

LA COMIDA DE LA MILPA: PRODUCCIÓN DEL ESPACIO EN LA REGIÓN CAFETALERA DEL CENTRO DE VERACRUZ, MÉXICO

MILPA CUISINE: THE PRODUCTION OF SPACE IN THE COFFEE-GROWING REGION OF CENTRAL VERACRUZ, MÉXICO

David Moreno Martínezⁱ

Julieta Flores-Muñozⁱⁱ

Resumen: Este artículo presenta al sistema agroecológico milenario ‘milpa’ como espacio producto de las relaciones sociales. De este entendido teórico, surge la idea de explorar la producción de alimentos preparados a lo largo de un año de sembrar y cuidar la milpa como esos ritmos que influyen en nuestra experiencia. Los ritmos de la milpa son cíclicos, éstos se ven permeados por cambios socioambientales fruto de un sistema económico que no necesariamente respeta dicho calendario. Sin embargo, al concentrarnos en la cocina y los alimentos, pudimos rememorar las antiguas prácticas alimentarias y las formas en las que estos platillos se han modificado de acuerdo con esos otros ritmos generados por la vida urbana moderna. Utilizamos la etnografía como método de investigación, pero fue a la narrativa oral acompañada de la memoria de nuestros participantes las interpretaciones adquirieron profundidad histórica. **Palabras clave:** sistema agroalimentario, producción del espacio, paisaje.

Abstract This paper presents the millenary agroecological system ‘milpa’ as a space product of social relations that produce and reproduce certain rhythms that structure daily life. This theoretical understanding arises the idea to explore the production of food throughout a year of planting, harvesting and taking care of milpa and how these rhythms influence our experiences. The rhythms of milpa are cyclical, they are permeated by socio-environmental changes resulting from an economic system that does not respect cyclical calendars. However, by focusing on food preparation, we were able to recall ancient practices and the ways in which these dishes have been modified according to those other rhythms generated by modern urban life. We use ethnography as a research method, but it was thanks to the oral narrative accompanied by the act of remembering of participants that interpretations gained historical depth. **Key words:** agri-food system, spatial production, landscape.

i Candidato a doctor por la Universidad Veracruzana (UV).

ii Profesor-investigador División de Historia del Centro de Investigación y Docencia Económicas (CIDE)

Introducción

Este artículo presenta al sistema agroecológico milenario 'milpa' como espacio producto de las relaciones sociales, es decir, la forma en la que este espacio produce y reproduce ritmos que estructuran la vida diaria (Lefebvre, 1992). De este entendido teórico, surge la idea de explorar la producción de alimentos preparados a lo largo de un año de sembrar y cuidar la milpa como esos ritmos que influyen en nuestra experiencia. Si bien, los ritmos de la milpa son cíclicos, éstos se ven permeados por cambios socioambientales fruto de un sistema económico que no necesariamente respeta dicho calendario. Sin embargo, al concentrarnos en la cocina y los alimentos, pudimos recordar las antiguas prácticas alimentarias y las formas en las que estos platillos se han modificado de acuerdo con esos otros ritmos generados por la vida urbana moderna.

Seleccionamos la milpa por ser ese sistema agroecológico milenario que se conserva hasta nuestros días, y que, retomando a López y López (2001) creemos conforma el núcleo duro de la cultura mesoamericana. Es decir, es uno de los elementos culturales que ha resistido al cambio y que incluso actúa como estructura del acervo tradicional. En definitiva, la milpa nos da esencia y nos caracterizan a lo largo del tiempo. Al ser, entonces, parte de ese acervo intelectual creado, compartido, transmitido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción los pueblos mesoamericanos han resistido (López y López, 2012). Y, aunque, existen diferencias históricas, geográficas y culturales, hacer milpa es una de las actividades que se ha mantenido a lo largo del tiempo en los distintos rincones de México.

En todas las regiones que componen Mesoamérica existe un sistema único de milpa, que, si bien difiere en especies, variedades o estructura, en todos se mantiene la esencia, ser un edén de alimentos y recursos que une una familia, grupo o comunidad y fortalece nuestra esencia cultural. En este artículo utilizamos la etnografía como método de investigación, pero fue gracias a la narrativa oral acompañada de la memoria de nuestras cocineras María Florina, María Hernández, Elvira Calte y Angela Moreno que nuestras interpretaciones adquirieron profundidad histórica. Estas mujeres, amablemente nos abrieron la puerta de sus cocinas para junto con ellas recordar mientras preparábamos distintos platillos. Sin embargo, la milpa como espacio de vida cíclica fue entendida gracias a la experiencia de Marcelino Heraclio Moreno, Andrés García, Eustacio Vergara y Miguel

Anell, sembradores de maíz de la comunidad de Baxtla, quienes amablemente nos acompañaban a su milpa y nos permitieron trabajar junto con ellos para conseguir algunos de los ingredientes de los platillos que preparábamos durante dos años de trabajo en el periodo 2020-2022.

La milpa en la comunidad de Baxtla

La tradición agrícola es un complejo que abarca las técnicas de cultivo y las formas de conocimiento asociadas que están enmarcadas en una visión propia de la naturaleza (Bonfil, 2012). Un ejemplo de ello es la milpa, la cual representa uno de los sistemas de cultivo y manejo de recursos más importante de Mesoamérica (Toledo, 2010; López y López, 2012). Cada región del país tiene una milpa específica, adaptada a su clima, suelo, altitud y demás variables ambientales, este abanico permite que se cultiven distintas especies, todas ellas en su mayoría destinadas a la alimentación. Dentro de la milpa se cultivan una serie de especies cuyas raíces, hojas, flores, frutos, semillas, hongos y hasta fauna asociada brinda una serie de alimentos de alto valor nutritivo (Imagen 1).



Imagen 1: Milpas dentro de la localidad de Baxtla. Fotos: Julieta Flores-Muñoz 2020

La localidad de Baxtla se encuentra dentro del municipio de Teocelo Veracruz (Imagen 2). En esa localidad la milpa ha sido un componente cultural desde hace cientos de años, como nos contaba don Heraclio “acá en Teocelo tenemos por lo menos tres asentamientos prehispánicos: Huaxtlán, los Teteles y las Juntas. En Huaxtlán o Baxtla, como se conoce ahora, los vestigios que se han encontrado vienen desde la época de los Olmecas y yo creo que ya desde aquellos tiempos nuestros antepasados sembraban el maíz”. Independientemente de la temporalidad del asentamiento, en el municipio de Teocelo podemos ver tradición y cambio a partir de ciertas prácticas espaciales. No nos queda la mayoría de ellas tienen que ver con las prácticas espaciales y las actividades agrícolas (Flores-Muñoz y Moreno, 2023).

Los fértiles suelos y las abundantes precipitaciones permiten un cultivo exitoso de la milpa, actualmente más del 80%¹ de las familias de la localidad siembran su milpa, aunque sea a pequeña escala y para el autoconsumo, así nos lo contó don Eustacio cuando caminábamos “yo creo que todos seguimos la tradición de milpa, aunque por allá, más arriba, todavía practican el tonalmile, creo que hay una semilla que tiene como 75 años ya”. Continué explicándonos acompañado ya por don Heraclio lo que era el *tonalmile*.

Brevemente, el *tonalmile* es la siembra invernal que ya casi no se conserva. Ese cultivo, como nos explicaron, era sembrado por personas que tenían un terreno ubicado en cañadas o cerca del río, principalmente a las márgenes del río sordo y tlauyapan (Imagen 3). Como nos explicó don Heraclio “El tonalmile, es la siembra que se hace durante el invierno, casi siempre después del 12 de diciembre cuando empieza el chipi chipi [nombre que se le da a la lluvia ligera e intermitente muy característica de la temporada invernal] para que la milpa se mantenga sana y fuerte”. Para el mes de marzo, esa milpa produce elotes y para el mes de mayo, justo durante la temporada de estiaje, la milpa está seca y lista para cosechar, antes de que iniciara la temporada de lluvias. Cuando el invierno es muy severo, la práctica de *tonalmile* comienza a finales de febrero y principios de marzo

1 Desgraciadamente, de que se llevó acabo la recolección de materiales a la fecha, de 130 familias que hay en Baxtla, sólo 30 siguen haciendo milpa.

con la llegada de las primeras lluvias de primavera. Hoy en día sólo una familia sigue practicando este tipo de milpa y aunque muchos desearían establecerla, sin embargo, la falta de terrenos impide hacerlo.

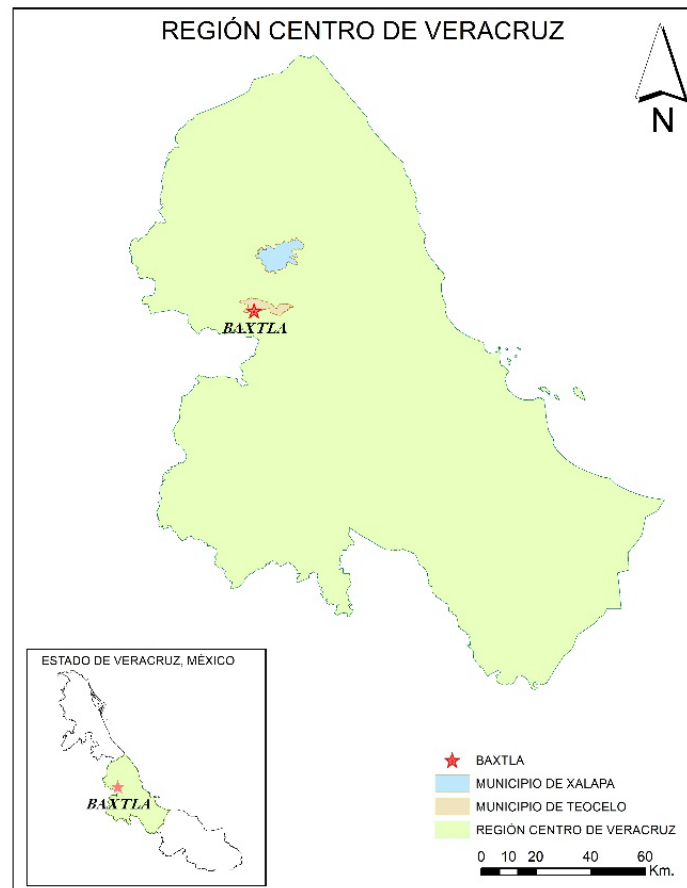


Imagen 2: Localización de Baxtla en el municipio de Teocelo dentro del centro de Veracruz. Elaboró: Julieta Flores-Muñoz, 2022

La milpa de temporal es la que siembra la mayor parte de la población; los preparativos de la siembra inician a finales del mes de abril y principios de mayo con la limpieza del terreno por medio del chapeo. Por lo general los terrenos de siembra son denominados acahuals rastrojos. Mientras que los acahuals, son aquellos que se forman después de que el terreno o rastrojo se deja descansar durante 5-6 años y, se caracterizan por tener una vegetación que llega a medir hasta 4 metros de altura. Debajo de los arbustos y pequeña vegetación, el suelo es húmedo y rico en materia orgánica. Una ventaja del acahual es que la mayoría de las personas dejan las ramas de arbustos y pequeños

árboles para poder sembrar frijol de guía. Por otro lado, los rastrojos son terrenos donde se ha cultivado maíz en años anteriores, es decir, son de fácil labranza, debido a la existencia de sólo hierbas y las cañuelas de la milpa de años anteriores. En ambos casos, después del chapeo, se deja secar el material orgánico, para juntarlo y quemarlo, y así, con estas tareas, tanto el rastrojo como el acahual quedarán listos para la siembra.

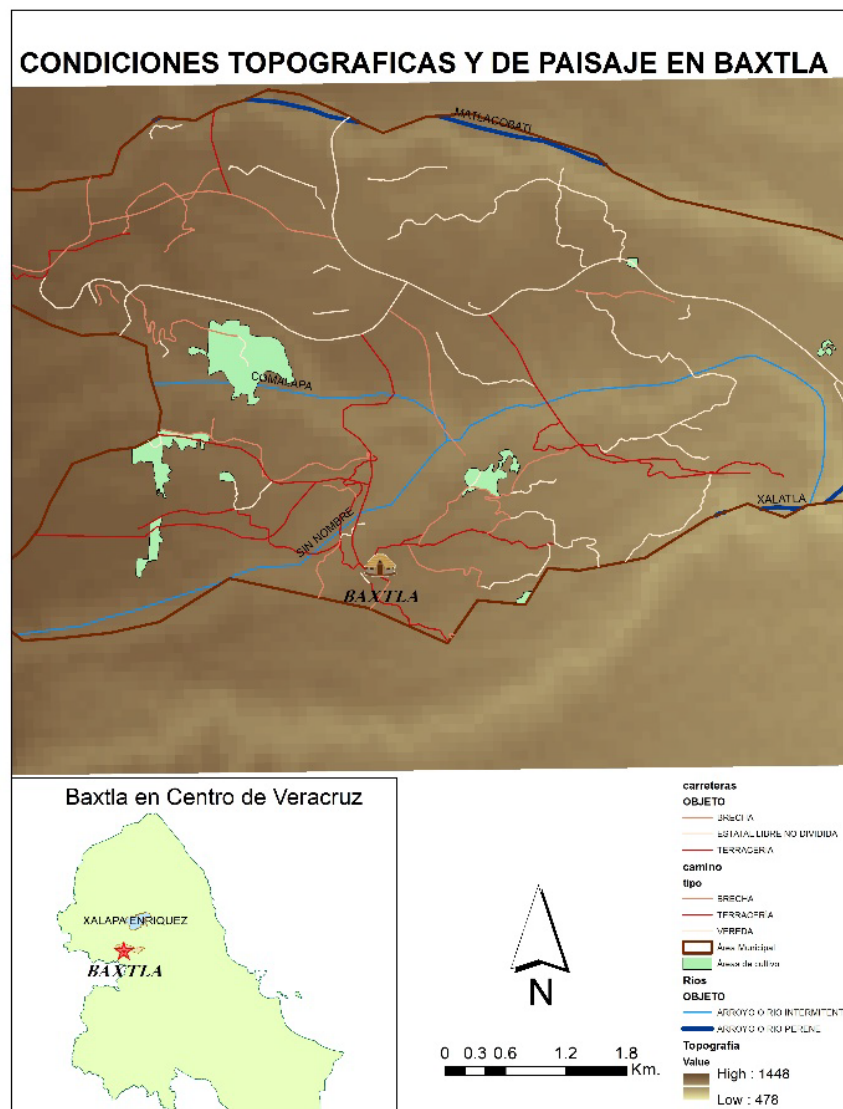


Imagen 3: Condiciones de paisaje en Baxtla. Elaboró: Julieta Flores-Muñoz, 2022

Anteriormente, la siembra podría iniciarse con la llegada de las primeras lluvias, a veces el 3 de mayo, día de la Santa Cruz, sin embargo, la mayoría espera al 15 de mayo, día de San Isidro Labrador

para comenzar a sembrar. Actualmente, la mayor parte de las familias siembran después de la segunda quincena de mayo y las primeras semanas de junio, justo cuando la tierra está caliente y las primeras lluvias facilitan la germinación del maíz.

Hoy en día aún persisten varias familias que aun guardan y seleccionan sus semillas de maíz criollo, maíz ancho, de ocho filas, de olote delgado y milpa de tamaño medio. Después de la pizca del maíz en los meses de diciembre, seleccionan las mejores mazorcas, las enmarcuernan y cuelgan en algún lugar de la casa para conservarlas y seleccionar la semilla justo por las tardes de abril y mayo, después de las labores de chapeo. Los sembradores seleccionan mazorcas grandes, libres de picadura y solo toman el maíz de la parte de en medio para sembrar. La semilla se intercambia o dona entre las familias, por lo general son las personas mayores las que aún conservan linajes de maíz criollo. En el caso del frijol, se cultivan dos variantes: el tipo negro que es un frijol de mata, de tamaño pequeño, cascarilla delgada y de rápido crecimiento; el segundo tipo de frijol cultivado es el de guía, el cual se siembra en la base de ramas y troncos para que trepe, en palabras de Don Eustacio “el objetivo de esta variante es únicamente para consumirlo en ejote, se trata de un frijol de crecimiento lento y se siembra con el fin de cosecharlo en todos santos, es un ejote muy especial y destinado a la elaboración de tamales para el día de los chiquitos”. En este artículo, exploraremos el festín derivado del cuidado de la milpa a lo largo del año en la localidad de Baxtla dentro del municipio de Teocelo.

El Edén se convierte en banquete

En Baxtla, La milpa representa un edén de especies alimenticias no sólo es sembrar el maíz y el frijol, hay otras especies asociadas a la milpa que se siembran en conjunto como la calabaza (*Cucurbita pepo*), el pipian (*Cucurbita aff. argyrosperma*), el calabazo o jícaro (*Lagenaria siceraria*), el pepino (*Cucumis sativus*) y el pápalo (*Porophyllum ruderale*). Hay otras especies que nacen solas y también son parte del edén, en este caso hablamos de los quelites quintonile (*Amaranthus spp*) y yerba mora (*Solanum americanum*), la verdolaga (*Portulaca oleracea*), el xucuyul (*Oxalis spp*), el pericón (*Tagetes lucida*) y el anisillo (*Tagetes minuta*). Especies muy importantes del edén de origen silvestre son los citlales (*Solanum lycopersicum var. cerasiforme*) (ver imagen 4) un jitomatito característico

de la milpa y el chile congo (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*).

Además de la diversidad de cultivos, la milpa se convierte en huésped de otras especies a largo del ciclo. Dos ejemplos de lo anterior que fueron mencionados con cierta singularidad en la región, por un lado, las sicas (del Nahuatl *tzicatl* que son hormigas gigantes del género *Atta*), como nos refirió con emoción Doña Elvira “llegan recién se establece la milpa [...] es casi señal de que ya toca ir a la siembra maíz, entonces nosotros las recolectamos para llevarlas a casa y convertirlas en salsa” y por el otro, el huitlacoche como nos contó María Florina “el huitlacoche aparece después de que aparece el jilote y al comenzar los elotes, entonces aprovechamos todo, además de cocer los elotes y comerlos buscamos el huitlacoche para prepararlo con harto epazote y chilito”



Imagen 4: Citlale, jitomate pequeño que se encuentra en la milpa. Foto: David Moreno Martinez, 2021

Es así como la milpa presenta un desfile de hojas, flores, frutos y semillas que se convierten en alimentos singulares, mezcla de especies silvestres, cultivadas y naturalizadas que enriquecen y forjan la cultura. Sin embargo, es importante puntualizar que la comida de la milpa es cíclica y variada, es decir, conforme va creciendo la milpa van apareciendo los manjares. Es desde esa perspectiva, que, en este artículo, quisimos rescatar esos ritmos únicos de siembra y recolección que impactan directamente en la alimentación de la población ocupada en el sector agrícola.

Mayo, la salsa de sicas

Durante los últimos días del mes de mayo, al medio día, nos cuenta doña Angela “el chillido de las chicharras anuncia que un aguacero caerá, el cielo, entonces, se comienza a nublar y poco a poco la tarde se refresca... por ahí de las cinco de la tarde, el aguacero baña las fincas de café, los rastrojos y el monte, justo después del aguacero la gente se asoma a los hormigueros de las arrieras que cortan toda la hoja de la maleza que rodea el nido, - ¡están cortando, -dicen con emoción- seguro mañana caerán sicas!” Es así como se anuncia la feliz llegada de las sicas. Aunque, en Baxtla y la región de Teocelo son conocidas con ese nombre, en otras regiones de Veracruz, que también las consume, son llamadas chicatanas (Imagen 5).

Incluso, nos cuentan las cocineras que hay gente que no duerme, permanece en el hormiguero esperando que las sicas emprendan su vuelo, otros prefieren levantarse a las tres de la mañana y ser los primeros en llegar para esperar que una fuente de hormigas voladoras salga del nido. Una vez iniciado el vuelo, la gente coloca una cubeta en la boca del hormiguero y así las colecta. Tal como nos cuenta doña Elvira “ahora ponemos cubetas, pero antes eran las mismas cazuelas o tenates, no nos importaba que nos teníamos que subir a los hormigueros y que nos mordieran la piel cientos de hormigas arrieras...si quiera media cubeta de sicas, ya con eso todo vale la pena... ya cada vez salen menos, o salen en otros tiempos diferentes, de todas formas, las esperamos con gusto”. Otro grupo de personas prefiere esperar a que lleguen a las lámparas de los postes y entonces colectarlas, el precio es pelearse con las gallinas y los pájaros para quienes también representa un banquete. Es común que cerca de los terrenos destinados a la milpa o dentro de la misma haya un hormiguero, por lo que es seguro que ahí se encontrarán sicas, este lugar es otro sitio para juntarlas.

Así fue narrado el proceso de colecta de sicas por don Andrés “Entonces, imagínate, el rastrojo está listo, limpio y quemado, ayer llovió y hoy se puede sembrar y cayeron sicas, rápido sacamos un tenate con las semillas de maíz, frijol, calabaza, pipián y a veces hasta pepino [...] junto al tenate, la bolsa para ir juntando las sicas que después de volar, se vuelven a enterrar para formar un nuevo nido. Lo bueno que después de medio día ya se recolectó un buen puño para una riquísima salsa. Ya sea por la mañana o por la tarde es necesario juntar un puñado de chile Congo o chiltepín verde

para hacer la salsita que vamos a acompañar con las tortillitas recién hechas”

Al llegar a casa las sicas se limpian, se les retiran los restos de alas y la cabeza, luego se ponen al comal a fuego lento, el calor del comal hará que se desprendan las patas. Junto con la sica se asa el puñado de chile Congo o chiltepín verde (como se puede ver en la imagen 5) y los tomates verdes. Las sicas se sacan del comal y se azotan sobre un plato para que se separen las patas, luego se ponen al metate y se muelen junto con los chiles asados, un diente de ajo y se aparta esta molienda. Más adelante moliendo los tomates asados.



Imagen 5: Las Sicas o chicatanas, en la foto junto con unos cuantos chiles congo. Foto: David Moreno Martínez, 2021

La mezcla de hormigas molidas junto con chile y ajo se fríe en un sartén con un poquito de aceite, una vez que el chile empiece a hervir se le agrega el tomate molido. Se deja guisar durante cinco minutos, se le agrega sal al gusto y la salsa quedará lista. Tal como nos comentó doña Angela, el resultado de la molienda se come con tortillas recién hechas, mezclada con frijoles fritos, “nosotros antes lo comemos con cualquier cosa, tortitas de huevo, pollo, frijolito, pero siempre una tortillita recién hecha... Si sobra salsa para el día siguiente, se unta junto a unas tortillas fritas, se hace una especie de enchilada que en conjunto se envuelve en una hoja de plátano asada que sirve para los taquitos o bastimento para ir a la milpa y continuar con la siembra”.

De junio a septiembre, un taco de quelites

Ha pasado un mes, la milpa y la maleza han crecido y es necesario limpiarla. La milpa se ha cubierto de un sin número de especie de hierbas, pastos y bejuquitos y es necesario quitarlos. Desde temprana hora y antes de que el sol apriete inicia el deshierbe, siendo la única herramienta un filoso azadón, como nos cuenta Miguel. A medio día la esposa o los niños llegan a la milpa a dejar un bastimento “nuestros taquitos de medio día”, después de la comida la mujer se dedica a juntar un rollo de hierbas que han crecido junto a la milpa, antes de que el esposo las tumbe. Quintoniles, yerba mora y verdolagas son los frutos que en ese momento la milpa ofrece (Imagen 6)



Imagen 6: Los quintoniles que se colectan y se vuelven en un delicioso plato. Foto: David Moreno Martinez, 2021

Al llegar a casa el rollo de quelites se pone en la mesa y se procede a la limpieza. Se retiran los tallos gruesos y solo se dejan las hojas y brotes tiernos. Se pica un poco de cebolla, un diente de ajo y un chile verde y se colocan en una cazuela que alberga aceite caliente; una vez que la cebolla se acitrona se le agrega el quelite picado y lavado, se tapa y se deja cinco minutos a que se cueza en su jugo; si se prefiere, junto a la cebolla el chile y el ajo se agrega tomate picado. El guiso está listo, ya sea en tacos para bastimento que su vez se acompaña de hojas de xucuyul, o también servido en plato

puede disfrutarse. Doña Elvira nos cuenta “Nosotros antes lo utilizábamos para cuando estás anémico, esta comida sirve muy bien, además antes pura manteca de cerdo a los quelites los hervimos en un poco de agua y ese caldillo que se deja es puro alimento para la sangre”.

Junio y julio, un chilatole de verdolagas

“Es sábado, seguro venderán carne de puerco y en la milpa hay verdolagas, ¡entonces voy a hacer un chilatole de espinazo con verdolagas!” dice Doña Angela y por supuesto, el acto de cocinar lo acompaña con una historia “imagínate, yo llevaba el bastimento a mi marido y ahí ayudaba al deshierbe y juntaba harta verdolaga, mejor que sobre y no que falte, una vez en casa se limpian para retirar los restos de tierra, otras plantitas que se hayan colado y tallos gruesos, se lavan y ahí se dejan colar un rato”.

Para esa colecta que hicimos en la milpa de Don Heraclio fue necesario conseguir el espinazo de puerco, un kilo para ser exactos, ya en casa de Doña Angela, fue lavado y se puso a hervir aproximadamente dos horas junto con una cebolla chica entera “la cebolla se compra ahora -dice Doña Angela- pero antes yo recuerdo que la sacábamos de la huerta eran de esas chiquitas, pero igual tenían mucho sabor”. Mientras se cuece la carne se prepara el chile, prosigue Doña Angela “se toman seis chiles guajillos y un chile seco, esos sí los íbamos a comprar al mercadito que se pone ahí en el centro de Baxtla, los chiles se ponen a tostar, casi nada, sólo una pasadita por el comal, lo suficiente para quitarles el sabor a crudo” Después agarrando 3 tomates grandes prosiguió “el tomate es algo que luego cuando no había podíamos sustituir por los jitomatitos no cocidos, o sea verdecitos que se encuentran en la milpa, los agarrábamos antes de que se pongan rojos, pero esas cosas casi nunca faltaban, acá en el campo no falta quien tenga un poco de tomate, chile, alguna variedad de cebollas o esas cosas” Doña Angela prosiguió a hervir los tomates y luego de sacarlos con destreza del agua, los metió junto con el chile, dos dientes de ajo, dos pimientos gordas y un poco del agua dónde hirvieron los tomates todo junto a la licuadora, mientras nos seguía platicando los recuerdos de cocinar con su madre “si hubiéramos tenido una licuadora, hubiera sido más fácil, antes todo era metate o molcajete, aunque los alimentos pierden el sabor”. Una vez terminado el molido, se cuele y se pone a sofreír en un poquito de aceite que, nos recuerda “antes era manteca y le daba mucho sabor, aunque ya de por sí estamos comiendo cerdo”. Ya en la lumbre lo sazona

con un poco de sal probándolo y moviéndolo hasta que le parece bueno “a ver, Pruébalo tú ¿ya quedó bueno?” nos pregunta. Una vez que la carne se coció muy bien y está hirviendo se le agrega el chile sazonado y se deja hervir otros cinco minutos agregándole de nuevo sal. El paso final, es el más importante, pues es cuando se le agregan las verdolagas picadas junto con dos ramas de epazote y se saca de la lumbre “es importante sacar la cazuela de la lumbre y dejar reposar para que se cuezan las verdolagas sin que estas hiervan ahí porque si no se desbaratan y ya no se puede apreciar el sabor y la textura... el chilatole antes se servía en cajetes, ahora ya en platos y si te pica mucho le puedes agregar limón y cebollita al gusto” Está de más decir que este plato lo acompañamos con tortillas recién hechas y frijoles de olla.

Julio, pipianas con frijoles

Ya para el mes de julio la milpa alcanzó una talla de más de un metro, las calabazas y el pipián sembrados en los cúmulos de ceniza de la roza han cubierto el suelo y han comenzado a producir esas flores amarillas tan características. En Baxtla al fruto tierno del pipián se le llama pipiana, sobre todo cuando no sobrepasa los 20 centímetros de diámetro y se le puede marcar la corteza con una hendidura de la uña, tanto don Heraclio como don Eustacio nos dicen “la pipiana tiene un mejor sabor que la calabaza, por eso se prefiere comer la pipiana tierna y la calabaza cuando está recia...para colectarla se requiere sacar la planta completa y se envuelve en sus propias hojas para que no se maltrate durante el transporte, al llegar a casa de lava, se pica y se cocina junto con frijoles”. Mientras estuvimos en la milpa, ninguno nos supo dar la receta completa. Ya en casa de doña María, por la tarde, los frijoles negros se pusieron a hervir junto con un pedazo de cebolla, cuando los frijoles ya están casi cocidos se agregó la pipiana picada para que ambos terminaran de cocerse. Mientras estaban hirviendo nos comentó “otra forma de prepararse es con los frijoles guisados... en una cazuela se pone un poco de aceite o manteca y se ponen a dorar dos pedazos de cebolla hasta que ésta tome un tono oscuro ya casi a punto de quemarse, se retira la cebolla y se agregan los frijoles hervidos con pipianas y ponen a freír hasta que el caldillo se ponga espeso” Nos explica que por lo general es una comida que se prefiere para el desayuno o bien para hacer tacos para el bastimento, aunque nosotros la preparamos de noche, quedamos muy satisfechos con el sabor de este plato.

Agosto, la cosecha de frijol y los pintos

Cocinar con doña Elvira es toda una experiencia y nada mejor que los pintos para ejemplificarlo. Lo primero es conocer la faena que se hace a mediados de agosto, casi cuando está por finalizar el periodo de canícula, es momento de cosechar el frijol. Las matas comienzan a secar las hojas y aunque aún pueden observarse vainas verdes, éstas se entremezclan con las ya secas. La faena consiste en arrancar cada mata sembrada junto a la milpa y llevarla a la orilla de la siembra. Ya en orilla, mujeres y niños se dedican a clasificar la mata como nos explica don Eustacio “se despica las matas, o sea cuando la mata de frijol tiene todas las vainas secas y está sin hojas ya se hacen atados y se cuelgan, luego se llevan a la casa y ahí se termina de secar...en los jcales o cerca de las cocinas se van colgando los atados y así poco a poco se va quitando la vaina y extrayendo el frijol”.

Esa no es la única forma de hacerlo, don Heraclio nos mostró otra forma pues él puso sus atados al sol, no pasando las doce horas los metió en costales y les pegó con una vara, el golpe y fricción hizo que las vainas se abrieran y liberaran las semillas de frijol. Una vez con la semilla y con más calma, se separa la cascarilla de la semilla y se almacena. Algunas veces la planta de frijol tiene vainas verdes y secas, entonces a mano se retiran las vainas secas y se azotan para obtener el frijol.

Son entonces las vainas verdes las que terminan en nuestros platos en esos meses, un platillo que nos preparó doña Elvira y que además nos explicó es un plato regional muy propio de la temporada: el pinto (Imagen 7). La mejor forma de describir el pinto es como un tamal de forma triangular envuelto en una hoja de un árbol llamado choco (*Oreopanax capitatus*). Es decir, junto con la masa se mezclan los frijoles obtenidos de las vainas verdes que además es un frijol que aún no se ha secado “tiene que estar blando y fíjate muy bien en el color, no es negro, sino más bien como negro azulado” nos dice doña Elvira.



Imagen 7: Los pintos de la región. Foto: David Moreno Martinez, 2021

El proceso de los chocos inicia con la preparación de la masa “ya debes saber bien a nixtamalizar, pero si no te explico, coces el maíz con cal lo dejas así a fuego lento toda la noche, al otro día lo lavas bien hasta que se quite el pellejito al maíz y lo mueles, antes lo molíamos en metate, luego llegaron esos molinos manuales, todavía los siguen usando en algunos lugares, aquí tenemos ya molino y pues nos toca sólo llevarlo ahí y pedir que el molido sea martajado... el molido martajado es con molienda media y queda con textura granulosa, así se hacen casi todos los tamales” Doña Angela y Doña Elvira comentaban. Mientras una nos platicaba -doña Elvira-, la otra iba colocando la masa en una cazuela grande, donde también se puso un pedazo de manteca a lo que doña Elvira agregó “también se puede usar aceite, lo importante es recordar que por cada kilo de masa se utiliza un cuarto de manteca o aceite... ya sabes que lo más importante es fijarte bien en la consistencia de la masa, lo importante es que quede espojosa y homogénea” Tras batir unos 10 minutos se agregaron los frijoles obtenidos de las vainas verdes. Doña Elvira prosigue “El frijol se le va a poner así sin cocer porque está blando y cuando se cueza el tamal se cocerá el frijol”. Doña Angela agrega “a la masa, le puedes agregar cilantro picado [*Coriandrum sativum*] o bien hojas de cilantro cimarrón [*Eryngium*

foetidum]”. Todos participamos en la asada de la hoja de choco y la envoltura en forma de triángulo. Una vez listos, el tamal pinto se coloca en una vaporera y Doña Elvira nos cuenta “tienes que también cocer ahí en la vaporera una rama de sauco y tres chiles chiltepines para que tus chocos no se acochen [cuezan de forma irregular y queden partes de masa cruda y masa cocida]... luego los dejas cocerse a fuego lento, más o menos una hora”.

Esta variante de tamal se acompaña de una salsa de chile congo o chiltepín. Para elaborarla, se toman unos 10 chiles congos ó 5 chiles chiltepines verdes ó 3 chiltepines secos, que se ponen a tostar en un sartén. Simultáneamente se asan tres tomates o se hierven unos 20 citlales. En un molcajete se muele un ajo junto con los chiles asados, una vez que se encuentran bien molidos se agrega el tomate asado o el citlale hervido. La mezcla de chiles, ajo y tomate se coloca en un cajete y se le pone sal al gusto. Puede agregarse cebolla y cilantro picado para obtener otro sabor.

Septiembre, mes de los elotes

El mes de septiembre es una fecha muy importante, la cosecha de elotes ha llegado y representan un gran banquete. Mucha gente acostumbra a ir a la milpa a asar ahí, celebrando la buena cosecha, o bien, realizar un chilatole de pollo con elotes tiernos. Para elaborar este chilatole se usa la misma base de chiles que en el chilatole de espinazo con verdolagas, la diferencia radica en que en este guiso la carne debe ser de pollo y al caldo debe licuarse con el grano de tres elotes tiernos para darle una consistencia espesa. Al chilatole se le agregan pedazos de elote, papa, ejote, chayote y desde luego una rama de epazote u hojas de pimienta (*Pimenta dioica*) para perfumarlo. Al comentar las diferencias doña María Florina nos dice “aunque parece igual, el chilatole de pollo debe quedar más espeso y mira cómo ya tiene mucha verdura, porque para ese tiempo ya tenemos más cosas en la milpa, además de elotes, hay chayotes, elotes y pues podemos ponerle más verdura, por eso el pollo le queda muy bien”.

Históricamente la gente de Baxtla consumía los elotes hervidos con un toque especial. Ese toque especial lo daba el pericón, siempre cerca de las milpas y casas crecía esa planta, las hojas y flores de esta planta al hervirse junto con los elotes les confiere un sabor anisado. Como nos comenta don Andrés “Siempre hay que cocer los elotes con el pericón para que sepan rico, luego en Xalapa o

Coatepec compra uno un elote y se nota cuando no traen el pericón”. Los maíces criollos cultivados son de elote dulce que junto con el aroma del pericón dan un sabor único, la gente mayor los prefería así, algunos les agregaban sal, limón y chile para complementar el sabor. Cuando no hay pericón puede sustituirse por el anisillo, sin embargo, es preferible el sabor del pericón. La gente mayor recuerda que antes los elotes hervidos sólo se consumían con el sabor del pericón o el anisillo, algunas veces con sal y limón. Importante es notar, que la costumbre de comer elotes asados o hervidos con mayonesa, queso y chile es relativamente reciente, de acuerdo con nuestras entrevistas, no tiene más de 40 años.

Octubre, la milpa empieza a secarse, tamales de elote

A mediados de octubre el maíz comienza a secarse. Nos comenta Don Heraclio “luego se ve cuando todavía el elote está verde, lo vemos por el totomoxtle [hoja de maíz] porque está morado en vez de verde”. En este momento el elote “*está recio*” es decir está a punto de convertirse en mazorca. Doña María Florina nos comenta que en este momento el elote “tiene una peculiaridad, el grano aún está jugoso, pero puede desgranarse como mazorca cerca, ahí es cuando se debe cosechar”. Ya sea desgranado o rebanado con un cuchillo, los granos son separados del olote y éste debe reservarse.

Para la receta nos explica doña Angela “el maíz se muele junto con dos o tres rajitas de canela, al finalizar la molienda deben clavarse los olotes en la masa, porque si no se hace esto, se amarga la mezcla” Ya en la cocina, la masa se vacía en una bandeja o cazuela; una molienda de dos kilos de grano de elote recio se mezcla con medio kilo de azúcar, un cuarto de manteca de cerdo o mantequilla “ya te había dicho, que antes no teníamos mantequilla, igual nos pasaba con el azúcar, luego es más fácil conseguir la panela”. Para esta receta se ocupa una cucharada de bicarbonato de sodio, un cuarto de litro de leche y un cuarto de pasitas. Una vez que está bien mezclado se procede a colocarlo en las hojas. Para este tamal se usa totomoxtle morado “además ese totomoxtle es característico del maíz rojo o el negro” nos menciona don Eustacio. Lo importante del totomoxtle morado en esta receta es que el color de esta hoja es transferido a la masa, así mismo le confiere un sabor característico. Los tamales se cuecen a fuego lento durante dos horas. El resultado es un

tamal de color morado o rojizo con una textura suave, esponjosa y dulce, se acompaña con café u atole de masa. Si sobran tamales, al día siguiente se recalientan sobre el comal o a las brasas, dando como resultado un tamal crujiente.

Noviembre, todos santos y tamales de ejote de guía

Ya para finales de octubre y principios de noviembre la milpa se observa más seca. Las calabazas han madurado y el frijol de guía apenas inicia su producción. El frijol de mata que se sembró en junio se cosechó en agosto, sin embargo, el frijol de guía continuó su crecimiento y es hasta todos santos cuando inicia su cosecha. En la región las personas aprecian mucho este tipo de ejote, pues se trata de una vaina suave, de sabor dulce y muy crujiente después del cocimiento. Muchas familias lo consumen cocinado con huevo, sin embargo, como nos menciona doña Angela “¡qué mejor tamal que el de ejote para celebrar a nuestros chiquitos! [refiriéndose al día primero de noviembre cuando llegan los niños]”

Para hacer los tamales de ejotes se prepara una masa que debe estar martajada, un kilo de masa se mezcla con un cuarto de manteca de cerdo o 200 ml. de aceite, una cucharadita de bicarbonato de sodio y dos cucharadas de sal, la masa se bate hasta que quede homogenizada y esponjosa. En esta receta, los ejotes son la estrella principal, conformarán el relleno del tamal y se preparan de la siguiente manera, como nos cuenta doña Elvira “hay que tostar un cuarto de cacahuate pelado junto con dos chiles secos, una vez tostados se muelen en el metate o molino de mano junto con un ajo y se reserva la molienda, en el mismo metate o molino se muelen tres jitomates previamente asados... busca tu cacerola y con un poco de aceite o manteca acitrona media cebolla, bien picadita, posteriormente se agrega medio kilogramos de ejotes picados”. Tras la explicación que pareció sencilla Angela nos demostró su destreza en la molienda mientras cocinaba los ejotes, a éstos le agregó lo que molió en seco (cacahuate y chiles) dejando sofreír hasta que el cacahuate como nos enseñó “*soltó la grasa*”. Se agregó el tomate molido, agua y sal al gusto de acuerdo con la consistencia deseada, pero aún falta un ingrediente “es el ingrediente que te ayuda a perfumar el guisado, el cilantro, ya sea el criollo o el cimarrón ambos darán un sabor único a los ejotes”. Doña Elvira agrega “no siempre teníamos ejotes, pero un buen sustituto del ejote es el chayote o la calabaza tierna, el guiso también queda bueno con eso”.

En hojas de plátano asado u hojas de totemoxtle remojadas en agua caliente se extiende una capa de masa, luego se vierten dos cucharadas del guiso de ejotes encacahuatados, se envuelve el tamal y se coloca en las vaporeras para cocinarse a fuego lento. Mientras hacíamos el envuelto doña Angela nos dice “casi a todos se les antojan estos tamales, por eso hay que cuidar que no se “achochen” al igual que los pintos. El sauco y los tres chiltepines dentro de la vaporera libran de esta pesadilla a cualquier cocinera, aun así y para no fallarle deben pintarse tres cruces sobre la olla y pegarle con un trapo de cocina”. Los tamales de frijol, junto con los tamales de ejote son puestos en las ofrendas de todos santos y son ofrecidos el 31 de octubre en memoria de los niños. Los tamales con carne sólo son ofrecidos a los adultos (Imagen 8).



Imagen 8: La ofrenda de todos santos (Flores-Muñoz y Moreno, 2023). Foto: Julieta Flores-Muñoz, 2021

Diciembre, la cosecha llegó, si hay maíz negro habrá chocos

Después del doce de diciembre y justo durante la temporada del café es el momento de la pizca, se buscan días soleados para que la cosecha sea más fácil. Don Heraclio nos explica “la pizca significa recolectar todas las semillas de la milpa, empezando por el maíz y secundado por las vainas de frijol de guía, las calabazas y pipianes, los calabazos y chicales, la semilla de pápalo y una que otra calabaza tierna”. Para celebrar, doña Florina nos cuenta que prepara tradicionalmente un chilatole de gallina o pollo “se sirve al final de la pizca, acompañado con tortillas de maíz nuevo y un aguardiente para celebrar y dar gracias a Dios por la cosecha...si se cosecha maíz negro, nada mejor para celebrar que unos chocos con mole”.

Los chocos son un tamal en forma de triángulo, parecido al pinto, sin embargo, éste es un platillo dulce. La receta original de los chocos consistía en dejar agriar la masa de maíz negro durante una noche, al día siguiente la masa cambia su color de negro azulado a rosa. La masa fermentada se mezcla con manteca, azúcar y pasas, para que esponje se usa una cucharada de bicarbonato de sodio. La masa se coloca en hojas de árbol de choco, de ahí el nombre del tamal, se envuelven y se ponen a cocer a fuego lento (Imagen 9).

Los chocos son un platillo especial, se pueden comer acompañados de una taza de café. Doña Angela nos cuenta “antes estos tamales solo se usaban en las fiestas, ya sea las fiestas patronales o las bodas, se sirven para acompañar el mole en lugar de la tortilla... ahora ya sólo lo sirven algunas familias, acá la fiesta es el 31 de mayo”.



Imagen 9: Chococ recién servidos. Foto: David Moreno Martinez, 2021

Una comida derivada de los acahuales de la milpa

La milpa no es un sistema aislado, siempre se encuentra conectado a otros agrosistemas como las fincas cafetaleras o los acahuales, los linderos o cercos vivos funcionan como conectores entre todos estos pequeños sistemas de cultivo y permiten la conservación de recursos.

En los acahuales derivados de rastrojos de milpa de más de dos años o bien sobre acahuales cercanos a manantiales, ciénegas o escurrideros de agua crece una hierba peculiar, el xonequi (*Ipomea dumosa*), un quelite que se produce en una pequeña enredadera, con hojas en forma de corazón con un peculiar olor aperfumado y coloridas flores magenta. Es una planta fácilmente reconocible y que se ha usado durante muchas generaciones con dos finalidades, como nos cuenta doña Florina “la gente tiene la creencia que las mujeres en periodo de lactancia deben consumir esta planta para producir más leche y la otra finalidad es la elaboración de el guiso que es muy de nuestra región”

El xonequi es quizá una de las comidas más auténticas de la región, hoy en día se ha hecho popular por la promoción gastronómica de la ciudad de Xico, sin embargo, este guiso es oriundo de los municipios del Centro y hay registros de su consumo en localidades de los municipios de Ixhuacán, Teocelo, Cosautlán y Coatepec. Antes de que Xico popularizara el xonequi como una comida prehispánica era considerado como una comida de pobres, así decía la tía Blandina, nos cuenta David “después de usar los frijoles para el bastimento y para no tirar el caldito se hacían los xonequis, se juntaban las hojas, se picaban y se les echaba al caldito junto con un poco de masa disuelta, unos chiles molidos y unas orejitas de masa, así se hacía el chilatole de xonequis; si había cacahuete o ajonjolín se le echaba molido en lugar de la masa”.

En la zona de Baxtla esta receta se fue perdiendo y solo unas cuantas abuelas la conocen (Imagen 10), hoy en día resurgió por la promoción y adjudicación que se ha realizado en Xico. La forma en cómo se prepara en Baxtla es la siguiente:

En los acahuales y montes se localiza la planta, las hojas en forma de corazón y ese olor perfumado lo hacen inconfundible. Se juntan las hojas más tiernas y que no presenten mordeduras o picaduras de insecto, también se colectan las puntas del bejuco. En la cocina se pican y se lavan, sobre una cazuela se pica un poco de cebolla y se pone a freír, cuando la cebolla se ve transparente se agregan las hojas picadas hasta que se guisen. Por separado se muele un puño de cacahuete tostado o ajonjolí junto con dos chiles chiltepines, la molienda puede ser en metate o molino de mano. Cuando las hojas de xonequi se han guisado se les agrega la pasta de cacahuete o ajonjolí con chile, se deja sofreír hasta que el ajonjolí saque su propia grasa. Una vez que se guisaron las hojas y la pasta se le agrega el caldillo de frijoles hervidos y se revuelve hasta que quede una sopa espesa. Cuando no hay cacahuete o ajonjolí se disuelve un poco de masa hasta formar un atole y esto es lo que se le agrega a las hojas guisadas junto con el caldillo de frijol. La pasta de cacahuete, ajonjolí o masa hace que el guiso se vuelva espeso. Si está muy espeso puede comerse en tacos, si se le agrega más caldillo puede consumirse como sopa, algunas personas prefieren agregarle orejas de masa. Las orejas de masa se hacen mezclando masa de maíz, manteca, cebolla picada y epazote, con la mezcla forman unas bolitas y les hacen una hendidura en el centro, cuando el chilatole de xonequis está hirviendo se le agregan las orejas para que se cuezan junto con el guiso.



Imagen 10: Colecta en acahuales y la preparación de xonequi. En la foto doña Florina. Fotos: David Moreno Martínez, 2021

A manera de conclusión

La milpa es un sistema complejo que guarda historia, identidad y alimento. Es decir, además de considerarlo patrimonio, es fuente de la soberanía alimentaria de nuestro pueblo. La milpa, es ejemplo óptimo de la conservación biocultural, pues con mucha claridad observamos que es, en este espacio, que se ve reforzado el vínculo entre las personas y el medio ambiente (Maffi y Ellen, 2010). En palabras de doña Angela “Hay tantas maravillas que podríamos sacar de una milpa, tantas especies, tanta comida, ¡no sé por qué cada día vemos que menos gente quiere sembrar su milpa!” En Baxtla, como en otras localidades, percibimos ese cambio de paisaje. No es sólo que la gente deje de sembrar milpa, el problema grave es el abandono de la tierra o la transformación de las parcelas

a sistemas de monocultivo con el uso de semilla híbridas o mejoradas que no son amigables con los demás miembros de la familia de la milpa.

Además del rescate de la memoria y la profundidad histórica que nos brinda la narrativa oral, al resaltar las bondades y cualidades de la comida de la milpa, también pensamos en la importante tarea de difusión como estrategia de conservación tanto de biodiversidad como de la cultura regional, la llamada conservación simbiótica. Toledo (2010), en ese sentido, menciona que la conservación simbiótica que engloba la diversidad biológica y cultural son recíprocamente dependientes y geográficamente coterráneas, constituyen un principio clave para la teoría de la conservación y sus aplicaciones, y es la expresión de la nueva investigación integradora e interdisciplinaria que gana terreno dentro de las ciencias contemporáneas.

En ese sentido, nosotros creemos que al seguir difundiendo la comida producto de la milpa podría servir como aliciente para conservar las especies que la integran y continuar con esa esencia mesoamericana de hombre y mujeres del maíz. Para fomentar esa llamada conservación simbiótica requerimos de muchas herramientas y estrategias, entre las cuales destacan, el trabajo conjunto, la reciprocidad, la fuerza y la continuidad histórica, elementos importantes que podrían mantener esa identidad (Good Eshelman, 2005).

La comida de la milpa en la región cafetalera de Baxtla es solo una pequeña muestra del uso de la biodiversidad y la identidad cultural de un pueblo, no obstante, aún faltan muchos elementos por analizar, entre ellos, la comida que nos brinda el bosque o el monte, así como la comida que emana de las fincas de café son otros dos bastiones igual de fuertes y diversos que la milpa.

Para concluir, nosotros creemos que son necesarios más estudios sobre sistemas agroforestales tradicionales. En este artículo combinamos la narrativa oral con los estudios de paisaje para promover la conservación biocultural de la localidad de Baxtla. Lo anterior nos permitió adentrarnos en ese complejo mundo de relaciones establecidas entre el ser humano y su entorno a lo largo del tiempo.

Referencias

- Lefebvre, H. (1992). *Éléments de rythmanalyse: Introduction à la connaissance des rythmes*. París: Éditions Syllepse.
- López, A. y López, L. (2012) *Las grandes divisiones, en el pasado indígena*, FCE y Colegio de México, México, 6ta reimpresión. México.
- López Austin A. y L. López Lujan. (2001). *El pasado indígena*. Segunda edición. Fondo de Cultura Económica-COLMEX. México.
- López Austin A. (1996) *Los mitos del tlacuache caminos de la mitología mesoamericana*. tercera edición. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas. México.
- Bonfil Batalla G. (2012) *México Profundo una civilización negada*. Primera edición. Randon House Mondadori. México.
- Toledo V. M. (2010) *La biodiversidad de México. Inventarios, manejo, usos, informática, conservación e importancia cultural*. Primera edición. Fondo de Cultura Económica-CONACULTA. México.
- Maffi L. y W. Ellen. (2010) *Biocultural diversity conservation a global sourcebook*. Primera edición. Earthscan London/UK.
- Good Eshelman C. (2005) *Ejes conceptuales entre los Nahuas de Guerrero: Expresión de un Modelo Fenomenológico Mesoamericano*. Estudios de Cultura Nahuatl, primera edición Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM. México.