

Voces del maíz, diálogo de saberes

Guadalupe Cortés Osorno¹

Laura Flores Rodríguez²

Montserrat Virginia González Montaña³

Laurencia Melo Agordo⁴

Concepción Sevilla Vázquez⁵⁶

Resumen

Se narra la experiencia y sentir de mujeres productoras del maíz y la milpa de diferentes comunidades, así como los encuentros y tareas con la colectiva de estudiantes y docentes mediante las jornadas académicas y culturales de diálogo de saberes en el Día del Maíz en la Escuela Nacional de Trabajo Social de la Universidad Nacional Autónoma de México (ENTS-UNAM).

Palabras clave: MUJERES, ALIMENTACIÓN, MAÍZ, MILPA, COMUNIDAD.

Summary

The experience and feelings of women producers of corn and milpa from different communities are narrated, as well as the meetings and tasks with the collective of students and teachers through the academic and cultural days of dialogue of knowledge on Corn Day at the National School of Social Work of the National Autonomous University of Mexico (ENTS-UNAM).

Keywords: WOMEN, FEEDING, CORN, MILPA, COMMUNITY.

Introducción

La vida se alimenta y en este esfuerzo, hombres y mujeres dedicaron largas horas persiguiendo su comida y generando comunidad. El descubrimiento prodigioso de producir alimento a partir de la siembra; propició un cambio radical en la vida de los seres humanos, con amplias y profundas implicaciones en la configuración de sociedades complejas y culturas diversas. La siembra implicó actividades que podemos enumerarlas

¹ Profesora de la Escuela Nacional de Trabajo Social de la Universidad Nacional Autónoma de México (ENTS-UNAM) mariagcortes1929@gmail.com

² Productora de milpa y comida regional de San Miguel Xicalco, CDMEX. lausol_18@yahoo.com.mx

³ Profesora de Carrera y de la Práctica Comunitaria en la ENTS-UNAM
monserrat_gonzalez@entsadistancia.unam.mx

⁴ Productora de milpa y comida regional de Santa Ana Tlacotenco, CDMEX. lauriux_melo@hotmail.com

⁵ Productora de milpa y comida regional de Mayanal+an, Guerrero. hijasehijosdeiztaccihuatl@gmail.com

⁶ Las compañeras productoras Laura, Laurencia y Concepción nos compartieron a la distancia su relato escrito y oral a partir de preguntas generadoras, su conocimiento de la siembra y los procesos de convivencia cotidiana con el maíz y la milpa. Nos platicaron de lo que significa para ellas ser sembradoras; el valor de la enseñanza de sus padres, las vivencias y costumbres familiares como los son los rituales, fiestas. Así como en la organización para la defensa del maíz criollo y su participación con la celebración del Día del Maíz. Las compañeras se involucraron en revisar el significado de las palabras de origen náhuatl, dar aportes de fuentes documentales, así como en la corrección general del texto, de ahí que son autoras. Asimismo, son actoras desde el diálogo de saberes, en encuentros de vinculación de la académica y nuestras culturas locales, es por lo que este texto es una producción colectiva.

fácilmente, pero que involucran miles de años de observación, ensayos, cuidado, selección, enseñanza y aprendizaje continuo.

El momento en que la tierra se abre y da cobijo a una semilla, qué al ser tocada por el agua germina, marca el inicio y la continuidad a la vida. Tierra, agua y trabajo de siembra, alimentan a millones de seres en el planeta. En esta narrativa presentamos la experiencia y sentir de tres mujeres productoras del maíz y la milpa⁷ de diferentes comunidades de México; así como los vínculos que se van tejiendo a través de diversas tareas en forma colectiva con estudiantes y docentes.

Encuentros que se dan principalmente durante las jornadas académicas y culturales de diálogo de saberes del Día del maíz que se llevan a cabo desde hace 12 años, el 29 de septiembre, en la Escuela Nacional de Trabajo Social de la Universidad Nacional Autónoma de México (ENTS-UNAM).

Foto 1. Cartel de Difusión del Día del Maíz ENTS-UNAM



Fuente: Diseño de Marina Corach, 2018

Se reconoce a México como el país de origen y diversificación del maíz y gracias a la lucha de movimientos sociales como la Campaña Sin Maíz no ha País, en el año 2019 el Senado de la República aprobó por 112 votos un dictamen para declarar el 29 de septiembre de cada año como Día Nacional del Maíz (El Senado de la República Mexicana, 2019). Esta fecha marca el inicio de la cosecha y se ha asociado a San Miguel Arcángel, protector de la siembra, nombre que llevan toponímicamente muchas comunidades del país. En esta fecha se realizan desde actos religiosos, como lo es una misa para dar gracias

⁷ Sistema agroecológico de origen prehispánico, policultivo que integra básicamente maíz, frijol, y calabaza, y que de acuerdo con la región y cultura integra otras semillas como el chile, el jitomate, árboles frutales, entre otros cultivos que integran la dieta alimentaria familiar.

y bendecir la cosecha, acto que es regularmente acompañado de danzas y cantos en las que se ofrendan flores y velas y se comparte la comida que es a base de maíz como atoles⁸ y tamales⁹. Se llevan a cabo ferias, y venta de productos elaborados con maíz y los asociados éste. Al ser un día con reconocimiento oficial ha propiciado que se generalicen una serie de actividades en diversos sitios.

En el año 2009, bajo la coordinación de la maestra Monserrat González se inicia en la Escuela Nacional de Trabajo Social la celebración del *Día del maíz*, en respuesta a la invitación directa de Cristina Barros perteneciente a la campaña *Sin maíz no hay país* (Frente de organizaciones sociales vinculadas a la protección del maíz criollo, en rechazo al maíz transgénico, en defensa de la soberanía alimentaria). Con estas referencias González convocó a un grupo de maestras y maestros, estudiantes, investigadores, agricultoras y agricultores, para organizar esta primer jornada. De esta forma, sin conocer a fondo la riqueza de la diversidad cultural y biológica del maíz, de los sistemas agroecológicos, nuestra problemática alimentaria y la grave situación las familias campesinas y de pueblos originarios, pero con el sentimiento de la necesidad de hacer algo, nos lanzamos a organizar el *Día del maíz* en la ENTS-UNAM, así el 29 de septiembre del 2009, repartiendo pinole¹⁰, exhibiendo el cartel de la estudiante indígena Marcelina Márquez sobre el cultivo familiar en Chilocoyo del Carmen, Sierra Norte de Puebla, diseñado por Marina Corach.

La bióloga Paloma Rodríguez nos narró a nueve o diez personas en la explanada escolar sobre la evolución del grano teocintle¹¹ hasta constituir en la actualidad “65 razas con numerosas variantes en aspectos morfológicos, agronómicos y genéticos, probablemente la mayor diversidad de maíz a nivel global” (Mota, 2019: 67).

Este grano contiene una memoria que le brindó un largo proceso socio-ambiental y cultural del maíz favorecido por los múltiples ecosistemas del territorio nacional y la diversidad de culturas que lo cultivaron. Cita Barros:

La domesticación del maíz ocurrió hace no menos de ocho mil años. Para ello fue necesario, según el investigador Antonio Turrent, un proceso de selección genética continua y la transmisión ininterrumpida de ese conocimiento de generación a generación a lo largo de cerca de mil años, hasta obtener un maíz similar al que hoy conocemos, a partir de su antepasado silvestre que es el teocintle. (Comunicación personal). Se trata de una gran hazaña biológica y cultural (Barros, C., 2019:29).

El maíz es patrimonio de las y los mexicanos. Su semilla representa la historia de una larga lucha y procesos de adaptación a su entorno, así como la labor de las y los sembradores de la tierra, que seleccionan cuidadosamente las semillas para la mejora de

⁸ Es una bebida espesa, caliente que se endulza con piloncillo o panela elaborado de la caña de azúcar. Se prepara de diferentes formas, una de ellas es con masa de maíz.

⁹ Elaborados con masa de maíz, relleno de mole, dulce, frutas y otros ingredientes que se producen de acuerdo al sitio de elaboración. Se cuecen al vapor envueltos en hojas de maíz o plátano o de otras hojas verdes como la hoja santa o la acelga

¹⁰ Maíz tostado y molido para consumo directo o insumo de varias bebidas de origen prehispánico como el atole con cacao.

¹¹ Semilla silvestre antecedente del maíz.

su producción. La falta de apoyos al campo, la escasez de agua, el uso de agroquímicos, la introducción de semillas transgénicas, ha puesto en riesgo su permanencia.

Las actividades del Día del Maíz en la ENTS UNAM, no sólo se han concentrado en una fecha. Se ha entablado un diálogo continuo, en el que se prioriza la escucha, el intercambio e interacción en visitas a las comunidades. Estos encuentros lograron tejer lazos de interés entre la academia y las comunidades, con el objetivo central de proteger de la extinción y diversidad genética, lograda a través de miles de años de domesticación del maíz. Las jornadas del Día del Maíz buscan no sólo mantener el interés, sino acrecentarlo y consolidar la relación entre la academia y los productores y productoras del campo, en un intercambio de saberes e integración de diversas actividades como lo son la participación conjunta en ferias del maíz, en conversatorios, talleres, programas de radio y proyectos culturales en conjunto. Estas jornadas, además tienen el objetivo de generar una conciencia de las y los universitarios hacia el conocimiento, valoración, y defensa del maíz como patrimonio de las y los mexicanos.

Nuestra cultura se recrea, en la explanada de la Escuela, la ceremonia del Día del Maíz, el Tlalmánalli, “significa ofrenda, devolver a la Tierra y al cosmos, simbólicamente, algo de lo que nos ha dado para la vida, por ello buena parte de los elementos son de la misma tierra y varios son alimentos”, así nos dice la Maestra Leticia Aparicio, mujer nahua de Puebla, quien también colabora en la organización de las jornadas. En un petate sobre el piso, se adorna cariñosamente con flores, semillas, frutas, cazuelas de mole, tortillas, tlayudas, dulces de amaranto, libros y más cosas que varias personas dispensaron, se quema incienso y copal, así entre el sonido de la caracola y unos tambores se baila una danza prehispánica, la fuerza de jóvenes y adultos, hombres y mujeres con penachos, lucen trajes de colores y cascabeles de semillas en sus piernas e invitan a los espectadores a sumarse y vivir de nueva cuenta ecos prehispánicos, se agradece a la madre Tierra, volteando a los cuatro puntos cardinales, al final del Tlalmánalli se reparte la ofrenda entre todos.

Foto 2. Tlalmánalli



Fuente: Facebook Día del Maíz en la ENTS-UNAM, 2016

En los jardines de la ENTS-UNAM, un tianguis (mercado en nahuatl) nos llena los sentidos con la exposición y venta de varias artesanías, destaca el totomoxtle (“hoja de maíz” en lengua náhuatl) que toma forma de mujeres, paisajes y flores, no falta el material didáctico, libros, revistas, videos en DVD con diversas temáticas relacionadas con el trabajo comunitario, la agroecología, la biodiversidad de las semillas, sobre los Derechos Humanos y otros temas alusivos al ambiente y la salud alimentaria.

Las jornadas se disfrutaron más con la venta de comida tradicional, de semillas de maíces de distintos colores, de calabazas, jitomates, chiles, frijoles y varias especies transformados por hombres y mujeres en la cocina mexicana en tortillas, tacos, tamales, sopes, quesadillas, tlacoyos, pozole, chileatole, elotes cocidos con mayonesa, queso y chile, esquites, galletas y otros deliciosos y tradicionales platillos. Agustina León, profesora de la ENTS propuso titular al tianguis con la diversidad que representa: Tianquis La Milpa, quien coordinó un encuentro a distancia y se puede ver en el canal oficial de YouTube de la ENTS: <https://www.youtube.com/watch?v=mAaeGZfv8A8>.

Parte de esta relación de 12 años entre productoras y productores del maíz, docentes, estudiantes y colectivos de la defensa del maíz, es este encuentro que entablamos y que presentamos en este artículo, razón por la cual denominamos *Voces del maíz* en un diálogo que desarrollamos las maestras de la Escuela Nacional de Trabajo Social ENTS-UNAM, Guadalupe Cortés Osorno y Monserrat González Montaña, con tres agricultoras, productoras del maíz y la milpa: Concepción Sevilla Vázquez de Mayanalán, estado de Guerrero; Laurencia Melo Agordo, del poblado de Santa Ana Tlacotenco, Alcaldía de Milpa Alta y Laura Flores Rodríguez del pueblo de San Miguel. Xicalco, Alcaldía de Tlalpan, estos dos últimos en la Ciudad de México (CDMEX).

Es necesario escuchar a quienes trabajan la tierra y hacen posible la producción del maíz y sus derivados. Conocer a partir de sus voces las luchas que emprenden diariamente para persistir en esta siembra, a pesar de los retos que conlleva. Conocer la forma en la que el maíz en particular y la milpa en su complejidad y riqueza, se insertan y transforman la vida misma de las personas. El maíz alimenta día a día a millones de familias en México, por ello se dice que las y los mexicanos somos hombres y mujeres de maíz.

Concepción Sevilla Vázquez

Mejor conocida como Coni, tiene 66 años, nació en Mayanalán¹² Municipio de Tepecoacuilco de Trujano en el estado de Guerrero¹³, ubicado a 838 metros de altitud, en este sitio, el maíz es el elemento principal de la gastronomía. Mayanalán tiene una población de 3,018 habitantes (INEGI, 2020). Guerrero es uno de los estados con una gran desigualdad social y económica. Su población resiste por el despojo de recursos territoriales por empresas mineras y gasoductos. (El Sur, 2019) y por la violencia de grupos del crimen organizado, pues han sufrido represiones y una de las peores atrocidades en la historia mexicana reciente: la desaparición de 43 estudiantes

¹² Vocablo náhuatl que significa lugar donde se acabó el maíz,

¹³ México está organizado como una república dividido políticamente en 32 entidades federativas llamadas estados, que son regiones de diferentes extensiones geográficas, cada una con una identidad regional y denominados estados libres y soberanos debido a que su ciudadanía tienen el poder de decidir, a través de sus representantes sus propias leyes siempre y cuando estén en correlación con la Constitución mexicana.

normalistas en Ayotzinapa en el 2014. Hoy, es el epicentro del crimen organizado en México, con más grupos luchando por el control del territorio que en cualquier otra región del país. (The International Crisis Group, 2020).

Pese a ello, persiste la presencia cotidiana de las mujeres mayanaltecas para procurar la alimentación familiar y recrear sus múltiples tareas. La mayor parte de las mujeres se dedica al comercio local en específico de comida, así como a la crianza y venta de gallinas, puercos, chivos y ganado. La diversidad de frutas como el mango, ciruela, tamarindo y guajes; verduras, leguminosas y cereales de la milpa están presente en la cadena alimentaria, principalmente el maíz y son base de los diferentes platillos que conforman la gastronomía. La fiesta principal de Mayanalán se celebra el cuarto viernes de la cuaresma.

Foto 3. Coni seleccionando maíz acompañada de su madre Crescencia Vázquez Dirzo



Fuente: Yaxem López Sevilla, Mayanalán, Guerrero, 2020.

Laura Flores

Tiene 37 años, es campesina y Licenciada en Derecho. Nació en el pueblo de San Miguel Xicalco, pueblo ubicado dentro de los límites de la alcaldía de Tlalpan, de la Ciudad de México, CDMEX¹⁴. San Miguel Xicalco, en un sitio elevado de la geografía de la ciudad, por ser una zona verde y alta, su clima es frío. Cuenta con una extensión de 311 hectáreas de suelo comunal¹⁵ y 86 hectáreas de tierra ejidal¹⁶. Esta comunidad conserva tradiciones

¹⁴ La actual Ciudad de México CDMEX, es la capital del país y es el estado número 32 de la federación. Se encuentra dividido en 16 Alcaldías. Anteriormente conocido como Distrito Federal.

¹⁵ Es tierra de la comunidad; el control de la tierra está regido por una Asamblea que es elegida por autoridades tradicionales de esa comunidad.

aparejadas con la siembra como la celebración del Día del maíz el 29 de septiembre. Música y danzas acompañan a celebrar a San Miguel Arcángel protector de la cosecha. De acuerdo a datos del Diario Oficial de la Federación del 14 de marzo de 1930, este lugar está catalogado como suelo de conservación y reserva ecológica. “Sin embargo, el suelo de conservación óptimo para la preservación y conservación de la naturaleza, es apto para actividades agroforestales, ha sido violado y se ha permitido el crecimiento desordenado de la mancha urbana en detrimento de los servicios ambientales que necesita la ciudad” (Laura).

Foto 4. Laura, Julieta y Atl cosechando de calabaza en la milpa



Fuente: Nicolás López López, junio, 2021, San Miguel Xicalco, CDMEX

Laurencia Melo

Tiene 52 años, es campesina e ingeniera. Nació en el poblado de Santa Ana Tlacotenco de la Alcaldía de Milpa Alta, CDMEX; éste es uno de los 12 pueblos originarios de esta alcaldía. Abarca una superficie de 298.2 Km² Con una población de 152 685 habitantes (INEGI, 2020). Es considerada uno de los polos lingüísticos de habla náhuatl del país, en la biblioteca de la localidad se encuentra la Academia de la Lengua y Cultura Náhuatl A. C. También hay una importante población de habla mixteca en esta alcaldía -3.1%-, (Ídem). Se encuentra dividida en cuatro barrios que en su nomenclatura como en muchos sitios del país resumen la fusión de dos culturas española y prehispánica. San Marcos Atlauhmaxac, San Miguel Atauhtempa, San José Tlallapanco, y La Guadalupe Teticpac.

VOCES DEL MAÍZ

La vida en México no se puede separar del maíz. El maíz contiene en sus granos una de las más grandes historias de transformación de una planta, que produjo no una, sino

¹⁶ Extensión de terreno de uso colectivo. Un terreno ejidal fundado por el Estado mexicano para usufructo familiar y social no es propiedad privada. Estos terrenos no han sido destinados para el asentamiento humano.

varias culturas a su alrededor y un complejo sistema de representaciones que cruzan todos los campos de vida; económico, social, religioso, político y cultural entre otros, que se materializa no sólo en los comportamientos y formas de entender la vida; sino ha quedado plasmada en platillos culinarios, música, pintura, artesanías, tejidos, bordados, danzas, y tantas otras expresiones culturales que sintetizan la importancia de esta planta en la vida de las y los mexicanos a lo largo y ancho del territorio que trasciende fronteras en un corpus llamado Mesoamérica. En estos territorios se han reconocido una gran variedad de maíces tantos, como la diversidad cultural de sus pueblos. Estas tres sembradoras de la tierra, nos cuentan sobre lo que es una vida tejida por el influjo del maíz, su vida cotidiana, los ritos de siembra y las significaciones entorno a él y ellas.

Concepción Sevilla

Más de cuatro generaciones viven en mis genes, envolviendonos en estos aromas, sabores, colores y texturas; Muy de mañana mi madre encendía el tlecuil¹⁷ del comal en donde las tortillas se cocían. Yo que tendría 3 ó 4 años, esperaba sentada a su lado esperando mi "taco de rana" éste no era otra cosa, que la tortilla recién salida del comal con sal y rociada con la misma agua con la que mi madre mojaba sus manos para que no se pegue la masa. Después esperaba a que elaborara mi huevo cocinado tan solo con ceniza blanca que se formaba del leño ardido. ¡Oh bendito maíz! decía mi madre y cuando uno de estos granos caía al suelo decía: "¡levanten esos maíces del suelo porque son sagrados, ellos nos quitan el hambre!" Y entre juegos y sabores aciditos (mangos y tamarindos) nos enseñaba a respetar a la tierra y lo que producía: maíz para nuestros alimentos, maíz popoyotudo¹⁸ para los puerquitos, en la zacateada,¹⁹ el zacate y el rastrojo para los caballos, y el olote²⁰ como combustible. Nada se desperdiciaba de la siembra del maíz. Recuerdo así mismo las "Idas" al campo en temporada de siembra; era fantástica la hora de la comida esta podía ser como ejemplo: pozole de elote, con guías de flores y calabacitas tiernas con epazote y su chilito reventado. También las elotadas²¹ con el maíz tierno, las tlaxcalizas²². Después de comer, todos descansábamos y los niños nos íbamos un rato a jugar. Corríamos loma abajo echando carreras y varias veces nos topábamos con una culebrita, y nos llevábamos buenos sustos con el graznar de las urracas, el co, co, co, del corre caminos y el sonido de las chachalacas.

Cuando se termina la labor y la milpa alcanza una altura aproximada de 80 cm o más se lleva a cabo el festejo de la tradicional "Acabada", que marca el fin de la labor a la tierra. Para agradecer el esfuerzo que realizan las

¹⁷ Estufa cuya base está hecha de una mezcla de barro, paja, líquido del nixtamal o nijayote y majada de burro o caballo, sobre la cual tiene un comal de metal o de barro y dos hornillas para cocinar

¹⁸ Maíz con hongo blanco

¹⁹ A finales de octubre y principios de noviembre, la acción de zacatear es recuperar las hojas de la planta de maíz ya secas, con los tallos pelados se hace una cama para hacer un cilindro donde se va echando el totomoxtle, se para el cilindro y se apisona la hoja, amarrándole con mecate, este zacate es para forraje de los animales de corral de la familia.

²⁰ Olote, es el centro de la mazorca.

²¹ Reuniones que se realizan alrededor de una olla o trasto con maíz hervido o asado

²² Elaboradas con maíz apunto de estar duro. Se hacen tlaxcales de sal y de dulce con piloncillo, mantequilla o manteca; también de canela y anís.

yuntas en su trabajo se adornan sus cabezas con un collar de flores que se coloca en su cabeza. Se cortan las hojas de los milpales para hacer los tamales de “nejo” para honrar a la milpa. Estos tamales son hechos con la hoja de milpa y masa de nixtamal con ceniza, deliciosos, sin grasa, “temblorositos”, delgaditos como tortilla rectangular, los cuales haces pedacitos y los echas a tu plato de mole los comas con cuchara, ¡Uuum! ¡qué ricos! Sembrar es un gran trabajo, pero también fiesta, disfrute y juego para los niños.

Foto 5. Variedad de maíces, las hojas para tamales y la olotera para desgranar



Fuente: Elena Sevilla Vázquez, 2020, Mayanalán, Guerrero.

Laurencia Melo

.....Aprendí con mis ancestras la siembra del maíz y las diferentes formas de prepararlo, posteriormente con la familia que formé al lado de mi esposo Felipe, además de seguir trabajando la milpa, nos ocupamos por conservar las semillas nativas de la zona de color blanco con hoja morada, rojo y azul.

Hacer una tortilla implica el trabajo de todo el año. Se empieza en diciembre la preparación del terreno; se tritura el rastrojo y la cañuela, con un tractor. Lo que obtengamos sirve como composta. En febrero y marzo a preparar las semillas. Se seleccionan las mazorcas de un solo tono y de mejor tamaño y se utilizan los granos de en medio o de mejor tamaño, lo demás se aparta para las tortillas diarias. La siembra se inicia en marzo o abril. Contratamos una yunta (de bueyes) para abrir surcos y cuatro peones para sembrar. La labor nos lleva dos días, sembramos de forma terciada maíz, que consiste en dar un paso grande y sembrar frijol junto a la mata y en otro terreno el haba, el chilacayote, calabaza y

tomate. En mayo es la primera labor que dura tres días. Para realizarla se vuelve a contratar la yunta para remover la tierra y eliminar la hierba. Los peones acomodan las matas de maíz, frijol y haba con una herramienta llamada azadón.

En junio, trabaja toda la familia y además se contrata de nuevo una yunta y cuatro peones, para remover la tierra y colocar la misma en cada mata de maíz a fin de que soporte el peso del elote y no lo tire cuando madura la mazorca. En agosto, septiembre y octubre se va deshierbar, para esta labor se contrata a cuatro peones. El producto de este trabajo sirve de composta y alimento para los animales. En septiembre se cortan los elotes²³, se dejan los más posibles para mazorca²⁴ (con la que se prepara la tortilla) y para tener semilla. El 29 de septiembre se festeja a San Miguel y se lleva a cabo La feria del elote. En noviembre inicia la cosecha de mazorca, esto lo hacemos en dos días, en esta actividad participan mi esposo e hijo y seis peones. Posteriormente se recogen las hojas para la venta. La planta de frijol se queda en el surco, se le quitan la vaina y dejan la planta en casa para secarse y recuperar la semilla.

Foto 6. Laurencia seleccionando maíces para sembrar



Fuente: Erick Evans Silva Melo, Santa Ana Tlacotenco, CDMEX, 2021.

El maíz no crece solo, comparte su espacio en policultivo. La milpa representa la unión de lo diverso. En la milpa se siembra también calabaza que se aprovecha desde sus flores, sus tallos (guías), la calabaza y semillas que son utilizadas a su vez como base de sencillos hasta muy elaborados platillos gourmet y son un referente en la más importante festividad de México: la celebración del día de muertos. El frijol, se aprovecha también en

²³ Se llama elote a la fase tierna del maíz.

²⁴ Maíz maduro.

su fase de vaina fresca llamada “ejote”. Las habas se aprovechan tiernas y secas; el chile que sazona y da sabor a la comida mexicana. En la milpa coexisten también una variedad de insectos comestibles, así como plantas medicinales que crecen como hierbas silvestres como los quelites. La milpa es un sistema productivo holístico que tiene entre otras ventajas, el de lograr un equilibrio de control biológico de plagas, proveer de alimentos de gran diversidad que completan el plato de buen comer.

Estas tres mujeres productoras de maíz y del policultivo llamado milpa, las une además la forma en que se identifican con su quehacer y el ser mujeres emprendedoras que han transformado estos productos en diversas formas gastronómicas. Vivir de la milpa y sus productos implica una apropiación simbólica del sentido de vida.

Concepción Sevilla (Coni)

Soy una mujer inspirada en mis padres, mi tierra y costumbres. Traigo sus aromas, sabores, colores, texturas todo el tiempo conmigo. En mi sangre tengo todo el conocimiento de la milpa, de la crianza de animalitos como son: las gallinas, puerquitos y chivitos. Tengo el conocimiento de una gastronomía de las distintas partes que me cruzan mi historia como mujer y de esta forma en cada producto que ofrezco va una parte de mí. De Mayalán quesos de cincho, cuajada, requesón, crema, longaniza, pepitas doradas, pulpa de tamarindo, pulpa de mango dulce de cuajilote y de ciruela. Tamales de limón, mandarina, piña, ciruela, coco y naranja. De Oaxaca dobladitas (tortillas dobladas) de mole y en salsa de tomate y queso, tamales y pasta oaxaqueña. Vendo también masa, tlacoyos, maíz precocido para pozole, lasaña de setas.

Laurencia Melo

El maíz lo vendía en el mercado o a los vecinos que lo solicitaban, pero siempre me quedaba pensando que el costo era muy bajo, pues el precio no cubría los gastos mínimos de la producción. Platicué con mi familia sobre la posibilidad de abandonar la producción de maíz pues ya no era redituable. Sin embargo, fui consciente de que si abandonaba la siembra iba a perder toda la semilla que mis padres y sus padres habían heredado. Así que decidimos dar a conocer la herencia culinaria de la familia en la producción de tortillas, tamales, atole, pinole, burritos, Con estos productos nos presentamos en diversos mercados donde fuimos aprendiendo a elaborar otros más, como el mazapán y galletas. Posteriormente decidí estudiar la carrera de Ingeniería en Gestión en el Instituto Tecnológico de Milpa Alta II. Como parte de mis estudios y durante mi formación académica, nace la iniciativa de Chocopinole conformada con otros compañeros y docentes. Estos productos tienen como materia prima el cacao y el pinole (maíz tostado y molido) para hacer chocolates de diferentes formas.

Foto 7. Maíces de Laurencia



Fuente: Erick Evans Silva Melo, Santa Ana Tlacotenco, CDMEX, 2021.

Foto 8. Chocolates rellenos de pinole elaborado por Laurencia y familia



Fuente: Laurencia Melo Agordo, 2020, Santa Ana Tlacotenco, CDMX

Laura Flores

Nací en el campo por ello no tuve que decidir ser campesina, simplemente estaba allí y era la actividad principal. El haber entrado a la universidad y estudiar una licenciatura me ayudó a dimensionar la importancia y el valor de la tierra, entonces consciente de ello, decidí ser una campesina. La investigación e intercambio de saberes ha llevado a nuestra familia a implementar nuevas formas de producción y distribución y dejar de ser esa familia campesina que produce para autoconsumo y vende su excedente, garantizando una alimentación variada. La posibilidad de poder comercializar nuestros productos en un nuevo mercado ávido de productos sanos producidos bajo técnicas agroecológicas, sembrados en la ciudad más poblada del país era tan atractivo para nosotros como familia campesina como para los estudiantes y el personal académico que no tiene disponibilidad de estos alimentos dentro de las instalaciones de la Universidad Nacional. Ahora me he dedicado también a la venta de los productos transformados,

maíz tierno (elote) hervido, frito en esquite o quesadillas, tlacoyos e incluso, maíz en grano.

Foto 9. Laura echando tortilla en el tianguis La Milpa



Fuente: Oscar Benicio Guzmán Arellanos, octubre 2019, ENTS-UNAM

La producción del maíz y los productos de la milpa se ven amenazados por diversos intereses que en México ha propiciado la pérdida de la soberanía alimentaria, la falta de apoyo al campo, la introducción irresponsable de agrotóxicos, que han ocasionado la erosión de la tierra. Las prácticas de deforestación, el calentamiento global, la falta de lluvias, la contaminación de agua y aire, la desestructuración de los ecosistemas. A esto se le suma el acoso de las transnacionales que extraen agua, las minas a cielo abierto, el fracking, así como la amenaza que representa la introducción de semillas genéticamente intervenidas que han puesto en riesgo la riqueza histórica de adaptación que tiene la semilla criolla del maíz.

Ante esta situación estas tres mujeres han emprendido una serie de acciones que las coloca como defensoras de la tierra.

Laura Flores

Platiqué que soy campesina y también Licenciada en Derecho, esto me coloca en una situación de conciencia, por lo que soy activista en la defensa del territorio y las semillas nativas. Cuando fuimos invitados a la Escuela Nacional de Trabajo Social estaba librando una batalla contra uno de estos grupos corporativistas que se dedican a invadir predios “baldíos” para uso habitacional, con uso de la fuerza física y la complacencia del gobierno, local, federal o municipal. Este grupo denominado “Francisco Villa”, llegó al pueblo y se instaló e invadió un predio comunitario que estaba destinado para la construcción del panteón, sin autoridad administrativa o judicial, que nos hiciera justicia. El pueblo se organizó en la defensa de su territorio, y nos dimos cuenta de que no solo era este grupo, pretendían despojarnos de nuestras tierras, que se ubican en la periferia de la ciudad en la zona de conservación ecológica, sino también las grandes inmobiliarias que buscaban hacer de nuestras tierras zonas habitacionales exclusivas. Otra lucha es la que emprendemos frente a las grandes transnacionales en el cuidado y defensa del maíz criollo, dado que cada variedad domesticada guarda una larga historia de adaptación de las condiciones climáticas y socio ambientales.

Concepción Sevilla

A las mujeres de Mayanalán nos unen intereses y cosas en común, vinculadas a nuestro lugar; estamos representadas en el "Colectivo Hijas e Hijos de Iztaccihuatl". Hemos compartido con la comunidad varios talleres vinculados a la riqueza de la tierra, como la producción de abonos orgánicos e insecticida orgánico: con higuierilla, chile de árbol, ajo, cebolla y jabón zote. Elaboración de huertos en escuelas secundarias y bachilleratos. Otra de las actividades como colectivo es invitar a la comunidad a participar en los talleres de mermeladas y conservas, palanquetas, mazapanes, salsas, jabones, pulpas de tamarindo. Participamos en talleres de radio, en campañas de esterilización de perros y gatos. Sembramos conciencia de ya no usar agroquímicos en medios de comunicación alternos como cine y murales.

Foto 10. Milpa de Coni



Fuente: Concepción Sevilla Vázquez, 2020, Mayanalán, Guerrero

El 29 de septiembre marcado como el Día Nacional de Maíz también es una jornada en la que se reconoce la importancia del maíz en nuestra cultura y la necesidad de accionar frente el riesgo que corre la semilla criolla amenazada por los corporativos que introducen semillas genéticamente modificadas con el uso de agrotóxicos, impactando gravemente a las familias, su alimentación, salud, cultura, y sus territorios de vida. Desde hace 12 años en la Escuela Nacional de Trabajo Social ENTS UNAM, han logrado tejer vínculos de estudiantes y profesoras de Trabajo Social con activistas agricultoras/ agricultores y organizaciones de la sociedad civil.

Entre las principales actividades están las de revalorar las semilla del maíz criollo, abonar en la importancia para la alimentación en nuestras culturas, y reconocer la lucha por la soberanía alimentaria, y por la defensa de las semillas nativas, frente a la amenaza

de los organismos genéticamente modificados (OGM) producidos por la agroindustria transnacional representada por corporativos genéticos Syngenta y Bayer, ahora dueña de Monsanto, uno de sus socios estratégicos es Corteva, fusión de Pioneer-Dupont-Dow, corporaciones que solicitaron la gran mayoría de permisos para siembra de maíz transgénico en el país entre 2009 y 2012. (De Ita, 2020)

Laura Flores

Iniciaron las jornadas académicas y culturales de diálogo de saberes en el Día del Maíz hace doce años. Una vez involucrados en las actividades de la defensa del maíz nativo y sus variedades, el intercambio de saberes entre la comunidad universitaria y nuestra familia se volvió muy enriquecedor. Una de las primeras actividades logró establecer no solo una alianza entre la familia Flores Rodríguez y la Escuela Nacional de Trabajo Social, sino un lazo con la comunidad, debido que es ese momento el Pueblo de San Miguel Xicalco, estaba librando una batalla contra uno de estos grupos corporativistas que se dedican a invadir predios. Poder ser escuchados en el auditorio de la Escuela Nacional de Trabajo Social, en la UNAM, permitió construir y fortalecer los lazos entre ambas comunidades, en diversas oportunidades los habitantes hombres y mujeres de la comunidad, fueron a compartir sus saberes campesinos, rituales de siembra, de defensa del territorio, conservación del medio ambiente así como de semillas nativas no solo de maíz, sino de otras plantas tan emblemáticas para la vida campesina en México, cultura alimentaria de la milpa, las expresiones artísticas que el pueblo conserva alrededor de la milpa; en diversas ocasiones grupos de maestros y alumnos acudieron a la milpa a sembrar, a cosechar, a vivir lo que significa el trabajo campesino en primera persona una actividad que mi papa definió como: “un hecho histórico”, así como las celebraciones relacionadas con el calendario agrícola. La posibilidad de pertenecer al Colectivo del Día del Maíz en la ENTS-UNAM nos permitió conocer y compartir experiencias con colectivos organizados, comunidades y personas que en lo particular están resistiendo, defendiendo y conservando la milpa como este sistema complejo de producción agroecológica y base alimentaria de la familia campesina, en donde los hombres, mujeres y niños son indispensables para su funcionamiento.

Actualmente la participación del Pueblo de San Miguel Xicalco, en las jornadas académicas y culturales de diálogo de saberes en el Día del maíz en la ENTS-UNAM, es una tradición, que nos permite seguir resistiendo y construyendo resistencias desde otros espacios donde no se habían desarrollado.

Foto. 11. Mamá Josefina y Laura vendiendo tlacoyos



Fuente: Oscar Benicio Guzmán Arellanos, octubre 2019, ENTS-UNAM

Concepción Sevilla

En la ENTS-UNAM, he participado cinco años consecutivos en el "Día del Maíz" Aquí me sentí identificada y porque valoran tanto este trabajo del campo y a sus productores que hicieron clic en mi memoria y reencontrarme conmigo misma. Traje a estas jornadas a las distintas Conis que habitan en mí: la de Mayalán, Guerrero, la de Oaxaca y la de la Ciudad de México. Los platillos que preparo funden lo mejor de la gastronomía de cocina de Mayalán y de Oaxaca. (Cd. Ixtepec) que aprendí a través de Shunkuo, zapoteco de raíz y padre de mi hija Yaxem. Durante estas jornadas he impartido varios talleres como el de elaboración de atoles y un taller de nixtamalización. Este taller surgió como un desafío, porque no creí posible lograr su interés y cuál fue mi sorpresa, fue tal la aceptación que las y los jóvenes, participaron con gran entusiasmo a la molienda en el metate y molinito de mano, e hicieron sus tortillas, ¡maravilloso! ¡Qué bonita experiencia!

Laurencia Melo

A la Escuela Nacional de Trabajo Social me invitó Joaquín Salvador Escobedo un joven activista cultural que participa en los colectivos promoviendo el arte y la cultura. Me tocó presenciar una obra de teatro en Náhuatl y me fascinó, cuando escuché el náhuatl ¡volvió a mi mente mi niñez! Lo entiendo poco, pero me emocionó mucho escucharlo. Mi esposo sí lo entiende porque mi suegra lo hablaba bien, sin embargo, cuando era pequeño y lo hablaba, lo insultaban diciéndole: "pata rajada"²⁵.

En esa ocasión presencié una conferencia sobre los productos del maíz algunos los conocía, y sabía de la existencia de más, pero me sorprendió la magnitud de tipos de razas que ahí presentaron y tuve digamos una revelación, me puse a analizar que podemos perder nuestra semilla, que contienen tanto trabajo y me dio mucha nostalgia. Durante estas jornadas he participado con la venta de los productos de chocopinole, mazapanes de pinole, galletas de maíz, pinole con cacao, tortillas, maíz pozolero, hojas de maíz, bolsa, burritos (elaborados a base de granos de maíz)

²⁵ Despectivo utilizado en México para ofender a las personas del campo

dulces, picoso y salados; mole rojo, verde y pipián. Participo con la venta de mis productos en Domingo Verde, en el bosque de Aragón y en el Bazar Eco- madre”, que busca proteger el medio ambiente. Participo también con los Guardianes territoriales. También como parte de la labor de difusión del maíz su riqueza y significado, participé en el programa de Radio Educación Quién Canta, dirigido por Cruz Mejía.

La labranza es una actividad que trasciende y cruza todos los campos de la vida cotidiana de quienes se dedican a esta labor, configura las distintas formas de organización de su familia y comunidad. Invierte de sentido y confiere identidad, orienta nuestras acciones.

Foto 12. Laurencia echando tortilla, tostando habas, haciendo atole y platicando.



Fuente: Monserrat González, 2020, Santa Ana Tlacotenco, CDMEX.

Laura Flores

Soy la mujer semilla que quedó a salvo de la lluvia ácida protegida por el rastrojo de la milpa que mis padres cultivan. Soy la heredera de los bosques de mis abuelos. La mujer que regresó a la tierra lo que por muchos años otros arrastraron como el agua sobre el pavimento. Soy también el puente entre los nuestros, Xicalco y los otros, esos que nos miran todavía con desprecio. Soy la que aprendió de los libros que donde había nacido y había crecido es el mejor mundo posible y ...el más codiciado.

Concepción Sevilla

Soy toda Guerrero,²⁶ en mi sangre traigo todo el conocimiento de la milpa. Soy mujer tierra, lluvia y movimiento. Soy una mujer inspirada en mis padres, tierra, costumbres, en el hacer cotidiano. Amo tanto la tierra que me siento parte de ella. Soy hoja de milpa, elote, mazorca, maíz, olotes y hojas de totomoxtle²⁷, Me encuentro totalmente envuelta en la esencia de Mayanalan²⁸.y lo traigo a la Ciudad de México al lugar donde

²⁶ El vocablo Guerrero se refiere al topónimo del lugar de nacimiento que toma su nombre del independentista Vicente Guerrero.

²⁷ Hoja de la mazorca, se seleccionan las mejores para hacer tamales, para platos o para artesanías diversas.

²⁸ Vocablo náhuatl que significa lugar donde se acabó el maíz o lugar del hambre

vivo, para brindarlo a los demás y con ello sentirme motivada cuando me dicen: “me encanta tu comida, que ricos tus tamaños”.

Foto 13. Coni dando taller de Nixtamal y tlacoyos



Fuente: Oscar Benicio Guzmán Arellanos, octubre 2019, ENTS-UNAM

Laurencia

Nací con el maíz y soy una mujer orgullosa de ser productora del mismo porque a través de lo que hago conservo la riqueza de mis antepasados y lo traigo al presente para que no se pierda y lo conozcan las futuras generaciones. Soy una luchadora persistente enamorada del campo. Me siento contenta porque estoy logrando mi objetivo de enseñar a sembrar, así como el de dar a conocer todo el proceso que se requiere para producir una tortilla. Con esta intención he participado en diversos talleres en La ruta de la milpa, en la Universidad del Claustro de Sor Juana.²⁹ He realizado numerosos videos del proceso de nixtamalización en la Procuraduría Federal del Consumidor, y la televisión abierta. Soy una mujer que se siente orgullosa porque decidí apostar por el cuidado del maíz.

En las comunidades y pueblos originarios, las autoridades locales, se eligen bajo los principios de la democracia moderna, pero la convocatoria tiene su sustento jurídico en el Convenio 169 de la OIT y los requisitos de elegibilidad se remiten a los usos y costumbres, (Flores, 2018). Las familias demandan apoyos de programas sociales a organizaciones sociales, instituciones de educación superior y empresas para la educación de sus hijos, construcción de escuelas, centros de salud, entre otros. Se tejen redes vecinales en el campo y en la ciudad en las que se recuperan relaciones de confianza y se procura el intercambio directo del productor-consumidor. Las estrategias de vida de la familia agricultora, más allá de la sobrevivencia, significan formas de resistencia. Salvaguardar el patrimonio territorial y de vida es seguir sembrando milpa, policultivos, con técnicas campesinas: semilla criolla, aplicación de abono verde, rotación de cultivos, conservación de suelos, y utilización de las ollas de agua, entre otros procesos que combinan la agricultura tradicional con la agroecología.

²⁹ Universidad del Centro de la Ciudad de México, que imparte la Licenciatura en Gastronomía.

En las comunidades hay predominancia del sistema patriarcal, algunas mujeres sufren la violencia de género, la cual no siempre se denuncia, y pocas veces recibe atención esta problemática común en el país; el patriarcado se manifiesta en distintas esferas: en la propiedad de la tierra y de los medios de producción; existen sin embargo mujeres que han podido y decidido trabajar la tierra ejidal o pequeña propiedad legada por sus padres, y con ello viven y se autoabastecen alimentariamente.

Nuestras mujeres y sus familias son portadoras de sabiduría, de la historia de la comunidad y de la relación con la naturaleza; además saben que el intercambio con la ciencia y la tecnología de agroecología favorecen la cadena alimentaria. No obstante, el sistema agroalimentario industrial que se ha instalado en México ha afectado de manera crítica a nuestras formas locales de subsistencia, ocasionando diversos problemas que se relacionan con la salud pública. En la pequeña producción se siembra cada vez menos maíz y se consume la harina de maíz industrializada, además de múltiples alimentos ultra procesados, llamados comida chatarra.

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando los hombres o mujeres, ya sea solos o en común con otros, tienen acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a los medios para obtenerla, que corresponda con las tradiciones culturales de la población y que garantice una vida digna, individual y colectiva. En México, estamos con la Alianza por la Salud Alimentaria (ASA), integrada por asociaciones civiles, organizaciones sociales, profesionistas y académicos, quienes recientemente lanzaron un Manifiesto a la nación por un Sistema Alimentario Nutricional, Justo y Sustentable. Se propone que, frente a las crisis sistémicas, se trabaje desde seis componentes principales: marco normativo, políticas públicas, combate a la pobreza, educación alimentaria, prácticas agroecológicas sustentables y vinculación entre productores y consumidores. Un marco normativo y políticas públicas integrales para que el Estado garantice los derechos humanos, especialmente el derecho a la alimentación, en el que se incluya la promoción de productores en pequeño, en particular a mujeres, el derecho a la educación, a la tenencia de la tierra, al agua, al crédito y al mercado; igualmente, que promueva el consumo de alimentos de la región; revalorice y fortalezca los conocimientos y experiencias de los agricultores; proteja la biodiversidad de las regiones y en especial de las semillas; prohíba la publicidad de alimentos y bebidas dañinas dirigida a la infancia; garantice en las escuelas únicamente alimentos y bebidas saludables; exija etiquetados frontales en los alimentos que adviertan de los altos contenidos de azúcares, grasas y sodio (ASA, 2018).

El Trabajo Social ambiental y alimentario, busca y recrea alternativas comunitarias y colectivas para los problemas actuales. En la academia, se busca transversalizar categorías de las relaciones sociedad-naturaleza desde la ecología política, en especial en las asignaturas de las prácticas escolares en comunidades, regiones e instituciones, interesa que en el ejercicio profesional se tenga una mirada integral, un interés por conocer los aspectos estructurales fundantes de los problemas en los que se puede incidir desde lo social. Y de acuerdo con estudiantes y colegas lograr que en la Universidad se puedan comer tlacoyos apoyando a los productores locales de la CDMEX en un diálogo enriquecedor de saberes y sabores.

Referencias de fotos

Foto 1. Corach, M. (2018). Cartel de Difusión del Día del Maíz ENTS-UNAM.

Foto 2. Tlalmanalli, recuperado en Facebook Día del Maíz en la ENTS-UNAM, 2016

Foto 3. López, Y. (2020). Coni seleccionando maíz acompañada de su madre Crescencia Vázquez Dirzo. Mayanalán, Guerrero.

Foto 4. López, N. (2021). Laura, Julieta y Atl cosechando de calabaza en la milpa. San Miguel Xicalco, CDMEX.

Foto 5. Sevilla, E. (2020). Variedad de maíces, las hojas para tamales y la olotera para desgranar. Mayanalán, Guerrero.

Foto 6. Silva, E. (2021). Laurencia seleccionando maíces para sembrar. Santa Ana Tlacotenco, CDMEX, 2021.

Foto 7. Silva, E. (2021). Maíces de Laurencia. Santa Ana Tlacotenco, CDMEX.

Foto 8. Melo, L. (2020). Chocolates rellenos de pinole elaborado por Laurencia y familia. Santa Ana Tlacotenco, CDMX.

Foto 9. Guzmán, O. (2019). Laura echando tortilla en el Tianguis La Milpa., ENTS-UNAM.

Foto 10. Sevilla, C. (2020). Milpa de Coni. Mayanalán, Guerrero.

Foto 11. Guzmán, O. (2019). Mamá Josefina y Laura vendiendo tlacoyos. ENTS-UNAM.

Foto 12. González, M. (2020). Laurencia echando tortilla, tostando habas, haciendo atole y platicando. Santa Ana Tlacotenco, CDMEX

Foto 13. Guzmán, O. (2019). Coni dando taller de Nixtamal y tlacoyos. ENTS-UNAM

Referencias bibliográficas

- ALIANZA POR LA SALUD ALIMENTARIA ASA (2018), *Manifiesto a la nación por un Sistema Alimentario Nutricional, Justo y Sustentable*. En Adelita San Vicente y Cecilio Mota (2018) El campo en la ciudad y la ciudad en el campo. Maíces nativos en los pueblos originarios de Tlalpan, Ciudad de México. Delegación Tlalpan, Fundación Semillas de Vida A.C., Fundación Dondé, CDMEX.
- BARROS, C. (2019). "Maíz y cultura". En M. González, *Cultura alimentaria del maíz, diversidad de saberes y prácticas*. MÉXICO: ENTS-UNAM.
- BARROS, C. E. (2014: 262). Celebrando al maíz, *La Jornada*, 25 septiembre 2012. Ciudad de México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- DE ITA, A. (2020). Maíz nativo: la ley y el plan, el plan y la ley. Ciudad de México, México: *La Jornada*. Recuperado el 3 de mayo de 2021
- EL SENADO DE LA REPÚBLICA MEXICANA. (2019). El 29 de septiembre de cada año, "Día Nacional del Maíz". CDMEX en: <http://comunicacion.senado.gob.mx/index.php/informacion/boletines/46177-el-29-de-septiembre-de-cada-ano-dia-nacional-del-maiz.html>. Recuperado el 6 de junio de 2021
- CERVANTES, EVELYN (2019) "Señalan en el mapeo 826 conflictos ambientales", *El Sur* del 27 de febrero 2009. En: <https://suracapulco.mx/senalan-en-mapeo-826-conflictos-ambientales/> Recuperado el 31 de mayo 2021.
- GONZÁLEZ, MONSERRAT (2019), *Nuestra cultura alimentaria del maíz, diversidad saberes y prácticas*, México: ENTS UNAM.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (INEGI). (2020). *Censo*. CDMEX.
- MOTA, C. (2019). Maíz y diversidad biocultural. En M. González, *Cultura alimentaria del maíz, diversidad de saberes y prácticas*. Ciudad de México: ENTS-UNAM.
- THE INTERNATIONAL CRISIS GROUP (2020) *La guerra cotidiana: Guerrero y los retos a la paz en México*. Reporte No. 80 América Latina y el Caribe, 4 de mayo En:

<https://www.crisisgroup.org/es/latin-america-caribbean/mexico/80-mexicos-everyday-war-guerrero-and-trials-peace> Recuperado el 31 mayo 2021.

DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF). 1930. "Resolución en el expediente de restitución de tierras al pueblo de San Miguel Xicalco, Delegación de Tlalpan, D. F. 14/03/1930 - Edición Matutina". En:

<http://www.dof.gob.mx/index.php?year=1930&month=3&day=14> Recuperado en mayo, 2018. En Adelita San Vicente y Cecilio Mota (2018) *El campo en la ciudad y la ciudad en el campo. Maíces nativos en los pueblos originarios de Tlalpan*, Ciudad de México. Delegación Tlalpan, Fundación Semillas de Vida A.C., Fundación Dondé, CDMEX.