

POR EL VÍNCULO ENTRE MUJERES CHIAPANECAS Y EL MAÍZ

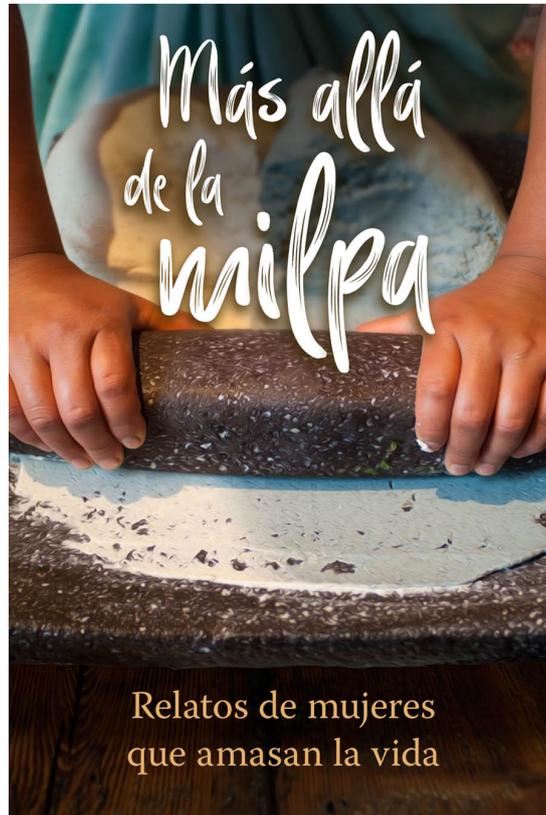
Escrito por: Gala Jaeger
30/12/2020

"Más allá de la Milpa: Relatos de Mujeres que Amasan" es un libro que alimentan estómagos y corazones.



Detrás de una tortilla recién hecha, una jícara con **pozol**, un poco de pinole, unas memelas rellenas, tamales de frijol y algún atole, se esconden horas de trabajo y esfuerzo protagonizados por mujeres. Esto narra el libro "*Más allá de la Milpa: Mujeres que Amasan la Vida*", de Blanca Díaz Hernández, Luz del Carmen Silva Pérez, Francisca Velasco López y Hugo R. Perales Rivera, realizado en colaboración con CONABIO.

"Empezamos a acompañar a mujeres que se dedican a esto y que de esa manera colaboran con la manutención económica de su familia, y nos encontramos con situaciones muy complejas alrededor de lo que significa mantener la cultura del maíz. De allí nace la idea de hacer este libro", comenta Luz del Carmen, una de las autoras, quien lleva 13 años trabajando y acompañando a mujeres de los Altos de Chiapas que elaboran platillos con maíz local para venderlos en mercados, puestos en la calle, sus casas, escuelas u oficinas.



UNIVERSO COLOR MAÍZ

El texto, de poco más de 70 páginas, se divide en varios pasajes que exponen la realidad de las campesinas, tortilleras, tostaderas y emprendedoras del maíz, con las que los autores crearon fuertes vínculos.

Para Luz del Carmen esto fue muy importante, pues como describe: “viven vidas muy duras, pero no por eso pierden ni la alegría ni la esperanza, son muy fuertes y han enseñado mucho. Por eso queríamos mostrar al público en general (porque no es un libro académico, es de difusión) esas vidas”.

Las enseñanzas no fueron pocas. Después de años de convivir, hablar y crecer con ellas, el empape de conocimientos es inevitable.

“Me han enseñado, sobre todo, que el trabajo que a veces parece que es muy insignificante contribuye cada día con un granito de arena, y eso es mucho”, dice esta bióloga con maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales y Desarrollo Rural.

En total les tomó un año recopilar las historias de mujeres tsotsiles y tseltales; de otras más que trabajan diariamente en los mercados indígenas más importantes de la zona como Chamula, Chenalhó, Larraínzar, Tenejapa, Yochib y Zinacantán, y de familias de Amatenango del Valle, durante los preparativos de la fiesta del día de la Santa Cruz (3 de mayo), una de las más importantes del pueblo.

“El día de la Santa Cruz es una fecha importante en muchas poblaciones indígenas: es tiempo de ofrendar, pedir por el agua y la buena cosecha. Esta festividad está relacionada con la abundancia del agua y la cosecha, es un día para agradecer por los alimentos y el trabajo de quienes los proveen, para estar en comunidad, acompañados de música tradicional y rezos para presentar la ofrenda. Ahorita vine a ayudar a mi mamá porque vamos a celebrar esta fiesta y vamos a preparar tamalitos de frijol, atolito de maíz y también tamalitos de verduras. Mis abuelos así lo preparaban cuando aún vivían, cuando crecí así lo fui viendo”, se lee en el libro a voz de Antonia, de Amatenango del Valle.

Preparaciones como los tamales de frijol molido o de bola; el atole agrio o el blanco; el pozol; las memelas rellenas de frijol; las tostadas (simples o de frijol) y el chile atole que se sirve con huevo frito o cocido y puntas de chayote, aparecen constantemente a lo largo de “Más allá de la Milpa”.



RESISTENCIA SOCIAL Y ALIMENTARIA

En cuanto a problemáticas, debido a la crisis económica del estado y la poca apreciación del valor de los alimentos que producen, estas mujeres enfrentan grandes retos. Muchas veces su trabajo es mal pagado, les regatean los precios de sus productos que ni siquiera representan el verdadero valor de lo que se trabajó. También, la discriminación en el mercado y en las calles afecta su vida en lo personal y en lo laboral.

“Son muchos los problemas que enfrentan, pero uno en el que nos enfocamos en el libro es que nos hace falta reconocer todo el esfuerzo y todo el trabajo que hacen. A pesar de que somos una cultura vinculada al maíz se nos olvida que dependemos de él. Son estas mujeres con su sabiduría, su trabajo y esfuerzo las que transforman este maíz para poder nutrirnos”, agrega Luz del Carmen.

“Bueno, voy a entregar el sábado un poquito... 1,200 tostadas, 300 pesos, ¿qué voy a hacer con eso? ¡Nada! Sólo ir a gastar el pasaje, para comprar ya no alcanza. No alcanza con 300 pesos, ¿qué voy a hacer con eso? Estando allá en San Cristóbal se antoja comprar verdura, queso, carne... no ajusta”, narra sobre su situación Esperanza, originaria de Teopisca.

Otra tostadera, también de Teopisca explica un escenario muy similar: “yo, cuando me he ido a entregar o a vender (tostadas), tengo que ver la manera de cómo porque tengo que levantarme temprano el día sábado para bañarme y alistarme. Después me ha costado mucho para salir de acá porque no hay cómo, pero tengo que buscar y acomodando las cargas en un carrito chiquito siempre es costoso”.



ESLABÓN ESPECIAL

Maíz amarillo y negro para tortillas y el blanco para tamales y bebidas como el pozol y atoles son parte de los usos y costumbres que se conocen en sus capítulos, cerrando con un útil glosario y algunos datos para saber más sobre estas chiapanecas que aprendieron desde niñas del maíz, gracias a sus madres y abuelas.

“Aquí hay una tradición de que el maíz rojo, si nos enfermamos ése sirve para curación, pero ése no se siembra porque con el maíz amarillo ahí sale. Así tenemos guardado si llega el enfermedad, porque nosotros no acostumbramos con doctor, siempre con la curandera y yerbera, y ella lo necesita para bañar. Por eso nosotros tenemos guardado, sí porque a lo mejor lo necesitamos, pero ese no se siembra”, menciona Elena, otra mujer de Amatenango del Valle.

Para Luz del Carmen este documento es una invitación a reconocer el papel importante que tienen los tres sectores de la sociedad: productores, transformadoras y consumidores.

“Yo creo que en la medida en que nos volteemos a ver y podamos dialogar entre nosotros y nosotras, la cultura del maíz va a florecer. También nuestra salud y nuestra comunidad”, finaliza.

La versión impresa de “Más allá de la Milpa” se publicó en el 2019 y la encuentras en ECOSUR y ahora ya en acceso digital a través de [este link](#).