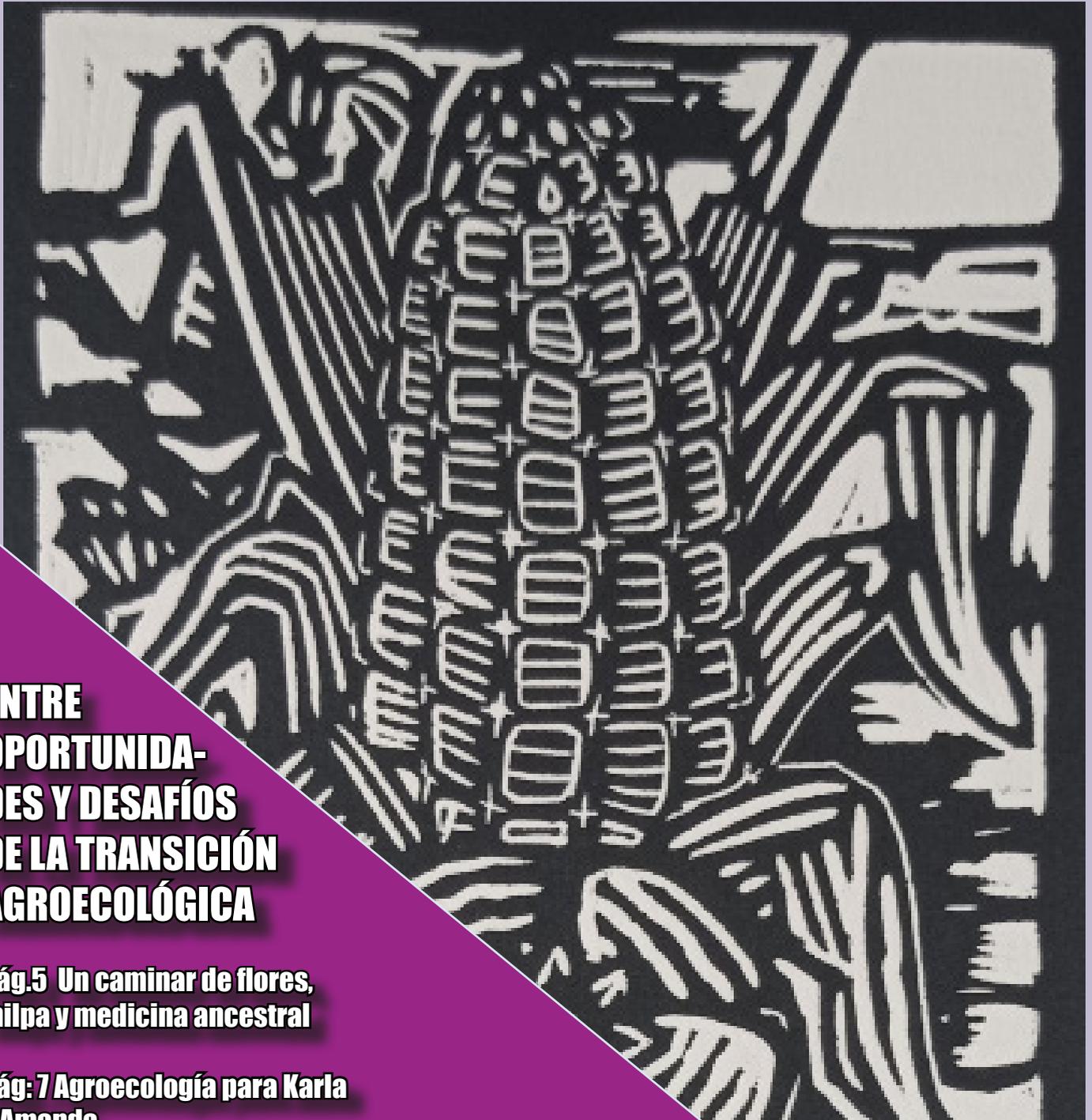


TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 1, Número 3 | Noviembre 2022



ENTRE OPORTUNIDADES Y DESAFÍOS DE LA TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA

**Pág.5 Un caminar de flores,
milpa y medicina ancestral**

**Pág: 7 Agroecología para Karla
y Amanda**

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

Portada: Saúl Tortolero

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.

La necesidad de miradas de género e intergeneracionales en la agroecología

David Sánchez
Lucero Sánchez
Yesica Tejeda

Una de las tantas cosas que nos enseña el mirar los efectos de la revolución verde en nuestro territorio lleno de monocultivo de maíz cada vez menos sostenible, es entender que la agricultura no es solo una cuestión técnica o de tecnología, es decir, no se trata de cambiar las técnicas agrícolas, sino reconocer que la agricultura es un tejido de las múltiples dimensiones y relaciones que hay en un territorio. Si cambiamos la parte técnica, los cambios en las otras dimensiones son inevitables.

En el caso de la Revolución verde y de la agroindustria del maíz, lo que hicieron el tractor y los insumos, fue modificar y romper relaciones de las familias con los territorios y entre sí mismas, y no es que antes todo fuera

bonito, pero había otras relaciones con el territorio y otros equilibrios, de las cuales algunas siguen, pero otras son distintas. Por poner un ejemplo, antes del tractor, las jornadas laborales en la agricultura eran más familiares y requerían mucho tiempo del día y del año; al especializarse y modernizarse, las temporadas de trabajo se hicieron más cortas. De esta manera, las niñeces y las juventudes tuvieron más tiempo para la escolarización, y menos tiempo en la parcela y con sus familias; además, la agricultura cada vez más entendida como agronegocio, se asumió como una labor de los hombres, para su rol de proveedores, lo que a su vez fue relegando más a las mujeres al ámbito doméstico.

Desde la humilde experiencia que tenemos

y Cuquío, entendiendo la agricultura moderna en monocultivo de maíz, decimos que la revolución verde ha venido expulsando de las parcelas a niñez, juventudes y mujeres y dejando a algunos hombres cada vez más solitarios, cargados de presiones y de créditos que en círculos viciosos hacen cada vez más difícil la labor agrícola.

Ante ese panorama la agroecología se ve como alternativa, pero, siguiendo con el planteamiento inicial, de que no se trata solamente de una cuestión técnica, cuando hablamos de agroecología no sólo hablamos de cambiar los agroquímicos por elementos orgánicos. Se trata de pensar también la forma como vemos la relación entre nosotros y nosotras y con la tierra. Para esto nos tendríamos que replantear desde una mirada de género y generacional, porque para trabajar una agroecología no solo se trata de recuperar el suelo físico, sino también el suelo comunitario. Entendemos que el suelo

comunitario, son las relaciones entre mujeres, hombres, niñez y juventudes entre y con los territorios. Entendiendo que así como la tierra se desequilibra si solo sembramos maíz y no frijol ni calabaza, así también se desequilibra la vida social si en el trabajo agrícola sólo están los hombres.

Si la agroecología no es capaz de reconocer sus prácticas machistas, veremos que sus principales promotores, quienes se llevan mucho del reconocimiento son hombres y se vuelve a invisibilizar toda la labor productiva y reproductiva de las mujeres en los territorios agrícolas. Si la agroecología es adultocentrista, entonces no podrá tener continuidad en el tiempo, ya que se requiere una perspectiva intergeneracional. Los espacios intergeneracionales, son importantes para mejorar las relaciones familiares, donde todas y todos podamos involucrarnos en el trabajo del cuidado de vida.



Fotografía: Lucero Sánchez

La soromuta: proteger nuestros árboles de heladas

Máximo Pizano Doroteo



Fotografía: Lizeth Sevilla

En la comunidad de El Rodeo en la sierra del Tigre son muchas las prácticas que vamos rescatando de nuestras madres y padres para proteger la tierra, las semillas, para cuidar el bosque. Poco a poco hemos ido dialogando para recomponer el camino y cada una, cada uno desde su parcela, su predio, su casa vamos haciendo actividades que con el tiempo tenemos esperanza, nos ayuden a volver a las raíces.

Una de esas prácticas que se solía realizar en la comunidad era para proteger a los árboles de las temporadas de heladas que se tienen desde finales de noviembre hasta finales de marzo, temporadas en que, si no protegemos a los árboles jóvenes, éstos se mueren. Esta práctica es llamada soromuta. Una práctica de la Sierra que ya poco se trabaja pero que es importante compartir el saber para ir buscando estrategias agroecológicas que nos permitan cuidar y que al cuidar no caigamos en prácticas que no sean sustentables.

En una actividad de la Escuela de Saberes Rurales, nos dimos a la tarea de indagar qué

compañero de la comunidad aún practicaba este saber, dado que recientemente tenemos árboles jóvenes y tenemos la necesidad de protegerlos, no queríamos usar plástico entonces coincidimos con el compañero Rogelio que desde hace unos años ha retomado la práctica de soromuta para proteger sus árboles jóvenes. ¿En qué consiste esta práctica?

A cada árbol se le construye su propia casita. Se van colocando los horcones, cuatro: uno en cada esquina del árbol, lo más cerca posible, posteriormente en la parte superior se colocan palos atravesados, para formar una estructura de techo, pueden colocarse de 3 a 4 palos. Previamente ya tenemos cortado zacate seco, del que crece en la parcela. Éste se va colocando en la parte superior, sobre los palos que forman el techo, se van acomodando de 2 a 3 capas hasta que se forma la casita.

El compañero le va construyendo a cada árbol la soromuta, protegiéndoles de las heladas. Mucho tiempo se ha creído que las heladas llegan por el tallo, sin embargo, hemos comprobado que, si protegemos los árboles desde la parte superior, salvamos el árbol completo. Creemos que la práctica de proteger por completo los árboles con plástico o costales probablemente ayuden, pero hemos tenido más pérdidas de esa forma que dejándoles respirar con la práctica de soromuta.

Nosotros y nosotras esperamos pronto heladas, estamos preparando el zacate y los horcones para proteger nuestro árboles jóvenes y seguir el saber que ha rescatado el compañero Rogelio, esperando que pronto, nuestras hijas e hijos sigan nuestro caminar.

Un caminar de flores, milpa y medicina ancestral

Elizabeth Urzúa

Mi nombre es Elizabeth, soy nacida en el valle de Zapotlán. He tenido la fortuna en mi caminar por esta vida de estar siempre ligada a la tierra. De pequeña mi abuelito Juan y mi papá me llevaron a sembrar mi ecuaro, un lugar destinado solo para mi allá rumbo al pedregal donde por primera vez vi de frente una cascabel, le tuve miedo y respeto. Después me di cuenta que mi abuelito ya me la había dado a probar en un taco que le llamaban “camarón del cerro”. Desde entonces me di cuenta que la tierra nos alimenta de múltiples formas.

Con mi apá conocí bosques casi mágicos, nos llevaba a recorrer lugares recónditos que sólo él conocía, ya que era el encargado de abrir caminos para bajar la madera cosa que le pesaba, pero era su trabajo, (además en ese tiempo la misma empresa tenía reforestadores que se encargaban del cuidado). Lugares tupidos de frondosos bosques, con toda su grandeza y personas que los habitaban allá en medio de la nada donde no llegaba la electricidad pero en la noche nunca faltaba la luz de un cielo abundante de estrellas y los alimentos no venían del supermercado, sino, de la misma tierra, los niños y niñas que ahí habitaban tenían una fortaleza espectacular, sus cuerpos parecían no enfermarse nunca, sin temores de andar por ahí explorando y contemplando los ciclos de la vida mientras veíamos una ardilla muerta, contaban con un columpio que nos encantaba subir, pues como daba hacia una barranquilla parecía que de repente ya estaba una en pleno vuelo.

Bosques llenos de frutales típicos de la zona: que los duraznos, guayabo de venado, los capulines, el chicozapote, las peras y las

manzanas había variedad para escoger. No considero que yo esté ya muy mayor para tener tanta añoranza, pero hoy día que me ha tocado de nuevo recorrer esos lugares que antes estaban llenos de encinos, pinos de diversas especies, frutales, además de los cantos de tantas aves y todo su hábitat característico del bosque templado, hoy me da pesar ver que no existen más. Al yo querer compartir esos caminos con mi hija e hijo ya no tengo nada que mostrarles por allá por el Floripondio.

Vivo de la tierra, hoy día me dedico junto con mi esposo Vicente a la transformación de plantas medicinales es decir hacemos, desde un bálsamo, una pomada, shampoo, tinturas y microdosis, así como al rescate de la salud de manera natural pero siempre en respeto a la naturaleza que es nuestra proveedora. No me gusta el sistema escolarizado así que decidí ser en muchas formas autodidacta ya que siempre he disfrutado leer cosas complicadas. Y se que todos los días se aprende algo siempre y cuando se practique. Estuve en un proyecto ecofeminista donde nos invitaron a participar en un MOOC (Massive Online Open Courses), estos son clases masivas, donde me aventé en la agroecología un término en ese tiempo novedoso donde se hace hincapié en lo importante que es el cuidado del territorio la mejor manera de alimentar la tierra antes de que ella nos alimente y que lo hagamos sin enfermarla. Como son los monocultivos ahora invasivos que tenemos en la zona sur de Jalisco, unos hasta nos prohíben voltear a ver sus tierras y quiénes se las trabajan.

Lo positivo de esto es que encontré caminos qué seguir con personas que se apasionan por su trabajo y no sólo eso, sino que sus trabajos

van en armonía con la madre tierra, que la defienden, la cuidan, la alimentan y son incansables en compartir su conocimiento como lo hacemos en la organización donde participo llamada Alianza Ciudadana para el Desarrollo Regional Alternativo del sur de Jalisco (ACDRA-SURJA). Es aquí donde trabajamos en redes primero en la ciudad y de ahí pal monte para compartir el terreno del cual uno se va agarrando. Este año me vi en la tarea de rescatar un espacio público donde nos permitían ofrecer y comerciar nuestros productos que trabajamos dentro el lineamiento del comercio justo, la economía solidaria y opciones que siempre han existido como el trueque que son otras formas de trabajar la economía circular, los bancos de tiempo, la reconstrucción del tejido social, entre otros.

Los que se creen de arriba dicen que esto no conviene pues están lejos de comprender la calidez humana que estos métodos y prácticas conllevan, ellos solo conocen el wallstreet que es para unos cuantos. Mientras que acá con los que somos arrieros se mueven mucho

más estas corrientes pues somos mayoría. Ahora me enorgullece encontrar mediante el diálogo, un espacio donde podamos ofrecer nuevamente nuestros productos que se hacen uno a uno al igual que los compañeros y compañeras que hacen todo con dedicación y la libertad de trabajar en lo que les apasiona. Me complace poder congregarse tanta gente y sus familias en un lugar que será denominado como “Mercadito Solidario Tzapotlatena” ahí estaremos haciendo ruido, demostrando que siempre hay por dónde caminar. Para que las y los niños que siguen nuestros pasos sepan que esto enaltece el espíritu y el espíritu de lucha. Siempre debemos buscar las mejores alternativas o rescatar aquellas que se creen en el olvido para mantener nuestra esfera y estar en equilibrio con ella y sus infinitas relaciones cósmicas que tienen para nosotros y nosotras; simples humanos pasajeros, finitos... seamos más como las micorrizas que como los parásitos. Cuidemos de ella y que nuestros sucesores aprendan con el ejemplo y la práctica.



Fotografía: ACDRA-SURJA

Agroecología para Karla y Amanda

Guadalupe Núñez de la Mora



Fotografía: Guadalupe Núñez de la Mora

Soy Guadalupe Núñez de la Mora, nací en Ixtlán del Rio, Nayarit; y crecí en varios lugares de Jalisco. La mayoría rurales en los cuales mis papás siempre trabajaron en el campo. Así que mis hermanos y yo siempre trabajamos con ellos también. Ayudando en las labores que nos iba permitiendo nuestra edad.

Quienes conocemos el trabajo en el campo sabemos que no es para nada simple, en momentos quisieras huir de él, aunque es una labor de la que depende la alimentación y por lo tanto la existencia del ser humano, en ocasiones se ve como algo pequeñito. Todos hemos pasado tragos amargos con nuestros cultivos, pero a pesar de éstos aquí estamos, resistiendo, luchando por el sueño de una agricultura para todos y todas, que nos genera alimentos dignos también.

Tengo muchos recuerdos de mi infancia en el campo, ahora les compartiré uno que creo fue de mis favoritos. Donde crecí la mayor parte de mi infancia es un lugar con un clima no muy apto para la agricultura de temporal ya que su clima es semiseco, con pocas lluvias en verano. Bueno, pues con estas características mis papás

intentaron varios cultivos, maíz, sorgo, frijol y en una ocasión cacahuate. Sembramos los cacahuates, esperamos la lluvia, comenzaron a verdear los surcos, y brotaron sus florecitas amarillas y después se enterraron, para mis hermanos y yo era todo un descubrimiento increíble cuando mi papá sacaba las plantas llenas de cacahuates enterregados, era magia. Cada planta tiene su forma de trabajo. Y como estas hay muchas historias que podría compartir, de todas aprendí sobre todo a observar, como cada cultivo, cada estación tiene sus características especiales.

Siempre hubo una conexión especial con la tierra y las plantas, disfrutaba muchísimo de sus floraciones, de los insectos y por supuesto de sus frutos. Pero crecí, y te das cuenta como el y la agricultora vive improvisando y a veces todo se complica, así que en cuanto pude deje la casa de mis papás, decidí irme a la universidad. Y así comencé un viaje de evitación a lo que ahora puedo reconocer como parte fundamental de mis días.

Al entrar a la universidad tus ideas crecen, conoces mucha información a la que antes no ponías atención. Mi primer acercamiento con información que me preocupó en lo referente a la alimentación fue la utilización de transgénicos, que preocupante me pareció que alguien pretenda ser dueño de las semillas, el controlar cómo y con qué se producen, después el uso excesivo de pesticidas, la contaminación de agua, los monocultivos, la explotación de personas para trabajar en campo y así una cantidad enorme de problemáticas que rondan el trabajo de la tierra. Es imposible mantenerte ignorando todas estas problemáticas si bien en ese momento no regresé al trabajo en el campo si conocí la agroecología, que, aunque hay

hay muchas formas de hacer agricultura más respetuosa con la vida, ésta es la forma con la que más me identifico ahora.

Antes de aceptarme totalmente como una mujer del campo, de la tierra, mi última parada fue en Chapala, ahí vivía en un departamentito chiquitito con Mila, Mila es mi perrita que adopté ahí mismo en Chapala, una perrita que como yo, disfruta y se siente como un león de la selva en el huerto, es su territorio. Fue un lugar increíble para crecer como ser humano, vivía a espaldas del lago así que todos los días íbamos a caminar juntas por el malecón. A pesar de tener un espacio tan chiquito para vivir, tenía mis macetas con chícharos, lechugas, una planta de sábila. Y en mi librero siempre procuraba tener flores.

De Chapala regresé a Ciudad Guzmán, mi etapa universitaria ya la había pasado aquí. Ya había trabajado en esta tierra, ya tenía a qué regresar. Regresé a trabajar con un hombre increíble, con él coincidimos en nuestra visión de trabajo en la tierra y me recordó mientras caminábamos en el malecón de Chapala que soy de la tierra. Aquí también conocí a una gran amiga quien me recuerda cada que es necesario porque estoy en esta lucha.

Ahora el trabajo que realizo en agroecología es lleno de amor y conocedor de todos los retos

que implica, un trabajo increíble en comunidad, en este momento no tengo un huerto propio, pero trabajo en colaboración con un hombre que resiste y vive con la agroecología, tiene un huerto en medio de la ciudad, entras ahí y todo alrededor deja de ser pesado. En este huerto trabajamos la producción de hortalizas agroecológicas y plantas medicinales a pequeña escala, y apoyándonos con otros pequeños productores agroecológicos llevamos estos productos a vender a Guadalajara, además como un proyecto personal quiero generar un modelo de actividades recreativas en el huerto, para así diversificar las posibilidades de trabajo de los agricultores y que más gente conozca esta labor vital para vivir.

Ahora les comparto quienes son las dueñas de este título, Karla y Amanda que son mis sobrinas, las niñas que más amo en el mundo, las que me inspiran y dan fuerzas para trabajar por un mundo más bonito, lleno de flores, olores frescos e insectos sorprendentes para descubrir. Para mí eso es agroecología, la sonrisa que no puedes evitar cuando el corazón se pone alegre, la brisa fresca del día, una lluvia por la noche para descansar, las infancias riendo desde la simpleza del corazón. Un abrazo cálido en familia.

Entre oportunidades y desafíos de la transición agroecológica

Dagoberto de Dios Hernández
Sebastián Cárdenas Camacho

Nuestro primer acercamiento con la agroecología se dio en las parcelas de las localidades de Coapan y Jala, municipio de Jala, Nayarit. Sus habitantes, además de cálidos y receptivos,

son familias que en sus casas cuentan con una gran variedad de especies frutales, hortalizas, plantas ornamentales, medicinales y florales. Ahí, como en sus parcelas y en el monte, se muestran interesados en compartir y generar

nuevos aprendizajes para darle seguimiento a un proceso sustentable que les permita tener un buen manejo del suelo y de sus cultivos, sobre todo en lo que a la producción de maíz Raza Jala se refiere. La milpa, conformada por el maíz de húmedo, la calabaza, el cacahuete, jamaica y otros cultivos, es para ellos el espacio propicio para integrar los saberes en torno a la agricultura tradicional que forma parte de la vida de las diferentes familias y la comunidad.

Estos conocimientos y saberes que se han ido heredando de generación en generación, además de permitirles obtener buenas cosechas, han dado forma a su identidad de familias productoras del maíz raza Jala. Esas identidades se observan y exaltan en eventos como el Concurso del Elote más Grande del Mundo, el Festival del Maíz de Húmedo y la Feria de la Mazorca. Por ejemplo, Don José Carmen, el productor de mayor edad que acompañamos es quien ostenta el récord del elote más grande del mundo con 48.5 cm en la edición 2018. Mientras que Lenni, el niño productor (más joven) de 11 años, ha obtenido también el primer lugar, pero en la Feria de la Mazorca 2021. Aunque no son solamente ellos.

En el caso de la familia de Lenni, su papá, Jesús Elías, ha sido ganador en dichos concursos. Mientras que en la familia de Don José Carmen su hijo Manuel ha sido participante y ganador también. En ambos casos, se dedican a la agricultura y sus hijos a muy corta edad se han interesado en la siembra del maíz raza Jala disponiendo de un espacio propio y realizando todas las labores que la producción de maíz requiere. Sin embargo, también acompañamos a Froylan y su familia extendida. Aunque él no es productor de maíz raza Jala, ni participante o ganador en los eventos mencionados, su padre y hermanos sí lo han sido. Pero los conocimientos y aprendizajes transmitidos a Froylan le han permitido dar continuidad a la producción de una huerta de guayaba con la cual pretende transitar de la agricultura convencional hacia un manejo agroecológico,

aprendiendo y aplicando nuevas técnicas. En esa familia también está su esposa, Yenny quien recupera y protege una diversidad de especies de orquídeas distribuidas en su traspatio. Y también Orlando, hermano de Froylan, se ha interesado en la apicultura realizando un manejo de las abejas en uno de los predios familiares.

En las visitas que se han realizado desde el Cuerpo Académico Actores Sociales y Desarrollo Comunitario de la Universidad Autónoma de Nayarit, las familias se han mostrado con gran interés por la transición y manejo agroecológico en sus cultivos, eliminando principalmente herbicidas y pesticidas, en sustitución de sus propios insumos y biofertilizantes que están produciendo en lombricomposteros donde aprovechan los residuos de frutas y verduras, hojarasca de árboles y restos de otros tipos de materia orgánica.

A pesar de lo anterior, el gran desafío se encuentra en el cambio de prácticas y costumbres arraigadas en torno de la agricultura convencional en esas localidades y familias. Antes de nuestros acompañamientos, otros grupos y organizaciones se acercaron y aprovecharon de sus tierras, pero, sobre todo, de su confianza.

Les propusieron e incluso impusieron formas de hacer agricultura basada en semillas mejoradas, agrotóxicos y fertilizantes químicos. Es necesario desintoxicar no solo el suelo, sino lo social y cultural por medio de sensibilización y conciencia comunitaria para dejar de ver la agricultura y alimentación como un simple negocio.



Fotografía: Dagoberto de Dios Hernández

El xocoatole de San Andrés Ixtlán, Jalisco

Lorena Duran Cano
Mariana Reyes Aguirre



Ilustración: Tatei Aramara

En San Andrés Ixtlán Jalisco, un pueblo situado en el Sur de Jalisco, es muy común entre los pobladores tomar un atole singular por su textura y sabor, a continuación, te damos a conocer una de las bebidas más emblemáticas de nuestro pueblo: el xocoatole, singular en su sabor salado y asombroso por su preparación.

El nombre de este atole tiene dos variantes jocoatole o xocoatole, proviene del náhuatl “joco” que significa agrio y “atolli”, que significa

“aguado”, por su raíz de “atl” agua y “tol”, es decir atole agrio.

Este atole se consume todo el año, gracias a las personas que lo elaboran, se prepara con ingredientes nativos del pueblo, a razón de la cosecha de este tiempo: el maíz negro y la calabaza de castilla o calabaza puerca, pues es el dúo perfecto para tener esta delicia en el desayuno.

La receta es tradicional, quienes lo preparan llevan ya más de cincuenta años dedicadas a su preparación y ha sido una fuente de ingresos para la familia, ha estado presente en varias generaciones, la mayoría de las personas conocen la receta porque los ingredientes son mínimos y de fácil acceso, pero las personas que lo comercializan son quienes le dan ese toque especial y artesanal al momento de prepararlo, sin más les compartimos esta receta:

Ingredientes para el xocoatole:

Maíz negro

Agua

Sal

Proceso:

El Xocoatole se debe hacer solamente de maíz negro, debe ser enterito y en buen estado, se lava el maíz y se deja reposar por dos días para empezar el fermento, si a las personas les gusta el atole más ácido se deja uno o dos días más, después el maíz se lleva al molino, también debe estar limpio para conservar su fermento y evitar que se descomponga, una vez convertido en masa, se agrega agua tibia y se diluye la masa, se pasa por un colador esta mezcla y se pone a hervir.

Se agrega la sal, mientras está en el fuego se tiene que estar revolviendo la mezcla hasta que espese y se vea la consistencia de atole, de lo

contrario se puede quemar.

Para su acompañamiento se elabora el panile es un chile especial que consiste en moler con poquita agua, la semilla de calabaza, tostada previamente en un comal con chile de árbol y un poquito de sal, se cuele, se deja a gusto de las y los comensales.

Para servir se pone el panile y luego el xocoatole, para un mejor deleite se recomienda poner 1/8 de vaso de panile (normalmente el vaso que se vende es de medio litro) y lo demás de xocoatole.

El xocoatole se acompaña de calabaza de preparación dulce (de diversas variedades de la región) ésta se cocina de la siguiente manera: la calabaza se corta en trozos pequeños, se retiran las semillas, luego los pedacitos se sumergen por 10 minutos en agua con cal, después se estila y se pone a cocer en una cazuela con un poco de agua y miel, cuando hierve se agrega azúcar considerando el tamaño de la calabaza para que se absorba en este momento, con ello lograr una cobertura totalmente dulce en la calabaza. El xocoatole se acompaña también con camote de preparación dulce, el ideal es el camote papo de color morado por fuera y naranja por dentro, se sigue el mismo proceso que la cocción de la calabaza.

Todas las mañanas a partir de las 7:00 a.m se vende en la entrada del pueblo afuera de la escuela primaria con doña Lupe. En el centro del pueblo se vende a un costado del templo parroquial con doña Chayo quienes son las que han preservado esta receta para complacer el paladar de la gente de San Andrés Ixtlán y alrededores.

En este mes de noviembre tiene su alza de consumo debido a que en la mayoría de las casas se busca un jarro de xocoatole y calabaza para poner de ofrenda en el altar en honor a los difuntos, también porque es la fiesta grande del pueblo en honor al Sr. San Andrés y las personas que vienen de fuera procuran tomar el xocoatole en su desayuno, es también

tradición ofrecer este atole salado después de las mañanitas que se dedican al patrono San Andrés donde las personas hacen fila para consumir este manjar tradicional que hace referencia a nuestras cosechas.

Queremos destacar que en el pueblo también se suele consumir porque se tiene la creencia de que mejora problemas digestivos, y algunas madres lo toman porque consideran que aumenta la producción de leche materna.

Sin duda el xocoatole es una bebida emblemática de nuestro pueblo San Andrés Ixtlán Jalisco.

Cuando gusten probarlo, les esperamos.



Ilustración: Tatei Aramara



Gerardo Sánchez Sánchez
Ixtlahuacán, Jalisco.



Johanna Sánchez Sánchez
Ixtlahuacán, Jalisco.