

TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 1, Número 1 | Septiembre 2022



**NACE
LA GACETA
TEOCINTLE**

**Pág. 5 Un taco de flor de
maguey**

**Pág. 10 La experiencia de construir
un fogón**

Contraportada: Pitenzin

Director: Alejandro Macías Macías

Consejo editorial: Red México Agroecológico, Yolanda Lizeth Sevilla García, Alejandro Macías Macías, Livier Jaqueline García López, Jesús Antonio Madera Pacheco, Héctor B. Fletes Ocón, Guadalupe Ocampo Guzmán, Dagoberto de Dios Hernández
Corrección de Textos: Yolanda Lizeth Sevilla García - Diagramación: Livier Jaqueline García López
Diseño digital: Neri Alejandro González Soto

La gaceta agroecológica Teocintle es un órgano de difusión de la red México Agroecológico y un proyecto apoyado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) en el año 2022.

Registro en trámite.

Maíces y rituales de El Rodeo, Jalisco

María del Sagrario
Guzmán Reyes

*No porque esa mazorca esté pequeña tiene menos
valor que las otras
Una más una, te hace una olla de nixtamal*

- Abuela Viviana



Fotografía: consumidoresorganicos.org

I

La abuela Viviana decía: “El maíz es sagrado, el maíz no se mueve en la noche. El maíz duerme. El maíz es la vida de cada una de las personas. Es el oro blanco, negro, amarillo, rojo, azul. Es la vida misma. Si a un maíz se le olvida llora, no se juega con el maíz. Si vas a poner nixtamal ponlo temprano, el maíz aun cocido duerme. El maíz tiene que descansar”.

II

Antes de sembrar el maíz se bendice. Hay un día donde se hace una misa y ahí se bendice la semilla, las herramientas: el azadón, la cazanga, la coa, la araña, porque todo tiene que ir bendito para el trabajo. Al estar en la parcela, al estar en el monte donde se va a sembrar el maíz se hace un rosario, se canta. Se pide permiso a la madre tierra para poder abrirla y poder depositar las semillas en ella. Cuando la milpa está creciendo se le da gracias a Dios, se le bendice cuando decimos que está en abuja, se bendice cuando está lista para darle tierra y ponerle su abono natural. Cuando llega el tiempo de asegundar, es decir, de volver a abonar y darle tierra, también se da gracias y se bendice.

III

Cuando la milpa está jiloteando la familia campesina se alegra porque el producto está empezando a salir. Entonces hacemos otro ritual, hay que dar gracias, hay que hablarle a la milpa, al jilote. Y la familia se pone contenta porque pronto podrá azar elotes en las brasas, cocerlas en el fogón, en la olla de barro para comerlos. Pero no solamente el maíz, también las calabazas tiernas, cocidas, guisadas, también los ejotes que se comen con huevo, cocidos con sal, el chile, la flor de calabaza, todo lo que siembres en la milpa.

IV

Ya está el maíz sazón. Estamos contentos y contentas porque nos vamos a cosechar con la canasta, el balde, y cuando hemos cosechado todo el maíz hay que agradecer nuevamente porque salió la cosecha, porque vamos a comer todo el año nosotros y también los animalitos: molemos la hoja, hacemos pinole, aprovechamos todo. Tenemos para comer todos y todas en secas y lluvias. Ya al cierre de la cosecha se hace un alabado, limpiamos el maíz, guardamos la semilla que usaremos el próximo año y separamos el que usaremos para comer. Protegemos la semilla para que año con año siga conservándose lo que nos dejaron nuestros abuelos y abuelas.



Fotografía: foodandtravel.mx

Tianguis de Economía Solidaria

Alejandro Macías



Fotografía: Marcela García

Todos los miércoles en el CUSur eran días de tianguis. El pasillo a un costado de la cancha de fútbol se teñía de color rosa mexicano. Desde las 8:30 am comenzaban a llegar las compañeras de El Rodeo, Atequizayán, El Fresnito, San Nicolás, San Andrés, Tuxpan y también de las colonias de Ciudad Guzmán, en Zapotlán el Grande. Acomodaban sus mesas, sus manteles, las sombrillas de colores y los productos; desde medicina tradicional, artesanías, libros, miel, hortalizas agroecológicas, hasta alimentos vegetarianos.

Pochtécatl surgió en 2014 como un proyecto de economía solidaria, posterior a Kuautlalli. Algunas de las participantes tenían sus huertos en casa o tenían historias en otros grupos vinculados a procesos agroecológicos o de economías alternativas, otras fueron acercándose para juntas, construir aprendizaje de procesos sustentables, tanto económicos, sociales y sobre todo ambientales, vinculados a la producción y distribución de alimentos. Hasta an-

tes de la pandemia el Pochtécatl trabajó todos los miércoles haciendo educación ambiental, alimentaria, y brindando otras alternativas de economías tanto a personas de las comunidades como a estudiantes del CUSur. Fue un proyecto que con toda dificultad retornó a prácticas necesarias, como el cero desechable: las personas debían llevar vaso y plato para consumir sus alimentos, o su bolsa de tela en caso de que fueran a comprar hortalizas. En el camino surgió un proceso de resistencia a la propuesta que hacía el Pochtécatl: una negativa a dejar de usar plásticos. Para tratar de dialogar estos procesos durante el día, en las actividades del tianguis, las y los estudiantes, así como las compañeras del proyecto, impartían talleres a quienes estuvieran interesadas e interesados en tomarlos.

Es así como don Pedro, que es apicultor, compartía sus saberes sobre las abejas, doña Angelina, que es artesana, hablaba de las bondades del tule, Lupita, que es agroecóloga, compartía su experiencia trabajando la tierra desde una perspectiva respetuosa, Sagrario, que es defensora del territorio, compartía saberes sobre medicina tradicional, sobre la tierra, el medio ambiente... y este compartir también lo hacían estudiantes, tejiendo redes importantes para construir saber y conocimiento.



Fotografía: Lizeth Sevilla

Cuando llegó la pandemia el Pochtécatl vivió una crisis importante, pero el grupo es fuerte: las mujeres tejen vínculos de vida. Se comenzó un proyecto de canastas solidarias y durante meses se estuvo trabajando ofreciendo los productos de las compañeras a través de redes sociales y usando una casa puente para entregar las canastas.

Ahora esperamos regresar al pasillo de siempre, en CUSur, con los manteles rosas, letreos coloridos, talleres y foros al aire libre, los productos, la convivencia y sin más retomar el diálogo y el compartir con las nuevas generaciones que han llegado a estudiar de diferentes territorios de Jalisco y México.



Imagen: reaseuskadi.eus

Un taco de flor de Maguey

Lizeth Sevilla



Fotografía: paseoporhidalgo.com

Aún cantan los grillos en la oscuridad de la madrugada. Son las 5:00 am. Sagrario va al patio de su casa a traer una olla pequeña para hacer un té. Así da inicio su día, en la Sierra del Tigre, en el Sur de Jalisco. Durante casi 30 años ha construido un diálogo con la tierra, su tierra. Después de tomarse el té, prepara su bastimento que se llevará a la parcela, allá en el corazón del bosque.

Ya en su parcela toma una canasta, se la acomoda con un ixtle a la cabeza y se mete al surco

a cantar y cosechar las mazorcas de maíz criollo amarillo que su familia ha cuidado a través de setenta años, heredándose el saber de la tierra y los maíces de generación en generación.

Hace algunas pausas, observa con cariño sus calabazas en el suelo, el frijol que se abraza al maíz como sosteniéndose en una trinidad casi mágica.

Cantan cerca sus gallinas cada que ponen un huevo, y los pajaritos “agraristas” arriban con el sol tierno a comer un poco de maíz.

Sagrario siembra para ella y su familia, pero también para las aves, los tlacuaches, las tuzas, y todos los seres vivos que llegan a su tierra y a su cabaña. A medio día, con el sol cada vez más fuerte, baja la canasta llena de mazorcas y amorosamente va acomodando cada una en un tendido de costales que previamente acondicionó con la finalidad de que, bajo el sol, cada maicito termine de madurar.

Hace hambre. Va a su cabaña, enciende el fogón. Mientras el fuego madura sale al monte con una jarra y una canasta, se dirige a los ma-

güeyes que sirven de lienzo vivo en su terreno.

Ahí descubre uno de los magueyes que ya había capado. Con su alacate succiona cuidadosamente el aguamiel y lo pone en una jarra. Termina, pone una piedra sobre el meyolote y sigue la vereda en la búsqueda de alimento. Se detiene frente a otro maguey una Mayahuel de al menos dos metros. Ayudada de una vara que tomó en el camino y de su “piscador”, corta algunas flores del quiote del maguey. Regresa a su cabaña. El fuego casi se hace brazas, pone una cacerola de barro, un poco de manteca y sale a recolectar algunos huevos de sus gallinas, corta también de su huerto unas calabacitas, jitomates y chiles manzanos.

Regresa al fuego. Primero pone la flor del quiote en la cacerola, le va agregando jitomate, cebolla que tenía en su canasta, sal de mar y después de unos minutos agrega la calabacita y el huevo.

El olor impregna la cabaña y los alrededores. Retira la cacerola del fuego y comienza a preparar la masa. La coloca en el metate y con movimientos lentos va formando pequeñas porciones que después toma con sus palmas de las manos bien abiertas, y en un ritmo constante de aplauso, va formando tortillas delgadas y grandes, perfectamente redondas. Las tiende sobre el comal y espera su cocción. Un buen presagio es cuando la tortilla comienza a alzarse, poco a poco, como un volcán nuevo que sale de la nada de las raíces de la tierra.

Después viene la alquimia: toma una tortilla, le agrega el guiso de la flor de quiote, forma su taco y le da una mordida seguida de otra al chile manzano. Su vista se pierde en su parcela, en el gallinero, al fondo del bosque. Al final del almuerzo bebe un poco de aguamiel y regresa a la pizca del maíz, esa cosecha significa el alimento del año en su familia: las tortillas, las tostadas de maíz, el pozole en días festivos, el atole y los tamales de acelgas, el trueque por el costal de

de frijol o de azúcar.

Cae la tarde, cantan las gallinas para dormirse.

Cerca se escucha el coyote.

Pausa.

Se hace la noche.



Fotografías: Lizeth Sevilla

La narración de cómo llegó la agroecología a nuestra vida académica

Lizeth Sevilla



Fotografía: Lizeth Sevilla

Fue en el 2013, después de un periodo largo de caminar conociendo experiencias de campesinas, campesinos, pequeños y pequeñas productoras del sur de Jalisco, México, que Alejandro Macías y yo, nos fuimos planteando otros modos de encaminar como veníamos trabajando desde la Universidad, desde la academia.

Entonces nació Kuautlalli. Parcela de investigación para la agricultura sustentable. Este espacio reunía diversas personas en un momento: estudiantes, productores, académicos y académicas que compartían experiencias sobre cómo llevar a cabo diversidad de cultivos. ¿Quiénes éramos? Personas con largo caminar en la búsqueda de alternativas para la agricultura y la alimentación, personas que buscábamos una tregua para frenar el ecocidio del mal llamado “polo agroalimentario”, quienes buscábamos aprender de las sabias y sabios: las campesinas y los campesinos del sur de Jalisco. Kuautlalli inició en una parcela que se nos prestó, en ese entonces por cinco años, sembrando maíces, hortalizas, nopales y amaranto,

también aprendimos a elaborar compostas, caldos para el cultivo. En un diálogo permanente aprendíamos de doña Martha de la comunidad de Atequizayán, municipio de Zapotlán el Grande y de la Dra. Claudia Castañeda, del CUSur-CITER, que en ese entonces nos enseñaba las bondades de la estevia. Aprendíamos los rituales del maíz de los campesinos de Atoyac y también de la experiencia académica del Ingeniero Héctor Delgado, que dialogaba de forma hermosa con los cultivos de maíz desde la semilla hasta el día de la cosecha.

Llegó el día en que nos movimos a la Posta Zootécnica del Centro Universitario del Sur. El sueño ahora era mostrar que en invernaderos se podía trabajar agroecología. Un proyecto de investigación nos dio la posibilidad de establecer siete invernaderos. Durante años trabajamos con grupos tanto de CUSur como de productores y productoras, pero también nos alcanzó el asolve de la laguna.

Kuautlalli ahora ha migrado a la parcela de cada campesina y campesino que ha soñado con producir de forma agroecológica: echar maíces, hortalizas, árboles frutales, plantas medicinales, flores para las abejas y otros polinizadores, magueyes para salvarlos (sobre todo al cenizo, que padeció con el bosque en la quema insensata), crear y usar composta, dejar de matar a los seres vivos que llegan a la parcela.

Kuautlalli es ahora un ser que anda por la Sierra del Tigre, en la parcela de doña Josefina, de doña Chuy y don Máximo y en el Valle de Zapotlán colindando con Tuxpan en la parcela de don Manuel. Andamos viviendo otros sueños, sueños buenos de sanar la tierra, de establecer vínculos respetuosos con la vida que rodea la tierra, el bosque, el agua. No ha sido sencillo, son luchas interminables: una a la vez.

Nace la gaceta

Alejandro Macías

El día de hoy nace un nuevo proyecto enclavado en el Practi-torio Comunidad y Buen Vivir, que desde el Centro de Investigaciones en Territorio y Ruralidad (CITER) se impulsa para practicar alternativas de vida al desarrollo.

Hemos elegido el nombre de Teocintle, primero para reconocer a los padres y madres del alimento más importante para los mexicanos. Teocintle es la gramínea silvestre que dio origen al maíz, grano sobre el cual se estructuró la cultura mesoamericana, una cultura totalmente distinta a la individualista que nos ha sido impuesta desde Europa a partir del siglo XVI. Así, al llamar a nuestra gaceta con el nombre de Teocintle también queremos dar conocer que el contenido de la misma estará orientada para comunicar varios de los principios y valores que caracterizaron a las culturas originarias de Abda Yala.

Teocintle será un espacio abierto a las aportaciones de académicxs, estudiantes, productores, comerciantes, niños y niñas, madres y padres de familia y en general, toda la sociedad, que desee expresar aportaciones o dar su opinión sobre los asuntos que atañen a las comunidades y sobre la manera como podemos mejorar la vida en ellas, con base, no en los principios de lucro y competencia que llevan a la degradación de la naturaleza y de las relaciones comunitarias, sino en principios de solidaridad, corresponsabilidad e interdependencia con los demás seres de la naturaleza y con nuestros semejantes. De hecho, como decíamos anteriormente, la gaceta Teocintle se enmarca en el modelo Practi-torio Comunidad y Buen Vivir, que se desarrolla

desde 2013 en el Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara. Este modelo consta de distintas áreas para aspirar a vivir bien:

1) La parcela de investigación para la agricultura sustentable, llamada *Kuautlalli*, que en lengua náhuatl significa “tierra de monte”. En esta parcela se llevan a cabo proyectos experimentales de investigación para la producción agrícola, empleando técnicas agroecológicas. Su objetivo es vincular a profesores, estudiantes y productores para encontrar mecanismos de siembra de cultivos criollos, arraigados en la región, que puedan ser producidos sin utilizar insumos y agentes externos, para que después los agricultores puedan reproducirlos en sus propias parcelas. De igual manera, se busca rescatar variedades que tienen larga historia en los territorios del sur de Jalisco, pero que hoy se encuentran en peligro de desaparecer ante la presencia de la agroindustria exportadora y el crecimiento urbano.

2) Tianguis de economías alternativas, cuyo nombre *Pochtécatl* hace referencia a los mercados existentes en la época de los Aztecas. Este tianguis, que se realizaba un día a la semana en las instalaciones del CUSur, y que esperamos con la mejora de las condiciones de salud, retorne a los espacios universitarios, busca ayudar a los pequeños comerciantes de las comunidades y a universitarios, para la venta de productos que sean sanos, producidos de manera agroecológica y que respeten los principios de las economías alternativas. De igual manera, se busca convencer a vendedores y compradores sobre las bondades de recurrir a



eta Teocintle

medios de intercambio basados en la reciprocidad, como sucede en la economía solidaria y en la economía comunitaria.

3) Escuela de saberes rurales *Mariíya*, que se realiza cada 15 días en comunidades del sur de Jalisco, para intercambiar saberes que existen en las comunidades desde mucho tiempo antes y que pueden ser fundamentales en la superación de los retos que enfrenta actualmente la humanidad. Esta escuela informal no tiene maestros, sino que todos los asistentes son en algún momento educadores y en otro, educandos. Así se fortalece el intercambio de información horizontal y se promueve una mayor conciencia comunitaria.

4) Radio comunitaria *Huitlacoche*, cuya función es servir como un espacio que dé voz a miembros de la comunidad que no la tienen en otros medios, donde se enfatizan las experiencias rurales y se fortalezca la vinculación entre la comunidad universitaria y la sociedad. De hecho, Teocintle es parte de este esfuerzo de difusión que se realiza con apoyo de estudiantes de Periodismo y Letras Hispánicas, para conocer más lo que pasa en nuestra región. En Teocintle encontramos una estructura que da voz a todas y todos los actores sociales involucrados en la construcción de alternativas de rescate de saberes, prácticas agroecológicas, diálogo para impulsar economías alternativas, reflexiones alrededor de luchas por la defensa de la tierra y sobre todo, las voces de las niñas y los niños. Así pues, encontrarán las siguientes secciones:

Voces rurales. Un espacio en el que las compañeras y compañeros de las comunidades

narrarán sus experiencias alrededor de diversas prácticas de la ruralidad.

Kuautlalli. Las compañeras y compañeros de las comunidades, así como académicas y académicos, compartirán posturas alrededor de la agroecología en diversos territorios de México y Latinoamérica.

Pochtécatl. Será un espacio en el que se abrirá el diálogo alrededor de la construcción de economías alternativas desde diferentes entornos, rescatando las estrategias que se han seguido para consolidar proyectos que han resistido a los embates del desarrollo, con la organización comunitaria.

Pitenzin. Este espacio fue creado para que las niñas y los niños de todas las ruralidades compartan su visión del mundo en que crecen, a partir de dibujos, cuentos, poemas, fotografías.

Sihuatl. Feminismos ambientales. Vendrán en Sihuátl mujeres de todas las regiones a compartir cómo ha sido la lucha por la defensa del territorio: las plantas, los animales, el agua, la tierra, la agricultura, la alimentación.

Mariíya. Un espacio para construir diálogo de saberes alrededor de las ruralidades.

Damos pues la bienvenida a los y las lectoras, con las ilusiones que nos llevaron a la creación de este proyecto y con la esperanza de que tenga una larga vida, siempre teniendo claro que el interés primario de todo esto es apoyar para que se teja un diálogo a través de Teocintle entre comunidades y actores sociales, que trabajamos por nuestro Bien Vivir.

La experiencia de construir un fogón

Amaranta del Viento

Para preparar los alimentos a veces necesitamos fuego: para preparar el nixtamal, los frijoles, echar las tortillas, preparar una avena con leche, etcétera. Muchos estamos acostumbrados a dirigirnos a la cocina, encender la estufa de gas y comenzar, pero otras y otros preferimos ir a nuestro fogón, poner la leña para preparar el fuego, la antesala de un proceso alimentario, a mi parecer más complejo, ecológico y justo.

De niña me tocaba ver cómo en la comunidad acomodaban tres piedras en un triángulo perfecto, acercaban leña, ramas. Le daban tiempo a que el fuego hiciera braza para comenzar a cocinar. Hace poco tuve la oportunidad de observar y aprender cómo en la comunidad de El Rodeo, construían un fogón. Lo primero que observé fue que en la elección del espacio buscaron que éste tuviera ventilación (puede ser bajo un tejado o en la cocina, dando salida al humo que se genera con la ayuda de un chacoaco). Antes había observado cómo diseñaban estufas ecológicas, que llevan diversos materiales, sin embargo, esta vez trabajamos con materiales que se tienen en la comunidad, con los que comúnmente construyen fogones de largo plazo.

Las compañeras acercaron barro rojo, una tierra peculiar de la comunidad, estiércol de vaca (seco) que puede suplirse por ocochal y agua. Comenzamos a mezclar los materiales secos, posteriormente el agua, tenía que quedar una masa que nos permitiera moldearla al cuerpo del fogón. Cada compañera había elegido su espacio y construido con antelación su pretil. El diseño fue circular.

La compañera Sagrario eligió ladrillo, comenzó a mojarlo y acomodarlo, con una cuchara le daba forma al tamaño, a la puerta del fogón por donde entraría la leña, al espacio donde coloca-

ría su chacoaco. Iba colocando también la mezcla antes preparada y con movimientos suaves, moldeaba con paciencia.

Ahí participamos todos y todas, unos acercando el material, otros preparando más mezcla, otros acercándonos para aprender a acomodar los ladrillos, la mezcla, ajustar el tamaño al diseño y después, el enjarre, darle el cuerpo con las manos, cubrir los orificios. Finalmente instalamos el chacoaco.

Se recomienda que al término de la elaboración del fogón, se encienda el fuego: ayudará a que se termine de cocer y tenga consistencia.



Fotografía: Lizeth Sevilla

Agroecología en imágenes

Alejandro Macías



Inicio de farmacia viviente. Parcela de don Máximo. El Rodeo, Jalisco.



Siembra de maíz. Parcela de doña Jose. El Rodeo, Jalisco.



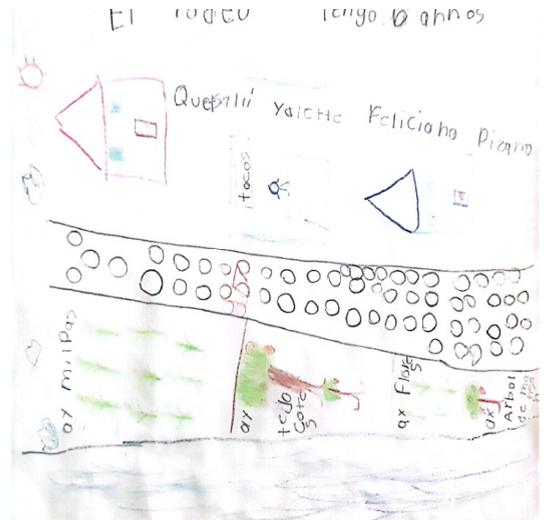
Reunión de Escuela de Saberes Rurales. Casa de Sagrario Guzmán. El Rodeo, Jalisco.



Farmacia viviente. Parcela de don Máximo. Primeras plantaciones.



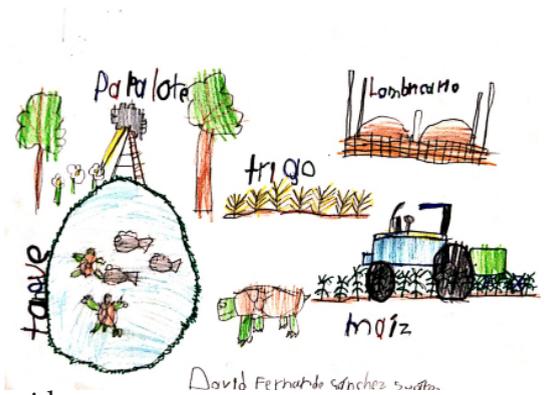
Esmeralda
El Rodeo, Jalisco.



Renata
El Rodeo, Jalisco.



Quetzalli
El Rodeo, Jalisco.



David
Ixtlahuacán, Jalisco.



Elizabeth
Ixtlahuacán, Jalisco.



Aimara
Zapotlán el Grande, Jalisco.