social y cultura de estos pueblos con los avances de la ciencia y la tecnología, mediante un diálogo de saberes entre las comunidades y los científicos, ingenieros, biólogos, antropólogos y estudiantes de estas disciplinas.

La producción orgánica es otra alternativa viable y que en la zona p'urhépecha ya se está llevando a cabo, generando ingresos muy por encima de los que representa la venta del maíz convencional o no orgánico. Nuevamente los p'urhépechas con su elevado nivel educativo con respecto a otros pueblos indígenas, tiene muchas posibilidades de encontrar alternativas que en términos económicos tengan viabilidad y sean valuados y valorados con justicia, que en términos ambientales mantengan los recursos naturales sanos y que en cuanto a los aspectos sociales sean acordes a sus propias formas organizativas que les permita fortalecer y dignificar su cultura.

El pueblo p'urhépecha cuenta con el vigor cultural suficiente para enfrentar los grandes riesgos que representa para la conservación de su identidad cultural, aspectos como los de la globalización, la inserción en mercados nuevos, la migración, la educación formal y los procesos de urbanización, fenómenos todos que en otras regiones del país han minado la identidad de los pueblos indígenas.

El sector campesino de temporal y específicamente el integrado por los pueblos indígenas, tiene un potencial que no ha sido debidamente valorado. La población indígena posee conocimientos, técnicas sobre el cultivo y manejo de ciertas especies vegetales que están empezando a ser valoradas por sus propiedades terapéuticas y/o alimenticias y que requieren un poco de asesoría científica para incrementar su productividad; para mejorar sus procesos de transformación y conservación; para acelerar procesos bioquímicos para extraer sus principios activos; o bien para elaborar un plan de negocios con el cual acceder a los créditos institucionales; para diseñar una estrategia de mercadotecnia y acceder a mercados alternativos, solidarios u orgánicos; para proteger los derechos colectivos de propiedad intelectual; o también para establecer contratos justos y equitativos basados en convenios internacionales para regular la investigación etnobotánica en sus territorios; y para muchas otras cosas. La lista de aportaciones que la ciencia moderna desde todas sus áreas del conocimiento puede hacer a las comunidades indígenas es muy amplia y diversa.

En los últimos años se ha intensificado la discusión en torno a la alimentación y específicamente en torno a la conservación de los maíces nativos, lo que generó a nivel nacional una amplia polémica y movilizaciones sociales relacionados con las autorizaciones que se estuvieron otorgando para la siembra experimental de maíz transgénico, lo que implicaba a su vez la toma de posiciones referidas no solo a la siembra de una especie transgénica, sino a las implicaciones de diversa índole que esto acarrearía, tanto sociales, económicas y políticas, como sus implicaciones con respecto a la alimentación, la salud y la identidad nacional. Entre las múltiples actividades que se han estado desarrollando en estos años a lo largo y ancho de nuestro país con respecto al maíz nativo y al transgénico, destacaron las

discusiones en torno a las diferencias que existen entre dos conceptos: seguridad y soberanía alimentaria; a la búsqueda para aumentar nuestra capacidad de autoabasto alimentario; en no confiar en la disponibilidad recursos económicos, derivados por ejemplo del petróleo, para garantizar el abasto nacional de alimentos; en la necesidad de orientar de manera mas específica los apoyos a los sectores más desprotegidos del campo como lo son los que viven en las regiones marginales de temporal. Destacaron las voces que están llamando la atención sobre la necesidad de desarrollar una política de conservación y fomento no solo de los maíces nativos sino de la agrobiodiversidad, es decir de todos aquellos cultivos de los que México es centro de origen y que son importantes por constituir tanto una parte fundamental del patrimonio biocultural de nuestro país, así como para aumentar la capacidad de autoabasto alimentario en las regiones marginadas y de temporal. También ha cobrado relevancia el tema del cambio climático y las urgentes acciones que se deberán tomar en el corto plazo para atenuar sus consecuencias, en este sentido se ha insistido en las aportaciones que en este aspecto pudieran hacerse a partir de los saberes campesinos y sus prácticas de manejo y conservación in situ. Otro de los temas importantes para atender el problema del campo en México es el llamado a establecer un diálogo entre los académicos e investigadores, con los productores campesinos e indígenas para que a través de un verdadero diálogo de saberes se planteen alternativas viables es decir reales y posibles para que respondan a las capacidades y necesidades de la población local y que puedan llevarse a cabo cuando menos hasta un mediano plazo, es decir proyectos de desarrollo endógenos y sustentables.

Entre las mayores riquezas de nuestro país, se encuentran su biodiversidad y agrobiodiversidad, esta última producto de los conocimientos y trabajo de domesticación que durante siglos han realizado comunidades campesinas e indígenas. De hecho, el 15.4 % del sistema alimentario mundial proviene de plantas domesticadas en Mesoamérica, y el germoplasma original se encuentra principalmente en los territorios de los pueblos indígenas, en donde la biodiversidad está mejor conservada; ya que para estos pueblos, la sustentabilidad es una

práctica cotidiana, la cual queda demostrada con su propia permanencia como sociedad y la de sus recursos naturales.

En este contexto resulta de suma importancia el fomento, promoción y conservación *in situ* de los maíces nativos y de la agrobiodiversidad, debido a la relevancia que ha cobrado temas como la alimentación sana, la contaminación de alimentos, la producción orgánica, la soberanía alimentaria, las cocinas regionales, la identidad nacional y el cambio climático. Las aportaciones que pueden hacer los campesinos e indígenas a partir de sus saberes sobre prácticas de conservación *in situ*, representan la mejor manera de ir adaptando sus cultivos a las modificaciones climáticas que año con año suceden. Para que estos conocimientos y semillas no se pierdan y la práctica continúe, no basta con insistir en la importancia de la conservación *per se*, a partir de un discurso biologicista o estrictamente conservacionista. La gente en el campo tiene necesidades apremiantes por lo que las propuestas sobre la conservación de la agrobiodiversidad deben estar acompañadas de beneficios en el corto plazo; uno de esos incentivos podría ser el incrementar el valor agregado de algún(os de sus) producto(s), mediante transformaciones innovadoras, conjugando los saberes, organización social y cultura de estos pueblos con los avances de la ciencia y la tecnología, mediante un diálogo de saberes entre las comunidades y los científicos, ingenieros, biólogos, antropólogos y estudiantes de estas disciplinas.

La producción orgánica es otra alternativa viable y que en la zona p`urhépecha ya se esta llevando a cabo, generando ingresos muy por encima de los que representa la venta del maíz convencional o no orgánico. Nuevamente los p`urhépechas con su elevado nivel educativo con respecto a otros pueblos indígenas, tiene muchas posibilidades de encontrar alternativas que en términos económicos tengan viabilidad y sean valuados y valorados con justicia, que en términos ambientales mantengan los recursos naturales sanos y que en cuanto a los aspectos sociales sean acordes a sus propias formas organizativas que les permita fortalecer y dignificar su cultura.

En las últimas tres décadas la población rural ha migrado a las ciudades dadas las escasas fuentes de empleo en sus comunidades y lo incosteable de su actividad agrícola, la agricultura en las zonas de temporal no es una actividad rentable o que los jóvenes no la consideran como una actividad que les permita mantener un nivel de vida con el que puedan mantener a una familia. Los jóvenes que en estos momentos se dedican al cultivo del campo en las regiones temporaleras es porque no han encontrado otra opción y combinan el trabajo agrícola con cualquier otro empleo temporal que logren conseguir en sus comunidades, en la región o con la migración al extranjero.

Los mas recientes datos de la FAO muestran la importancia de la pequeña producción campesina, esa que no se registra en los censos agropecuarios, la que abastece una parte de las necesidades de los mismos productores mediante su autoconsumo, o la que se lleva a los mercados locales y regionales y se exhibe en pequeños puesto e incluso sobre las banquetas afuera de los mercados y plazas públicas. La cifra que maneja es que el 80 % de los alimentos que se consumen en países en desarrollo fueron producidos por pequeños agricultores, lo cual nos habla de la relevancia de este sector a pesar de las opiniones por demás fundamentadas que señalan la grave crisis en la que vive este sector campesino.

La soberanía alimentaria implica dar prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La soberanía alimentaría supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y

generaciones. (Declaración de Nyéléni, Selingué, Mali 2007)

No obstante el cúmulo de problemas e intereses que rodean al tema de la producción y las culturas indígenas en el momento en el que nos encontramos, todo nos hace pensar que el modelo económico está llegando a un límite, que la crisis ambiental ha despertado conciencias en algunos sectores para iniciar acciones que puedan revertir la situación de deterioro no solo ambiental en que nos encontramos. Creemos que esto es posible porque todavía quedan espacios con los últimos reductos de ecosistemas bien conservados, así como la permanencia de culturas vivas, a partir de los cuales se puede restablecer el equilibrio entre la sociedad y la naturaleza, incluso mejorando las condiciones para las culturas originarias, quienes mantienen una relación directa con la naturaleza, y conservan saberes que tendrán que ser, ahora sí, debidamente valoradas y debidamente compensadas.

Esta capacidad de permanencia de algunos pueblos indígenas, incluida la conservación de sus recursos naturales, es lo que demuestra el carácter sustentable de sus culturas, y lo que les confiere en este momento de crisis civilizatoria, una posibilidad no solo de trascender sino de presentarse como paradigma alternativo al modelo de desarrollo actual.

Los problemas ambientales que se manifiestan en todo el mundo son resultado de una crisis del modelo civilizatorio occidental, por lo que no se podrán resolver haciendo ajustes al mismo modelo. No se trata hacer pequeños cambios para seguir haciendo lo mismo, se trata de pensar diferente, de hacer las cosas de otra manera, de cambiar de paradigma, y es aquí en donde los pueblos indígenas de todo el mundo, tienen una posibilidad real de cambiar su posición en la organización de una sociedad que establezca nuevas formas de convivencia, basadas en criterios diferentes a los que estableció el actual modelo de desarrollo.

El modelo civilizatorio alternativo al que nos referimos, en el que los pueblos indígenas podrían desempeñar un rol diferente, implicaría el establecimiento de reglas que partan de valores éticos, como la dignidad, el respeto, la equidad, etc.

pero también implica una valoración y una retribución a quienes han mantenido equilibrados los ecosistemas, a los que han sabido aprovechar esos recursos para propio beneficio a pesar de las adversidades, a quienes poseen los conocimientos sobre las propiedades de plantas, tanto medicinales como alimentarias; para quienes han domesticado y siguen adaptando semillas a diversas condiciones ambientales; a quienes poseen conocimientos, tecnologías y prácticas productivas que podrían ser fundamentales para que podamos enfrentar un dudoso futuro debido al cambio climático, a los monocultivos y el alto consumo en agroquímicos que requieren, a la contaminación que generan y al agotamiento de los recursos naturales.

En las últimas décadas, la globalización ha acelerado los procesos de urbanización y migración del campo hacia las ciudades, que va dejando a las zonas rurales, sobre todo las de temporal, al margen de los programas de desarrollo. Sus habitantes jóvenes se ven obligados a buscar trabajo en donde sea y de lo que sea, mientras que los ancianos, mujeres y niños se quedan en las comunidades para hacer frente a las adversidades y medio mantenerse de los cultivos tradicionales.

Las aportaciones de los pueblos indígenas son relevantes para aprovechar sus conocimientos ancestrales, sus actuales estrategias y capacidad de adaptación para enfrentar un futuro por demás incierto y plagado de riesgos. En ese aspecto se centra su fortaleza. El pueblo p'urhépecha es uno de los mas claros ejemplos de la posibilidad de conservar la esencia de su cultura original y al mismo tiempo interactuar con la sociedad nacional.

XI. Agradecimientos

Un trabajo como el que aquí se presenta requiere de una amplia investigación documental ya que existe una amplia bibliografía, estudios, tesis académicas y documentos de los más variados temas relacionados con el pueblo p'urhépecha y con el maíz. En ambos casos el trabajo consistió en seleccionar la información que se apegara al tema y que estuviera acorde con los objetivos de esta colección orientada a la difusión para un público amplio, no especializado para dar a conocer

la importancia de los pueblos indígenas y su relación con el maíz. En este sentido, la investigación documental se tuvo que acompañar de un intenso trabajo de campo para como cumplir con otro de los objetivos que consistió en mostrar las aportaciones que han hecho y siguen haciendo los p'urhépechas a la cultura nacional. Para ello fue necesario hacer recorridos de campo, aplicar entrevistas a actores clave y observar la vida cotidiana en diversas comunidades. Por último, dado el carácter de difusión del trabajo como objetivo principal se requirió hacer un registro fotográfico que acompañará al texto y hacer con ello un documento atractivo, didáctico y fácil de leer y ver.

Para lograr lo anterior se necesitó el apoyo de muchas personas sin el cual no se hubiera concluido en tiempo y forma este trabajo, por lo que aquí se pone de manifiesto un agradecimiento a:

- A la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas desde sus oficinas centrales a través de la Dirección de Investigación, a la Delegación en Michoacán de la CDI, al Centro Coordinador para el Desarrollo Indígena de Pátzcuaro y Cherán por las facilidades logísticas para desplazamientos en la región y enlaces con autoridades municipales, agrarias, organizaciones de productores e informantes claves.
- A las personas que colaboraron en la recopilación de información documental y de campo María Hernández, Esmeralda Loyden, Adán Santamaría y Elí Jacobo.
- A los campesinos p'urhépechas de las comunidades rivereñas del lago de Pátzcuaro y de la meseta purhépecha.

XII. Glosario

Adaptación - Es la acción de responder exitosamente a los cambios compensatorios que ocurren a corto plazo en respuesta a disturbios de diverso tipo (ambientales, físicos, químicos, etc). Las características de la adaptación incrementan la supervivencia y el éxito reproductivo de un organismo.

Agricultura - es el conjunto de técnicas, conocimientos y acciones humanas para cultivar la tierra para obtener alimentos u otros productos útiles y que transforma el medio ambiente natural.

Atápakua - Platillo nutritivo y picante, que según algunas cocineras, sustenta la vida. Consta de una salsa de varios chiles, especialmente guajillo, vegetales y condimentos molidos en metate, una masa espesante de una pequeña mazorca de maíz tierno molido y varias carnes, hongos y semillas.

Calendario - El calendario es una cuenta sistematizada del transcurso del tiempo, utilizado para la organización cronológica de actividades. Se trata de un conjunto de reglas o normas que tratan de organizar y jerarquizar la vida de los pueblos. El calendario festivo de los mesoamericanos estaba regido por las etapas del cultivo del maíz, y vinculaban al agua y a la tierra con la fertilidad. Había fiestas de siembra, de estaciones secas, de maduración del maíz, de cosecha, de la llegada de las lluvias, del maíz tierno, entre otras.

Cambio genético – También conocido como mutación, es un cambio en la información genética (genotipo) de un ser vivo, que produce una variación en las características de este y que puede transmitirse a su descendencia. Se presenta de manera espontánea y súbita o por la acción de mutágenos. La unidad genética capaz de mutar es el gen, la unidad de información hereditaria que forma parte del ADN.

Carbono 14 - Es un isótopo radiactivo del carbono, también conocido como radiocarbono. Debido a su presencia en todos los materiales orgánicos, el carbono-14 se emplea en la datación de especímenes orgánicos.

Cazadores – recolectores - La caza-recolección es el sistema económico del Paleolítico y del Mesolítico, practicado aún por algunos pueblos en el Amazonas y otras regiones. Es muy complejo, pues, además de una serie de actividades económicas que garantizan la subsistencia de un grupo, existen actividades de la vida cotidiana, un mundo espiritual, modos sociales determinados y la organización interna del grupo, que los diferencian de las sociedades estatales basadas en el sedentarismo y la agricultura. El concepto de cazadores-recolectores, no sólo se refiere a un tipo de organización económica, sino que describe un tipo de organización social y una ideología.

Centro de origen – Es un área geográfica donde una especie de plantas, desarrolló primero sus propiedades distintivas en los campos agrícolas o en lo silvestre.

Churipo - Caldo p'urhépecha con chile guajillo y verduras con res, pero también se hace de col de árbol, pescado blanco, trucha o camarones.

Corunda - Tamal elaborado con maíz pelado con ceniza, envuelto en hojas de milpa y puede tener tres, cuatro o siete esquinas. Hay quienes hacen con ellas otras figuras.

Cosmovisión – Es la visión del hombre y del mundo que posee cada pueblo, una manera colectiva de entender el ámbito que habitan las personas. La casi totalidad de las culturas mesoamericanas tuvieron las mismas bases para elaborar sus cosmogonías.

Cosmovisión p'urhépecha - El cosmos de los p'urhépecha estaba formado por tres mundos y cinco direcciones. Los tres mundos son: el del cielo, el del ser humano y el del inframundo. Las cinco direcciones son los cuatro puntos cardinales y el centro.

Dispersión - En ecología, dispersión es la capacidad que tiene una población de colonizar nuevos hábitats por pequeños desplazamientos al azar de sus individuos, quienes se instalan en lugares un poco alejados del lugar en que fueron engendrados. En particular en botánica, dispersión se refiere a la de los propágulos, frutos y semillas, con que las plantas aseguran su descendencia.

Diversidad – Es la amplia variedad de seres vivos sobre la Tierra y los patrones naturales que la conforman, resultado de miles de millones de años de evolución y de la influencia creciente de las actividades del ser humano. También comprende la variedad de ecosistemas y las diferencias genéticas dentro de cada especie que permiten la combinación de múltiples formas de vida, y cuyas mutuas interacciones con el resto del entorno fundamentan el sustento de la vida sobre el planeta.

Domesticación – Es el punto final de un proceso que comienza con la *explotación* de plantas silvestres, continúa con el *cultivo* de plantas seleccionadas de su entorno natural pero no genéticamente diferentes de las plantas silvestres, y termina en la *fijación*, a través de selección humana, de diferencias morfológicas y por lo tanto también genéticas que distinguen a una planta domesticada de una silvestre. Estas diferencias generalmente vuelven a la planta domesticada menos capaz de sobrevivir de forma silvestre, dependiendo del hombre para crecer y reproducirse.

Economía planificada - Es aquella en la que no existe un mercado formal o éste tiene un papel secundario. Hay algunos modelos de planificación: el que surge del *consenso* y la *socialización* de los medios de producción en un entorno descentralizado; el de *participación activa* de los productores y ciudadanos y el organizado por una entidad central en la que se coordina toda la economía de la región.

Follaje - Es un término botánico que designa al conjunto de las ramas y de los tallos cargados de hojas abiertas, de flores y de frutos de una planta.

Forraje – Es el pasto, hierba de la que los animales se alimentan, especialmente la que el ganado come en el mismo terreno donde se cría.

Geografía p'urhépecha – Es un área que ocupa partes de los actuales estados de Michoacán, Colima, Jalisco, Nayarit, Guanajuato y Zacatecas. Dentro de su concepción mítica, hay cuatro regiones de su territorio: 1) la región de la Cañada de los 11 Pueblos, (Eraxamanirhu), la cañada del río Duero, que corre por los Once Pueblos; 2) la región de la Meseta p'urhépecha (Juátarhu), de los bosques serranos y la riqueza de sus maderas comunales; 3) la región de la Ciénaga de Zacapu, (Tsakápundurhu) y de sus pueblos; 4) la Región del Lago, (Japóndarhu), que fue el centro del Reino p'urhépecha.

Hibridación - En ecología, hibridación es el proceso de mezclar diferentes especies o variedades de organismos para crear un híbrido.

Huaparikatas, Tamales de maíz azul “nuevo” (o tierno) que para los p'urhépechas representa la llegada de las ánimas a un nuevo ciclo pues ya cruzaron el más allá.

Lengua p'urhépecha - La lengua p'urhépecha de hecho es una lengua aislada que no ha podido ser convenientemente relacionada con ninguna otra del continente.

Lugar sagrado – Es un lugar representativo de las convicciones, de los orígenes, de las costumbres por los que la gente mantiene un respeto especial. Entre ellos encontramos manantiales, montañas, lagos, centros ceremoniales, milpas, trojes...

Maíz - (*Zea mays*) Es una especie de gramínea anual originaria de América e introducida en Europa en el siglo XVII. Actualmente, es el cereal con el mayor volumen de producción mundial, superando incluso al trigo y al arroz. Los mexicanos lo designan como *nuestra carne*: tonacaiotl o tonacayo.

Maleza - Se denomina maleza a cualquier especie vegetal que crece de forma silvestre en una zona cultivada o controlada por el ser humano, como cultivos agrícolas o jardines.

Manipulación genética - Es la capacidad de añadir un nuevo ADN o modificar uno ya existente en un organismo. Así, se consigue tener nuevas características en una especie en la que naturalmente no existen. Probablemente el caso más conocido sean los alimentos transgénicos, pero existen muchas más opciones.

Mazorca - Espiga grande, formada por granos gruesos y apretados, en que se crían los frutos de algunas plantas, especialmente el maíz.

Mesoamérica – Es la región del continente americano que comprende la mitad meridional de México, los territorios de Guatemala, El Salvador y Belice, así como el occidente de Honduras, Nicaragua y Costa Rica. Además es un área definida por la cultura. En ella se desarrolló una civilización indígena en el marco de un mosaico de gran diversidad étnica y lingüística. Esta unidad cultural fue acuñada por Paul Kirchhoff.

Migración - La migración es el desplazamiento de la población, humana o animal, que se produce desde un lugar de origen a otro destino, y lleva consigo un cambio de la residencia habitual en el caso de las personas o del hábitat en el caso de las especies animales migratorias.

Milpa – Es el terreno de cultivo del maíz. Sin embargo no se entiende la milpa sin La tetralogía clásica milpera, que se compone del maíz, el frijol, la calabaza y el chile, alimentos que se encuentran casi siempre en la base de la alimentación y la gastronomía mesoamericanas.

Mito – En su sentido más puro, significa *historia fundacional*. Historia fabulosa de tradición oral que explica, por la narración, las acciones de seres que encarnan simbólicamente fuerzas de la naturaleza, aspectos de la condición humana, etc.; y se aplica específicamente a la que narra las acciones de los dioses o héroes de la Antigüedad.

Mitología - La mitología es un conjunto de mitos relativamente cohesionados, relatos orales que forman parte de una determinada religión o cultura. En diversas mitologías americanas se concibe que el hombre está hecho de maíz o que lo nutren de él.

Nacatamal - Es un tamal especial para recibir a las ánimas, imprescindible en esta fecha. La hoja simboliza la mortaja; la masa y la carne al cuerpo, y la salsa, la sangre que tuvo en vida la persona. Se elabora con maíz de mazorcas con grano grande, elegido cuidadosamente para que los granos podridos no amarguen su preparación. Se comen para acompañar al churipo de res. En la misma comida también comen pan de ofrenda y cuecen calabazas con piloncillo para comerlas como postre.

Nomadismo - Forma de vida característica de algunos pueblos, en especial de los pueblos primitivos, que consiste en ir de un lugar a otro sin establecerse en un sitio de forma permanente. Durante el Neolítico el hombre pasa del nomadismo al sedentarismo gracias al descubrimiento de la agricultura y la ganadería. El nomadismo se caracteriza por desplazamientos más o menos frecuentes del grupo humano en busca de nuevos pastos o de nuevas tierras de cultivo.

Pasto - Es el nombre general que reciben diversas **hierbas silvestres**. El pasto es el vegetal que crece en el suelo de los **campos** y que se destina a la alimentación de los animales. La **ganadería**, por lo tanto, tiene su sustento en los pastos.

Pozole – Voz que proviene del náhuatl *pozolli*, de *tlapozonalli*, «hervido» o «espumoso», o del *cahíta posoli*, «cocer maíz». Es un platillo de México, una especie de caldo hecho a base de granos de maíz cacahuazintle, al que se le agrega, según la región, carne de pollo o de cerdo como ingrediente secundario. Existen variaciones por todo el territorio mexicano. A este platillo se le

puede acompañar con verdura (cebolla, col, lechuga), orégano, chile en polvo, aguacate, limón y tostadas. En Andahuan, por ejemplo, no lleva carne sino frijol ranchero molido con el maíz para que sea “espesura”. Este platillo se lleva al panteón sólo una vez cuando es el primer aniversario del muerto, acompañado de nacatamales y atole de leche; los años posteriores sólo se llevan flores y algo de fruta. Algunos narran que en los panteones se come pozole de maíz colorado con puerco y res (o con sólo una de las carnes), acompañado por pan de fiesta, frutas y atole de pinole, elaborado con maíz colorado.

Propagación - Es la acción y efecto de hacer que algo llegue a distintos sitios de aquel en que se produce; extender o dilatar algo; multiplicar algo por generación u otras vías de reproducción. La propagación está relacionada con el contagio o la replicación de ciertos fenómenos. De la calidad de la semilla o del material vegetativo depende el proceso productivo. Tiene tres aspectos diferentes: Primero es necesario conocer las manipulaciones mecánicas y procedimientos técnicos con práctica y experiencia. Segundo, requiere del conocimiento de la estructura y la forma de desarrollo de la planta. Tercero: el conocimiento de las distintas especies o clases de plantas y los varios métodos con los que es posible propagarlas.

P'urhépecha - P'orhépecho o Purhépecherhu, significa "lugar donde viven los p'urhé". Este pueblo de las regiones lacustre y montañosa del centro de Michoacán se llama a sí mismo *p'urhépecha*, y cada uno de sus integrantes es un *p'urhé* o *p'uré* que significa gente o persona.

Razas de maíz - Una raza es una población de maíces cuyas semejanzas entre sí son mayores que con las de otras poblaciones, que implican herencias compartidas genéticas, morfológicas y de parentesco. En América Latina se han descrito cerca de 220 razas de maíz, de las cuales 64 (29%) se han identificado, y descrito en su mayoría, para México. De las 64 razas que se reportan para México, 59 se pueden considerar nativas y 5 que fueron descritas inicialmente en otras regiones (Cubano Amarillo, del Caribe, y cuatro razas de Guatemala -Nal Tel de Altura, Serrano, Negro de Chimaltenango y Quicheño), pero que también se han colectado o reportado en el país.

Ritual – Es una serie de acciones, realizadas principalmente por su valor simbólico para las celebraciones de los mitos por personas autorizadas para ello. Estas acciones están basadas en alguna creencia. El término proviene del latín *ritus*, que deviene del sánscrito *rit*, que significa *orden*. El ritual puede consistir en fiestas y ceremonias, de carácter más o menos solemne, según pautas que establece la tradición o la autoridad religiosa o de la organización correspondiente.

Sedentarismo – Es el modo de vida que caracterizó al hombre del período prehistórico conocido como Neolítico. Después de permanecer miles de años como

nómada cazador recolector en busca de nuevos recursos cada vez que se agotaban a su alrededor, el hombre inventó la agricultura, y pudo dejar de depender de los recursos que se encontraban a su alrededor para producir él mismo sus propios alimentos. Esto, sumado a la domesticación de los animales, al trabajo de la cerámica y al desarrollo de mejores herramientas, lo transformarían en un individuo sedentario.

Silvestre - Que se cría naturalmente en selvas y campos. Inculto, agreste y rústico. Que no ha sido domesticado o cultivado por el hombre. Se aplica al vegetal que crece en el campo o en la selva sin la intervención de la mano del hombre. Proviene del latín *silvis*, *bosque*.

Tarasco - El nombre tarascos supuestamente les fue dado a los p'urhépechas por los españoles, aunque de acuerdo a José Corona Núñez, este nombre proviene del venerable dios engendrador Tharas Úpeme puesto que, citando a Sahagún: Su dios que tenían se llamaba Taras, del cual, tomando su nombre de los michoacanos, también se dice tarasca; y este Taras, en lengua mexicana se dice Mixcóatl.

Teocintle o teocinte - Los teocintles son los parientes silvestres del maíz. Son los antecesores directos de los que se domesticó el maíz como cultivo por lo antiguos habitantes de Mesoamérica. Estos son un conjunto muy variable de pastos, los hay de ciclo de maduración anual o perennes, y muy similares morfológica y genéticamente, al maíz. Se distribuyen como poblaciones aisladas de diferente tamaño desde el sur de Chihuahua, en México, hasta el suroeste de Nicaragua, pero presentan su mayor diversidad en México

Toqueras - Son tamales muy parecidos al uchepo que se cuece al vapor y se acompaña con salsa de tomate verde, jocoque y queso. Es de sabor dulce y ligeramente ahumado que se obtiene al ponerlo al comal.

Troje - Troje, troj, troja o atroje es una estructura destinada al depósito de productos agrícolas. Existen variaciones en la forma de construirlos de acuerdo con el producto que se guarda y a condicionantes económicos y culturales. Las estructuras más sencillas pueden consistir en meros compartimentos hechos con tabiques en una habitación, mientras que las más elaboradas pueden ser edificios acondicionados para preservar al producto del deterioro ambiental y los agentes fitopatogénicos.

Uchepo - El uchepo es un plato típico del estado de Michoacán, México. Consiste en un tamal elaborado con maíz tierno (elote) molido, al cual en ocasiones se le agrega leche. Puede ser salado o dulce y su consistencia es suave.

XIII. Fuentes consultadas

- Toledo, Víctor y Barrera, Narciso. La memoria Biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Ed. Icaria, España.2008.
- Boege, Eckart. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Ed INAH CDI, México, 2008.
- Leff, Enrique. Saber ambiental. Sustentabilidad, racionalidad, complejidad y poder. Ed. S XXI-PNUMA. México 1998.
- Agenda ciudadana SEGURIDAD ALIMENTARIA Academia Mexicana de ciencias, AC 2013.
- La Alimentación y la agricultura en cifras FAO
- <http://www.flacso.edu.mx/noticias/M%C3%A9xico-ejemplo-no-exitoso-de-integraci%C3%B3n-de-peque%C3%B1os-productores-agr%C3%ADcolas#sthash.se42TO0U.dpuf>
- Bertran, M. (2005). Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. UNAM, México.
- De Garine citado por Contreras, 1999.
- Escobar, Mariana.Tesis de Licenciatura en Biología. *Saberes ambientales de la comunidad rarámuri Bawinocachi a partir de la recolección de plantas silvestres comestibles*. Zapopan Jalisco. Julio de 2010
- Para la relación de los agricultores p'urhépechas con los animales:
Argueta Villamar, Arturo. *Los saberes P'urhépecha. Los animales y el diálogo con la naturaleza*. Pág. 97.
- Para la relación de las comunidades indígenas con la biodiversidad:
Loyden, Esmeralda, 2015. "México, el segundo país en bioculturalidad mundial" (entrevista con Eckart Boege, en *Las voces de la biodiversidad en México*. 1ª. edición, 2015. Págs. 117-129.
- Para el mapa de la región p'urhépecha:
Promotora Española de Lingüística. <https://historiadelalengua-2012.wikispaces.com/La+Influencia+del+Purépecha+en+el+Español>
- Para la población:
Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2010). «Lenguas indígenas en México y hablantes (de 5 años y más) al 2010». Cuéntame...de México.
http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi_result/mich/16_principales_resultados_cp2010-2.pdf
http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Informes_pobreza/2014/Municipios/Michoacan/Michoacan_016.pdf
https://es.wikipedia.org/wiki/L Idioma_purépecha

- Para la cultura del agua:
Ávila, Patricia. Pueblos indígenas de México y agua: cultura purépecha.
http://www.unesco.org.uy/ci/fileadmin/phi/aguaycultura/Mexico/14_Purepechas.pdf
- Para la Ciénega de Tzacapu:
México desconocido Núm. 296, Octubre 2001.
www.mexicodesconocido.com.mx/zacapu-pescadores-en-la-laguna-michoacan.html
Arnauld, Charlotte; Carot, Patricia y Fauvet-Berthelot, Marie-France. Proyecto Michoacán. Primeros trabajos arqueológicos en las lomas (1983.1986), Etapa I. Ocho mil años de la cuenca de Zacapu. Introducción. Págs. 9-28. (Programa de investigación financiado por el Ministerio de Asuntos Extranjeros y el Centro Nacional de la Investigación Científica de Francia).
- Para la lengua:
<http://www.proel.org/index.php?pagina=mundo/aisladas/tarasca>. Datos proporcionados por Israel Aranda Navarrete.
- Para Vasco de Quiroga
<http://enbreve.villapatzcuaro.com/images/vasco.jpg> y
http://encuentra.com/causas_de_canonizacion/biografia_de_vasco_de_quiroga15155/
- Para los datos históricos del siglo XVI en adelante: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo <http://patzcuaro.pagesperso-orange.fr/mx/01/mx/01himi07.htm>
- Para los cambios de uso del suelo en la meseta purépecha: Claudio Garibay Orozco y Gerardo Bocco Verdinelli. *Cambios de uso del suelo en la meseta purépecha* (1976-2005) Primera edición: 2011. SEMARNAT-INE Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental. Morelia, Michoacán.
<http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones/download/648.pdf>
- Para la metalurgia purépecha:
Sonia Iglesias y Cabrera <http://www.mitos-mexicanos.com/tradiciones/la-metalurgia-purepecha.html>
- Datos complementarios:
http://www.vmexicoalmaximo.com/articulos/raices_mexico/purepechas
- Información sobre biodiversidad:
http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/regionalizacion/doctos/rhp_060.html
- Para el humedal del Lago de Pátzcuaro:
<http://www.conabio.gob.mx/institucion/cgi-bin/datos.cgi?Letras=HH&Numero=9>
- Para los datos generales de La Cañada de los Once Pueblos:

[https://es.wikipedia.org/wiki/Chilchota_\(municipio\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Chilchota_(municipio))

- Para el tipo de vivienda, salud y sistema económico:
<http://cominterculturalmp.blogspot.mx/2010/08/meseta-purepecha-en-michoacan.html>
http://purepech.blogspot.mx/2013/11/ubicacion-y-caracterizticas_4.html
- Para la salud relacionada con el clima:
<http://books.openedition.org/cemca/1285?lang=es>
Centro de estudios mexicanos y centroamericanos. Aires y lluvias. Antropología del clima en México. Annamária Lammel, marina Goloubinoff, Esther Katz. Tercera parte: "Poder y castigo"
Santos, humores y tiempo: el clima y la salud entre los purépechas de la sierra tarasca (Michoacán).
- Para el tema del maíz:
Se resume el trabajo de investigación desarrollado por Garibay Orozco Claudio y Bocco Verdinelli, Gerardo, en Cambios de uso del suelo en la meseta purépecha (1976-2005). SEMARNAT-Instituto Nacional de Ecología-UNAM-Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental. 1ª. Edición, 2011.
<http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones/download/648.pdf>
Se resumen dos de los trabajos presentados durante la Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología. En particular, "El maíz y la arqueología", de Noemí Castillo Tejero y "El maíz como producto cultural desde los tiempos antiguos", de Alba González Jácome.
- Para la inundación de la Ciudad de México:
De Mauleón, Héctor. "El día que la Ciudad de México desapareció". Publicada en Revista Nexos, 24 de abril de 2015. El libro de dos destacados cronistas de esta urbe, Rafael Pérez Gay y Mauleón se presentó en la Feria Internacional del Libro de Buenos Aires. <http://www.nexos.com.mx/?p=24702>
- Para las danzas:
www.rutadonvasco.mx/web/20131002070111
<http://www.rutadonvasco.mx/mundo-utopia/fiestas-tradiciones-y-festivales>
- Para los hospitales del pueblo:
León Alanís, Ricardo. *Vasco de Quiroga y la Utopía de Tomás Moro*. Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Para aspectos históricos de los purépechas:
Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Michoacán de Ocampo. INAFED.
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM16michoacan/historia.html>

- Para parte de la historia de Michoacán:

<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM16michoacan/historia.html>

Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Michoacán de Ocampo. INAFED.

Carrillo Trueba, César. Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México. <http://www.redalyc.org/pdf/644/64412119003.pdf>

Bedoya, Claudia A.; Chávez Tovar, Víctor H. Programa global de maíz, del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo <http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/201/ca201-32.pdf>

Mapa realizado por SEMARNAT, INE, SINAREFI, CONABIO y SAGARPA. <http://www.inecc.gob.mx/descargas/dgipea/agrodiversidad.pdf>

Hernández X., 1987.

Mangelsdorf, P. C. Corn: Its Origin, Evolution and Improvement, The Belknap Press of Harvard University, Cambridge, 1974.

Benz, Bruce. "On the origin, evolution and dispersal of maize" en M. Blacke (ed.), Pacific Latin América in Prehistory: The Evolution of Archaic and Formative Cultures, State University Press, Washington, 1997.

Girard, Raphael. Historia de las civilizaciones antiguas de América, tomo II, pág 16. Hyspamérica Ediciones. Editores Mexicanos Unidos, México, 1978, segunda edición.

Anónimo. Popol vuh; las antiguas historias del Quiché. Tr. del texto original con una introd. y notas, por Adrián Recinos. México: Fondo de Cultura Económica, 1947. Pág. 13.

Bonfil Batalla, Guillermo. "El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana". Toltecáyotl: <http://www.toltecayotl.org/tolteca/index.php/2014-03-30-23-46-16/biblioteca-tolteca/3862-el-maiz-fundamento-de-la-cultura-popular-mexicana-guillermo-bonfil>

López Austin, Alfredo. Cuerpo humano e ideología, las concepciones de los antiguos nahuas. México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, (Serie antropología, N° 39), 1980.

Repertorio de tamales, Cocina Indígena y Popular, No. 15, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003.

Recetario del maíz, Coordinación: María Esther Echeverría y Luz Elena Arroyo, Cocina Indígena y Popular, No. 10. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, D. F. 2003.

Recetario de las atápakuas purépechas, Cocina Indígena y Popular, No. 37; Santos Martínez Márquez, María Rosalinda Méndez Agustín, Elvia Tomás Martínez, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, 1ª Reimpresión, 2004.

Cocina prehispánica, Recetario. Revista Arqueología Mexicana, edición especial, No. 12, Editorial Raíces, S. A. de C. V./Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, D. F. 2002.

Revista Médica de Arte y Cultura, Carlos Plascencia Fabila, Agosto 2005.

La conciencia histórica en los códices y en la crónica, Marco Antonio López López, Universidad Michoacana de San Nicolás Hidalgo, México, 2001.

Los refranes del hablar mexicano en el siglo XX, Pérez Martínez Herón.

Rosas, M, 1976. "Peces Dulces-Acuícolas que Explotan en México, y Datos Sobre su Cultivo". Instituto Nacional de Pesca. Área Alimentos

Rodríguez Sánchez, Francisco. Diagnóstico y perspectivas de la agricultura campesina en la comunidad de San Francisco Uricho, Municipio de Erongaricuaro, Michoacán, México. Tesis de licenciatura en Desarrollo Sustentable. Universidad Intercultural Indígena de Michoacán. Marzo, 2015

Alarcón-Cháires, Pablo. "Etnoecología de los indígenas purépecha", Ed. UNAM, Centro de Investigaciones en Ecosistemas, Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Michoacán y Fondo Editorial Morevallado, Morelia, Mic., México, 2010.

XIV. Material iconográfico

Se incluye como anexo un DVD con 100 fotografías.

Para la ilustración de los textos se obtuvo la generosa aportación del Maestro Adolfo Mexiac, ilustre pintor y grabador michoacano y por añadidura con sangre purhépecha, por lo que enterado de los objetivos de este trabajo no dudó en aportar algunos grabados, viñetas y cuadros que suman 80 obras realizadas desde la década de los cincuentas cuando tenía como trabajo elaborar las ilustraciones para las cartillas de alfabetización que realizaba el instituto Nacional Indigenista para la castellanización de los pueblos indígenas. Las últimas obras del Maestro Mexiac relacionadas con el maíz versan sobre la defensa del maíz nativo y su oposición a la siembra de maíz transgénico, siguiendo la trayectoria que lo ha caracterizado durante toda su vida de apoyo a causas sociales y más aún si están relacionadas con los pueblos indígenas de México. Se incluye en este texto una breve muestra de la obra de Adolfo Mexiac y se anexan en DVD la totalidad de los grabados que se mencionan. También se anexan electrónicamente algunos acercamientos de los murales del Palacio Nacional y de algunos códices que tienen como tema el maíz.

XV. Registro fotográfico

Como anexo a este documento se presentan dos DVD con las 500 fotografías de registro que se establecieron en los Términos de Referencia en formato de alta resolución (NEF).