

EL TONAMIL UN SISTEMA DE SIEMBRA TRADICIONAL DE VERACRUZ

Escrito por: Alejandro Dungla
10/12/2020

En las montañas de Misantla, región totonaca del centro veracruzano, se conserva el tonamil, un sistema de siembra de maíz que se lleva a cabo durante el invierno y que está regida por los ciclos lunares.



La cultura, es decir, toda manifestación humana como el lenguaje, la arquitectura, la política o las maneras de vestir y de comer, está condicionada, entre muchos otros factores, por la geografía.

Con extensos litorales en el Pacífico y el Atlántico y atravesado por grandes cadenas montañosas que propician diferentes tipos de clima, la accidentada geografía de México ha derivado en la gran diversidad de plantas de *Zea mays* adaptadas a las necesidades climáticas de cada región, así como sus diversas formas de cultivo.

El tonamil (o *tonalmil*, *tonalmilpa* o *tonalmite* según el Diccionario del Español de México del Colegio de México) es una forma de sembrar milpa y se define como la “siembra que se hace en diciembre para cosechar en primavera”.

“Es la siembra del maíz en invierno que se realiza a partir de diciembre y enero. Se lleva a cabo en estos meses debido a nuestra geografía y condiciones climáticas. Aquí en el centro de Veracruz son diferentes a las del resto del país y, por lo tanto, es posible sembrar en esta estación.

“Nuestra región colinda con el Valle de Perote, a partir de donde se desciende por un macizo montañoso hacia la costa. Somos parte de la Sierra Madre Oriental, de frente tenemos al Golfo de México y a nuestras espaldas el Altiplano”, explica Arodi Orea, cocinero de Xalapa e investigador especializado en la cocina de la zona centro de Veracruz.



Fotografía: XOCO - Divulgación Gastronómica

Las peculiares condiciones climáticas y geográficas de esta región veracruzana hacen que la humedad que proviene del Golfo se concentre en las montañas, provocando el ambiente propicio para que sea posible la siembra durante el invierno, sin existir una dependencia en las lluvias, ya que la tierra de las montañas retiene el agua necesaria para que la planta de maíz prospere y el grano germine o “reviente”, como refieren los campesinos locales.

“Ya para los meses cuando empieza el calorcito, más o menos al inicio de la primavera, la planta del maíz se desarrolla, crece y está lista para la temporada de lluvias a finales de abril que es cuando florea el maíz y los xilotes se llenan de granitos, dando inicio a la primera cosecha de elotes a finales de mayo. Para finales de julio y principios de agosto ya tenemos maíz”, señala Arodi, que también se dedica a ofrecer experiencias culinarias y culturales para descubrir la gastronomía del centro de Veracruz, especialmente en Misantla, región con una marcada herencia totonaca que mantiene la tradición de este tipo de siembra.

La inclinación del terreno de las partes altas de cerros y montañas hace imposible el uso de maquinaria agrícola, así que los campesinos realizan todas las faenas del cultivo por medio de su fuerza física con algunos utensilios sencillos de labranza y el apoyo de animales de tiro como caballos, mulas o burros.

Este antiguo sistema de producción agrícola es resultado de la cuidadosa observación del entorno. Las culturas locales se dieron cuenta que no podían sembrar en los meses de febrero o marzo, como lo realizan en otras regiones de México, debido a que en esta región llueve demasiado y la planta se pudre: por esa razón, y gracias a la persistente humedad de los suelos, adecuaron las fechas de siembra a las condiciones climáticas de su territorio.



Fotografía: XOCO - Divulgación Gastronómica

REGIDO POR LOS CICLOS LUNARES

Hay dos fechas importantes para la siembra del tonamil: la primera es en diciembre, y como en muchas otras regiones del mundo, el momento indicado está regido por los ciclos lunares. La primera siembra, la de maíz blanco, se hace en la primera luna llena de diciembre y luego, casi tres semanas después, en enero y coincidiendo con la luna creciente, se siembra el maíz negro.

“El maíz blanco tarda más tiempo en crecer, por eso lo siembran antes para que los dos maíces se puedan cosechar casi al mismo tiempo”, apunta Arodi.

“Se siembra principalmente un maíz blanco de forma cónica, así como un poco de maíz amarillo, rojo y pinto, pero el de más valor para la región es al que llamamos maíz negro. A diferencia del maíz azul del centro del país, el de aquí tiene

tonalidades moradas, entonces las tortillas tienen una coloración más lila”, explica el cocinero, quien señala la importancia de los usos y costumbres del maíz negro para el pueblo totonaco.



Fotografía: XOCO - Divulgación Gastronómica

A parte de las tortillas, los **atoles** y los chileatoles son muy importantes los **tamales**. Hay uno que es el diferenciador en toda la región que se llama xoco. Se hace con maíz negro y es un tamal festivo que se sirve con mole en las celebraciones religiosas, cumpleaños o bodas. Se envuelve en varios tipos de hojas de árboles, bejucos y plantas endémicas, según la localidad y la temporada, pues son hojas silvestres. La más común es la de “tablillo” o “caballero” (*Oreopanax capitatus*), que por costumbre también se le llama hoja de xoco”, detalla.

El sistema de tonamil sigue teniendo como compañeros a los frijoles: en esta región se acostumbra cultivar el frijol negro y el “gordo”, que pertenece a varios tipos de guisos.

La calabaza de la región es la denominada “pepiana”, cuyas pepitas se utilizan para elaborar pipianes y platos caldosos.

En su esfuerzo por dar a conocer los frutos del tonamil y la cocina de la región centro de Veracruz, Arodi lleva cuatro años colaborando en la Ciudad de México con el restaurante Nicos y el chef Gerardo Vázquez Lugo (a quien considera su mentor).

“Lo que hacemos es vincular el producto desde el campo para que se ofrezca en el menú de Nicos un plato veracruzano que apoya directamente a los productores, es algo muy puntual. Además, estoy generando un nuevo proyecto cultural-turístico que vamos a iniciar en el centro de Xalapa utilizando a la gastronomía como una herramienta de desarrollo que pueda ayudar a reactivar la economía y darle el valor que merecen a las comunidades, porque gracias a ellos tenemos este conocimiento”, finaliza el cocinero.



Fotografía: XOCO - Divulgación Gastronómica

Para conocer más acerca del tonamil y la cocina del Totonacapan, te invitamos a visitar las redes sociales de Xoco Divulgación a cargo del investigador Arodi Orea en donde podrás también enterarte acerca de las experiencias culinarias y culturales que ofrecen: Facebook [XOCO - Divulgación Gastronómica](#) e Instagram [@xocodivulgacion.gastro](#).