

TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 1, Número 2 | Septiembre 2022



MUJERES, EJIDATARIAS Y CAMPESINAS

**Pag.3 El milagro del maíz/
creación**

**Pág.6 El Rincón del Campesino:
sinergias de una comunidad**

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

Edición coordinada por Jesús Antonio Madera Pacheco y Dagoberto de Dios Hernández

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.

De maíces y cenizas volcánicas: relatos de Coapan, Nayarit

Yenni Lizeht Fránquez Ramírez

Froylán Flores Elías

Alison Fernanda Flores Fránquez

¿Alguna vez te has preguntado de dónde viene el nombre del lugar donde vives? o ¿Quiénes fueron los primeros pobladores de este lugar? Nosotros nacimos y hemos vivido siempre aquí, en Coapan, al pie del Ceboruco y rodeado de cerros y maizales. La historia de Coapan viene casi de la mano con la erupción del Ceboruco y con el movimiento errante de familias a consecuencia de los movimientos de Independencia en 1810 y la Revolución de 1910.

Mauricio Flores†, quien nació entre estos dos movimientos y la erupción del Volcán Ceboruco, allá en el año 1878, contaba a sus hijos que en ese entonces muchas personas deambulaban sin lugar fijo buscando dónde establecerse, ya que los terrenos más apropiados para la agricultura eran ocupados por los ricos hacendados. Así, encontraron en Coapan un lugar apropiado para vivir ya que contaban con nacimientos de agua limpia para abastecerse.

Había agua, había maíces y el Ceboruco también estaba ahí. Posterior a la erupción del Volcán Ceboruco (1870), las primeras familias en establecerse en los terrenos que hoy ocupa la población de Coapan fueron los Pérez, Fránquez, Moctezuma, Cárdenas, Elías, Prado y Flores.

Las familias fueron probando toda clase de semillas de maíz, pero las que mejor se adaptaron a la región, por la ceniza anteriormente arrojada por el volcán, fueron el amarillo de húmedo (más recientemente conocido como “Maíz de Húmedo” o “Raza Jala”), amarillo de ocho, el maíz morado y el lizo de húmedo. Fueron los que más se adaptaron a los terrenos y se siguen sembrando en la actualidad.

(Esta pequeña historia está construida con información a través de relatos del señor Manuel Flores Hernández y las señoras Concepción Flores Hernández y Elidia Cárdenas).



Imagen: Livier García

El milagro del maíz / creación

Miguel González Lomelí



Imagen: NeoMexicanismos

En la aldea de casas sencillas y toscas empieza un día más. Iyali entra a la suya llevando en sus manos unos pequeños elotes recién cortados en su huerto. Los deshoja y aparecen los granitos relucientes de frescura como si fuesen gotitas de agua prendidas al olotito.

Los desgrana y empieza a molerlos en la piedra que tiene dispuesta, a la que llaman metate. En eso entra Tolki, el hombre de la casa, y al contemplar el trabajo que realiza la mujer se queda pensativo y, tomando en sus manos un elote no mayor que uno de sus dedos, lo mira, le da vueltas, algo está tratando de descubrir en esa pequeña maravilla que la mujer encontró más pequeña aún hace ya varias lluvias.

Y es que la mujer, andando un día en el campo junto con otras mujeres y algunos chicuelos, encontraron un gran conjunto de una planta que les llamó la atención porque crecía en junta con otras muchas formando espesos mazos. Sus hojas eran finas y largas, pero lo más interesante fue que en la punta de cada planta crecía una espigueta y en cada huequito de la espiga se veía un pequeño grano de color amarillito. Pero ahí no terminó la sorpresa de Iyali y sus acompañantes. En esa

Para mi amigo Jesús Madera
(Para celebrar el Festival del maíz criollo
“raza Jala” en Coapan, año 2021)

ocasión, de momento aparecieron unas grandes aves que bajaron desplegando un plumaje de un intenso color pardo, emitiendo una serie de gritos potentes como para llamar la atención de las mujeres, picoteando las espigas para luego retirarse satisfechas.

En otra ocasión vieron unas aves muy bellas de color azul intenso que parecían más amistosas y como que querían comunicarles algo. Las aves se posaron sobre las débiles cañitas doblándolas casi hasta el suelo y empezaron a picotear la espigueta y a comerse aquellos granitos que contenían; una de ellas, la más hermosa, la de plumaje más abundante e intenso tomó un granito en su garra y voló hacia donde estaba el grupo de mujeres no lejos del sitio y como si tuviera la intención, dejó caer la semilla a sus pies.

Iyali, que era la más aguzada de las mujeres pensó: “Este animalito me quiere decir algo, tal vez me dice si yo puedo comer esta semilla tú también puedes comerla”. La levantó y le sacudió un poco el polvo; la masticó y la encontró un poco dura pero con un sabor dulzoncito muy agradable al paladar. Les comentó a sus compañeras su descubrimiento y todas se fueron hacia las matas y empezaron a cortar espigas y a comer los granos.

Muy contentas, porque además llevaban unos toscos canastos repletos de aquellas frutas amarillas y agridulces (guayabas) que tanto les gustaban, Iyali les dijo: “Llegando a la aldea le vamos a platicar a Tata Pilo lo que nos pasó con estas aves”.

Cuando llegaron a las casas se dirigieron todas al calihuey (templo, casa de todos), afuera estaba el Tata preparando un gran tocado con

plumas azules precisamente.

-Tata, Tata -exclamó Iyali- Encontramos los pájaros azules y mira lo que nos han enseñado a comer, estos granitos que comen ellas y no saben mal, lástima que no puedas comerlos, Tata, están duros y tú ya no tienes dientes”.

El Tata sintió alguna molestia por su comentario que, aunque era cierto, siempre que se lo dicen a alguien causa una incomodidad. Pero con una voz apacible les dijo: “Hace unas pocas noches tuve un sueño donde esas aves estaban con el Gran Espíritu que les decía: vayan y enseñen a los hijos de la tierra a comer estas semillas que yo he creado para ustedes pero que les va a hacer mucho bien a ellos

para que crezcan con salud, fuertes e inteligentes. De modo que estas semillas son un regalo de nuestros dioses que nos las mandan a través del ave azul (urraca)”.

Luego idearon molerla en sus grandes metates para comerla más fácilmente. A alguna mujer se le ocurrió mezclarla con agua para tragarla más fácilmente. Así, se dieron cuenta que se convertía en una masa que podían moldear con las manos, y de ahí a pensar que la podían poner al fuego en el comal sólo hubo un paso.

Y de este modo se creó la tortilla y los numerosos alimentos que se preparan con el maíz que, miles de años después, siguen siendo el deleite de todas y todos los mexicanos.

El Itacate, cocina de hogar

Ruth Pinedo
Teodoro Torres



Fotografía: Gilberto Hernández

Desde hace cinco años (2017-2022), El Itacate, en la localidad de Jomulco, municipio de Jala, Nayarit; es un espacio familiar que al brindar alimentos caseros nos permite de algún modo compartir nuestro hogar con ustedes.

Decimos familiar, porque más allá de lo consanguíneo, quienes le damos vida al lugar hemos establecido relaciones afectivas, de cui-

dado y compromiso social.

Tanto así que en el recetario familiar están presentes los conocimientos de la cocina mexicana, pero también de aquellas que nos han compartido nuestros clientes y amistades.

La palabra Itacate, de origen náhuatl, se utiliza para designar aquellos alimentos que se llevan durante el viaje, o se consumen durante las jornadas de siembra en las milpas, sobre todo tan representativas de Jala, nuestro terruño. Llevar Itacate es también, cuando el anfitrión de una celebración patronal, bautizo, boda, incluso ceremonias funerales ofrecen a sus invitados un poco más de los alimentos de la fiesta para llevar a sus casas; por lo general son mole de guajolote o pollo, arroz, tortillas y frijoles, solían ofrecerse en recipientes de barro, servilletas bordadas y se colocaban dentro de canastos y morrales nuevos.

Nuestro compromiso en El Itacate es construir comunidad en torno a la preparación de alimentos, pues buscamos generar empleos, ser un espacio de acogida para nuestras compañeras cocineras, fomentar el consumo local y crear vínculos con las y los comensales

a través de la comida.

El menú ofrece variadas presentaciones cada día. Pero lo más importante es que está basado en ingredientes locales, como vegetales, carne de cerdo, res y pollo, aguas frescas de fruta de temporada, gorditas de maíz, atoles, postres, mermeladas, salsas caseras, tortillas de harina, pan de masa madre y otros panes. Aunque le damos nuestro toque muy peculiar también a los té de hierbas, chai artesanal, canela y demás bebidas.

Nuestras instalaciones son diversas, pues van desde la cocina, la cocineta, los comedores de la entrada, el cuartito, la oficina, las mesas, la barra y la terraza, que pueden ser espacios compartidos o privados. Aunque también tenemos nuestra tiendita regional que ofrece tazas de Xala, café de grano o molido y jamaica.

Y por si fuera poco, un pequeño museo-biblioteca.

Con todo esto lo importante para nosotras y nosotros en El Itacate es que durante su estancia, usted nutra el cuerpo, pero que alimente también el alma.

Para su seguridad contamos con distintivos que garantizan nuestra higiene (Punto Limpio) y de calidad de servicio turístico (Distintivo N). Visítanos.

Les esperamos de lunes a viernes con desayunos y comidas de 7:30 am a 4:30 pm; y sábado y domingo los desayunos y almuerzos son de 7:30 a.m. a 12:30 hrs.

Síguenos en Facebook como El Itacate Jomulco, y comunícate al 324-27-0070.



El Itacate



Fotografía: El Itacate

El Rincón del Campesino: sinergias de una comunidad

Nayeli Flores

Bajo la búsqueda de productos turísticos que ofertar, dado el crecimiento exponencial del municipio de Jala y desde 2012 nombrado uno de los pueblos mágicos de México. Dentro de este municipio nos encontramos con la bella comunidad de Coapan, situada a las faldas del gigante negro, rodeada de cerros, con un clima muy particular, tierras abundantemente generosas y fértiles. Coapan es reconocido además de los excelentes productos lácteos (queso fresco, requesón, panela, jocoque) por la gran variedad de alimentos naturales tales como: limón, guayaba, aguacate, caña de azúcar, papaya, plátano, chayote, café, mangos, calabazas, limas y por supuesto, el tan conocido mundialmente, maíz de húmedo.

Si bien sabemos que en el turismo rural el turista es una persona que forma parte activa de la comunidad durante su estancia en ella, en donde aprende las diversas actividades propias del lugar, interactúa con su entorno, el turista es entonces actor en la cotidianidad de la comunidad.

Partiendo de esto, apostamos a la creación de alianzas estratégicas dentro de la comunidad y de esta manera ofrecer un producto en donde “todos ganan”, teniendo como resultado El Rincón del Campesino, que ofrece dos productos de turismo rural.

El primero consiste en ofrecer al turista un desayuno en donde se incluyen productos locales de acuerdo a la temporada y rescatando recetas tradicionales. Aquí se puede disfrutar de tortillas de maíz nixtamalizado, queso fresco, panela, requesón y derivados de estos productos, entre muchos alimentos más.

El segundo, ruta Coapan o Ruta Sabores del campo, consta de seis estaciones. Se inicia dando la bienvenida a las personas en la plaza principal de la comunidad, se da paso a visitar la primera estación donde se podrá beber un pajarete y pasear a caballo, posteriormente el grupo se traslada al Huanacaxtle para luego ir a desayunar al Rincón del Campesino, siguiendo con una expo-taller de piedra volcánica; enseguida visitas el huerto donde puedes recolectar algunos frutos y se finaliza haciendo un brindis en la fábrica de agave artesanal “El Mito”. En esta actividad se hace una cadena de valor, son siete familias las involucradas directamente, con un total de 30 personas aproximadamente. Se promueve la economía local, pues se compran algunos productos en la tienda de abarrotes, los lácteos se compran con algunos productores, se emplean personas de la comunidad, y es aquí mismo donde se queda el flujo económico que el turista trae.

Se ha trabajado en conjunto, comunidad, gobierno, sector privado e industria hotelera, se han dado capacitaciones a quienes desempeñamos el papel de anfitriones turísticos y se han brindado apoyos mediante programas gubernamentales, teniendo así un efecto mariposa en la economía de Coapan, Nayarit.



Imagen: Infobae

Mujer, juventud y liderazgo: autobiografía de Ana Guadalupe

Ana Guadalupe Gómez



Fotografía: Ana Guadalupe Gómez

La sabrosura y perfecta combinación entre los alimentos típicos de la región depende, en gran parte, de la forma en que se cultiva y cosecha cada alimento. Mi nombre es Ana Guadalupe Gómez Moctezuma, tengo 19 años de edad y soy orgullosamente de la localidad de Coapan.

Me considero una persona amante de la cocina y todo lo que ésta conlleva, desde la producción, cuidado y cosecha de alimentos frescos y saludables, hasta la preparación y presentación de cada uno de éstos. Considero que una de las relaciones más importantes que

se tiene con el campo es el cuidado y protección de su tierra, ya que dependemos de ella para producir alimentos naturalmente saludables, con técnicas agroecológicas que benefician tanto al consumidor como a la tierra misma.

El maíz es uno de los principales cultivos que encontramos en mi comunidad siendo éste de gran utilidad para la elaboración de distintos alimentos tales como: tortillas, sopes, tostadas, gorditas de horno, tamales, atoles, por citar algunos, ya que también es utilizado como alimento para el ganado mediante el forraje o pastura.

Es un verdadero placer disfrutar de un platillo cuando se tiene la certeza de conocer el origen de cada ingrediente es por ello que invitamos a poner en práctica la transición agroecológica en beneficio del suelo, del alimento y por lo tanto del ser humano. Mi amor por el campo y por generar un cambio agroecológico aumentó en el momento en el que conoces los beneficios que te traerá consumir alimentos 100% naturales, creyendo que “del campo a la boca, qué buena sopa”.



Imagen: Dreamstime

Mujeres, ejidatarias y campesinas

Ana Guadalupe Gómez Moctezuma
Liz Astrid Velázquez Martínez
Indhira Marcela González Cruz
Patricia Elena Giraldo Calderón



Fotografía: Patricia Giraldo

Como mujeres, creemos que es importante rescatar las vivencias de otras mujeres para dar a conocer su papel y contribuciones, no solo en la vida familiar, sino también, en una esfera pública, de lo político y comunitario. Hoy queremos compartir la vida

de una mujer, lideresa, campesina y con saberes sobre plantas medicinales y gastronomía. Octaviana Prado Cárdenas, habitante de Coapan, oriunda de la localidad de Potrerillo, donde habitó con 9 hermanos más; madre de 6 hijxs, 3 mujeres y 3 hombres. Desde pequeña ha tenido un vínculo muy cercano con el campo el cual ha cultivado en hijos, hijas y nietxs.

“En mi rancho le ayudaba a mi papá, mi papá se enfermó e hicieron como a mí, lo jubilaron. Entonces, él me decía, vamos hija, vamos, a la parcela, pues, que a cortar frijol, que a juntar calabazas, cositas, pues, más fáciles. Y luego que tenía abejas, iba yo y le echaba el humo, él castraba y ya nos traíamos la miel y ya yo le ayudaba y envasaba la miel, pues yo era la que le ayudaba en todo eso, y a mí por eso me gustó mucho el campo, me gusta todavía el campo”.

Al llegar a vivir a Coapan empezó a tejer su vida comunitaria, acercando los diferentes programas de apoyo a hombres y mujeres de la comunidad, al tiempo que motivaba y empoderaba a otras mujeres a participar. Parte de su reconocimiento lo ha obtenido de construir una confianza con sus vecinos y vecinas en la búsqueda por mejorar las condiciones de vida de la localidad.

“Hubo un programa donde dieron fertilizante y vinieron a decirme que yo saliera a juntar y decirles que daban un apoyo, que pusieran una parte y la otra la ponían allá, la presidencia. Yo salía a decirles, las apuntaba y pedía el dinero; junté el dinero y lo llevé y pronto lo trajeron. Les hablé y lo repartí, y como que ya me agarraron confianza”.

Una mujer que rompe con los estereotipos: ser ejidataria por ella misma, comisaria ejidal, sorora. Ayudar a otras personas y la confianza que ha ganado en la localidad, es lo que le ha reforzado el hacer en su entorno.

“...Yo estaba de encargada y me llevaba a la gente(...) les ayudaba y las arrimaba, por eso yo creo que les daba confianza, por eso yo creo que cuando me propusieron para el ejido tuve muchos votos”.

Autoridad Ejidal

“Una vez yo fui la presidenta ejidal... como en el 99 por ahí. Dura uno 3 años, ya de ahí a veces vocal, a veces tesorera, y ya desde que yo fui, salió esa mesa directiva y pues las mujeres sí quisieron, y ya se hizo otra mesa con mujeres que participaron...”

Es consciente de los desafíos que enfrenta el ser lideresa mujer y la importancia del apoyo a su idea de ser presidenta e incluso su impulso a ello. Así como el saberse vulnerable y a su vez identificar que si no era un cargo que pudiera desempeñar, también asumir el cambio o el dejarlo. Así mismo, el moverse en un espacio ajeno al que ella estaba acostumbrada y tratar de adaptarse, es lo que resalta su hacer autónomo y su impulso a vencer los retos, motivando así a otras compañeras a que también formen parte de las mesas directivas siguientes.

“Iba a Tepic a reuniones y yo no sabía como llegar, ya después me movía de la terminal, ya no me perdí. Yo trataba de hacer las cosas bien

¿verdad? Iba a las reuniones y me empecé a enseñar, como ese programa de servicios ambientales y ya todos contentos porque ya había en qué trabajar”.

Ser campesina y la gastronomía

El amor por el campo caracteriza a Octaviana, quien en su parcela cultiva aguacates, limones, guayaba, durazno, papayo, maíz raza Jala y maíz para hojas de tamal, además de otras plantas que cuida en su traspatio, como orégano, hiebabuena, zorrillo, albahaca, entre otras. Esta actividad la combina con la comercialización de sus alimentos en Ixtlán del Río y Tequepexpan, así como la preparación de ricos platillos como el pozole, los taquitos, el menudo, las carnitas con chilitos y los frijoles refritos acompañados de queso. El cuidado de las plantas para llegar a la cosecha es uno de los mayores desafíos. Por ello, hace más de diez años desarrolla su propia forma de abono a través de lombricomposta, o como en el caso del limón, un alimento básico de la canasta familiar mexicana, el cual se realiza a través del azufre y el estiércol, y el control de plagas, a través de elementos naturales como el jabón y la cal.

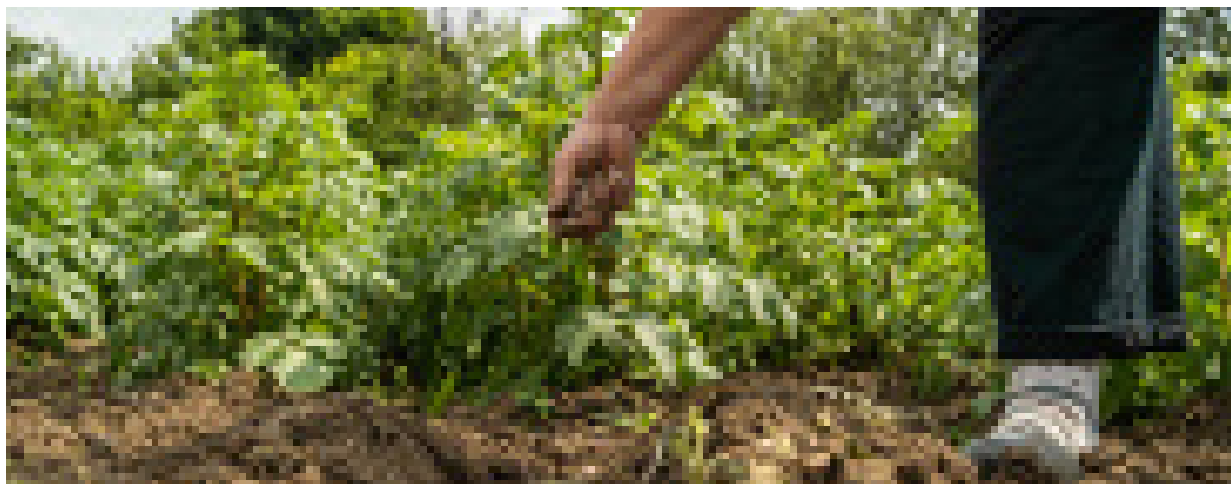


Imagen: iStock

Somos guardianes de las semillas, del maíz de húmedo... el secreto es sembrar

Jesús Elías Moctezuma
Lenni Elías Fránquez



Fotografía: Dagoberto de Dios Hernández

En nuestra familia, y en Coapan, somos productores de maíz de húmedo o también llamado “Raza Jala”. La historia de sembrar este maíz se viene pasando de padres a hijos, así como las semillas.

Soy originario de Coapan, todo el tiempo he vivido aquí, de la agricultura. Antes trabajaba en las siembras de mi apá, con él en el monte y con los animalitos que siempre hemos tenido, pero desde hace unos doce años he empezado a trabajar el maíz “Raza Jala” por mi cuenta y con mi propia familia. La semilla me la pasó mi apá. Fue él quien desde un inicio me prestó, me regaló la semilla y desde ahí he conservado mi semilla “Maíz de húmedo”.

Desde que se abrió el concurso del elote en Jala, en el municipio, yo creo por ahí en 1982 si la memoria no me falla, desde entonces para acá. Él (don Ignacio Elías) año con año ha sembrado y trabajado el maíz este “Raza Jala”. Como nosotros, él todavía se dedica a la agricultura y

al “Maíz de húmedo” y a los animales (vacas y caballos).

Me fui un tiempo a Estados Unidos pero no me gustó y me regresé acá a seguir sembrando y trabajando en el campo. En 2019 fui ganador del “Concurso del Elote más grande del mundo”, con una longitud de 43 cm de grano a grano; también, en diciembre de ese mismo año, fui ganador del “Concurso de la Mazorca más grande del mundo” con una mazorca de 39.5 cm de largo de grano a grano.

Lo primero que se necesita para empezar a trabajar el maíz es preparar la tierra para conservar su humedad. Nosotros aquí en la comunidad hemos sembrado a finales de marzo o principios de abril. El modo de siembra es más o menos parecido, con la remuda, con el arado, y a la vuelta y vuelta. Luego, trabajar y esperar que la humedad aguante a las primeras lluvias por ahí como a mediados de junio; con las primeras lluvias empieza a desarrollarse más bien la milpa. Pasan alrededor de cinco meses para que haiga ya elotes.

Hay de parcelas a parcelas; en la mía como le pega menos el sol pues tarda más en secarse la milpa. Cuando ya cosechamos las mazorcas, hacemos monos de hoja y aguantar a que se seque bien, para ya que está bien seca poderla moler y usarla como alimento para las vacas, como rastrojo.

El año pasado (2021), mi hijo Lenni tenía la inquietud de participar en el concurso. Preguntamos cómo se podía registrar y ese año ganó el tercer lugar, convirtiéndose en el guardian del maíz de húmedo más joven de Coapan y de Jala.

“Juimos a ver si nos daban permiso que si me podía inscribir y sí. Me dijeron que sí me podía inscribir. Dije: ‘a lo mejor con esta mazorca, bien puedo ganar’”.

A sus ahora once años, a Lenni le gusta trabajar la tierra y el “Maíz de húmedo”. Por las mañanas va a la escuela, como cualquier otro niño de Coapan, pero saliendo, cambia la mochila y los cuadernos por la parcela y la milpa, los animales y el campo:

“Me gustó hacerlo, de ver a mi papá y a mi abuelito. Ver como sembraban este maíz. Yo iba a cuidarla que no le llegaran los animales y se la comieran los jabalines, los tejones. Yo era el más chiquito de todos los que participamos en el concurso”.

En su primera participación en los concursos, en 2021, obtuvo el tercer lugar con un elote de 41 cm de grano a grano. Ese mismo año, en diciembre, ganó el primer lugar del “Concurso de la Mazorca más grande” con un promedio de 40 cm de grano a grano. En 2022 vuelve a repetir tercer lugar en el “Concurso del elote más grande del mundo”, con un elote de 41 cm de longitud.

Como familia hemos venido aprendiendo y avanzando en la transición agroecológica tanto en el solar como en el “Rincón de los Jalomos”, la parcela demostrativa experimental donde paso a paso venimos trabajando con la Universidad Autónoma de Nayarit y el Cuerpo Académico Actores Sociales y Desarrollo Comunitario en procesos de Agroecología y Soberanía Alimentaria. Agradecer al Dr. Jesús Madera y Dago por este acompañamiento a los proyectos de investigación. Gracias por todo el apoyo, personal y comunitario. Gracias por todos los talleres, reuniones, visitas, capacitaciones, composta, lombricomposta, insumos orgánicos, semillas, intercambio de saberes, asesorías, herramienta, etc.

Gracias por todo su respaldo, porque vienen trabajando también con toda la comunidad: mujeres, jóvenes y niños. Sigamos cuidando nuestro maíz nativo, porque es cuidar nuestra soberanía alimentaria y la salud. El secreto es sembrar. Esperar la fecha, preparar la tierra y a sembrar... es lo que hacemos. ¡Vámonos a trabajar!



Fotografía: Jesús A. Madera Pachecho



Any
Coapan, Nayarit.



Mateo
Coapan, Jala, Nayarit.



Daphne
Coapan, Jala, Nayarit.



Lenni
Coapan, Jala, Nayarit.



Marcela
Coapan, Jala, Nayarit.



Marely
Coapan, Jala, Nayarit.