

LA TEMPORADA DE ELOTES CACAHUACINTLE EN TOPILEJO

Escrito por: Mariana Castillo
13/09/2021

Conoce la historia de esta familia de productores de maíz en Tlalpan y los sistemas relacionados con él.



Ya comienzan a observarse más puestos repletos de elotes, se ven a más personas “hincándole el diente” a mazorcas más gorditas, a señoras que venden panes y tamales dulces, tiernos. Comienzan las elotizas en los campos, hay labor ardua pero orgullosa, identitaria. La Ciudad de México en su vastedad aloja pueblos agrícolas con prácticas tradicionales, a distintas familias que aún valoran el oficio campesino. La familia García es una de ellas y esta época ha sido importante para su estirpe durante tres generaciones. Entre la mancha urbana, sus cultivos resisten, viven cambios complejos, pero desean continuar.

Simón García Alvarado, el patriarca, fue con quien comenzó esta historia. Él salió de Tepuxtepec, Michoacán, un pueblo en el que había una laguna preciosa y mucha pobreza, según le dijo a Talía García de la revista Estación Tlalpan en 2017, quien le nombró: “el último vaquero de su generación”. Él falleció hace un año, el 3 de septiembre.

Ahora, ese mismo día, pero de 2021, José García Durán, su hijo; Tatiana Íris, su cuñada, y Mitzi García Ortiz, su nieta, se encuentran en los terrenos que él tanto amaba, entre tepozanes, teporingos, neblina y la vista imponente de los volcanes al fondo, entre aromas a leña y petricor.

José explica que la tierra se prepara durante enero y febrero para que, los últimos días de marzo, ya se empiece a sembrar. El elote está listo a finales de agosto, ese es el momento en el que está en su punto ideal para la venta.

“Mi papá duró más de 60 años haciendo esto. Cuando estábamos chicos veníamos con los niños de la calle a desyerbar. Entonces todo se quitaba con la mano, no era como ahora que ya tenemos máquinas”.



RESISTENCIA MAICERA

Solo cultivan maíz cacahuacintle de temporal. Tatiana platica que la semilla es de San Marcos de la Cruz, Calimaya, en el Estado de México, de la selección que hace Roque Estévez.

Según datos de la CONABIO ésta es una raza de grano grande y **harinoso**, en la que predomina el grano blanco, aunque también puede presentar coloraciones rosas o azules. Es el maíz por excelencia para pozole y elotes en la zona central del país, en la capital y el Valle de México, así como en Tlaxcala y Puebla, en partes altas, con temperaturas bajas. En algún momento, José cuenta que sembraban otro criollo, un azul ideal para tortillas, pero la gente no se los compraba. Asimismo, cultivaban chícharo, haba, espinacas y más. Eso ya es pasado.

“Ha bajado la venta y están trayendo maíces híbridos y de otros lados, de Toluca, de Puebla, mucho más que antes. Esto ha hecho que se abarate el cacahuacintle de acá. Uno es productor pequeño y no salen los costos de lo que se invierte en la siembra, cada temporada”, comparte José, quien añade gastan alrededor de 25 a 30 mil pesos por hectárea sembrada (tienen casi 30). “Damos el millar a 5 mil pesos, el ciento a 500 y la docena a 80. Los demás pueden llegar a bajar el costo del ciento a 350”.



Fotografía: Mariana Castillo

En esta temporada abundan las camionetas repletas de **elotes** en Topilejo, ahí en el mercado compitiendo para que los compradores los prefieran. Él detecta que sí hay diferencia en sabores respecto a los cacahuacintles que ofrecen los agricultores como ellos y los de los demás: “estos son dulcecitos y tiernos, cuando son los otros son más duros e insípidos”. Además, José y Tatiana confiesan que hay mucho robo de maíces: entran en las noches, se llevan lo que pueden.

La familia García quiere mantener estas tierras por el amor que les tienen y porque además aprovechan el zacate y las cañas para el silo que dan de alimento a las vacas de su establo en San Miguel Ajusco. El Tapanco es su negocio familiar principal: elaboran quesos, chongos zamoranos y más. Mitzi, quien estudió gastronomía, preparó el pan de elote que ese día es el desayuno, junto con un atole de elote con leche fresca que Tatiana hizo. Los granos son tan carnosos, están tan frescos, que se muerden uno a uno con gusto, se les saca esa agüita perfecta, nutritiva.

Tatiana dice que en su ciclo de trabajo se retroalimentan campo y establo: “no es que seguir sembrando sea el gran negocio sino que, además de que nos gusta, nos ayuda a mantener al ganado. Y así también los trabajadores que vienen con nosotros tienen su sueldo de cultivar ese poquito”. Su esposo, Sergio, uno de los doce hermanos de José, murió hace un mes. Ella siempre lo había acompañado a estas labores y ahora ya está de lleno en los ires y venires de la actividad, que requiere atención y tiempo.



Fotografía: Mariana Castillo

LAZOS SÓLIDOS

Por otro lado, Luis y Juan Sánchez Yáñez llevan unos 22 años colaborando con los García. Los acompaña desde hace tres Hugo, el hijo de Luis, quien lleva la carretilla a descargar para ir juntando las entregas del día. Ayer reunieron 850 piezas, a veces son otras 300. La carga la tienen lista alrededor de las tres de la tarde. Hay clientes en Tepito, Coyoacán, San Ángel y los más cercanos en Xochimilco y Tlalpan. Ellos tres son originarios de Tecoltepec, población del municipio de Coxcatlán, Puebla. Por jornal ganan unos 1,700 pesos por semana y trabajan alrededor de ocho horas: inician temprano. Se quedan a vivir en algunas construcciones al interior de estos terrenos pues se les da alojamiento y dos comidas.

“Allá donde vivimos sembramos puro criollo, el mazateco, tanto blanquito como azulito y amarillo para nuestro uso. Pizcamos y guardamos mazorca, aguanta todo el año para las tortillas. No las compramos como aquí”, platica Luis.

Él dice que para saber si el maicito, el cacahuacintle, está listo se tienta con las manos. Si está durito, ya está; se les dan pellizcadas a la mazorca de abajo y de arriba: casi siempre hay dos o tres por caña. Cuando están tiernos los apachurras y truenan, así que esa es otra señal. Los maíces “pajareados” son esos que las aves ya picotearon y les avisan que ya están dulces, que ya es tiempo. “Primero se batalla, luego ya se empareja, ya los vas cortando más fácil”, dice.

Ellos hablan una mezcla entre el náhuatl y el español: “lo revolvemos tantito. Los muy viejitos sí lo saben bien y hay libros pero a nosotros no nos da tiempo de estar estudiando. Llegas bien cansado del trabajo porque decidimos ser campesinos”. Luis cree en la cooperación, en esos lazos sólidos: “En aquellos tiempos los abuelitos son los que venían, luego los papás y ahora nosotros. No a cualquiera le dan chamba y nosotros ya somos de confianza. Nos hablan por teléfono y de carrerita nos venimos. Confían en nosotros y nosotros también en ellos. Nos tenemos que echar la mano, así la vamos pasando. Hace un año estábamos aquí aunque estaba dura la enfermedad en Topilejo. Donde repartimos el elote estuvo bien duro pero ¿cómo dejar a los amigos si estaban confiando en nosotros? Tenemos que echarle ganas”.



Fotografía: Mariana Castillo

Los tehuacanereros como les conocen en estos lares se van el 25 de octubre: deben estar listos en su terruño para el Día de Muertos y parte de lo que ganan es para sus altares y celebraciones: “Nos tenemos que preparar para los difuntitos. Muchos se ríen de nosotros, nos dicen que para qué compramos pan y todo, nos dicen que estamos locos pero nosotros seguimos los usos y costumbres, así nos enseñaron”.

Colocan en las ofrendas elotes, **tamales de elote**, unos triangulitos llamados memelitas, chayotes, calabazas... lo que haya. Su arco es de carrizo y se gastan unos 5 mil pesos en la conmemoración: “todo está caro, el pan ha subido mucho, antes era de 2 o 3 pesos, ahora de 10 para arriba, pero para lo que alcance está bien. Diosito nos da y tenemos que dar nosotros. No hay que ser codo, hay que compartir lo poquito que haiga, las tortillas, el atole...”.

No solo trabajan en esta capital sino que van buscando más recursos en estados lejanos como Sonora, donde al día pueden ganar unos 1,200 pesos, aunque a ellos no solo los mueve este motivo. Por eso siguen viniendo. “Ahora allá abajo hay muchos coyotes, nos dan en la torre, antes estos maíces se vendían como pan caliente. Algunos regalan su trabajo y es que ya somos muchos, no cabemos en la venta y nos están ahorcando”, opina Luis. Hay una música especial cuando los tres cosechan: se mueven las hojas, caen los elotes, platican en su “nahuañol” que les da cohesión.



Fotografía: Mariana Castillo

LO BIEN APRENDIDO

Al caminar con Tatiana y Mitzi, las botas están enlodadas y la cara reseca por el viento frío. Ambas recuerdan las elotadas familiares, ese primer corte colectivo, antes de sus dos lutos recientes. Elotiza, barbacoa y la canción de “Camino de Michoacán”, de cajón, expresan, mientras sonríen con nostalgia y muestran fotos. Desean que esto continúe. Ese árbol a la entrada del maizal, el favorito del abuelo, quien empezó todo, sigue de pie. Ahí comía al acabar las faenas. Sus 13 hijos, sus nietos y sus bisnietos, son cosecha en presente y futuro.

Esos cacahuacintles de hojas moradas y verdes, con historias entre Topilejo y el Ajusco, buscan seguir muy vivos en las ollas de los septiembres chilangos. Si quieren apoyar a la familia García comprando estos maíces y pan de elote, pueden llamar a estos teléfonos: 5511455967, 5531149504 y 5545593633. Septiembre huele a elote recién cortado.