ENTRE ALEBRIJES Y MAÍCES CRIOLLOS OAXAQUEÑOS

Escrito por: Wendy Pérez
06/02/2021

Además de los preciados alebrijes, el Taller de Jacobo y María Ángeles lidera Palo que Habla, proyecto en Oaxaca que voltea hacia la milpa.

En San Martín Tilcajete, Oaxaca, la magia no sólo proviene de los alebrijes que cuidadosamente crean en esta comunidad de los Valles Centrales, también emana de la tierra en forma de maíz rojo o belatovo, blanco, amarillo y negro.

Hace 15 años el Taller de Jacobo y María Ángeles, reconocidos artesanos zapotecas que han promovido el papel cultural y místico de los alebrijes, decidieron crear Palo que Habla.

Se trata de un proyecto que tiene como eje central el campo, bajo dos líneas: la agrícola y la forestal, siendo el maíz y el copal -material indispensable para elaborar alebrijes- los protagonistas.

GRACIAS 'TÍO PEDRO'

Pedro Mendoza es el papá de María y albacea del conocimiento en torno al cual se guían en Palo que Habla para sembrar 40 hectáreas con semillas que por más de 80 años este campesino y su familia han cuidado.

"Nuestros maíces rojos o belatovos, blancos, amarillos y negros son de varias generaciones porque uno aprendía desde muy chiquito a cuidar las semillas", platica el oaxaqueño, a quien por respeto nombran "Tío Pedro".

Retribuir a la tierra por medio de la siembra y la **cosecha** es parte de su misión. Y la logran con esfuerzo año con año, a veces más a veces menos, dependiendo del temporal, pero como menciona este sabio campesino, la tierra "aprieta, pero no ahorca".

Fotografía: Palo que habla

“Son muy lindas las cosas del campo. Yo hice todos los trabajos que son del campo, desde mi juventud pegado a mi papá Florentino Mendoza Pérez, él me enseñó en qué tiempos se debía sembrar maíz, frijol e higuerillas -que ya casi no hay-, calabaza y garbanzo; cómo usar la yunta, a vitaminar naturalmente la tierra, y aprendí sobre los ciclos agrícolas”.

Durante nuestra conversación, términos como barredores, orejeras, zapatear, amarillando, harneros y gallos fueron apareciendo a la vez que recordaba cómo es que le heredó su padre el amor al campo.

“Del 14 al 24 de junio era la llamada Siembra de San Juan; luego le seguía la de San Pedro, del 25 al 29 de junio; de ahí empezaban las mejores siembras, las llamadas de Santa Isabel, eran buenas aún, ya después la siembra Del Carmen, que arrancaba el 16 de julio y era un poco más complicada”.

Aunque la nostalgia se cuela en su voz ante el olvido de muchos saberes campesinos, en Palo que Habla este patrimonio vivo es parte fundamental para que un equipo liderado por el agrónomo Víctor Ortiz Santiago, logre producir 48 toneladas de maíz, como sucedió este año.

“Nuestra cosecha es de temporal, y es a partir de las variedades criollas que Tío Pedro y sus antecesores conservaron que la parte agrícola del proyecto se basa, en conjunto con la siembra de calabaza, **frijol** negro jamapa, garbanzo y maguey, y que funcionan para alimentar a las 150 personas del taller-escuela de Jacobo y María Ángeles, más lo que se distribuye en restaurantes como Tizne (en Oaxaca), Almú y Azucena Zapoteca (en Tilcajete). Además, hay venta a personas interesadas llamando a los teléfonos 951 1481999 y 951 135 3448 o en las redes sociales @paloquehabla”, explica el también gerente de Palo que Habla.

Fotografía: Palo que habla

CUIDAR LA NATURALEZA

“Este año que pasó vino muy bueno”, resalta Tío Pedro, “porque cuando no es así el campesino se desespera pues el maíz desmerece, ya no llena la mazorca o da poquito”.

Por ello combinar la sabiduría de los mayores en la selección de las **semillas** y buscar nuevas técnicas de mejoramiento a través de parcelas experimentales confluyen en este proyecto enclavado en Tilcajete, que apuesta por promover un modo de vida sustentable y justo para la naturaleza y el ser humano.

“El cuidado de las semillas es muy importante, en los tiempos de antes se deshojaba la mazorca y desde que lo hacíamos íbamos viendo las más grandes y fuertes y las separábamos.

“Con estas mazorcas el 2 de febrero se llevaban varias amarradas a un mecate a que las bendijera el padre. Y teníamos el cuidado de dejar focos de maíces benditos por todo el terreno cuando sembrábamos”, cuenta este oaxaqueño de 79 años.

Fotografía: Palo que habla

La línea forestal de este proyecto se enfoca en el copal, insumo esencial para seguir creando los maravillosos y populares alebrijes, piezas de madera que han estado expuestas en Estados Unidos, Japón, España y que, incluso, sirvieron de inspiración para la película *Coco*.

“Hemos reforestado con copal, en específico con dos de sus especies: *Bursera bipinnata* (llamado copal chino por sus hojas) y la *Bursera grandifolia* (conocido como copal blanco porque su madera es de ese tono). Este último se utiliza para la talla de alebrijes por ser su madera más suave y no generar tanta resina como otros copales”, informa el ingeniero.

Los copales, árboles de valor simbólico y cultural en esta localidad oaxaqueña, crecen junto a guamúchiles, guacales, guajes, tepehuajes, pochotes, cedros blancos, jacarandas, magueyes y cactus, en 27 hectáreas de extensión.

Las consecuencias tras esta actividad de preservación y rehabilitación del ecosistema se traduce en más biodiversidad, y como dice Victor: “hay constantemente abejas, avispas, mariposas, insectos, arañas, animales pequeños y hasta coyotes, zorros, conejos y tlacuaches”.

Cabe señalar que en Oaxaca crecen cerca de 32 especies de copal, en México 82 y en América Latina aproximadamente 150, árboles que tardan en promedio 30 años en desarrollarse para ser aprovechados.

“Generalmente según los anillos se sabe la edad, en el caso del copal toda la madera parece un sólo anillo, eso nos complica conocer la edad concreta de estos árboles, pero creemos que algunos tienen entre 80 a 100 años”, comparte Ortiz Santiago.

Fotografía: Palo que habla

Es así como, entre alebrijes, longevas semillas de maíces criollos y copales centenarios Palo que Habla retribuye a la

tierra todo aquello que le ha dado a esta comunidad y al taller de Jacobo y María Ángeles.

“Escuchen, una de las cosas que más se disfruta es ver crecer la vida a través de la naturaleza. A los jóvenes les digo, les pido: no dejen el campo, recuerden que de ahí sacamos el alimento y cuidamos el planeta. Y les toca, en favor de sus hijos, la responsabilidad de conservar lo que se hace en cultivos, siembras y cosechas, como a mí me tocó en tiempos pasados”, termina reflexionando Tío Pedro.

Si quieres conocer más de este taller o de Palo que Habla te sugerimos entrar a sus plataformas: **jacoboymariaangeles.com** y **paloquehabla.com**

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org