

UN LIBRO INFANTIL PARA ENSEÑAR SOBRE LOS TAMALES Y EL NÁHUATL

Escrito por: Mariana Castillo
05/07/2021

Con Ediciones Xospatronik, Isela Xospa busca dar otras miradas y perspectivas sobre lo valioso, lo rico y lo trascendental de su natal Milpa Alta.



En México se dice que a los bebés se les envuelve “como tamalitos” cuando se les arropa con cuidado y cariño. Y es que el tamal, el maíz, está en los dichos, en el lenguaje, porque importa y eso no debe olvidarse.

Isela Xospa, diseñadora y editora independiente de Ediciones Xospatronik, es originaria de Villa Milpa Alta, uno de los 12 pueblos de la delegación Milpa Alta en la Ciudad de México. Ella retomó esta idea del envoltorio amoroso para crear el libro “Conetamalli. Bebé Tamal. Baby Tamal”, un texto trilingüe infantil que se suma a otras publicaciones en las que está presente la cultura alimentaria de este lugar.

Su trabajo es fruto de la reflexión sobre las raíces, la cultura y su valoración. Isela considera vital crear las representaciones propias desde adentro y no sólo repetir lo que la otredad quiere ver con visiones folklóricas, ajenas, edulcoradas o las apropiadas por espacios de poder.

VALORAR EL TERRUÑO

Ella estudió diseño de la comunicación gráfica en la UAM Xochimilco y al emigrar a Inglaterra y Nueva York llegó a varias conclusiones que la hicieron empezar una búsqueda que aún continúa. Isela observó que allá se tenía la libertad de interpretarse, de narrarse. Pensó en que eso no pasaba en su lugar de origen: no hablaba el náhuatl que sus abuelos sí y veía con escozor cómo se representaba al latino genérico en las caricaturas, las series, los medios masivos y los libros.

“El problema que vi es que nos interpretaban todo el tiempo: ¿por qué nos tiene que avalar alguien de afuera?, ¿por qué nos tiene que dar alguien permiso para hacerlo?”, dice y comparte que el náhuatl clásico, que era la lengua originaria de su terruño, lo hablan muy pocos ahora, pues en dos generaciones se fue perdiendo. “Mis abuelos eran bilingües, mi madre lo entendía y todavía en los ochenta había gente mayor que lo hablaba”.

Después de su estadía en el extranjero decidió regresar para poner su granito de arena con proyectos editoriales desde 2014. Éste ha sido un camino difícil y que requiere tanto la búsqueda de apoyos como la autogestión, además de que acepta que ha tenido errores y aciertos para seguir este aprendizaje.

“Empecé a visibilizar, a recordar que mis abuelos eran campesinos, que mi apellido está en esa lengua y a pensar en por

qué ha sido despreciada. Incluso, pasa hasta en los alimentos. Ahora ya hay tortillas y tamales *gourmet* que los hacen chefs para darles prestigio, pero eran alimentos despreciados como los frijoles. Se dice que lo que viene de la milpa es humilde y yo no lo veo así, es muy sofisticado”, enfatiza.



Fotografía: Ediciones Xospatronik

CULTURA DEL TAMAL

Esta diseñadora sabe que los **tamales** forman parte de la vida de muchos mexicanos, que se hacen en colectividad, que se consumen para rituales.

“En el lugar donde vivo todavía hay fiestas muy grandes, las mayordomías, donde siempre está presente el tamal, que se hace en familia, de manera cotidiana. Me gustan mucho porque cuando yo era chiquita los tamales era la comida de cumpleaños”, recuerda.

Clara Robles, su abuela, era una excelente cocinera, como casi todas las señoras que conocía. Se sabían sus recetas de memoria y había un orgullo muy especial en cada familia porque cada quién tenía sus tamales especiales. Para los Xospa, hay dos muy apreciados: los verdes y los rojos. Y también estaban unos tamales sin chile que acompañan al mole y que son de frijol, de haba o de alverjón, y eran los que los niños hacían.



Fotografía: Ediciones Xospatronik

Isela participaba en esta confección, se aprende viendo y jugando. Se hacían en el metate, se ponía una capa de masa y encima la leguminosa elegida, ya molida y cocinada. Se cortaban con el dedo y enrollarlos era parte de la labor de la niñez.

“Una vez los hicimos para un velorio, cuando murió mi tío abuelo pues cuando alguien fallece el proceso de velar el cuerpo lo acompaña comida: llegaban cazuelas, se lavaban los patios, las señoras limpiaban chiles y hervían jitomates, se cocía el nixtamal... se hacía todo voluntario. Las señoras con jarras de café repartiendo cocoles... y de comer se daban cientos de tamales”.

Y aunque el arraigo aún importa para algunos, observa cambios en las nuevas generaciones, de ahí es que desea generar un impacto positivo en ellas.



Fotografía: Ediciones Xospatronik

“Para quienes vivimos otra época, **Milpa Alta** sigue siendo bonito, verde, resiste, cultiva y cuida sus terrenos, pero sí ha habido un deterioro tremendo, rápido, pues quienes conservaban la tierra eran los abuelos. Muchos niños no participan ahora en la siembra ni en preparar los alimentos o en conocer de dónde vienen.

“En la idea de hacernos profesionistas, porque eso se respeta, no nos enseñaron a cultivar la tierra y hay un abandono del campo. A quienes lo heredaron, les parece fácil venderlo para que se llene de casas y comprarse luego un microbús o un coche. Las ciudades se vuelven caras, inaccesibles, y las clacísticamente mal llamadas *periferias* absorbemos y sustentamos lo que la ciudad expulsa, aunque al mismo tiempo le proveemos de alimento, aire y agua”, opina.



Fotografía: Ediciones Xospatronik

Xospa considera que en Milpa Alta se sabe comer bien, pero se nota cada vez más la presencia de sopas instantáneas y refrescos, parte de la industrialización que ha traído consigo muchas enfermedades asociadas como obesidad, diabetes e hipertensión.

“La gente mayor sigue relacionando todo con la comida y con la lucha por la tierra, los montes y la vida del campo. Ésta sigue siendo fuerte y no abandonamos la idea de retomarlo porque sabemos que es importante. Hay resistencia, reinterpretaciones y pérdidas”.

Ella comparte que “Conetamalli. Bebé Tamal. Baby Tamal” no es un libro para aprender náhuatl, pero sí para reflexionar su existencia a través de una metáfora, de recursos que ya están modernizados. Buscan llamar la atención y que se

generen preguntas sobre ¿qué idioma es éste?, ¿quién lo habla?, ¿por qué no es tan común y por qué se debería hablar?

Apostaron por un tiraje de 500 libros y lo han comprado más en públicos ajenos a su comunidad. Como recurso para lograr más ventas, ella y su equipo decidieron crear también un peluche de tamalito. Tanto el libro como éste pueden pedirse a domicilio.



Fotografía: Mariana Castillo

MISIÓN IMPARABLE

Otros de los trabajos de Isela Xospa han tenido apoyos de programas gubernamentales, como el caso de “*In Miqui Yoli. El Muerto Vivo*” y “*In Cuacuahueh Tzatzahzini. La Vaca Chillona*”. Éstos se repartieron en las colonias de su delegación, pues son parte de la colección “*Cuéntame cómo era Milpa Alta. La Voz y la Memoria de Nuestros Abuelos*”. En sus páginas pueden verse metates, milpas, cazuelas, ollas y festejos tradicionales y religiosos. Quieren generar más títulos próximamente de esta serie.

Aclara que Ediciones Xospatronik no es la única buscando sus propios discursos: hay más proyectos editoriales de larga trayectoria en Milpa Alta que no quieren recibir la misma “dieta literaria” histórica que viene de personas y organismos, tanto académicos como privados, que no han vivido ahí. Para estos gestores alternos es esencial describir lo propio y producir edición desde las comunidades para las comunidades, que ésta se replique en todo el país y que las tecnologías potencien sus mensajes.

“Nunca tuve acceso a un objeto que me dijera ‘ésta es tu historia, éste es tu pueblo y cómo te ves y lo que comes es importante’, asegura.

“Me interesa impactar las vidas de los más chiquitos y los jóvenes, de aquellos que estudian arte y diseño para que tomen decisiones profesionales. Me importa que vean algo así y digan ‘claro, yo puedo’. Quiero que sepan que su bagaje, que sus lenguas les dan ventajas. Aprendemos a creer que no valen, que nos retrasan, que son del pasado... pero intento hacer evidente que importan y son contemporáneas, que pueden mezclarse, reinterpretarse”, finaliza.

Puedes pedir “*Conetamalli. Bebé Tamal. Baby Tamal*” y otros títulos al 55 4516 4809 o escribiendo a ixospa@gmail.com. Visita sus redes sociales IG: [@xospatronik](https://www.instagram.com/xospatronik) y FB: [XospaTronikNY](https://www.facebook.com/XospaTronikNY)



Fotografía: Ediciones Xospatronik