

## RED TSIRI, LOS MAÍCES MICHOACANOS Y LA BUENA TORTILLA

Escrito por: Mariana Castillo  
16/05/2021

Este colectivo busca dar valor del campo a la mesa con tortillas nixtamalizadas de maíz nativo y agroecológico.



Francisco Rodríguez Sánchez es de Uricho, Michoacán. Un día de labor en su terreno de policultivo es de arduo esfuerzo que se logra en familia. María Sánchez, su madre, y Santiago Rodríguez, su padre, le enseñaron sobre la milpa, así como a ellos sus abuelos les transmitieron saberes que se afianzan en la práctica, al meter las manos a la tierra, al observar.

Ahí se conoce a la naturaleza, es la que provee alimento y sustento. El campo sigue sus ciclos, la gente se adapta a pesar de la pandemia. Siembran a finales de junio e inicios julio, y si se adelantan lluvias esperan a que caigan tres aguaceros intensos pues debe estar muy húmedo el terreno porque si no, no germinan las semillas –y a eso le llaman “descalentar”–.

Cosechan, depende de la necesidad, desde finales de octubre hasta fines de enero. El tejabal, que es cuando la planta del maíz se cuelga y forma una especie de tejado vegetal, permite que escurra el exceso de agua. También aplican rotación de cultivos y usan abonos verdes para no desgastar el suelo, para que éste tenga nutrientes necesarios como el nitrógeno.

Usan janamargo de forraje; intercalan leguminosas como la lenteja, que “está sazona” en abril y mayo, y el frijol que es de recolección manual. Uno va encontrando en el camino uvas silvestres, flor de tuna, nopal blanco y colorado, así como quelite cenizo y mortanza, que sirve de alimento para las aves y con lo que antes se cocían las chirimoyas.

Visitar en youtube [https://www.youtube.com/watch?v=WM-UnHO\\_iYQ](https://www.youtube.com/watch?v=WM-UnHO_iYQ)

Francisco estudió desarrollo sustentable, también se dedica a la albañilería, aunque dice que la labor más pesada que tiene es desquelitar. “Eso es titánico: usas yunta, luego machete a piso, que es buena técnica para no llevarte plantas asociadas. Somos sistema milpa”, asegura. No ha aceptado esos **herbicidas químicos** que le quieren vender sino que usa ácido acético, piloncillo, refresco de cola y levadura, a fin de fumigar malezas con cuidado.

Él es uno de los agricultores que hace equipo con Red Tsiri, proyecto que inició en 2009 a partir de la colaboración de investigadores y técnicos del Grupo Interdisciplinario de Tecnología Rural Apropriada (GIRA) y el Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental de la UNAM, Campus Morelia (CIGA).

Su objetivo es crear un vínculo sin intermediarios entre productores y proveedores locales de maíz orgánico y nativo de excelente calidad, tortilleras de la región de Pátzcuaro-Zirahuén y consumidores solidarios. A través de la venta de tortillas artesanales y alimentos elaborados con maíz, se le da valor agregado al grano, se le paga mejor a las personas involucradas y se buscan mercados diversificados.



Fotografía: Red Tsiri

## **SOBREVIVIENTES MAICEROS**

Marta Astier Calderón, fundadora del proyecto e investigadora, lleva desde el 2005 en la investigación sobre la producción agroecológica del maíz y su importancia. Ella explica que hay un fuerte arraigo a sembrar las razas nativas en la zona de la Cuenca del Lago de Pátzcuaro y de Zirahuén, a pesar de que está rodeada por estados como Guanajuato y Jalisco que son grandes productores de maíz híbrido.

Estos maíces locales han sobrevivido porque hay demanda sobre todo de **mujeres** que son las transformadoras. Ellas hacen tortillas, atoles, gorditas, tamales y demás platillos para sus hogares o para vender. Y ya sea que usen el maíz de sus cultivos o lo compren en la comunidad, prefieren el criollo a otros: eso es de vital importancia.

“Son solteras o viudas, la población más marginal en las comunidades, a pesar de que tienen un papel fundamental para la conservación de la agricultura”, dice Marta. De ahí que Red Tsiri se vincule necesariamente con alrededor de 10 tortilleras y otras mujeres que elaboran este alimento tanto a mano como en máquina de diferentes tamaños -nixtamalizadas y agroecológicas-, además de **pinole**, galletas de maíz, ponteduros, tostadas y más delicias.

Algunas de las razas que existen en este territorio, enumera Marta, es la purépecha, que antes se nombraba chalqueño azul y se distingue por su tono casi negro y su mazorca grande, que tiene además propiedades alimentarias importantes como antioxidantes y almidón.



Fotografía: Mariana Castillo

También hay siembra de pozolero, que es el cacahuacintle, común en más zonas de México. Otros son los elotes occidentales, el cónico rosa y el chalqueño blanco y tres que se cultivan cada vez menos en esta región: el dulce, el mushito y el pepitilla. Uno que Francisco muestra en el espacio en el que almacenan el maíz en su hogar es el charapiti, de color rojo intenso.

Joel Sánchez, uno de los trabajadores en quien Francisco se apoya, cuenta que con este maíz colorado se hace chical,

un dulce con piloncillo que solo se prepara para Navidad y Domingo de Ramos en Semana Santa y que también sirve para elaborar ponteduros, esos dulces de maíz tostados. “Es delicioso en mazorca, así hervidita a secas”, sugiere.

Red Tsiri transforma al año siete toneladas de maíz azul y media tonelada de maíz blanco. El maíz se le paga a los productores a \$9 pesos el kilo: si se lo vendieran a particulares, se los comprarían a \$5.50.

Por su parte, Marta Rodríguez, una de las líderes de los grupos de mujeres tortilleras en Uricho, narra que tiene más de 60 años y desde siempre ha sembrado y preparado comida relacionada con el campo. Se levanta a las tres de la mañana a prender la leña para el nixtamal, cocina sus guisados, maneja sus tortillas y gorditas, y tiene todo listo para sus entregas. Termina sus jornadas a las once de la noche o más.



Fotografía: Mariana Castillo

En el patio se ve su olotera y las mazorcas que va guardando. Usa el frijol bayo que ella siembra, así como quelites en temporada y chile rojo. Tuvo tres hijos y platica que dos de ellos también saben cocinar. Antes de estar con Red Tsiri, se iba solita a vender a Pátzcuaro, ya no lo hace porque acá le pagan mejor por su trabajo y allí la competencia es mayor. La docena de tortillas a mano suele venderse entre \$12 y \$15 pesos por su cuenta, y con la red las vende en \$18.

Recuerda que antes había patos y los comían en chile guajillo. Ahora es más común el cerdo, los tamales de frijol, las enfrijoladas, el atole de pinole, las quesadillas y el churipo de res o el mole cuando es la fiesta a San Francisco de Asís, el 4 de octubre.

Otra de las aportaciones que GIRA ha hecho en su labor por las energías rurales renovables en relación con la cocina son las estufas Patsari, una alternativa para conservar los bosques y disminuir las enfermedades respiratorias.

Marta tiene una y dice que antes se le hacía una humareda tremenda en su casa y ahora con este artefacto, que tiene implementadas chimeneas de extracción, usa menos leña. En especial, el encino es la que prefiere pero cuando no hay usa pino y olotes. Los comales se fueron adaptando en diseño, según lo que las mujeres necesitaban y pedían.

Son cinco los restaurantes que colaboran con esta red, dice Marta Astier. Algunos como Lu Cocina Michoacana y Chango en Morelia, Michoacán han sido constantes compradores y promotores de lo que Red Tsiri promociona desde hace años. La tienda Tierra Mestiza en León, Guanajuato ofrece sus productos al público y Panolí, una cadena moreliana de panaderías les compra [harina](#) y pinole.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=2hHIB19z4FM>

## COMUNIDAD SOLIDARIA

Con la crisis sanitaria por el coronavirus durante varios meses los pedidos se redujeron, aunque consumidores solidarios se mantuvieron fieles a ellos. Poco a poco este 2021 van retomando el flujo de ventas que tenían antes de marzo de 2020. Existe en la actualidad un grupo de WhatsApp que toma pedidos para entregas los lunes y miércoles en algunos puntos de esa ciudad. Más de 200 familias, dos escuelas y otras tiendas de productos orgánicos son quienes mantienen vivo este colectivo.

“Red Tsiri tiene que crecer. Debe ser un negocio sustentable a nivel económico, no solo ambiental, y hay que dar un salto para buscar más mercado y ampliar el volumen de las ventas”, añade. Uno de sus siguientes pasos es implementar nuevas tecnologías, comprar maquinaria, buscar a interesados en exportar y formalizarse como cooperativa a fin de poder recibir más recursos.

Esta agroecóloga opina que la sensibilidad del consumidor local, de clase media y alta, así como del de comunidad y de barrio, ha aumentado respecto al consumo de tortillas, pero piensa que hay que llegar a los de menos recursos. Varios restaurantes emblemáticos en México están haciéndolas desde otra perspectiva y esto ha logrado que exista un aumento en la apreciación de la **cultura de la tortilla** donde no la había, en las élites.

Empero, ella expresa que hay varios retos pendientes. Uno es la diferenciación en relación a que sí se usen maíces nativos y agroecológicos, es decir, que la gente sepa y asuma que la opción es que no se utilicen químicos desde la siembra a la mesa, así como que existan mejores políticas públicas y subsidios a quienes están relacionados con el maíz nativo y sus derivados, pues al agricultor se le sigue pagando muy poco.



Fotografía: Mariana Castillo

Asimismo, se necesitan apoyos a quienes tienen negocios asociados como las **tortillerías**, a fin de que se deje de depender de los grandes imperios agroindustriales. Otros puntos serían que las compras públicas pugnen por una alimentación que sí incluya a la milpa y que se hagan mejores revisiones para evitar desperdicio de alimentos.

Además, observa que las tortillas sí se están convirtiendo en un producto gourmet. “Justo hay una elitización de la tortilla. Ahí hay también un problema porque no todas las personas van a poder comerlas sino solo quién pueda pagarlas”, dice.

“Los consumidores somos muy ignorantes pero eso sí, nos encanta la **buena tortilla**, las propiedades que tiene. No se sabe tanto distinguir si son de nixtamal o de maíz nativo, pero nos encanta el sabor. Vamos a sacar un artículo académico pronto sobre análisis sensorial de la tortilla con esos hallazgos”, comparte Marta y también añade que sí se reconoce y aprecia cómo saben y huelen, si es que se pueden enrollar, si duran en el refri, si las calientas y siguen suaves, etcétera.

Marta agrega que se necesita más difusión al respecto pero que sobre todo se debe recuperar y recordar a qué deben saber los alimentos naturales del maíz, pues están en la memoria de algunas generaciones tanto en poblaciones rurales como urbanas.

“Y esto está en la cuerda floja porque ahora se consume una tortilla muy diferente a la cual le añaden azúcar, colorantes

y conservadores, y en lo urbano se corre el riesgo de acostumbrarse a esa tortilla. Va a haber un sector al que ya no le va a gustar la otra”, finaliza. Si quieres contactarlos, llámales a 434 104 98 40 y encuéntralos en Facebook como [Red Tsiri](#).



Fotografía: Mariana Castillo