



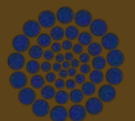
TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 2, Número 15 | Agosto 2024



**EXPERIENCIAS
CONSTRUYENDO
AGROECOLOGÍAS**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE AGROPECUARIOS
Y RURALES

Director: Alejandro Macías Macías

Consejo editorial: Red México Agroecológico, Yolanda Lizeth Sevilla García, Alejandro Macías Macías, Jesús Antonio Madera Pacheco, Héctor B. Fletes Ocón, María Guadalupe Ocampo Guzmán, Dagoberto de Dios Hernández, Livier Jaqueline García López, Katie Beas Madrigal

Corrección de textos: Katie Beas Madrigal **Diagramación:** Livier Jaqueline García López

Portada: Sofía Margarita López Navarro **Coordinadora del número:** Yolanda Lizeth Sevilla García La Gaceta Agroecológica Teocintle es un órgano de difusión de la Red México Agroecológico y un proyecto apoyado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCYT) en el año 2024.

ÍNDICE

VOCES RURALES

Mi caminar por la agroecología en mi comunidad

MARIÍYA

Entre espinas blancas y pájaros bobos: el caso de la finca La Porota, San Juan Argentina

SIHUATL

Una finca agroecológica para Aimara

KUAUTLALLI

Yo quiero mucho a la milpa

TLAKUALI

El consumo de terecuas en La Hacienda, municipio de Quitupan, Jalisco

Mi caminar por la agroecología en mi comunidad

Sagrario Guzmán



Fotografía: Alejandro Macías Macías

Primero quiero compartir de cómo fue el caminar desde el año 2021 que empezamos a platicar sobre el proyecto de transición agroecológica con profesores de CUSur, comenzamos a tocar puertas que nadie nos quiso abrir pues fue una primer decepción por parte de mi comunidad, los ejidatarios que no quieren trabajar para la comunidad y para ellos mismos más que nada, pero luego retomamos las esperanzas cuando el Doctor Alejandro Macías empezó a hacer gestiones en CONAHCYT para tener un apoyo y comenzar a impulsar la agroecología en la comunidad de El Rodeo. El único ejidatario que quiso trabajar en el proyecto fue Don Max, después se sumó mi mamá Josefina Reyes, mi tía, María de Jesús y una servidora que empezamos a buscar y ver la forma de cómo íbamos a trabajar, con el tiempo se fueron sumando más compañeros.

Una vez empezando a trabajar, yo me sentía muy entusiasmada, muy contenta porque estaba trabajando otra vez en un equipo, yo comencé a recordar y practicar conocimientos que tenía anteriormente en el grupo, los conocimientos que nos trajeron la ingenieras de programas de gobierno que llegan a la comunidad. Ya trabajando en el proyecto 100% junto con CONAHCYT, he trabajado arduamente y me ha gustado primero trabajar yo sola con mi familia, luego cuando se integraron las mujeres jóvenes de mi comunidad

formamos otro grupo, después comenzamos a trabajar con las niñas y los niños, a enseñarlos a que se enamoren del bosque, a que ellos también cultivan sus propios alimentos y más que nada cuidar nuestra madre Tierra y la naturaleza viéndola desde el fondo pues es la casa común y después los frutos, los frutos que hemos comido en las familias y también que hemos puesto a la venta porque pues también hemos vendido, los encuentros que hemos tenido con los otros estados, con los otros compañeros que están trabajando con nosotros ha sido un proceso muy bonito que tiene también sus bajas, que tiene también a veces sus decepciones, los cansancios, lágrimas, por qué no decirlo también lágrimas que hemos derramado, no solamente yo, sino que también mis compañeros, mis compañeras, los y las investigadoras, pero hasta ahorita siento yo que ha sido un colectivo muy bonito, muy hermoso que muchas enseñanzas se nos han quedado también y que las ponemos en práctica año con año, ahora ya no usamos por lo menos en mi familia químicos, casi ya nuestros alimentos, frutas y verduras están, no digo que al 100% limpias porque la Tierra aún le falta sanar, y porque a la familia también le toca vivir su proceso, por ejemplo este año mi esposo puso hierba para el pasto, pero es un proceso que vamos llevando también vamos dándole más amor a lo natural.

Y yo actualmente estoy muy satisfecha, estoy muy contenta con este proyecto, que hemos tenido con esta transición agroecológica y como dije en una reunión pues lo más hermoso es que una transmita lo que lo que está aprendiendo y lo que una sabe, en su propia comunidad, con sus propios niños, el ir rescatando todo ese proceso de milpa, todo ese proceso de alimentación sana, de plantar nuevos árboles que son propios de la comunidad y aprovechar las frutas, verduras que más que nada la naturaleza nos da porque sin agua no podemos hacer mucho por lo que también les estamos haciendo unos pequeños pozos para para también captar el agua para el mismo proyecto y para el mismo proceso que llevamos.

Queremos dar ejemplo a las personas de la comunidad, que vean lo que estamos haciendo para que también ellos pongan en práctica en sus

hogares y quizá un día la agroindustria quiera repensar sus formas de producción, invitándolos de manera respetuosa a vivir el proceso.

Mi familia tiene unas cabañas que hemos construido al pie de cerro, ahí sembramos, hacemos escuela, dialogamos con todas las personas. Eso nos enseña la agroecología, a compartir, a hacer poco a poco comunidad, que tampoco es sencillo.

Estamos sembrando un camino que ojalá más personas se animen a transitar, no es un camino sencillo, pero nada en la vida lo es.



Fotografía: Alejandro Macías Macías

Entre espinas blancas y pájaros bobos: el caso de la finca La Porota, San Juan Argentina

Griselda Yanina Rodríguez Ibañez

Fernando Diego Guzmán



Fotografía: Griselda Rodríguez Ibañez y Fernando Diego Guzmán

Hola nosotr@s somos del departamento San Martín, provincia de San Juan Argentina. Nuestro hogar tiene las características ambientales de un territorio del árido. Las precipitaciones son menores a 100 milímetros al año. Por lo tanto, la forma de producir nuestros alimentos es gracias a la nieve que se acumula en la cordillera, al descongelarse, en primavera-verano, esta agua es acumulada en diques (represas gigantes)

lo que nos permite generar un control y a su vez una distribución del agua que irriga un valle de 100 mil hectáreas. El agua se distribuye por canales, arterias, que permiten que llegue a los principales cultivos que son en orden de importancia: la vid, el olivo y la horticultura. Es decir, que el uso y distribución del agua es clave para sostener cualquier actividad productiva.

En ese marco ambiental se sitúa nuestro hogar, una finca de 1 hectárea que tiene derecho a 2 horas y 30 minutos para regar nuestros cultivos. Esta distribución se realiza una vez cada 10 días, por canales de tierra. Eso significa que la disponibilidad y el acceso al agua de riego es un factor clave para autoproducir nuestros alimentos.

En esa hectárea coexisten varias especies, allí convivimos dos adultos y un niño de 10 años, 34 gallinas y 1 gallo, 3 perras, 3 gatos y 1 oveja, a la cual llamamos Burbuja. Tenemos una gran huerta, frutales, olivos y vid. Es decir que en esa pequeña superficie tratamos de autoproducir lo que nos gusta, a su vez fomentamos que nuestro hijo Agustín crezca en un lugar lo más parecido a nuestros sueños. Claro que este sueño carga con ciertos privilegios, dado que ambos somos profesionales, nuestros ingresos no

dependen de lo que producimos y ninguno se crió en una zona rural. Hacemos hincapié en esto porque no desconocemos las realidades de muchos de nuestros vecin@s que sí provienen de varias generaciones de peones rurales, que no tienen acceso a la tierra propia. Algunos son caseros y otros arrendatarios.

La historia de nuestro hogar transcende a nuestras vivencias como nuevos productores que deciden incorporar prácticas agroecológicas más amigables con el medio ambiente y con nuestras formas de consumo. En esta hectárea, nos interesa vivir en un ambiente en estrecho contacto con la naturaleza, además tener la posibilidad de autoproducir parte de nuestros alimentos, utilizando prácticas que preserven el equilibrio natural y nos ofrezcan productos de alta calidad alimentaria, sin la presencia de contaminantes.

Uno de nuestros emprendimientos familiares se llama “Huevos La Porota”. La Porota fue nuestra primera gallina, quien nos alimentó y contribuyó para que este hermoso proyecto familiar se nutra. Nuestras gallinas son criadas de manera saludable y alimentadas de manera integral en nuestra finca. Gracias a ellas disponemos de huevos frescos permanentemente, además vendemos para disponer de dinero para la compra de alimento balanceado, hacemos trueque por otros alimentos como miel y nos encanta regalar a nuestras amistades. Sobre todo, para los cumpleaños.

Además de los huevos producimos circunstancialmente pollos para carne que consumimos en nuestro hogar. Otro emprendimiento que llevamos adelante es una huerta familiar, en ella producimos hortalizas de estación, que destinamos al consumo del hogar y también para regalar a nuestras amistades.

Las especies y principalmente las variedades que elegimos para cultivar son aquellas que tienen calidad culinaria y no necesariamente comercial como la resistencia al transporte y otros atributos que interesan para el acceso a los mercados. Aquí no nos interesa cuanto tiempo resistan luego de la cosecha, ya que las cosechamos cuando las vamos a consumir. Así comemos tomates con mucho sabor, pero que no podrían venderse en mercados distantes, pero que tampoco nos interesa venderlos como el cardo, que da mucho trabajo limpiar, pero que

disfrutamos enormemente en el otoño e invierno. Los zapallos con un ciclo muy largo de producción, pero con el sabor más dulce que encontramos. Los repollos, brócolis, coliflor, rúcula entre otras tantas, además de contar con una diversidad de aromáticas que nutren nuestras prácticas culinarias como las agrícolas. Nuestr@s vecin@s comentan que nuestros alimentos son los más sabrosos que han comido en mucho tiempo. Y eso nos enorgullece.



Fotografía: Griselda Rodríguez Ibañez y Fernando Diego Guzmán

En cuanto al manejo del agua es un tema central, como se mencionó en párrafos anteriores. No hay agricultura posible en nuestra provincia sin el aporte de agua de riego, y este riego requiere de un acuerdo permanente con nuestros vecin@s, ya que los canales son comunitarios y la limpieza debe serlo también. Los tiempos de riego están de acuerdo con la superficie, pero requieren de arreglos verbales, dinámicos a lo largo del año. Esto fuerza al diálogo y al acuerdo, podemos no acordar en muchas cosas con nuestros vecin@s, pero a los 10 días nuestras diferencias no tienen sentido, dado que nuevamente el agua llega y hay que distribuirla. El agua, es fuente de conflicto, pero también es el recordatorio de que vivimos en sociedad y que hay recursos comunes.

La huerta la regamos a través del sistema de riego por goteo y fertilizamos con el guano que sacamos

del gallinero. A los frutales los regamos por manto y durante el invierno no reciben agua.

En nuestras prácticas culinarias cobra importancia alimenticia y nutricional la elaboración de mermeladas, dulces y conservas. De esta forma alargamos la vida útil de aquellos alimentos que nos gusta consumir a lo largo del año. Con la cosecha de higos preparamos mermelada, higos en almíbar e higos secos. Con hortalizas de la huerta también elaboramos conservas en vinagre, en algunas ocasiones con el tomate hacemos salsa y tomates secos, para construir nuestros mágicos guisos para el invierno.

En esta historia de gustos y experiencias prevalece el amor y el respeto hacia nuestro entorno. Estamos convencid@s que no somos nada sino aprendemos a reconocer que somos parte de un todo.



Fotografía: Griselda Rodríguez Ibañez y Fernando Diego Guzmán

Una finca agroecológica para Aimara

Lizeth Sevilla

Yo vengo de la tierra. Anduve caminando a través del surco, echando semillas, cuidando la milpa desde que tengo memoria. Desde pequeña me enseñaron a proteger a la madre tierra, a abrazar la rabia cuando algún saqueador quiere tomar los bienes comunes y mancillarlos. Crecí escuchando historias del campo, de lucha, de resistencia, del peligro que representa al mal llamado desarrollo y las modernidades a boca de políticos y universidades.

Crecí añorando siempre regresar al terruño, pero las mujeres pocas veces somos poseedoras de la tierra, sembramos la tierra de los abuelos, los padres o hermanos. Durante años mientras abrazaba el oficio de escritora y profesora de universidad siendo una psicóloga con Freire en el corazón, buscaba espacios para sembrar, ahora una maceta, ahora en el patio, en la azotea. Llevé las semillas conmigo. En el viaje coincidí con otras sembradoras que me compartieron su amor por la tierra.

Mi compañero de vida y yo somos académicos. Hemos acompañado durante años a familias de

diversas comunidades en procesos de transición agroecológica. En el caminar hemos constatado historias de amor, respeto, agradecimiento a la madre tierra. Poco a poco fuimos sabiendo que queríamos construir un espacio para cultivar nuestros alimentos, cuidar-ser guardianes de semillas y acompañar a nuestra hija, Aimara, en su propio caminar amando y respetando la tierra.

Un día tuvimos la fortuna de coincidir con una maravillosa familia, los Casimiro Rodríguez, en Sancti Spiritu, Cuba, quienes nos mostraron cómo la agroecología es parte de sus vidas, porque todos y todas dejan algo de sí mismos, de su amor y respeto en la finca, en poner el alma en las raíces de un hogar que ha sabido dialogar con la naturaleza, que crean espacios para dialogar con quienes vamos a su hogar, llenos de esperanza.

Nos aferramos a buscar nuestra tierrita, para cuidarla y sembrarla, para hacer de ella ese espacio de retorno a la raíz, a sembrar nuestros ombligos. Después de mucho esfuerzo coincidimos con un terruñito en el corazón de la Sierra del Tigre, lleno

de misticismo y paz. Decidimos comenzar ahí nuestro viaje.

El 24 de junio de 2024 nombramos a la tierra Mayahuel. Finca Agroecológica. Hemos tenido conexión con el respeto por la vida que representa Mayahuel, la diversidad y presencia de las mujeres, de una generación de campesinas, agroecólogas dueñas de su tierra, mujeres que protegen los saberes de sus ancestros y ancestros, guardianas de semillas, defensoras del territorio.

Comenzamos la siembra, convocamos a tequilo y vino nuestra familia a ayudar. Ahí con el favor de la lluvia hicimos milpa, cercamos con maguey pulquero, reforestamos un bosque lastimado por el fuego y el monocultivo, sembramos flores. Nuestro corazón está feliz. Vamos regresando poco a poco a la raíz sabiendo que esa es la vía. Y aunque nos enfrentamos a dificultades propias de ir sanando una tierra que durante años fue tratada con agroquímicos, sabemos que con los cuidados y el cariño que le tenemos volverá a ser la tierra viva que es en sus entrañas, la composta, los caldos y la lluvia la curarán paulatinamente. Vivirla nos enseña eso, a reinterpretar el menester de los tiempos y dejarnos de prisas, algo mal aprendido del día a día en la selva de asfalto.

Ahora Mayahuel es un espacio vivo donde Aimara, una niña de cinco años, crece sabiendo de la importancia de proteger la naturaleza de la que ella forma parte, se relaciona con las semillas, con otros seres vivos, construye otros diálogos en los que la <maleza> no existe sino que son plantas que forman parte del espacio, va sabiendo lo hermoso de la diversidad que el territorio ofrece y que debemos mantener y respetar.

Otras generaciones son posibles.



Fotografía: Lizeth Sevilla



Fotografía: Lizeth Sevilla



Fotografía: Lizeth Sevilla

Yo quiero mucho a la milpa

Gabriel de Dios



Fotografía: Alejandro Macías Macías

Yo quiero mucho a la milpa por todo lo que representa. La milpa mantiene mi cuerpo activo

y saludable; cuando amanece recibo el cantar de los pájaros, el baño de sol, la fuerza del día que comienza; y al atardecer, la satisfacción del trabajo, la plenitud de los músculos por una actividad que no ha sido en vano. Cultivar es mi ejercicio, mi deporte y mi labor.

La milpa dota de sentido a mis palabras y sonidos. Me anima a estar atento de la luna, de los vientos y del sol. Cuando trabajo en la milpa soy uno con mi entorno y no el humano que ha de someter al mundo en el que habita; éxito a la par que el chapulín, el gusano y la calabaza. La milpa, me pone en paz, no se puede sino ser humilde y sereno ante la magnificencia de la vida.

Mi padre supo sembrar, igual que mi abuelo y el abuelo de mi abuelo y que todas mis abuelitas, pero hace décadas algo cambió en la tradición de mi familia. Algunas cosas mejoraron, es cierto, mis tíos pudieron ir a la escuela y conocer otras formas de vivir la vida; ya no se morían los chamaquitos por falta de medicina; pudimos tener algunas cosas materiales; medio salimos de la pobreza y nos vieron un poquito menos para abajo.

Pero con los cambios también vinieron cosas

agresivas, se nos quitaron las “creencias y supersticiones” por lo que los conocimientos en curación de mi abuela se perdieron para siempre; la gente se fue al norte o a la ciudad; los que tenían buena cabeza hicieron licenciaturas y maestrías; encontraron trabajo en el gobierno o en la fábrica... y se limpió la tierra que teníamos en las manos.

Entonces, los que éramos niños ya no aprendimos a sembrar, no había tiempo para enseñarnos. Con la Reforma Agraria desapareció el ejido y las tierras se vendieron por lotes de cuarenta metros cuadrados cada uno. Los que conservaron la tierra, para poder mantenerse, tuvieron que comprar la semilla, el fertilizante y los plaguicidas, “para ser más productivos”, les dijeron. Ahora la cosecha y el trabajo tiene un precio fijo que se ordena desde Nueva York. Solo algunos abuelos con su paso lento, paciencia y sabiduría supieron seguir sembrando al modo de antes.

Una vez, de niño, le oí un rico ganadero de la región burlarse de los campesinos, dijo que éramos los mil-peros, porque siempre había excusas para no salir adelante, que pareciera que nos gustaba vivir en la miseria, que los que siembran maíz cosechan puro chile. Lo que no supo entender aquel señor y yo tampoco comprendía en ese momento, es que la milpa no se trabaja por dinero, por una camioneta grande y un celular que tome buenas fotos. La milpa no deja gloria mundana, ni respeto, ni reconocimiento. Se trabaja por comida (comida buena), por alegría y por amor. Lo supo mi padre, mi abuelo y todas mis abuelitas.

La milpa nos da elotes, quelites, frijol tierno, chilacayote, tomatillo, flor de calabaza, semilla de girasol, hinojo, huajes, pencas, pulque, aguamiel, chapulines, nopales, tunas, antijuelilla, chicalote y otras medicinas, ejotes, calabacita, totomoxtle para los tamales, rastrojo para el ganado, calabaza para dulce y maíz, entre otras maravillas. Por eso quiero mucho a la milpa, por eso decidí andar entre los surcos y enseñarme de nuevo, para retomar la ciencia de mis ancestros, para volver a la vida.

No ha sido fácil, la tierra te requiere, te exige constancia y disciplina. Además, el tiempo ya no es el mismo, la lluvia ahora es más escasa, los rayos del sol son más intensos, con el uso de insecticidas las plagas se hicieron resistentes, he tenido años perdidos de solo cosechar tristeza. Pero aquí nadie se raja, aprendo día a día, incorporo cada año conocimientos y tecnologías. La milpa de mi abuelo era una finca agroecológica, aunque él no lo sabía ni le decía así; yo trato de leer y de informarme sobre esta ciencia y aplicarla en el cultivo del maíz tradicional.

Aunque sea un pedacito, aunque sean poquitos surcos, aunque sea nomás para los elotes, trato de no dejar. Qué bonito es ver las flores, las primeras “muñecas” cuando el maíz jilotea, sentir la diversidad manifestarse. He aprendido a apreciar una llovizna, un sereno, a leer las nubes. Aun me falta mucho, los abuelitos saben, por ejemplo, cuando el año

viene bueno, o, casi como adivinación, reconocer la entrada del temporal.

Hago en mi vida otras cosas, doy clases, toco música, escribo, pero el camino de la milpa no lo dejo, seré milpero hasta que me muera; he de aprender, he de enseñarme. Quiero descubrir el mundo a través del maíz, el frijol y la calabaza. Sé que no soy único en el mundo, que, en otros espacios, en otras regiones, hay hombres y mujeres como yo, con este sueño, con este destino, quizá con más experiencia, quizá apenas empezando, para ellas y ellos mi saludo, mi admiración y mi respeto.

Yo quiero mucho a la milpa porque representa mi historia y mi presente, la resistencia a una sombra que parece devorarnos, el consejo de mi abuela hablándome a través de las plantas, las manos vivas de mi abuelo cuando pongo las mías a trabajar, la esperanza en un futuro porque la tierra es buena y a ella pertenecemos.

El consumo de terecuas en La Hacienda, municipio de Quitupan, Jalisco

Samuel Oliveros Sánchez

Las terecuas son hongos comestibles muy saludables que crecen en la localidad de La Hacienda. Se caracterizan por tener un sombrero de color amarillo con una coloración más intensa en el centro; además, en esta parte se aprecian líneas muy finas que se marcan en las orillas. Mientras que su anillo, su himenio y su pie alcanzan a tener tonos más blancos. Por último, en la parte final del pie, la terecua tiene una parte circular conocida como volva.

La Hacienda es una localidad que se encuentra en el municipio de Quitupan, al sureste del estado de Jalisco. Está conformada por 19 habitantes y 10 viviendas. Su población se dedica a la ganadería de bovinos y a la agricultura de maíz a pequeña escala.

En el temporal de lluvias, entre los meses de julio y agosto, en un cerro cercano a esta localidad, las personas acostumbran a ir a recolectar terecuas.

Al ser una montaña donde nacen principalmente encinos, todas las hojas que desechan estos árboles en el suelo, con el paso del tiempo se pudren, lo que permite que se genere la famosa tierra de encino, la cual le da origen al nacimiento de la terecua.

De acuerdo con testimonios de la población de La Hacienda, mientras más humedad haya, más probabilidad hay de encontrar terecuas en el cerro. Si la época de lluvias inicia a finales de mayo o a inicios de junio, es importante esperar a que avance un poco el temporal para que nazcan estos hongos. Por lo que, entre los meses de julio y agosto, es cuando se puede encontrar estos saludables alimentos.

Del mismo modo, este lugar se caracteriza por mantener la humedad de sus suelos por largos periodos, principalmente por su vegetación, por su clima frío y fresco y por ser un territorio que alcanza los 2,203 metros sobre el nivel del mar según INEGI,

2024, lo que genera que en la época de lluvias con frecuencia se manifieste la niebla, factor que provoca que se prolongue en mayor medida la humedad en esta zona. De esta manera, estos elementos terminan por favorecer al nacimiento de las terecuas.

Por poner un ejemplo, si un día llueve considerablemente, al día siguiente es el momento ideal para ir a buscar terecuas. Pero, también se debe de correr con suerte, ya que una vez que estos hongos nacen de la tierra, a los tres días se deshacen y desintegran. Otro factor es que los animales que habitan en ese lugar las consumen, por lo que es importante llegar a buscarlas en un momento adecuado. Asimismo, se deben de conocer muy bien las terecuas, esto porque existen otros tipos de hongos similares que no son comestibles y pueden ser venenosos.

Una vez que se recolectan las terecuas del cerro, las amas de casa proceden a quitarle la primera capa o la piel exterior al sombrero del hongo, para posteriormente cortarlo en pedazos y al final éstos sean lavados y enjuagados con agua. Asimismo, el himenio y el pie de las terecuas también son comestibles y pasan por el mismo proceso que el sombrero del hongo. Después de todo esto, las piezas de terecuas pasan a ser cocidas en agua con sal.

De esta forma, en La Hacienda, las terecuas pasan a ser preparadas de tres maneras distintas. Primeramente, se elabora el mole de terecuas, con ingredientes como chiles moleros, ajo, harina de trigo o masa y sal al gusto.

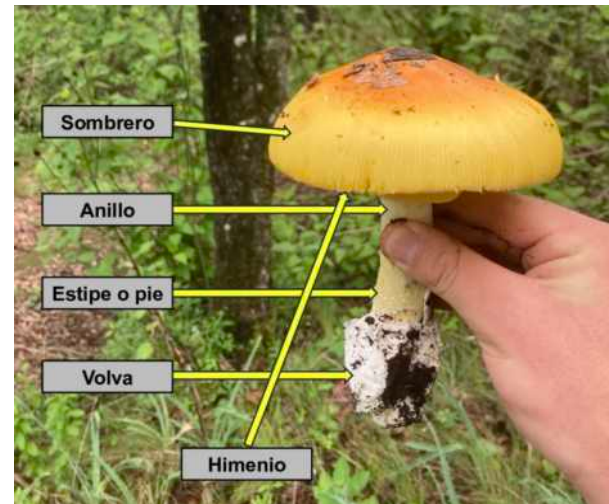
Una segunda opción son las terecuas a la mexicana, acompañadas con jitomate, cebolla, chiles verdes, chiles morrones y sal al gusto.

Por último, también se preparan las terecuas en salsa roja, y se utilizan ingredientes como jitomates, chiles de árbol tostados o chiles verdes, ajo y sal al gusto.

De esta forma es como se consumen las terecuas en La Hacienda, donde su población goza de consumir estos hongos comestibles tan saludables que crecen en las zonas de encinos cercanas a esta localidad. Para finalizar, estas tierras fértiles les han permitido a las personas brindar testimonios como “el cerro nos da de comer” o “aquí es muy difícil pasar hambre”.



Fotografía: Samuel Oliveros Sánchez



Fotografía: Samuel Oliveros Sánchez



Fotografía: Samuel Oliveros Sánchez