

OLOTERAS ORNAMENTALES, CREATIVIDAD Y ARRAIGO POR LOS MAÍCES DE COLORES EN IXTENCO

Escrito por: Mariana Castillo
15/07/2022

Diana Angoa y Ulises Hernández elaboran estas piezas con olotes de los maíces de colores que cultivan en familia. La agricultura es su día a día.



Diana Angoa y Ulises Hernández Díaz se describen como “hermanos de maíz”, son hermanos “de palabra”. Ella tenía ocho años y él 18 cuando se conocieron, pero desde entonces han hecho equipo y se dedican al cultivo del maíz en familia y también a hacer oloteras ornamentales en San Juan Bautista Ixtenco, Tlaxcala.

Las oloteras son de origen prehispánico y son mencionadas en Códices como el Vindobonensis y Nutall. Olote es la palabra en español que proviene del vocablo en náhuatl *olotl* que significa “corazón del elote”. Justo este centro de la mazorca se aprovecha para hacer ese artefacto que sirve para desgranar el maíz de forma manual, de ahí que también se le conozca con el nombre de desgranador.

Ulises pensó en hacerlas con figuras en 2017. Diana platica que lo primero que él intentó fue un corazón y aunque ella creía que no lo lograría, él plasmó esta forma. “Se me ocurrió hacer luego una espiral y sí salió; luego fueron tres espirales y más adelante cuatro... Solo fue imaginación y creatividad”, explica este joven agricultor. Hay las que tienen letras, las que tienen hasta cuatro colores distintos y las que se le vayan ocurriendo de acuerdo a su noción estética.

Los costos de estos objetos decorativos varían desde los 380 pesos hasta los mil 500 o más, dependiendo del tamaño y la dificultad. El tiempo que les lleva hacerlos es variable pues depende si están ocupados en otras actividades agrícolas o escolares (en el caso de Diana quien estudia la preparatoria). Ulises se ha llevado hasta un mes en las más grandes y por encargo. Si lo hacen entre los dos es mucho más rápido.



Fotografía: Mariana Castillo

Ulises explica que eligen los olotes de las mazorcas que se desgranaron a mano ya que la máquina desgranadora los parte y quedan maltratados: “la pelusita que tienen les da el color, ese tono nos facilita trabajar y éste es la base de las figuras seleccionadas”. Tampoco les funcionan los que sean muy anchos.

Verles hacer una implica poner atención y saber que cada oficio tiene su dificultad: Ulises corta del mismo tamaño los olotes de diferentes colores con unas pinzas, mientras que Diana va formando un círculo con un grupo de olotes unidos con un trozo de hilo resistente sintético (enmadejado a su vez en otro olote). Ya que tiene la dimensión y decoración deseada, se tensa con tres vueltas de alambre a fin de que quede fija y resistente. Esto saben realizarlo los dos.

Diana y Ulises pueden estar conversando y sus manos saben qué hacer, hacia donde moverse, donde apretar. Es su talento y a la vez es práctica. Al principio no se reconocían como personas artesanas, pero entre más iban valorando su labor se fueron dando cuenta de que sus creaciones son importantes.

Ambos saben que sí hay quienes les regatean, quienes desdeñan sus piezas “por ser simples olotes”. Incluso, ciertos agentes externos a la comunidad aprovechándose de su capital cultural, vieron cómo se elaboran y copiaron su trabajo en prácticas extractivistas para venderlas en sus propios espacios dirigidos a clientes con un mayor poder adquisitivo.

Sin embargo, comprar directo con Diana y Ulises implica entender el trabajo en equipo que realizan y, sobre todo, que su relación y arraigo con el maíz nativo es vital y verdadera. Además de ser su sostén económico, es parte de su identidad y de cohesión familiar, de un discurso holístico en su contexto biocultural.



Fotografía: Mariana Castillo

Usan esos olotes porque cultivan maíces de colores que son su alimento que, además, cuidan. Asimismo siembran **frijoles**, calabazas y más. Trabajan en diferentes terrenos en los alrededores de Ixtenco: no todos están juntos, algunos son propios, otros se arrendan o se van a medias en gastos y cosecha.

Aunque Diana nació en Estados Unidos, regresó a esta comunidad a los tres años y la llevaban al campo desde que era pequeña. María Catalina Salvador Alonso, su abuela paterna, siempre sembraba sus variedades, “sus colores”, en su surquito, y Juan Simón Angoa Salvador, su papá, antes solo sembraba maíz blanco para vender, además de tener otros empleos para mantener a los suyos.

Justo fue quien buscó a Ulises para que trabajara con él: “le ayudaba a desyerbar, yo antes andaba en otra onda. La vida te pone donde es. Yo no era agroecologista como ahora, no me importaba eso. Sabía todo lo de herbicidas, de fertilizantes en cada etapa. Pero luego aprendí que eso daña el suelo, que matas la materia orgánica”. Estuvo con otro

productor que buscaba venta por volumen y cambió desde que llegó con la familia Angoa.

Ellos hacen selección de semilla año con año, van eligiendo los que más les gustan en cualidades: que si tiene doble mazorca, que si no está muy alta, que si esa está más bonita, que si es para cierta comida... Morado, azul, rojo, rosa, amarillo, blanco y multicolores: “ese fue un juego de nosotros. Ulises y mi mamá vieron que unas mazorcas tenían algunos granos verdecitos, azules y amarillos, así que se los iban quitando y los echaban en una bolsita. Salieron mazorcas bien chidas, así igual el otro año y ya se volvió una variedad que tenemos”.

Igualmente tienen maíz ajo y han encontrado teocintles en sus parcelas. Hacen trenzas de maíces que son piezas ornamentales también y que son varias mazorcas unidas con totomoxtle.



Fotografía: Mariana Castillo

Al conversar, diversas problemáticas salen a la luz: hay que escuchar a las familias agricultoras para entender la complejidad de su vida cotidiana. Ulises dice que la principal preocupación es que este 2022 el clima afectará la cosecha:

“Viene mal: el año pasado teníamos maíces chingones. Ahorita como que no, tengo milpas chaparritas y deberían ya crecer más. El maíz rosa se sembró el 26 de marzo y ya es para que estuvieran frondosas y no están así. No ha querido llover bien, ha caído granizo, hace mucho calor. Sí está complicado esto del cambio climático. En temporadas de verano, el Pico de Orizaba se veía cubierto de hielo, ya tiene muy poco. Está cañón”.

Al respecto, Diana platica que en junio, cuando es la fiesta del pueblo en honor al patrono San Juan Bautista, cada año llovía, sin falta: “el 23 en la noche llueve, éste no fue así. Es costumbre que se hagan alfombras de aserrín y sabemos que ese día o el 24 llueve en la tarde, pero ahora no, fue raro. Solo se sintieron unas gotitas aunque siempre cae aguacero”. Es importante prestar atención al testimonio y observaciones que parten del conocimiento del entorno.

Ulises enfatiza que sí es muy crítica la situación este temporal, pero que “sí se compone esto, si la naturaleza y dios quieren”, en diciembre harán la pixca, pero presiente que la producción será bajísima y mucho maíz se puede llegar a “manchar”: “si le sale hongo ya no sirve, hay que quemarlo porque ni para que coman los animales, les hace daño. Ahorita no hay nada más que hacer. Si acaso, nutrir para que solito tenga defensas y seguir deshierbando”.



Fotografía: Mariana Castillo

Otro problema es el robo del maíz: el año pasado les robaron tonelada y media de maíz blanco en una parcela que

estaba por la carretera: “tienen sus técnicas, se van al fondo del campo, pixcan y dejan los olotes y la hoja, solo se llevan la mazorca. Está pasando mucho, sobre todo con el azul y el blanco porque los otros la gente no los sabe comer”. Añaden que últimamente también hay robos de tractores, plaga de gusano de capulín y más chapulines: “para esos la solución es comérselos como en **Oaxaca**”.

A estas vicisitudes se agrega el tema de los precios: aunque en la actualidad existen proyectos compradores que les pagan mucho mejor que antes por kilo cada año y hay más gente interesada en tener maíces nativos, sobre todo los relacionados con el mundo culinario, Diana y Ulises no contabilizan la mano de obra ni el tiempo invertido en ese costo. Además, todos le pagan a contra entrega y son dichos agentes intermediarios quienes definen cuánto se les pagará, ya sea para consumo en el país o exportación, para venta o transformación.

Es por esto que seguir repitiendo el discurso del “precio justo” no sería lo ideal pues está lleno de claroscuros y de prácticas sociales desiguales: se necesitan análisis y establecer mejores relaciones comerciales en términos de horizontalidad. Las familias necesitan tener su auto gestión económica, definir sus precios en sus propios términos, en los que se incluyan trabajo y esfuerzo y no solo lo que cuesta el alimento. “¿En cuánto vende un platillo un restaurantero? No pueden ponerse a regatear”, comenta Ulises.

Escucharles a los dos hablar de la milpa es inspirador ante un contexto social actual en el que hay **juventudes** que no quieren seguir sembrando, y es que en los jornales se gana alrededor de 180 pesos y muchos prefieren irse por las opciones agroquímicas que prometen mayor rendimiento, o ni siquiera desean quedarse en el campo.



Fotografía: Mariana Castillo

Además, tanto racismo como clasismo son una constante. Diana comparte que vivió acoso escolar por saber otomí, lengua que aprendió porque asistió a una escuela bilingüe. Hasta familiares al otro lado le han dicho comentarios discriminatorios hacia el estilo de vida campesina: “Tengo un tío en Estados Unidos que me decía: *no sé porque te gusta estar en ese pueblo bicicletero, te gusta estar con los marranos*. Y yo le decía: *ay, tío, por favor. Tal vez usted tenga más comodidades, pero yo tengo una mejor calidad de vida*. La verdad es que en cuanto a lo alimenticio no dependemos del supermercado para comer. Tenemos puerco, carne, pollo, elotes, calabacitas, flores de calabaza, jitomates, tomates, papas... En la pandemia no nos moríamos de hambre porque sembramos una huerta. Tenemos árboles de duraznos, peras, ciruelas...”.

Antes quería estudiar agroecología, pero ahora le interesa la carrera de negocios internacionales para saber cómo exportar los maíces de su familia a un mejor precio: “yo he visto que no es fácil pasársela todo el día en el campo como para que te paguen tan poco. Necesitamos que realmente valga la pena el trabajo. Si lo pagan a un mejor precio a la gente le va a interesar, tener una mejor economía va a hacer que más personas quieran cuidar el maíz, el suelo y las variedades”.

Para Diana el maíz lo es todo: “es parte de mi vida, siempre ha estado presente. Es nuestro alimento base. Todo lo que viene del campo lo consumimos y hay que pensar que, sin los campesinos, nadie come. Si ellos no existen, no hay nada”.



Fotografía: Mariana Castillo

Ella hace tortillas y tlacoyos, aunque no sabe cocinar otros platillos y no se ha atrevido a hacer el nixtamal. Ana Lilia García Sánchez, su madre, que es originaria de la región del Istmo de Tehuantepec, sabe como nixtamalizar las variedades de esta localidad: le han pedido que dé talleres pues no es sencillo entender la lógica de cada maicito.

Ulises estuvo en el programa gubernamental Jóvenes Construyendo el Futuro. Constantemente va a eventos para promover su labor, se informa sobre este grano y su historia, sobre temas del campo y la tierra:

“Me invitaron a la **Fiesta del Maíz**, luego a Española y me gustó. Muchos no sabían del maíz en México, yo pensé que todos lo conocían y te vas dando cuenta que no. Estudié más sobre él, de dónde es originario, cuánto tiempo tiene de existencia...”.

Él dice que le ha tocado vivir experiencias fuertes en el campo: “de plano no cosechas casi gran cosa y trabajas mucho. Está difícil, pero he aguantado y apenas he empezado a ver el resultado. Es tardado, no es de la noche a la mañana, pero si tienes un objetivo tienes que esperar. Además, en mi comunidad, es la base de todo. En la fiesta, se da el atole morado. Si no hubiera la cultura de ese maíz ya se hubiera perdido. En otros estados solo tienen blanco, amarillo, si acaso azul. Muchos quieren tener los colores que tenemos. Es importante. Me encanta que cuando estoy arando el suelo sale un aroma agradable, no podría vivir en la ciudad”.

Diana y Ulises reciben pedidos de oloteras al WhatsApp: (247) 132-3762. Recuerda tener paciencia porque no son artículos hechos en serie, pero al comprarlos apoyas a que estos jóvenes sigan teniendo ingresos económicos de manera directa para continuar la preservación de sus maíces.

Si quieres tomar alguno de sus talleres de cocina o agricultura o comprar sus maíces de colores puedes encontrar todos sus datos de contacto [aquí](#).