UNA FAMILIA CON VOCACIÓN POR LOS MAÍCES NATIVOS Y EL AMARANTO EN TLAXCALA

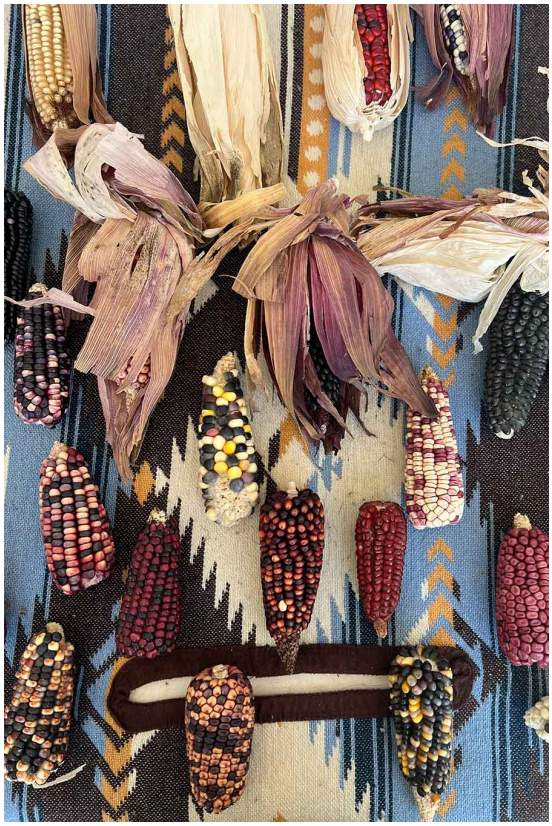
Escrito por: Mariana Castillo
10/10/2022

A través de su proyecto HuahiTlax, Hugo Esteban, Irene Zempoalteca y Bruno, su hijo, promueven la cultura alimentaria de su región.

Hugo Esteban Rojas, Irene Zempoalteca Hernández y Bruno, su hijo, conforman el equipo familiar de HuahiTlax, un proyecto en Ignacio Zaragoza, Tlaxcala que une varios ejes: el cultivo de maíces nativos, amaranto y otros asociados a ambos, la transformación de estos en alimentos con valor agregado; y los recorridos enfocados en la difusión de la cultura alimentaria local.

Comenzaron su historia en 2010 y a través de los años han ido añadiendo nuevas actividades, aprendizajes y más aristas a su vocación y deseos. Si bien tanto los abuelos de Hugo como los de Irene se dedicaron al campo, en algún momento hubo un quiebre generacional, aunque ahora se recupera la actividad: cuidan sus diferentes maíces en varias parcelas.

Hugo estudió ingeniería en computación y se dedicó al soporte técnico en su propio negocio varias décadas y, aunque el cambio fue radical, dice que es para bien: “No heredé semilla, me las regalaron amigos. Tengo un romance con la cultura *yuhmu* desde niño. Mi pueblo es de alto riesgo social. La población joven que carecíamos de identidad la cubrimos con lo que hay en San Juan Ixtenco donde he hecho amistades y trabajo genuino. Tenemos maíz palomero y eso empezó, por ejemplo, con una mazorca de la familia Angoa y nos la dio Cornelio Hernández y la misma historia es con el morado”.



Fotografía: Mariana Castillo

Tienen también maíz rosa o *xocoyul* de la familia Vargas, así como amarillo que les regaló Humberto Zamora: “nosotros hicimos la selección y fue algo hermoso porque vemos como con cada semilla y cada familia se hace esta comunidad, con un lazo estrecho, fuerte, significativo. Cada maíz es como un hijo que te dan a cuidar, te dan ese privilegio”. Además, tienen amaranto, magueyes, quelites y **calabazas** asociadas a los maíces en temporada, hierbas de traspatio, frijoles y diferentes árboles frutales como tejocote, capulín, manzana y durazno.

Hugo comparte que este 2022 tuvieron complicaciones de clima: “seguimos en secas y se perdieron cultivos, más o menos un 20 por ciento”. En algunas de sus tierras, él sembró tarde, el 16 de mayo, y piensa pizcar en noviembre o diciembre, dependiendo de cómo vaya todo. No tienen equipo propio, no aplican herbicidas, mucho de lo que hacen es manual, dependen de quienes les venga a ayudar, contratan yunta y tractor, así como quien los use. Como control para pasto y maleza, usan la pulpa del capulín, ese cuyo huesito tostado con sal es botana cotidiana en esta zona.

Fotografía: Mariana Castillo

Las creaciones deliciosas en HuahiTlax

Irene es maestra de educación inicial y dirige la estancia infantil, que también es empresa familiar, donde desde la educación siembran otro tipo de semillas. Emma Briones González, su abuela, le heredó tierras en Nicolás Bravo, las

cuales fueron fruto de su lucha ante el machismo, ya que eran otros tiempos y ella las trabajó sola ante la adversidad y las recuperó ante el despojo y los estigmas.

Precisamente, los sabores que Emma le enseñó a Irene desde niña son parte de lo que hoy se ofrece en HuahiTlax. Así, esta mujer que disfrutaba el pulque y hacía conservas y fermentos, se mantiene viva en la memoria: “nunca padecías hambre: siempre tenía algo que transformaba, no desperdiciaba y te convidaba”.

Fotografía: Mariana Castillo

Los Esteban Zempoalteca, además de cuidar sus parcelas con cariño bajo métodos agroecológicos en los que les importa más calidad que cantidad, cuando reciben gente, además del paseo y explicaciones agrícolas, dan talleres de cómo hacer alegrías (con el proceso del reventado de amaranto) y se comen alimentos frescos y exquisitos, un lujo natural y nutritivo que es parte de su lógica biocultural.

Quesadillas de tortillas nixtamalizadas recién hechas de maíz rosa y otros colores (con epazote y flor de calabaza, si es temporada), sopa de grano de **amaranto**, hojas de amaranto rellenas de quesillo enmaizadas y en salsa de chile pasilla, tortitas de amaranto, pozole, atoles y agua de maíz rojo o azul son parte del menú. Hugo asegura que su oferta culinaria no es de autor sino de creación, pero tampoco es enteramente comida tradicional: ha sido algo que se ha decidido en conjunto para seguir esparciendo su mensaje del campo al plato.

Fotografía: Mariana Castillo

Transformación como vehículo y mensaje

Varios de los insumos con los que preparan sus recetas son parte de lo que ellos elaboran y comercializan: polvo de maíces diferentes para hacer malteadas y **atoles**, enmaizador (algo similar a un empanizador, pero de maíz), alegrías naturales, de chocolate o aguamiel, y hasta un dulce llamado *tzoalli*, inspirado en la receta que los antiguos nahuas elaboraban como ofrendas comestibles a deidades como *Huitzilopochtli,* utilizando una masa de este alimento mezclada con maíz y miel: "tenemos una riqueza que radica en lo elemental, en la grandeza de sus elementos y nos interesa hacer comunidad, afianzar el tejido social", dice Hugo.

Desde su modelo de negocio, para él es vital establecer un precio justo. Él opina que existen sobre precios para quienes consumen porque los maíces de colores y lo asociado a ellos se está poniendo de moda y ya es un *boom*. En su perspectiva, comienzan a elevarse tanto en las mazorcas como en los derivados y eso es incongruente porque después solo van a poder comprarlos quienes más dinero tengan: "Necesitamos hablar de patrimonio para lograr mejores legislaciones y denominaciones de origen, además de no descuidar el mercado local. Van a llegar quienes no sean tan decentes y se van a *comer el mandado* de lo que no empezaron ellos. Hay proyectos que nunca dicen: *esta semilla tiene nombre y apellido*".

Añade que observa que la pandemia provocó que las personas de su poblado se acercaran más a sus productos porque ahora buscan alimentos más sanos. Además, logró colocarse en mercados fuera de Tlaxcala y hace envíos: "el verdadero negocio no está en el producto principal sino en la capacidad de hacer algo con los subproductos y pienso que el dinero es consecuencia del trabajo que hacemos, eso no me quita el sueño y no lo quiero desde otras filosofías".

Fotografía: Mariana Castillo

Atl Teatro: conciencia ambiental y títeres con olotes y totomoxtles

Finalmente, pero no por ello menos importante, Bruno Esteban Zempoalteca, hijo de Irene y Hugo, es director y actor en Atl Teatro, compañía enfocada al teatro con títeres en Tlaxcala.

Él y su compañía los elaboran con olotes y totomoxtles, pues los maíces y la siembra son parte de su origen, raíces y motivación. Entre las actividades están puestas en escena muy especiales como "Tlaloque o Historia Breve sobre un Servidor de Tláloc", y otras, además de que tienen presentaciones en ferias y eventos que anuncian en sus redes sociales.

El grupo teatral no solo pone énfasis en la audiencia infantil sino de todas las edades a fin de que conectemos con su temática relacionada con el cuidado del medio ambiente: debe recordarse que no hay comida sin contexto y que sin agua no hay cultivos. "Atl" es la palabra que designa a este elemento en náhuatl.

Fotografía: Mariana Castillo

Este joven sabe que la valoración de las raíces culturales con otras maneras artísticas en México son fundamentales: él crea a partir de lo que analiza y lee (estudió Arte Dramático en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla) y adapta la tradición arraigada de los títeres de Huamantla a otras narrativas. Busca que el canon estético no sea el mismo.

Tales herramientas refuerzan el aprendizaje. Integrar otras maneras de educación y sensibilización hacia los temas alimentarios importa pues son formas más amables, lúdicas y bellas, además de que hacen palpable que el arte no es solo una idea a partir del capital cultural y el prestigio donde se le ha querido encasillar: lo artístico implica sensibilidad, conexión humana, búsquedas, reflexiones y goce.

Como dato cultural, en la cosmovisión mexica los tlaloques eran quienes ayudaban a Tláloc para distribuir la lluvia sobre la tierra, portaban grandes vasijas llenas con agua que rompían con palos para derramarla, produciendo así el sonido de los relámpagos. Los identificaban también con las principales montañas que rodean la cuenca de México y se les asociaba con el maíz y sus diferentes colores, ya que eran los encargados de esparcirlo hacia los cuatro rumbos del cosmos en su cosmovisión.

Fotografía: Mariana Castillo

Los Esteban Zempoalteca integran varios ejes vitales en HuahiTlax: educación, cultivo, transformación y difusión de la cultura alimentaria que les entraña. Su resistencia es a través de un discurso completo y congruente que además puedes vivir en carne propia para aprender más.

Si quieres conocerles y experimentar lo que aquí te platiqué, contáctales y reserva un recorrido o compra sus alimentos derivados de maíces y amaranto. Puedes encontrar todos sus datos de contacto **dando clic aquí**.

Fotografía: Mariana Castillo

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org