

Memorias del Corazón



Magdalena López Hernández

Cecilia Gaytán Ugalde.

Paulina Yamileth García de la-Cruz

Cirilo Valencia Olmos

Jazmín Lima Arcos

María Antonia Torres

Arturo Márquez

Roberto Ángel Ortiz Pérez

Luis Ernesto Muñozcano Dionicio

Índice

<i>Prólogo.....</i>	<i>1</i>
<i>El Día de Muertos en la comunidad de San Mateo Peñasco en Oaxaca por Roberto Ángel Ortiz Pérez.....</i>	<i>2</i>
<i>Xantolo: La fiesta de los muertos por Cecilia Gaytán Ugalde</i>	<i>5</i>
<i>La comida tradicional de Comitán de Domínguez, Chiapas: El tamal de hoja por Paulina Yamileth García de la Cruz</i>	<i>16</i>
<i>Tlaxobkí: El yuntero de la comunidad de Ocotlamanic por Círculo Valencia Olmos</i>	<i>22</i>
<i>Hierbas medicinales: Herencia milenaria reconocida por sus beneficios medicinales, terapéuticos, sanadores y culturales por María Antonia Torres.....</i>	<i>33</i>
<i>Atsatsilistli (petición de lluvias) por Jazmín Lima Arcos.....</i>	<i>41</i>
<i>S'unel ixim: La siembra del maíz por Magdalena López Hernández</i>	<i>57</i>
<i>Entre hilos y telares: El arte escondido de la Seda por Luis Ernesto Muñozcano Dionicio.....</i>	<i>75</i>
<i>Las leyendas del Cuetópán y otros Barrios de nuestro antiguo México (Tenochtitlán) por Arturo Márquez.....</i>	<i>96</i>

Prólogo

Las páginas que conforman este libro de vida nacieron de una invitación a escribir sobre aquello que se encuentra cerca del corazón. En el marco del curso Medios Tecnológicos para la Profesión de la Licenciatura en Educación Indígena, Semestre 2026-I, las y los estudiantes eligieron los temas que deseaban compartir, con la consigna de que estuvieran cerca de su corazón y, al mismo tiempo, relacionados con su tránsito por la licenciatura.

El resultado es una colección de escritos sobre la riqueza cultural de nuestro país. A través de estas páginas conocemos celebraciones como el Día de Muertos en la Mixteca oaxaqueña y el Xantolo de la Huasteca; nos adentramos en saberes relacionados con la siembra del 'ixim' (el maíz), las ceremonias para pedir la lluvia (Atsatsílistli) y el uso de las hierbas medicinales; descubrimos oficios tradicionales como el trabajo del Tlaxobki (yuntero) en la Sierra Negra de Puebla; y nos acercamos a expresiones de la gastronomía de Chiapas, la artesanía de Oaxaca y la tradición oral de México Tenochtitlán.

Esperamos que quienes lean este libro encuentren una oportunidad más de conocer sobre la inagotable riqueza cultural de las comunidades, territorios y ciudades que hoy conforman a los Estados Unidos Mexicanos.

Junio de 2026, José Luis Cortina Morfín, docente de la materia

El Día de Muertos en la comunidad de San Mateo Peñasco en Oaxaca

por Roberto Ángel Ortiz Pérez

Desde que era niño, el Día de Muertos ha sido una de las celebraciones más importantes para mí. Recuerdo que cuando tenía aproximadamente siete años observaba a mis abuelos prepararse con entusiasmo para esta festividad que se realiza a finales de octubre y principios de noviembre. Me llamaba la atención que hablaran de sus seres queridos fallecidos con alegría, cariño y respeto, en lugar de tristeza. Con el paso del tiempo comprendí que esta tradición representa una forma especial de recordar a quienes ya no están físicamente con nosotros, pero siguen viviendo en nuestros recuerdos y en nuestro corazón.

La comunidad de San Mateo Peñasco se encuentra en la región de la Mixteca Alta, en el distrito de Tlaxiaco, en el estado de Oaxaca. Es una comunidad rodeada de montañas, naturaleza y paisajes que reflejan la belleza de la región mixteca. Su clima fresco y sus extensos campos favorecen la presencia de una gran diversidad de plantas y animales. Además de su riqueza natural, San Mateo Peñasco conserva importantes tradiciones y costumbres que forman parte de la identidad cultural de sus habitantes.

Para mi familia, el Día de Muertos representa amor, respeto, memoria y unión. Es una fecha en la que recordamos a nuestros familiares que han fallecido y agradecemos todo lo que nos enseñaron

durante su vida. Cada año nos reunimos para compartir historias, recuerdos y momentos especiales que vivimos junto a ellos. De esta manera, mantenemos viva su presencia y fortalecemos los lazos familiares.

Estos sentimientos también están presentes en la comunidad de San Mateo Peñasco. En la cultura mixteca, el Día de Muertos es una tradición profundamente arraigada que simboliza el encuentro entre el mundo de los vivos y el de los difuntos. Durante estos días, las familias visitan los panteones para limpiar y adornar las tumbas con flores, veladoras y otros elementos decorativos. Se cree que las almas regresan para convivir con sus seres queridos, por lo que se les recibe con alegría, respeto y ofrendas preparadas especialmente para ellas.

Uno de los momentos más importantes de esta celebración es la elaboración de la ofrenda. En mi familia, los preparativos comienzan varios días antes. Cada integrante participa en alguna tarea: unos limpian el espacio donde se colocará el altar, otros acomodan las flores, preparan los alimentos o colocan las veladoras. Esta colaboración fortalece la convivencia familiar y permite que todos participen en la preservación de la tradición.

Las flores de cempasúchil ocupan un lugar muy importante, ya que se considera que su color y aroma ayudan a guiar a las almas hasta la ofrenda. También utilizamos flores de nochebuena para decorar el altar y darle mayor belleza. Además, colocamos fotografías de nuestros familiares fallecidos, veladoras, incienso, cruces religiosas y diversos elementos que reflejan nuestras creencias y nuestra fe.

En la ofrenda también se colocan alimentos y bebidas que eran del agrado de nuestros difuntos, como mole, tamales, pan de muerto, chocolate, frutas, agua y sal. Cada uno de estos elementos tiene un significado especial y representa la bienvenida que damos a quienes regresan a visitarnos durante estas fechas.

En conclusión, el Día de Muertos es una tradición que tiene un profundo significado para mí, mi familia y mi comunidad. Más que una celebración, es una forma de mantener viva la memoria de nuestros seres queridos, fortalecer la unión familiar y conservar las costumbres heredadas de nuestros antepasados. Esta tradición me hace sentir orgulloso de mis raíces oaxaqueñas y de formar parte de una cultura que honra la vida, la memoria y el respeto por quienes nos precedieron.

Xantolo: La fiesta de los muertos

por Cecilia Gaytán Ugalde

Xantolo es la celebración de los muertos. Es considerada la fiesta más grande de la Huasteca. En la comunidad Tének de El Ibte, ubicada en el municipio de San Antonio, S.L.P. celebramos esta fiesta con particular entusiasmo, ya que todos esperamos con amor y anhelo a nuestros seres queridos que vienen a visitarnos. Xantolo comprende del 24 de junio hasta el 30 de noviembre.

En nuestra comunidad realizamos la siembra de Santorum wits (cempasúchil) el día 24 de junio, esta fecha marca el inicio de Xantolo, pero también el inicio de la siembra del maíz, el cual es un insumo central para la preparación de alimentos que son ofrecidos en la primera ofrenda, realizada el 29 de septiembre. Esta fecha nos indica el inicio de la maduración de nuestra milpa, momento propicio para el corte de los primeros elotes, los cuales, serán puestos en la ofrenda.

Retomamos el maíz en cada una de las etapas de la fiesta: primera ofrenda, Día de Muertos (1 y 2 de noviembre) y en la última ofrenda, el 30 de noviembre.

En la comunidad hay alrededor de 60 habitantes, todos nosotros somos familia y todos participamos en la celebración.

Para nosotros, la preparación de esta fiesta es un trabajo colectivo, ya que involucra a todos los integrantes de las familias de la comunidad. Cada uno de nosotros realiza una labor específica, que, en conjunto, se vuelve un todo.



Familia colocando la ofrenda

Los hombres de nuestra comunidad cosechan el maíz, recolectan el Santorum wits, seleccionan las hojas de plátano, recogen las hojas de palmilla o limonaria, buscan y cortan las varas de primavera, además de llevar leña y realizar el arco, que es una especie de puerta

hecha a partir de la unión de dos varas de primavera, las cuales son amarradas con izote y adornada con hojas de palmilla o limonaria.

Las mujeres preparamos tamales, pan y chichiliques. Estos últimos son pequeños panecillos hechos de harina de arroz tostado en comal de barro y posteriormente molido en metate. Su preparación requiere de mucho tiempo, ya que la harina de arroz se repasa varias veces en el metate. También preparamos atole, chocolate y café y alistamos la mesa donde se colocarán los alimentos, limpiamos la copalera y colocamos las veladoras.

Nuestros niños también participan cortando naranjas, limas, mandarinas, acomodando la palmilla en “manos” (colecciones de 4 hojas, mismas que se van amarrando) y colgando la fruta en el arco. También hacen ramitos de Santorum wits. Además, deshojan algunas flores que posteriormente se utilizan para decorar el altar y marcar el camino que han de seguir los difuntos hasta llegar a la ofrenda.

Comenzamos la preparación del arco el último día del mes de octubre. Ese día buscamos las varas que darán forma al arco, se corta y cosen las hojas de izote de las cuales se sacan los lazos con los que se amarran las palmillas y los rollos de Santorum wits.

Después cortamos las hojas de palmilla y se colocan en manos para hacer más fácil su amarre. Una vez terminado el arco, colocamos una mesa debajo de este. Encima de la mesa se pone un mantel bordado con motivos típicos de la iconografía Tének.

Comenzamos colocando las frutas de temporada, que abundan en la comunidad. Es importante mencionar que nuestra comunidad

cuenta con una gran variedad de árboles frutales, lo cual hace posible tomar los elementos de la naturaleza y colocarlos directamente en nuestros altares.

Posteriormente colocamos los tamales de elote tierno, los tamales de pollo tierno y los de carne de cerdo. Además, se añaden los chichiliques, el pan de caja que simula el ataúd de un muerto, café, agua y dulces. En algunos hogares también colocamos fotografías.

Encendemos las veladoras y candelas. Estas últimas se colocan en burros hechos de tallo de plátano y se colocan en el piso. Finalmente, alistamos la copalera para encender el copal y humear la ofrenda.

En la primera ofrenda colocamos solo algunos alimentos como pan, tamales café y agua. También se prendemos una veladora. Para esta fecha no se coloca arco alguno. Esta primera ofrenda simboliza que ha llegado el tiempo de preparar el camino de nuestros seres queridos.

Quemamos pólvora a medio día y el sonido es una muestra de que el camino de la fiesta ha comenzado y que es momento de ir reuniendo cada insumo necesario. El olor del pan recién horneado y las luces de las velas, son características únicas días antes de la fiesta de Xantolo.

El 31 de octubre dedicamos la ofrenda a aquellos difuntos que se ahorcaron. Esta particularidad se refleja en la manera en la que son colocadas las ofrendas, las cuales son colgadas de la estructura del arco, quedando suspendidas sobre la mesa.

El 1 de noviembre dedicamos la ofrenda a los niños fallecidos en edades tempranas o siendo bebés. Ese día se ofrecen alimentos

azucarados y de tamaño pequeño. Elaboramos los chichiliques, tamales y bocoles endulzados con piloncillo, así como tamales de pollo tierno de tamaño pequeño. Además, colocamos sillas pequeñas enfrente del altar. Omitimos poner café caliente, aguardiente y cigarrillos.



Altar del día de muertos, día 2 de noviembre

El día 2 de noviembre, recogemos toda la ofrenda del día primero. Esto se hace a la media noche. Colocamos tamales, agua y café. Por la mañana, ponemos el resto de las ofrendas.

Entre los alimentos resalta el bolim, una especie de tamal grande hecho de masa, chile de árbol y carne de cerdo.

También colocamos tamales de elote tierno, elotes cocidos en agua, aguardiente, cigarrillos, y diversos panes, entre los que destaca el pan de caja.

Este pan simboliza el ataúd del muerto; está hecho de harina de trigo, canela, y azúcar. Este día todos los alimentos llevan chile, se sirven calientes y las sillas para sentarse son grandes.

La puerta de la casa donde colocamos el altar permanece abierta todos los días que contempla la fiesta: 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre y 30 de noviembre.

En nuestros patios puede verse el característico camino de Santorum wits: un sendero de pétalos de flor que va desde la entrada de la casa hasta el lugar donde se encuentra ubicada la ofrenda.

Acostumbramos en la comunidad interactuar con otras familias; nos visitamos y compartimos los alimentos de la ofrenda. Son días donde el trabajo pasa a un segundo término y, por otro lado, la convivencia y el recordar a los que ya no están se vuelve el centro de todo.

También, utilizamos estos días para enseñar y contar la historia de la comunidad y de nuestros antepasados, de narrar historias de la

vida de los abuelos y las abuelas. Asimismo, recordamos los oficios que antes existían y que ayudaron al desarrollo de las familias.

Hablar de la muerte y del lugar donde descansaremos cuando pasemos de este plano terrenal, es otro de los aspectos que se da en estas fiestas.

Generalmente, hablar de la muerte con los más pequeños de la casa es un tema difícil, sin embargo, esta barrera desaparece cuando llega Xantolo. En estas fechas hablar de la muerte se vuelve algo muy normal y esto lo aprovechamos para transmitir la cosmovisión Tének.

Hablamos de ts'emlaj, la muerte como una entidad que le da el sentido a la vida, de Dhípak el dios del maíz, quien sigue alimentándonos aun después de muertos, y de Unup la ceiba, el árbol que une el plano terrenal con el lugar de los muertos: tamts'emlaj.

También participamos en actividades culturales en el municipio de San Antonio, cabecera municipal a la que pertenece la comunidad. Solemos escuchar sones huastecos, los cuáles armonizan las comparsas, los bailes típicos de esta festividad. En ellas, mujeres, niños y hombres bailamos al ritmo de un tambor, violín, jarana y quinta huapanguera. Nos disfrazamos de diferentes personajes para burlarnos de la muerte. Destacan principalmente el diablo, muerte, vaquero, novia, novio, viejo y anciana.

Una parte importante de los disfraces son las máscaras talladas en madera de pemoch, también llamado colorín, las cuales se trabajan meses antes de la fiesta.

Las máscaras utilizadas por las cuadrillas en los bailes de comparsa, una vez terminada la fiesta, las guardamos durante todo el año arriba de un tapanco. Cuando llega la nuevamente la celebración, las bajamos en medio de una ceremonia ritual para “darles de comer”.



Bajada de máscaras

Las colocamos en el suelo formando un círculo, copaleamos, encendemos veladoras y rezamos. Posteriormente se entierra una ofrenda en la tierra que incluye aguardiente, tamales, agua y café.

En esta misma ceremonia pedimos permiso para que las máscaras puedan usarse durante el nuevo año y que ningún alma se apodere del espíritu de quien la porta.

Por último, el 30 de noviembre colocamos la última ofrenda, la cual marca el fin de la celebración. En esta fecha nuestro arco contiene frutas colgadas, mientras que la mesa tiene tamales grandes y pequeños, tamales dulces y tamales con picante. También hay agua y aguardiente, además, se colocan morrales y bolsas. Esta es una ofrenda de despedida. Por ello encontramos en nuestro altar todos los alimentos que ofrendamos en los diferentes días de la fiesta. Nuestros muertos ya se van, pero no pueden irse con las manos vacías, por eso colocamos un moral cerca de la ofrenda para que dentro lleven aquello que consideren necesario para el camino de vuelta a tamts'emlaj.

Después del mediodía quemamos pólvora y esto marca el fin de la fiesta. Pasadas las primeras horas, por la tarde del mismo día, los jefes de familia recogemos los alimentos colocados en la ofrenda que ya no fueron consumidos. Estos se ponen a calentar en el comal y los ofrecemos a los visitantes que lleguen al hogar.

Hacemos un pequeño rezo y comenzamos a quitar el arco. El Santorum wits que adornó el arco durante la fiesta ahora se guardará y de ella nacerán la siguiente generación de flores que adornarán la próxima fiesta de los muertos.

Xantolo, es una fiesta a la que se le guarda un profundo respeto. Todo se ofrenda con amor, y tal vez con algo de temor, procurando el

no faltar el respeto a los muertos para evitar algún castigo, que puede ir desde un accidente hasta la muerte.

En nuestra comunidad consideramos que trabajar el 1 y 2 de noviembre ocasiona malestar a los muertos y entonces ellos nos pueden espantar en la milpa, en la construcción o en el hogar.

También es común que escuchemos en estas vísperas que los muertos saludan, gritan o tocan las puertas, aunque aparentemente no haya nadie. Frecuentemente escuchamos a los vecinos decir frases como :“tocaron mi puerta,” “ya vienen” o “ya están aquí”.

*Cuando esto sucede, no nos asustamos. Lo que sí hacen es poner un vaso con agua, colocar una silla en nuestra puerta principal o decirles unas palabras como *wat’el* (“pasa”) *kít ketlénits’* (“siéntate, el camino ha sido largo”) *al’wa abal’it ults’its* (“qué bueno que ya estás aquí”).*

Para nuestra comunidad esta festividad es central pues nos da cohesión e identidad como grupo y nos ayuda a la conservación de nuestra historia, debido a que enlaza el pasado con el presente. Nos permite refrescar nuestra memoria colectiva al recordar y contar a las nuevas generaciones de dónde vienen, quienes fueron sus abuelos y a qué se dedicaban.

También es el tiempo perfecto para recordar la tradición oral de nuestra comunidad. Contamos historias relacionadas al Día de Muertos y en cada una de ellas existe una enseñanza sobre la importancia de celebrar y mantener viva la fiesta de Xantolo. Por ejemplo, el castigo de no creer en que los muertos caminan entre

nosotros o que el café en estos tiempos se acaba más rápido. Por esto y más, el Xantolo es por todos esperado.

La comida tradicional de Comitán de Domínguez, Chiapas: El tamal de hoja por Paulina Yamileth García de la Cruz

El tamal de hoja es uno de los platillos más representativos de la gastronomía de Comitán de Domínguez, Chiapas. Se elabora principalmente con masa de maíz y un relleno que puede prepararse con carne de pollo o cerdo acompañada de salsa roja o verde. Su nombre proviene de las hojas de maíz o de plátano que se utilizan para envolverlo antes de su cocción al vapor, las cuales ayudan a conservar su sabor y aroma característicos.

Este alimento forma parte importante de la cultura gastronómica de la región debido a su presencia en la vida cotidiana y en diversas celebraciones tradicionales. Además de ser ampliamente consumido por su sabor, representa una muestra de los conocimientos culinarios que han permanecido vigentes a lo largo del tiempo.

Comitán de Domínguez se localiza en el estado de Chiapas, una entidad reconocida por su riqueza cultural y lingüística. Aunque el español es la lengua predominante, también se hablan lenguas originarias como el tseltal, tsotsil y tojolabal. Esta diversidad cultural ha influido en las distintas formas de preparar el tamal de hoja, ya que cada comunidad puede incorporar ingredientes y técnicas particulares de acuerdo con sus propias costumbres.

Actualmente, el tamal de hoja continúa siendo un alimento muy apreciado por la población. Es común encontrarlo en mercados,

puestos de comida y hogares, especialmente durante las mañanas y en reuniones especiales. Su permanencia en la alimentación cotidiana demuestra la importancia que conserva dentro de la gastronomía local.

Festividades y celebraciones

El tamal de hoja ocupa un lugar importante en diversas celebraciones religiosas, sociales y familiares de Comitán de Domínguez. Durante el Día de Muertos, muchas familias colocan tamales en los altares junto con otros alimentos tradicionales como parte de las ofrendas dedicadas a sus seres queridos fallecidos. Esta práctica refleja la importancia de la comida dentro de las expresiones culturales de la comunidad.

Asimismo, en las celebraciones de Navidad y Año Nuevo es común preparar grandes cantidades de tamales para compartir durante las reuniones familiares. De igual manera, este platillo suele estar presente en bautizos, bodas, cumpleaños, aniversarios, fiestas patronales y convivios comunitarios. Su presencia en estos eventos demuestra que continúa siendo uno de los alimentos más representativos y valorados por los habitantes de la región.

Ingredientes

Los ingredientes principales del tamal de hoja son sencillos, pero fundamentales para conservar su sabor tradicional.

***Masa de maíz:** Constituye la base de la preparación. Se obtiene del maíz nixtamalizado y generalmente se mezcla con manteca o caldo para mejorar su consistencia.*

***Manteca o caldo:** Se utilizan para aportar suavidad y humedad a la masa.*

***Salsa roja o verde:** Brinda sabor al relleno y puede elaborarse con tomate, jitomate, chile y diversos condimentos.*

***Pollo o cerdo:** Son las carnes más utilizadas para el relleno, aunque existen variantes según las preferencias de cada familia.*

***Hojas de maíz o de plátano:** Sirven para envolver los tamales y aportan un aroma característico durante la cocción.*

***Condimentos:** Ingredientes como ajo, cebolla, sal y chile ayudan a enriquecer el sabor de la preparación.*

Proceso de elaboración

La elaboración del tamal de hoja inicia con la preparación de la masa de maíz, la cual se mezcla con manteca o caldo hasta obtener una textura adecuada. Posteriormente se prepara el relleno utilizando carne de pollo o cerdo acompañada de salsa y condimentos.

Una vez listos los ingredientes, se preparan las hojas que servirán para envolver los tamales. Las hojas de maíz suelen remojar en agua caliente para hacerlas más flexibles, mientras que las hojas de plátano se pasan ligeramente por el fuego para evitar que se rompan.

Después se coloca una porción de masa sobre cada hoja y se agrega el relleno en el centro. Finalmente, los tamales se envuelven

cuidadosamente y se acomodan en una vaporera para su cocción durante aproximadamente dos horas. Cuando la masa adquiere una textura firme y se desprende fácilmente de la hoja, el tamal está listo para consumirse.

Creencias relacionadas con el tamal

El tamal de hoja posee diversos significados dentro de las tradiciones culturales de la región. Desde tiempos antiguos, el maíz ha sido considerado un elemento fundamental para la vida de los pueblos originarios de México, por lo que los alimentos elaborados a partir de este grano suelen asociarse con la abundancia y el bienestar.

En algunas familias existe la creencia de que la preparación de los tamales debe realizarse con paciencia y buena disposición, ya que el estado de ánimo de quien cocina puede influir en el resultado final de los alimentos. Por esta razón, la elaboración de los tamales suele llevarse a cabo con dedicación y cuidado.

Durante ciertas celebraciones religiosas y agrícolas, los tamales también son preparados como muestra de agradecimiento por las cosechas obtenidas durante el año. Estas prácticas reflejan la relación que existe entre la alimentación, las tradiciones y la vida comunitaria.

Transmisión de conocimientos

La preparación del tamal de hoja se ha conservado gracias a la enseñanza transmitida dentro de las familias. Los conocimientos relacionados con la elaboración de la masa, la preparación del relleno

y las técnicas de cocción son compartidos entre distintas generaciones mediante la práctica cotidiana.

La participación de niños y jóvenes en estas actividades permite que las recetas tradicionales continúen vigentes y que las nuevas generaciones conozcan las costumbres gastronómicas de su comunidad. De esta manera, el tamal de hoja sigue ocupando un lugar importante dentro del patrimonio cultural de Comitán de Domínguez.

El tamal de hoja como fuente de economía local

El tamal de hoja no solo representa una tradición gastronómica, sino también una fuente importante de ingresos para numerosas familias de la región. Su venta es una actividad económica común en mercados, calles, ferias y pequeños establecimientos de comida, especialmente durante las mañanas y en temporadas festivas.

Muchas familias elaboran tamales para su comercialización, lo que contribuye al sustento económico del hogar y fortalece el comercio local. Asimismo, esta actividad genera oportunidades de trabajo relacionadas con la preparación, distribución y venta del producto.

Durante las festividades y celebraciones comunitarias, la demanda de tamales aumenta considerablemente, beneficiando a quienes se dedican a esta actividad. Por ello, además de su valor cultural, el tamal de hoja posee una importante función económica dentro de la comunidad.

Mi relación con el tamal de hoja

Elegí investigar sobre el tamal de hoja porque es uno de los alimentos más representativos de Comitán de Domínguez y forma

parte de las tradiciones que he conocido desde pequeña. Es un platillo que está presente en distintos momentos de la vida cotidiana y en celebraciones importantes, por lo que considero que conocer su historia y significado permite valorar mejor la cultura de nuestra comunidad.

Uno de los recuerdos que más aprecio es ver cómo las personas mayores de mi familia preparan los tamales siguiendo recetas que han conservado durante muchos años. Aunque existen nuevas formas de cocinar, considero importante mantener estas tradiciones porque forman parte de nuestras raíces. El tamal de hoja no solo alimenta, sino que también transmite historia, cultura y sentimientos que identifican a nuestra comunidad.

Realizar este trabajo me permitió comprender que detrás de un alimento tradicional existen conocimientos, costumbres y formas de convivencia que han sido preservadas a lo largo del tiempo. Por ello, considero importante continuar valorando y difundiendo estas tradiciones para que sigan formando parte de la identidad cultural de las futuras generaciones.

Tlaxobki: El yuntero de la comunidad de Ocotlamanic por Cirilo Valencia Olmos

¿Quién es Tlen tlaxobkí?

El Tlaxobkí es una persona que funge un trabajo duro en campos inclinados, llanos, laderas o arbolados, pero especialmente en las montañas. Trabaja con el apoyo de un arado y una yunta de bueyes. Esta labor se realiza desde tiempos ancestrales en esta comunidad de Ocotlamanic.

Ocotlamanic es una comunidad indígena nahua que se encuentra en la montañosa Sierra Negra del Estado de Puebla. Para llegar al lugar, primero tenemos que localizar su municipio. Este se llama Coxcatlán. Ya estando en el lugar, se toma un transporte que sale de Calípan con destino a las montañas de la Sierra Negra; en el camino pasamos por un poblado pequeño que se llama Calpolhuacan. Este tiene alrededor de 30 casas. El viaje dura aproximadamente una hora de camino en terracería hacia la comunidad.



Los yunteros de la comunidad de Ocotlamanic son una pieza importante para la siembra. Sin los yunteros, el proceso de labrado y siembra sería lento, complicado, tardado e implicaría mucho más gasto para las familias, ya que tendrían que contratar más peones. El clima y el contexto geográfico del lugar solo permite tener una sola siembra temporal a la cual depende de las primeras lluvias del año. Las lluvias llegan en los últimos días del mes de abril y el mes de mayo y los yunteros ya tienen que tener bien cuidados los toros y las herramientas de trabajo.

Todo dependerá del esfuerzo y eficacia de las familias y los yunteros para solventar la alimentación durante todo el año. Es

necesario ser muy puntuales en la preparación de los terrenos. El mes de marzo es el inicio para preparar las tierras con la quema de pastizales y riego de abono que puede ser composta, el excremento de los chivos, toros, burros o de las gallinas para, enseguida, barbechar la tierra para que se desmorone y se revuelva con todo el abono mencionado.

A finales de mayo y junio, es el momento adecuado para surcar y sembrar. El objetivo de todos es obtener una buena producción de maíz, calabaza, frijol, haba, chícharo, etc. La labor del yuntero consta en labrar y surcar las tierras planas, laderas, terrenos inclinados, empedrados, arboladas, etc. Un yuntero tiene la capacidad y sabiduría para criar, alimentar, cuidar, curar, domar, dirigir, entrenar, capacitar, incluso sacrificar a los animales. También tiene la habilidad de hacerse de herramientas que ocupará para el cuidado y trabajo de las tierras.

Un tlaxobkí se forma en el campo, observando y participando a labrar y surcar las tierras al lado de su padre o abuelo. El niño tlaxobkí aprende cómo comunicarse y dirigirse hacia los toros. Aprende a resolver el ¿cuándo?, ¿dónde?, ¿cómo? y ¿qué? se les da de comer o beber a los animales. El pequeño yuntero participa en el campo tomando por momentos las riendas de la yunta y el arado junto con su charreón (charreón es el látigo con la que arrea los toros).



En ese instante comprende que él es el único responsable para cuidar su yunta. Aprende a dirigir a sus animales con compromiso y responsabilidad dando órdenes con carácter a cada uno de los toros para que tiren al mismo tiempo el arado (arado es la pieza con el que remueven la tierra). Si se tienen que parar los toros o darle la vuelta la yunta para continuar labrando o surqueando la tierra, debe de aprender a dirigirlos. Todos esos momentos o indicaciones se van adquiriendo con carácter para que la yunta de toros puedan obedecer a su cuidador.

El pequeño tlaxobkí recibe todos los conocimientos y estrategias del papá o abuelo tlaxobkí para hacerse de las herramientas que se necesitan para la yunta. El adulto le enseña al niño cómo tallar un

arado para los toros de trabajo. Van al campo a elegir el árbol de encino que tallaran juntos. Primero seleccionan el árbol que cumpla las características de un arado para luego cortarlo, (para esto el árbol ya estaba bajo el cuidado del yuntero por muchos años). El niño yuntero escucha y observa las indicaciones y acción del adulto. El niño o joven pone toda su atención al momento que el yuntero agarra su hacha o machete para darle forma al árbol en arado.

El niño o joven tlaxobkí recibe todo el conocimiento en la práctica, incluso le dan la oportunidad de tallar la madera tomando hacha y machete apoyando en momentos para darle la forma al arado. Todo el tiempo es aprendizaje para el niño yuntero hasta que llega el momento de tomar las riendas de una junta de toros, aplicando todos los conocimientos adquiridos en el transcurso de su formación. Ya de joven llega a tener otras indicaciones para perfeccionar su labor como tlaxobkí. Comienza a reconocer las tierras y los tipos de plantas frutales que hay en su entorno para cuidarlos al momento de labrar o surcar la tierra. Para ello el yuntero ya va adquiriendo experiencias para evaluar cómo y a qué velocidad trabajar con la junta.

El joven tlaxobkí adquiere otras responsabilidades para cuidar y criar su propia junta. Aprende a alimentar y mantener su par de toros. Ejecuta los conocimientos para instruir y entrenar a los toros, también lleva a la práctica del labrado y surqueo con su arado y otros complementos para trabajar las tierras. Acude al campo con sus toros para el trabajo. Se le pasa algunas horas y días ensayando con el apoyo constante de un buen tlaxobkí. Colocan el toro bruto con el toro

ya adiestrado para el trabajo. El joven tlaxobki toma las riendas para que el animal vaya reconociendo la voz de su cuidador. Adiestrar un toro puede llevar una temporada y para el siguiente año el toro ya estará listo para el trabajo duro.

Cuando el yuntero se alista para un día de trabajo, se encarga de asegurarse que esten completas y en buen estado las herramientas necesarias para armar y ensamblar el arado con el yugo que van a utilizar y la yunta de toros. Todas las piezas se tiene que trasladar en caballo, mula o burro al campo.

En la comunidad de Oco se manejan dos tipos de arados: existen las de madera y los de metal. En este momento solo describiremos una de ellas que es la más tradicional y la que se ocupa especialmente con las yuntas de bueyes. Este está elaborado de madera de encino y es tallado a mano por el mismo yuntero o otro yuntero de más experiencia. Le dan una forma de (L) puntiagudo donde le colocarán una cuña de metal que irá abriendo la tierra. A este arado le hacen un orificio por la mitad de la (L) porque que allí se ensamblará el timón, el cual se conectará con el yugo donde estarán los dos toros.

Para que se puedan afianzar los toros necesitamos un yubo, dos barzones, dos ixpejpechtli (ixpejpechtli es la almohadilla que va enfrente y nuca del toro) y para unir el arado y el yubo se necesita un palo grueso y largo que se llama timón, a este se le coloca una pieza en forma de cuña para su ensamble final y con todas estas piezas se hacen todo el juego para trabajar la yunta de bueyes.



De manera independiente el yuntero porta otras herramientas como alobtli conocido como azadón, machete, hacha y el charreon o vara que funciona para ir movilizandó los toros.

Podemos imaginar el trabajo y preparación duro que enfrenta el tlaxobki todos los días para alistar el terreno de siembra. Por ejemplo, tiene que madrugar para dáles de comer temprano a los toros, trasportar su herramienta al campo, trabaja todo el día, de sol a sol, regresar a la casa con los toros para dáles de tomar agua y zacate, para que coman otra vez los toros. Por lo regular, el yuntero es el último en descansar y recuperar fuerzas para el otro día.



En la comunidad, cada vez son más escasos los yunteros. Las recientes generación ve difícil criar bueyes (toros), ya que se necesita aprender todo lo que se ha descrito en párrafos anteriores.

Muchos de los hombres de la comunidad de Ocotlamanic optan por dedicarse a otros oficios como trabajar en la zafra, en la albañilería o en el comercio, porque saben lo que implica ser yuntero. Muchos migran al extranjero a cumplir sus sueños, pero los que se quedan en la comunidad ejercen distintos trabajos, principalmente trabajan en sus tierras, o se van a la ciudad de México y en otros casos realizan actividades como criar animales o acuden a sus parcelas para sembrar e injertar sus árboles frutales.

La comunidad de Ocotlamanic se resiste a dejar que desaparezcan los yunteros y los bueyes ya que no existe otra técnica que remplace el trabajo de la yunta. Cada día que pasa es más cotizados el trabajo de los yunteros; no se dan abasto cubrir en tiempo y forma labrar y surcar las tierras de las demás propiedades de las familias. En Ocotlamanic hay 5 yuntas de toros que equivale a 5 pares de toros, pero hay más de 50 familias que requieren de este noble trabajo.

Por ello, valorar y mantener una tradición como el trabajo que realizan los yunteros es complicado por todo el esfuerzo y gastos de mantenimiento que tiene que cubrir, día con día, el dueño de la yunta de bueyes.

Se sabe que los toros son peligrosos y son muy fuertes. El temor de la familia de los yunteros es que no lleguen a sufrir algún accidente durante el traslado de los toros. Mi informante, Máximo, nos relata una de sus experiencias sobre los toros que ya en algún momento ya lo había escuchado por mi abuelo, pero son casos que suelen repetirse.

Relato

Un día cualquiera por la mañana Máximo se levanta temprano y le avisa a su esposa que va ir a darles de comer a los toros porque tenía que ir a trabajar. Se llevó a su hijo mayor y al llegar a donde estaban los toros se dio cuenta que uno de ellos se había enredado del árbol que estaba amarrado. Al acercarse Máximo, el toro bruscamente quiso cornearlo y por poco le llega los cuernos por el pecho. Esa mañana logró desatarlo y los llevo a una parcela cerca donde los dejaría para que comieran un rato.

Después de ir a desayunar regresó por los toros para ir a alinearlos y empezar a trabajar en su terreno. Confiado fue a desamarrar el toro mas bravo y de repente fue corneado y lanzado a unos metros del toro. Máximo y el toro se quedaron viendo fijamente. Máximo por el temor de ser corneado nuevamente, comenzó a rodar hasta aventarse debajo de un bordo.

Máximo había perdido el aire y no podía hablar ni moverse, se quedó un buen rato acostado pero sentía que moría, entre él se dijo: “aquí no me voy a morir”. Hizo el esfuerzo de respirar poco a poco; pasó un buen rato y estabilizó su respiración pero todavía estaba adolorido. Agarró su celular y le marco a su hijo que en ese momento estaba en otro terreno. Máximo le dijo: Max ven, alcanzarme aquí y te traes un machete, voy a matar una víbora. La verdad es que quería el machete para castigar el toro desobediente.

Llegó Max con el machete. Luego escucho a su papá triste, lo veía adolorido y enojado. Entonces Máximo le explico a su hijo lo que le había sucedido. Se llevaron el toro y lo, ese mismo día no trabajaron. Fueron a ver una persona de la comunidad que se dedica a la compra y venta de animales que se le conoce como “Tlasemangij” y le dijo que le vendía un toro que se ha vuelto rebelde.

El tlasemangij le pregunto a Máximo, ¿cuánto quería por el toro?. Máximo le dijo el Precio. Después discutieron muy poco la cantidad pero Máximo acepto. Luego Máximo le dijo al Tlasemangij: me consigues otro toro. Pasó un tiempo y el Tlasemangij le trajo opciones para escoger el toro que había encargado Máximo. Ese mismo día

llegaron a un acuerdo. El Precio que había pedido Máximo por el toro rebelde no alcanzo para adquirir el otro toro, ya que costó un poco más. La ventaja es que le dieron un borrego más, ya que negociaron el precio.

De estas anécdotas hay muchas para contar. Quizás en una segunda parte de estas palabras que nacen del corazón, podamos plasmarlos para que ustedes como lectores y apasionados por el campo y las vivencias de los yunteros las puedan vivir a través de la lectura. Juntos apreciamos el gran esfuerzo que se realizan todos los días para no dejar perder la tradición de la comunidad de Ocotlamanic de la Sierra Negra del Estado de Puebla.

Hierbas medicinales: Herencia milenaria reconocida por sus beneficios medicinales, terapéuticos, sanadores y culturales

por María Antonia Torres

Este trabajo lo escribo, debido a que me interesa la cura con plantas medicinales, puesto que, a mí, en lo personal, no me ha gustado acudir con los médicos alópatas cuando he tenido algunos males físicos, mentales, espirituales o psicológicos. Lo que escribo es porque me llama la atención, desde que en una ocasión me enfermé de manera importante del estómago y vómito por dos semanas seguidas, entonces un tío me preparó un remedio de ajeno machacado en una coladera, para extraer el jugo y también con jugo de limón, lo cual alivió mi mal. Desde entonces, me atrajo esa forma de curar los males, ya que en ese momento ya tomaba una gran variedad de medicamentos alopáticos que no me sirvieron de nada.

Me apasiona el conocer sobre las hierbas medicinales, todo lo que pueda saber de este tema, desde sus antecedentes, influencias, sus variedades, tipos de hierbas y curaciones; lo relacionado con la curación y hierbas medicinales, puesto que creo en ellas al cien por ciento, por mi experiencia y porque provienen de la naturaleza pura, la cual concede al cuerpo, mente y espíritu en aras de un bienestar humano.

Explicaré algo de información esencial del legado cultural de la medicina tradicional con propiedades curativas, para entender por

qué opino que las hierbas medicinales son fundamentales y una maravilla para la vida, puesto que considero proporcionan activos, que han sido la base de la medicina moderna, por mucho tiempo.

El Legado cultural de la medicina tradicional con propiedades curativas se tiene contemplado desde hace más de 60, 000 años. Las Influencias por otras naciones como:

Sumeria 4000 a.C., egipcia, papiro 1500 a.C., China e India, Ayurveda.

Estos países documentaron el uso de hierbas medicinales para sanar.

Egipto contiene el Papiro Ebers, es una de las colecciones más antiguas de remedios, con más de 700 recetas.

En China e India la ayurveda, es un pilar fundamental de la salud, que se ha transmitido oralmente por generaciones.

La importancia de las hierbas que existían en nuestra población mesoamericana antes de la llegada de los españoles, es fundamental, puesto que esa información nos proporciona una idea de quienes somos, ya que es parte de nuestra historia y nuestra identidad.

De acuerdo con unos textos en el siglo XVI en Mesoamérica, los aztecas y mayas, poseían conocimientos herbolarios muy avanzados. Esto lo hacían basándose en la observación y el equilibrio, naturaleza, cuerpo y fuerzas espirituales. El Códice Badiano documenta en códigos la medicina que era práctica. Se usaban plantas para variados padecimientos y también se recurría a los baños terapéuticos como higiene, medicina tradicional y rituales espirituales.

El tipo de plantas que introdujeron los españoles cuando llegaron al territorio mesoamericano, es esencial considerarlo, puesto que se sabe que introdujeron trigo, caña de azúcar, café, vid, naranjos, lechugas, arroz, cebada, lentejas, garbanzos, limoneros y ajos, entre otros.

Es importante saber qué tipo de plantas se utilizaban en la época colonial con el fin de reconocer la variedad de especies y valorar sus aportes. Los usos de la ruda, manzanilla, hinojo, hierba santa se establecían para preparar infusiones y ungüentos entre muchas más funciones.

El beneficio de la variedad de plantas continúa después de la conquista, como son los cereales, hortalizas, especies para el cultivo industrial, como el trigo, la caña de azúcar, el café, la vid, naranjos, limoneros, arroz, cebada, lentejas, garbanzos, lechugas y ajos.



Las hojas, flores y las raíces de las plantas medicinales por sus propiedades se emplean para aliviar males como: úlceras, afecciones, heridas leves. Asimismo, se asocian con prácticas culturales, rituales,

espirituales y de limpieza corporal, uso refrescante, antiinflamatorio y terapias. Se dice también que curan hematomas, contusiones, reumas. Todo lo mencionado anteriormente se debe consultar con un especialista en hierbas medicinales, hierbero o herbolario para no tener consecuencias de efectos adversos.

Las virtudes del trigo que trajeron los españoles.

Se entiende que el trigo proporciona energía, por sus hidratos de carbono.

Proteínas: *Estas favorecen al mantenimiento de la masa muscular y lo cual se sabe que ayuda a la salud digestiva por su aporte de fibra y salvado, así como también favorece a tejidos musculares y nerviosos.*

Fibra: *Es beneficiosa para el estreñimiento.*

Silicio, calcio, magnesio y zinc: *Este tiene propiedades antioxidantes que protegen la piel del sol y daños ambientales.*

Fósforo: *Beneficia la actividad mental, respiratoria y cerebral, y elimina toxinas.*

Silicio: *Activa la elaboración del colágeno y elastina, fundamentales para la firmeza de la piel, la salud en los huesos y la plasticidad de las articulaciones. Es como un agente antienvjecimiento.*



Bienestar humano con hierbas medicinales: Cuerpo, mente y espíritu sanos con relación a la cura con hierbas medicinales.

Los elementos que engloban el bienestar humano son: esencia, medio ambiente, entorno, rasgos culturales, psicológicos y sociales, cosmos, universo y tierra. Éstos son sólo algunos que mencionaré en este párrafo, sin embargo existen muchos más. Me atrae el hecho de hablar de cuerpo mente y espíritu, debido a que considero que todo esto tiene que ver con el equilibrio de la persona, donde resalta la armonía que proporcionan las hierbas medicinales al cuerpo y emociones. Es decir, es como una parte íntegra, debido a que se siente que se recupera lo que se había perdido en salud interna y en lo anímico-sentimental. Todo esto lo considero fundamental en mi vida, puesto que amo la naturaleza, la respeto y la cuido.

En lo físico, emocional y energético, se representa la forma vital con las hierbas medicinales, puesto que, existe una conexión con la creación y la energía del cosmos. La esencia de las plantas que poseen energía pueden interactuar con las energías humanas, con las cuales las hierbas medicinales trasladan a las personas a un proceso en donde

lo mental, lo interior, lo visceral, lo sensible, lo fantástico, lo delicado y significativo emerge para fortalecer y enriquecer al ser humano, todo ello, en un desarrollo integral, este en función de restablecer un equilibrio interno y externo que va a permitir la afluencia de la energía innata y por ende vigorizar al organismo con las virtudes curativas de las plantas terapéuticas.

La cura con hierbas medicinales faculta al estado físico, cuerpo, acción terapéutica que puede reducir las molestias articulares, musculares y asimismo; facilitar para nutrir la sangre en función de eliminar toxinas y regular la presión arterial y con ello activar la función de los riñones y del hígado. Las plantas curativas pueden ayudar en la reducción del estrés y la ansiedad, favorecer la concentración y la memoria y contribuir en la mejora del estado de ánimo. Todo lo relacionado con las ventajas que tienen las plantas medicinales me apasiona y me impulsa a seguir investigando sobre los beneficios de esta maravillosa sabiduría ancestral que nos dota de compuestos activos naturales.

¿Por qué son una maravilla las plantas medicinales?

Son una maravilla las plantas medicinales gracias a sus principios activos que pueden combatir y que pueden ofrecer soluciones terapéuticas integrales en la solución de enfermedades. Son remedios herbolarios efectivos y valiosos que permiten gestionar la salud de forma natural y económica, lo cual favorece en el fortalecimiento del sistema inmunológico.



***Plantas medicinales:** Consultar a profesionales para que su uso no sea contradictorio*



Las plantas medicinales que pueden tener contradicciones o efectos secundarios. Por ello, consulte a especialistas.

Los temazcales

Los temazcales simbolizan el renacimiento. Son espacios de rituales sagrados y de purificación anímica, del cuerpo y la mente que inciden en la sanación espiritual. Éstos, asimismo, se usan para la desintoxicación. Son efectivos con plantas medicinales que sirven en las funciones de terapéutica curativa, ayudan a limpiar bronquios, vías respiratorias, dolores musculares, hinchazón e infección. La

función del temazcal también es relajadora, revitalizante y energética.

Cada una de las hierbas medicinales que se usan en el temazcal tiene un significado especial y se integran al ritual en participación de una ceremonia que purifica cuerpo y alma. Con el temazcal se realiza también una atmósfera de introspección, donde se efectúa un tipo de conexión espiritual que enfrenta y deja ir cargas emocionales.



***Plantas medicinales:** tienen beneficios y en ocasiones muy pocas reacciones adversas.*



***Trigo:** planta traída por los españoles a nuestras tierras mesoamericanas.*

Atsatsilistli (petición de lluvias) **por Jazmín Lima Arcos**

Atsatsílistli es el nombre en nahuatlatojli de una de las festividades más importantes que se celebran en la comunidad de Acatlán, en la montaña baja de guerrero. A esta festividad se le llama en español “fiesta de petición de lluvias”.

Acatlán se encuentra en el municipio de Chilapa de Álvarez. Su origen se remonta en los tiempos de la llega de los españoles, cuando un grupo de personas nómadas migraron de Veracruz a las zonas montañosas de Guerrero. Esto, con la intención de protegerse de los cazadores españoles.



La comunidad de Acatlán

Este grupo de personas se asentó en la comunidad por su gran abundancia de agua y la tierra fértil que tiene. La comunidad era

conocida como Zacatlán (muralla de zacate) y por alguna situación desconocida se cambió a Acatlán (lugar de abundante caña o carrizo).

Atsatsílistli dio inicio desde la caída de Tenoxtitlan. En ese entonces, todos los pueblos fueron sometidos por la invasión europea. Por eso, muchos de los pueblos se vieron obligados a esconderse en los cerros y montañas.

Uno de esos cerros hoy en día es conocido como Cruzco (casa de las cruces) o también conocido como Huey Tépetl (cerro grande) y el otro cerro es conocido como Komulian (lugar hondo). Estos dos cerros son el lugar sagrado en donde se ha llevado a cabo el Atsatsílistli en la comunidad de Acatlán. En estos lugares se encuentra en el límite entre el municipio de Zitlala y Acatlán.

Atzcuínzintlan

El 1 de mayo, antes del inicio de la celebración, las autoridades comunales se organizan para realizar la limpieza de un lugar conocido como Atzcuínzintlan (lugar de perritos de agua). Es un manantial de agua dulce que consume toda la comunidad.

Este lugar es la fuente de consumo comunitario de la comunidad, ya que el agua de este lugar se traslada a las pilas de agua que se encuentran distribuidas en toda la comunidad. También, es utilizada para alimentar a los animales y para el riego de las milpas.

Este lugar contiene muchas historias y cuentos que existen de ella. Estas se les cuentan a los niños. Hablan de los llamados “caballeritos” que están relacionado con los niños recién nacidos o niños que nacen muertos. Ellos son considerados los guardianes del agua. Solo se hacen

presentes en la comunidad el 28 de octubre, ya que es el día en que esos pequeños pueden visitar a sus familiares. También hay una historia sobre una sirena que solo le hace presencia a los hombres y solo es en luna llena.

Cruzco

Cruzco (casa de cruces) es un lugar sagrado donde se lleva a cabo uno de los rituales más importantes de la comunidad. Se trata del comienzo del Atsatsilistli, el día 2 de mayo. Esta ceremonia inicia con los habitantes de la comunidad saliendo en la madrugada de sus casas en camino a cruzco.



Las tres cruces de Cruzco

Se conocen dos caminos para llegar a Cruzco, los cuales también conectan con el río. Uno de estos caminos está en dirección hacia

Oxtotitlán. En este camino se encuentran 13 cruces. Éstas representan en el calendario agrícola que tiene conexión con la cultura maya.

En este camino, la mayor parte de la gente que lo toma es por petición de los cultivos de la comunidad, pidiendo principalmente por: el maíz, frijol, garbanzo, ajo, camote, cempasúchil, cebolla, caña, entre otros cultivos que hay en la comunidad.

En cambio, el otro camino tiene relación con el calendario tradicional (romano). En este camino se encamina la gente que pide por su bienestar, tanto del hogar, salud y trabajo.

En cada cruz que se encuentren en el camino se le tiene que dejar una ofrenda de agradecimiento por permitirles avanzar y seguir su camino. Esto se realiza en los dos caminos. Al llegar al punto en donde se realiza el ritual, se encuentran tres cruces. Éstas representan distintas divinidades espirituales. Dependiendo el punto de vista de la gente, una de ellas es que estas cruces representan las tres divinidades celestiales católicas: el padre, el hijo y el espíritu santo o, también, el momento de crucifixión de cristo.

Pero en una tradición ancestral, para otras personas, tiene una representación con la visualización de los dioses prehispánicos como: Tláloc, la Diosa Coatlicue y Quetzalcóatl; pero con la llega de los españoles, se dio el sincretismo religioso.

Ahora, a estas cruces, se les realizab rezos como forma de invocar y pedir la llegada de las lluvias, la buena cosecha y el mantenimiento del manantial comunidad, el atzcuinzintlan (“lugar de perritos de agua”), ya que ésta es la fuente de vida de la comunidad en general.

Los Tekuanes



Pelea de tigres

Una tradición más del Atsatsílistli es la pelea de sacrificio de ocelotes donde dos personas se enfrentan y se pelean vestidos de felinos. Estos animales también son conocidos como Tenocelome (boca grande). También se conoce la tradición como pelea de tigres o jaguares.

Los peleadores en sus trajes representan místicamente a Tekuanes (hombres felinos), hombres que se vinculan con la fortaleza, la astucia y la determinación de un felino que vivió en su ecosistema en los tiempos prehispánicos. Es considerada también una danza que consta del enfrentamiento de dos personas que se autoofrendan. Esta también

se conoce como Huenchiualistli; huentli (ofrenda), tli (sufijo) esto se entiende como “me doy como ofrenda”. Esto se hace porque la sangre que derrama la persona es la representación de las gotas de lluvia, y los golpes que se dan son los truenos.

Anteriormente sólo los hombres realizaban este ritual de sacrificio, pero como la comunidad, en su desarrollo, ha ido cambiando y se ha vuelto más liberal, ahora las mujeres también pueden participar y autoofrendarse.

Los Kotlatlastin

Otra de las representaciones importantes del ritual del Atsatsilistli son las danzas que tienen lugar en Cruzco. Hay un grupo de danzantes que es conocidos como los Ejecame (dios del viento), también conocidos como Kotlatlatin (hombres de viento).

Se le llaman así porque representan el viento que trae las nubes de lluvia y son considerados como la representación a Quetzalcóatl ya que están asociados a los vientos que arrastran las nubes y las acumulan para propiciar las lluvias.

Su participación es andar corriendo simulando los vientos formando una fila representando una serpiente. Ellos se encargan de invocar o implorar a los cuatro vientos y a las nubes de las lluvias. Utilizan un instrumento conocido como teponastle (códice duran). Este objeto armoniza los movimientos y conecta con las deidades.



Los Kotlatlastin

Otro objeto que se utiliza es el Xochitepoztle, representa el equilibrio entre el mundo de los vivos y las deidades. Se utiliza en un momento donde los miembros realizan un círculo y el miembro delantero realiza malabares con los pies apuntando al cielo tratando de que este no caiga y que sea un equilibrio constante con los dioses.



Teponastle y Xochitepoztle

Este instrumento lo lleva el miembro que va detrás del que lleva el teponastle.

Los danzantes utilizan una máscara de madera roja que tiene pegadas lagartijas pequeñas de madera en color verde, en la parte superior. Llevan una cabellera larga multicolor elaborada con ixtle. Ésto es una representación asociada a Quetzalcóatl por sus colores vibrantes y llamativas.

En la fiesta ellos andan en todo el pueblo otorgando las ofrendas a las cruces que se encuentran en toda la comunidad y en las montañas.

Los Tlacololeros

Otra de las danzas conocidas y que solo participa en estas fiestas son los Tlacololeros. Son la representación de campesinos. Su nombre se abrevia como Tlacocol que significa “parcela sobre una ladera”.



Tlacololero

Son la representación de las personas que cultivaban en terrenos empinados y los que cuidan con respeto y devoción a la tierra. Su látigo provoca un sonido al momento en el que las nubes chocan con el aire. Este sonido es la imitación del sonido de los rayos.

Su vestimenta está hecha con costales de ixtle, sombrero grande y máscara de madera. Los miembros de esta danza se golpean entre ellos con el látigo como ofrenda a la madre tierra, para aclamar por lluvias y buenas cosechas.

Ellos se avientan al suelo y ruedan cuesta abajo sobre las laderas como símbolo de preparar el terreno para sembrar. Ellos bailan para pedir la lluvia, agradecer por las cosechas y mantener el equilibrio entre el ser humano y la naturaleza.

Se consideraban los principales cuidadores de los cultivos y cazadores de animales que lo dañaban.

Hubo un tiempo en que esta danza se dejó de realizar: durante 5 años, por las creencias de la comunidad. Pero hubo un tiempo en donde la comunidad sufrió de una sequía. La gente decía que era porque el ritual no se realizaba completo por la falta de una danza.

Ofrenda de Tomoxochitl

En las fechas de los rituales de mayo, el compromiso de pareja es muy importante. Por ello, el hombre ofrece a la mujer una gran rama con varias flores conocidas como Tomoxochitl (flor de nopalillo). Éstas se encuentran en lugares altos como riscos, arriba de los árboles, en pendientes empinadas.



Kotlatla con su tomoxochitl

Esta flor se esconde de miradas de aquellos que con ansias la buscan. Para tomarlas, no es fácil, ya que como ya se mencionó, crecen entre riscos, en zonas empinada de piedra y entre plantas con espinas. El hombre entrega esta flor, vestido de Kotlatla (de tigre). Con esto da a conocer que se está comprometiendo y que en un plazo de un año

habrá boda. Esta ofrenda también forma parte de la ritualidad de Atsatsílistli (petición de lluvias).

La comida

De la organización de la comida se encarga el comisario municipal, con ayuda de su gente (familiares), también con el apoyo del comisario de bienes comunales, consejo de vigilancia y los huerteros.



Comida del comisario

La mayoría de las personas llevan ofrendas como pollos. Éstos se matan y se ofrendan los sesos. Lo demás se prepara como caldo. Aparte, el comisario lleva otros cuantos pollos para completar y poder alimentar a toda la gente que sube al cerro.

Los animales los mataban en una piedra grande conocida como Tecoxtle. En la superficie de esta piedra se haya un agujero donde se deposita la sangre de los animales de ofrenda, porque era una forma de alimentar a la tierra.

El Tecoxtle

Anteriormente, en esta piedra se sacrificaban a los niños. A aquellos elegidos los vestían de colores llamativos. Al momento del sacrificio, cuando los niños lloraban, era la señal de una buena temporada de lluvias y cosechas.

Cuando dejaban de llorar, la sangre se derramaba en un hoyo que se encuentra en la piedra, como símbolo del sacrificio que se está dando. Pero con la llega de los españoles, se dio el sincretismo o catolicismo popular. Ahora los sacrificios cambiaron, y se da de sacrificio a animales como pollos y toros grandes, que también se sacrifican en la misma piedra.

Oxtotitlan

Oxtotitlan es un lugar muy importante que la comunidad conserva desde el 2003 cuando fue hallado entre grafitis y cubierto de plantas que la ocultaba.

Arqueólogos de la INAH fueron a realizar un análisis de las pinturas que se encontraban en las paredes de la cueva. Llegaron a la conclusión de que tales pinturas fueron realizadas por la cultura Olmeca, ya que están elaboradas con colores que ellos mismos crearon con algunas plantas y rocas.

Quienes no suben a Cruzco, realizan su ritualidad en Oxtotitlán (lugar de cuevas). En este lugar se encuentran ilustradas pinturas que dicen ser hechas por la cultura Olmeca. éstas se encuentran en las paredes de las cuevas pintadas con distintos colores como rojo, amarillo, azul y verde.



El hombre y el tigre

Una de ellas es el más importante ya que retrata a un hombre luchando contra un gran jaguar. Los habitantes de la comunidad

representan esta pintura con la pelea de tigres o jaguares que se realiza en estas fechas.

En estas cuevas, cuando llueve demasiado, brota en entre ellas una gran cascada de agua que después conecta con el río. Por eso también se hacen ofrendas en este lugar.

Komulian

La ritualidad del Atsatsilistli continúa el 3 de mayo, pero ahora en el cerro llámalo Komulian. En él también se encuentran cuatro cruces. Éstas se conocen de la misma manera que las que se encuentran en Cruzco. A estas también se les ofrendan pollos, flores y velas. En este cerro también se realiza la pelea de tigres y se integran los Tlakololeros y los Kotlatlastin.

Además, se realizan otras danzas que, aunque no son centrales para el ritual, forman parte de la celebración comunitaria de la llegada de las lluvias, el inicio de la cosecha y la fertilidad de la madre tierra.

Para la comida se organizan los mayordomos de un Santo, y el comisario, para repartir los alimentos. Cada uno se encarga de llevar distintos platillos, como: mole rojo, pozole, elopozole, pozole negro, nacatamales y diversos atoles de piña, ciruela, garbanzo y grano, entre otros que se preparan para la ocasión.

En la tarde se reparten los alimentos, mientras algunas personas llegan y otras dejan sus ofrendas. Casi al anochecer inician las peleas, mientras los demás observan. Una vez terminada la actividad, todos

bajan del cerro bailando, mientras los tigres gritan y gimen como anuncio de que el ritual ha concluido en este lugar.

Kolozapan

El 4 de mayo continúa la celebración, ahora en Kolozapan (que significa “sobre piedras nace el agua”). En este lugar se encuentra un gran árbol de ahuehuete, el más viejo de la comunidad, y a un lado se encuentran dos pozos de agua y una pila donde se almacena el agua del manantial.

En otros días, este lugar se utiliza para lavar los trastes o la carne que la gente ocupa para sus fiestas, ya que dicen que el agua de este lugar limpia de manera espiritual todo lo malo que pueda traer la carne y que también ayuda a que la comida no sufra ningún daño al momento de prepararla.

La fiesta continúa con las danzas, mientras que la gente llega y lleva sus ofrendas a la Santa Cruz. En la tarde se realiza una procesión por toda la comunidad para después llegar a la casa del mayordomo. Mientras termina el rezo, las personas que ayudan al mayordomo empiezan a repartir comida a los integrantes de las danzas y a la gente que acompañó a la Santa Cruz en la procesión.

Inicio de la presentación de la semilla

El 5 de mayo, la gente de la comunidad que ya está por iniciar la siembra de la milpa realiza en su terreno una pequeña ofrenda para pedir permiso a la madre tierra para sembrar. Esto se hace para que las milpas salgan bien y abundantes y para ahuyentar a las plagas.

S'unel ixim: La siembra del maíz por Magdalena López Hernández

Mí comunidad, El Mango

Yo soy de la comunidad de El Mango, que está en el municipio de Chilón. Mi comunidad es un lugar muy bonito porque está rodeado de mucha naturaleza, árboles y tierras donde las personas trabajan todos los días. Ahí crecí viendo cómo las familias se esfuerzan en el campo, sobre todo en la siembra del maíz, que para nosotros es muy importante porque es parte de nuestra alimentación y también de nuestra vida.

El clima de mi comunidad a veces es lluvioso, a veces hace mucho calor y en algunas temporadas hace un poco de frío. Cuando empiezan las lluvias, las personas se alegran porque saben que ya viene el tiempo de sembrar el maíz. La lluvia ayuda mucho para que la milpa crezca bonita y dé buenos elotes.

En mi comunidad hay muchas plantas, árboles y animales. Todo eso forma parte de la naturaleza con la que convivimos todos los días. Desde pequeña aprendí que debemos cuidar la tierra porque de ahí viene el alimento que comemos. La naturaleza y el maíz siempre están conectados.

Mi comunidad forma parte de un pueblo originario y algo que me hace sentir orgullosa es que todavía hablamos nuestra lengua tzeltal. Desde pequeños aprendemos a hablarla con nuestros padres y abuelos.

Para mí, hablar tzeltal es algo muy valioso porque representa nuestras raíces y nuestra identidad.

También me gusta que en mi comunidad las personas se apoyan mucho. Cuando alguien necesita ayuda para sembrar o cosechar, otras personas llegan a ayudar. No siempre lo hacen por dinero, sino porque saben que después también recibirán ayuda. Eso hace que haya unión entre las familias.

En mi comunidad la mayoría de las personas se dedica al trabajo del campo. Muchas familias trabajan sembrando maíz, frijol, café y algunas verduras o frutas para el consumo y también para vender un poco. Otras personas se dedican a la ganadería, a la construcción de casa, al comercio o salen a trabajar fuera de la comunidad para apoyar a sus familias.

Desde pequeños aprendemos a trabajar la tierra viendo a nuestros padres y abuelos. El trabajo del campo es muy importante porque gracias a eso muchas familias obtienen alimento y sustento para vivir.

El Ixim, como se le conoce en mi lengua al maíz, es uno de los alimentos más importantes en mi comunidad. No solo lo usamos para comer, sino que también forma parte de nuestra cultura y nuestras costumbres. Desde pequeña he visto cómo se siembra y cómo mi familia trabaja la tierra. Para mí, representa vida, esfuerzo y unión entre las personas.

Ja te skuentaíl íxím taj jlumal

(significado del maíz en mi comunidad)

El íxím es la base de nuestra alimentación, ya que con él se hacen tortillas, tamales y otros alimentos. También tiene un valor cultural muy grande, porque está presente en nuestras tradiciones y en la forma en que vivimos. El maíz no es solo una planta, sino algo que nos conecta con nuestros antepasados y con la naturaleza.

Yax xchapan sbaik ta s'unel íxím

(preparación para la siembra de maíz)

Antes de iniciar la siembra, se realiza algo muy importante: Se busca a los pastores o ancianos para que hagan una oración. Esta oración es para pedir que la siembra salga bien, que haya buena producción y que no falte alimento. También se pide por la preparación de la tierra, para que todo el trabajo tenga buen resultado. Esto muestra la fe y el respeto que se tiene hacia la naturaleza y hacia el maíz.

Antes de sembrar el maíz, primero se prepara el terreno. Esto incluye limpiar la tierra, quitar la hierba y, en algunos casos, hacer la roza, tumba y quema. Para este trabajo se utilizan herramientas como el machete y la coa. En esta etapa participan principalmente los hombres, pero también las mujeres apoyan en algunas actividades.

¿Bín k'akal yax s'un te íxím?

(¿cuándo se siembra el maíz?)

El maíz se siembra dos veces al año. La primera siembra (jabil k'altik) se realiza del 10 de mayo al 25 de mayo. En esta temporada el

maíz crece más rápido, ya que en aproximadamente 3 meses ya se puede obtener el elote.

La segunda síjomal (torna milpa) se hace del 20 de noviembre al 5 de diciembre. En este caso el maíz tarda más en crecer, porque el elote sale hasta los 5 meses y la cosecha se realiza aproximadamente a los 6 meses.

Bitíl yax sún te íxím

(¿cómo se siembra el maíz?)

Para sembrar el maíz, primero se seleccionan las mejores semillas, es decir, las que están más sanas y fuertes. Después de seleccionárlas, se les pone pinol. Esto se hace para ahuyentar a las hormigas y evitar que se coman la semilla cuando ya está sembrada.

Después, con la coa, se hacen pequeños hoyos en la tierra y se colocan las semillas. Se deja 120 cm de distancia entre cada planta para que pueda crecer bien. Este trabajo se hace en familia o con ayuda de otras personas, lo que fortalece la convivencia.

Cuando se siembra el maíz, participan varias personas, ya sea familia o conocidos. Algo muy importante es que muchas veces ayudan sin cobrar dinero, porque después reciben el apoyo cuando ellos también van a sembrar. Es como un trabajo en apoyo mutuo.

También, después de la primera siembra, a los 8 días, se vuelve a sembrar otra vez, porque no todas las semillas crecen en el primer intento, y van a ir todas las personas que llegaron a sembrar en la primera siembra.

Al finalizar la cosecha, se realiza una práctica muy importante en mi comunidad: se escogen los maíces más grandes y mejores, y se juntan en varios bultos, aproximadamente cinco bultos.

Después, los dueños del maíz llevan esos bultos al templo, donde se hace una oración de agradecimiento, porque la cosecha salió bien. A esto se le conoce como una primicia, ya que es una forma de agradecer por los primeros y mejores frutos del maíz.

*¿Bítíl yax kanantayot te íxíme?
(¿cómo se cuida la planta de maíz?)*

El maíz necesita varios cuidados durante su crecimiento. Al mes de sembrado, se le pone fertilizante. Después de otro mes, se le vuelve a poner fertilizante. O sea que se fertiliza dos veces durante todo el proceso.

No se debe poner mucho fertilizante. Solo se pone una cuchara o un puñito con la mano, porque si se le pone demasiado, la planta se puede dañar o ya no dar frutos.

Aproximadamente al mes y medio se realiza la limpieza de la milpa, donde se quita la hierba que afecta su desarrollo.

A los 2 meses se fumiga el maíz. En mi comunidad se utiliza la medicina cerrillo, ya que, si se usan otros químicos o medicinas más fuertes, la planta puede morir.

*K'alal yax col te íxíme
(crecimiento del de maíz)*

El maíz pasa por diferentes etapas de crecimiento. Primero sale la planta pequeña, luego va creciendo poco a poco hasta formar la

mazorca. El crecimiento del maíz depende del tiempo en que se siembre. En la primera siembra crece más rápido, mientras que en la segunda tarda más tiempo en desarrollarse.

Durante este proceso, las personas están pendientes de que crezca bien.

*¿Bitíl yax k'ajot te ixím?
(¿cómo se cosecha el maíz?)*

Después de que el maíz ya está listo, aproximadamente 15 días después de su último proceso, se realiza la cosecha. Las personas cortan el maíz, lo cargan y lo llevan a sus casas. Algunas personas también hacen una pequeña casita en la milpa para guardar el maíz ahí mismo antes de llevarlo a su hogar.

Cuando llega el tiempo de la cosecha, los hombres salen de su casa preparados. Llevan su pozol para tomar durante el trabajo y también llevan su luk (herramienta) para cortar el maíz.

Algunos hombres buscan ayuda de otros, y así trabajan juntos en la milpa. Cuando empiezan a cortar el maíz, buscan un lugar plano, que se llama 'pamal' para ir tirando ahí el maíz que van cortando.

Durante la cosecha, se organizan como en dos equipos:

- El primer equipo se encarga de cortar el maíz.
- El segundo equipo se encarga de juntarlo y cargarlo.

Primero juntan el maíz y lo van acomodando en forma de fila. Después lo meten en un costal o bulto, y así siguen hasta llenarlo.

Los maíces más grandes son los que se cargan en los costales, mientras que los más pequeños los cargan los dueños y los llevan a su casa.

Además del trabajo, también hay momentos en que los hombres se divierten mientras trabajan, escuchan música, lo que hace que la cosecha sea una actividad no solo de esfuerzo, sino también de convivencia.

Stenul íxím, snajul íxím ***(almacenamiento del maíz)***

Cuando el maíz se lleva a la casa, se prepara un lugar especial para guardarlo. Primero se colocan tablas en el piso y encima se pone tucán, cal o tan, para evitar que entren hormigas.

Después, el maíz se acomoda de forma vertical. En la primera fila se colocan los maíces más grandes, y en la segunda fila se colocan los más pequeños. Este mismo proceso también se hace en la milpa cuando se construye una casita para guardar el maíz.

Preparación de la tortilla, paso a paso

El primer paso para preparar las tortillas es seleccionar el maíz. Generalmente se escogen los granos más limpios y sanos para que la masa salga buena.

Las personas revisan que el maíz no tenga piedras o granos dañados. Este trabajo se realiza con paciencia porque de eso depende que la tortilla tenga buen sabor y buena textura.

En algunas familias el maíz se guarda en costales para conservarlo seco y evitar que se eche a perder.

Después, se desgrana el maíz. Esto consiste en quitar los granos de la mazorca usando las manos, o con la ayuda de una herramienta que es el 'luk'. Muchas veces, toda la familia participa en esta actividad. Mientras desgranar, las personas platican y conviven. Los niños también ayudan poco a poco y así aprenden cómo se realiza el trabajo.

Este proceso puede tardar bastante tiempo dependiendo de la cantidad de maíz que se va a utilizar.

Cuando el maíz ya está desgranado, se limpia para quitar polvo.

Las mujeres revisan cuidadosamente los granos y los lavan con agua. Esto ayuda a que el nixtamal quede limpio y que la masa tenga mejor calidad.

Después el maíz se pone a cocer en una olla grande con agua y cal. Este proceso es muy importante y se conoce como nixtamalización.

La cal ayuda a suavizar el maíz y permite que después se pueda moler fácilmente. También ayuda a que la tortilla tenga mejor sabor y más nutrientes.

Mientras el maíz se está cociendo, las mujeres revisan constantemente el fuego para que no se derrame el agua ni se queme el nixtamal.

El maíz debe cocerse hasta que el pellejito del grano se afloje un poco. Después se deja reposar durante varias horas, normalmente toda la noche, a fuego bajo.

Al día siguiente el maíz cocido se lava con agua fría y limpia para quitar el exceso de cal.

Las personas tallan el maíz con las manos para desprender la cáscara. Y hay que lavar varias veces hasta que queda limpio.

Este paso es importante porque si queda mucha cal, la tortilla puede tener mal sabor.

Cuando el nixtamal ya está limpio, se lleva al molino.

El molino convierte el maíz en masa. La masa debe quedar suave y húmeda para poder hacer bien las tortillas.

Antes, las abuelas molían el maíz en molino a mano, lo cual requería mucho esfuerzo físico. Actualmente muchas familias usan molino de electricidad porque es más rápido.

Ya teniendo la masa, las mujeres comienzan a amasarla con las manos. Si la masa está muy seca, se le agrega un poco de agua. Si está muy aguada, se trabaja más hasta que tenga buena consistencia.

La masa debe quedar suave para que no se rompan las tortillas al momento de hacerlas.

Mientras se prepara la masa, también se enciende el fogón con leña. El fuego debe mantenerse en buena temperatura para que el comal caliente correctamente. Algunas personas usan ocote o leña seca para prender más rápido el fuego.

Este trabajo también requiere experiencia porque si el fuego está muy fuerte las tortillas se queman y si está muy bajo no se cuecen bien.

Después se coloca el comal sobre el fogón para que se caliente. El comal debe estar bien caliente antes de poner las tortillas. Las mujeres saben cuándo el comal tiene buena temperatura por la experiencia que han adquirido con los años.

La masa se divide en pequeñas porciones y se forman bolitas con las manos. Cada bolita servirá para hacer una tortilla. El tamaño depende de cómo le guste a cada familia.

Luego comienza el proceso de hacer la tortilla. Primero se toma una bolita de masa y se coloca sobre una bolsa de plástico, dentro de la prensa para la tortilla.

Después se baja la prensa para aplastar la masa y darle forma redonda. Este proceso ayuda a que la tortilla salga más pareja y delgada.

Después de sacar la tortilla de la prensa, se acomoda cuidadosamente con las manos y se coloca sobre el comal caliente.

Muchas familias actualmente utilizan prensa porque ayuda a preparar más tortillas en menos tiempo. Este también es un aprendizaje importante, porque desde pequeños se aprende cómo colocar la masa, cómo usar la prensa correctamente y cómo despegar la tortilla sin que se rompa.

Cuando la tortilla ya tiene forma, se coloca sobre el comal caliente. Primero se cuece de un lado y luego se voltea. Después de unos momentos la tortilla comienza a inflarse, señal de que está bien cocida.

Las mujeres revisan constantemente las tortillas para evitar que se quemen. Finalmente, las tortillas se colocan en una servilleta o canasta para conservar el calor.

Las tortillas recién hechas tienen mejor sabor y normalmente se comen calientes acompañando de che'nek (frijoles), capel (café), i'ch (chile) o diferentes alimentos.

Idea central

Más que una planta, el maíz es parte de la vida de mi comunidad. A través de este trabajo quiero mostrar cómo la siembra del ixim une a las familias, fortalece nuestras costumbres y permite que los conocimientos de nuestros abuelos sigan vivos. Cada etapa de la siembra representa esfuerzo, colaboración y respeto por la naturaleza; valores que forman parte de nuestra identidad como pueblo tsel'tal.

Cambios que ha tenido la siembra con el paso del tiempo

Con el paso del tiempo, algunas prácticas relacionadas con la siembra de maíz han cambiado. Mis abuelos realizaban la mayoría de los trabajos únicamente con herramientas como el machete y la coa, pero hoy también se usan fertilizantes, productos para el cuidado de la planta y molinos eléctricos para preparar el maíz.

Aunque existen estos cambios, muchas familias continúan conservando las enseñanzas y formas de trabajo heredadas de generación anteriores, porque consideran que son parte importante de su cultura.

Experiencia personal

Desde que era pequeña, he acompañado a mi familia en algunas actividades relacionadas con la siembra de maíz. Aún recuerdo ver a mi papa, mi mama y mi abuelito cómo preparaban la tierra y trabajaban juntos para que la milpa creciera bien.

Al verlos cómo lo hacen, aprendí a sembrar. El maíz también no solo significa producir alimento, sino también cuidar la naturaleza y valorar el esfuerzo de quienes trabajan el campo.

Para mí, el maíz ocupa un lugar muy especial en mi corazón porque forma parte de mi vida diaria, de mi alimentación y de mi cultura. Cuando veo una milpa creciendo recuerdo las enseñanzas de mis abuelos y el trabajo de muchas personas de mi comunidad. Por eso considero importante que estos conocimientos sigan transmitiéndose a las nuevas generaciones: para que nuestra identidad y nuestras costumbres no se pierdan.



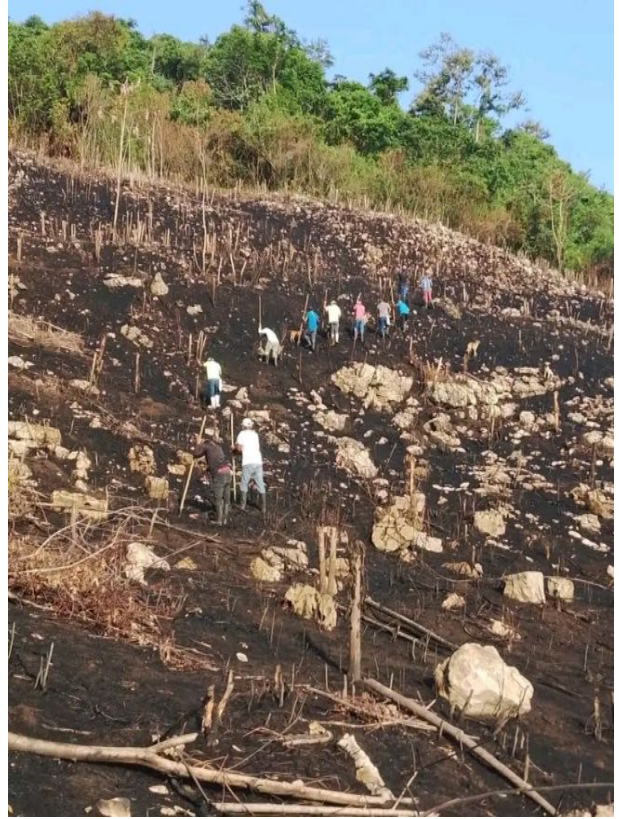
K'alaf yax j'ach te juel te wa'je

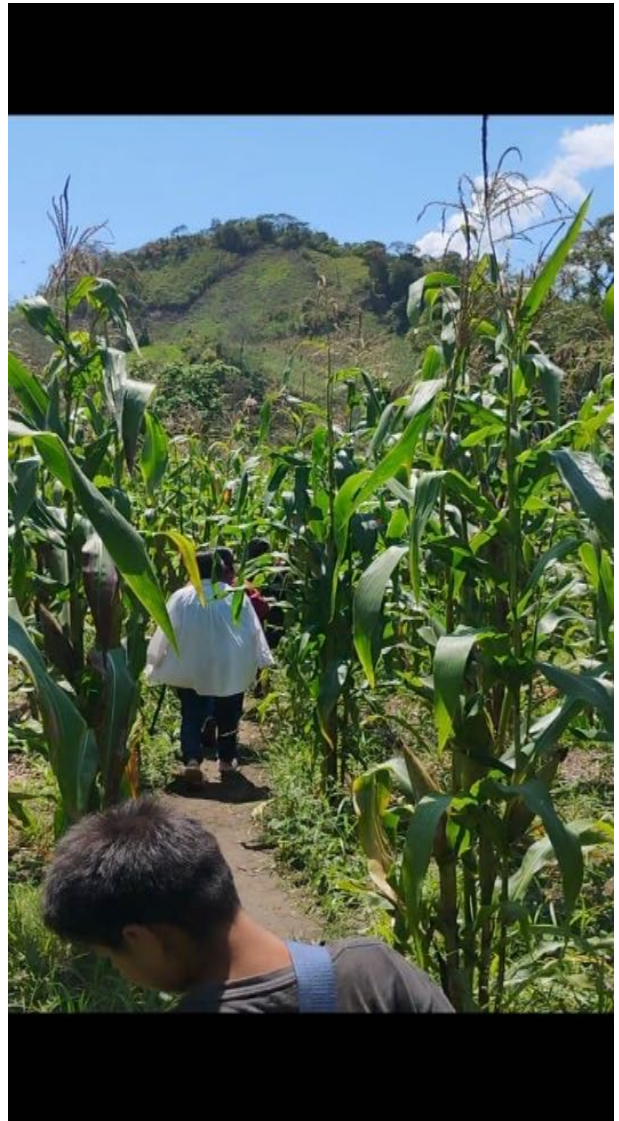


W`aj sok xan juchot



K`alal ta pak`el te waje







Entre hilos y telares: El arte escondido de la Seda por Luis Ernesto Muñozcano Dionicio

Santo Domingo Xagacía

Hablar de la seda es también hablar de la comunidad de Santo Domingo Xagacía. Se ubica en la Sierra Juárez, en el Estado de Oaxaca, dentro del distrito de Villa Alta, en el sector conocido como Cajonos. La comunidad forma parte de una región serrana caracterizada por caminos montañosos, nubes que tocan sus hermosas montañas y extensos bosques de pino y encino. Durante gran parte del año son frecuentes las neblinas matutinas, especialmente en temporadas de lluvia. El clima suele mantenerse templado y húmedo, con temperaturas que rara vez superan los 25 °C o descienden por debajo de los 10 °C.

Sus límites municipales son: al norte colinda con Santiago Laxopa, San Pedro Cajonos y San Francisco Cajonos; al este, con San Pablo Yaganiza y Santo Domingo Albarradas; al sur y al oeste, con Villa Díaz Ordaz.



Santo Domingo Xagacia visto desde su cerro principal

Estas condiciones ambientales han favorecido distintas actividades agrícolas y artesanales desarrolladas por las comunidades de la Sierra Juárez. Entre ellas se encuentra la sericicultura, que es el arte y la práctica del gusano de seda; práctica que depende de temperaturas relativamente estables y de un ambiente húmedo para la crianza del gusano de seda.

En Santo Domingo Xagacía (en adelante Xagacía) se habla la mítica lengua que conversa con las nubes (lengua de Pítao Cozijo, la principal deidad de nuestros antepasados, los patriarcas zapotecas).

Hablamos la variante Dixha Wualaxh, que significa “palabra de hombres” o “lengua de paísanos”. La lengua sigue presente en distintos espacios de la vida cotidiana, especialmente entre personas mayores y dentro de algunas familias.

En el trabajo artesanal, el zapoteco conserva una presencia importante. Muchas palabras relacionadas con el telar de pedal, el tejido, los hilos de seda y ciertas herramientas continúan nombrándose en la lengua de la comunidad. Cuando nuestras artesanas trabajan la seda, gran parte del conocimiento práctico que utilizan se expresa en zapoteco, no únicamente como una forma de comunicación, sino también como parte del aprendizaje transmitido entre generaciones.

La lengua, por lo tanto, no aparece únicamente como un elemento cultural aislado, sino como una forma de transmitir conocimientos vinculados al trabajo artesanal.

Hablar de la seda en Xagacía no significa únicamente hablar de una fibra textil o de una actividad artesanal. También implica hablar de memoria, comunidad y conocimientos que continúan vivos gracias al trabajo cotidiano de distintas mujeres artesanas.

Durante mucho tiempo observé este trabajo como parte de la vida cotidiana; sin embargo, con el paso de los años comprendí que detrás

de cada telar existe un conocimiento profundo que une historia, lengua, trabajo y cultura comunitaria.

Escuchar el sonido del telar, mirar los hilos extendidos o escuchar conversaciones en zapoteco mientras se trabaja la seda son experiencias que forman parte de mi memoria familiar y también de la identidad cultural de Xagacia. Por ello, este trabajo no busca únicamente describir el proceso técnico de la seda, sino también reconocer el valor cultural y humano que existe detrás de este oficio artesanal.

En diversas fuentes académicas y de difusión, investigadores y expertos en el tema hacen referencia a una leyenda China. En ella se cuenta que hubo una reina llamada Leizu. En una mañana salió a pasear con sus doncellas en su bello palacio para tomar una taza de té y así observar con admiración el ocaso del sol que amaba. Mientras tomaba una taza de té caliente bajo un árbol de moreras, un objeto pequeño, amarillo y redondo cayó desde las ramas directamente en su bebida. El calor del té ablandó aquel objeto, y la reina, movida por la curiosidad, introdujo los dedos y comenzó a estirar una hebra finísima que se desprendía sin romperse. Así, según narra la leyenda, nació la seda. Aunque se trata de un relato legendario, esta historia suele considerarse una referencia simbólica sobre el descubrimiento de la seda.

Más allá de su carácter mítico, la leyenda refleja algo importante: la seda llamó la atención por las características particulares de su fibra. Su brillo, suavidad y resistencia hicieron que con el paso del

tiempo se convirtiera en uno de los materiales textiles más valorados en distintas regiones del mundo.

¿Qué es la seda?



Fotografía tomada por el autor

La seda es una fibra textil de origen animal. Es producida principalmente por el gusano Bombyx Mori; un gusano noble entre los gusanos sederos, que construye su capullo durante la fase de pupa, es decir; es la etapa en el que se prepara para empezar a hilar su capullo para ser mariposa. Se caracteriza por su brillo característico, su suavidad al tacto, su ligereza y su alta resistencia en relación con su grosor. Originaria de China. Posteriormente se extendió por Asia,

llegó a Europa y, con la conquista española, fue introducida en América.

La llegada de la seda a América

Con la expansión española en América durante el siglo XVI, la Corona buscó introducir distintos cultivos, animales y actividades económicas que ya habían demostrado ser rentables en Europa y Asia. Entre esos proyectos se encontraba la sericicultura, es decir, la crianza del gusano de seda y la producción de fibras destinadas a la elaboración de textiles.



Imagen tomada de internet

La seda era considerada un material valioso por su suavidad, resistencia y prestigio comercial, por lo que las autoridades virreinales vieron en la Nueva España la posibilidad de desarrollar una producción propia que redujera la dependencia de las importaciones orientales.

*Para impulsar este proyecto, los españoles introdujeron árboles de morera, huevos de *Bombyx mori* y conocimientos básicos sobre su crianza. Junto con ello también llegaron técnicas relacionadas con el devanado, el hilado y ciertos métodos de tejido vinculados a la producción sedera europea.*

Mucho antes de la llegada europea, diversos pueblos mesoamericanos ya poseían una amplia tradición en la elaboración de telas y prendas mediante conocimientos y técnicas desarrollados durante siglos. Técnicas como el telar de cintura ocupaban un lugar fundamental dentro de la vida cotidiana, ceremonial y económica de Mesoamérica.

Contaban con un importante repertorio textil basado en el uso del algodón, fibras vegetales y tintes naturales. Materiales como la grana cochinilla, el añil y distintas plantas tintóreas formaban parte de saberes transmitidos entre generaciones.

Por ello, la llegada de la seda en la colonia no significó la desaparición inmediata de las prácticas textiles existentes. Más bien, la seda comenzó a incorporarse gradualmente al repertorio textil ya desarrollado por las comunidades indígenas. A pesar del interés colonial por impulsar la sericultura, el proyecto enfrentó numerosas

dificultades. La crianza del gusano de seda depende de condiciones climáticas específicas y no todas las regiones ofrecían el ambiente adecuado para su desarrollo. Los cambios bruscos de temperatura, la humedad excesiva y ciertas enfermedades provocaban constantemente la muerte de los gusanos.

A esto se sumaban otros problemas relacionados con el mantenimiento de las moreras y la dificultad para conseguir nuevos ejemplares cuando las crías morían. En ocasiones, los huevos debían transportarse desde lugares lejanos, lo que implicaba largos tiempos de espera y pérdidas constantes.

Debido a estas dificultades, la producción sedera no logró consolidarse de manera uniforme en toda la Nueva España. Sin embargo, algunas regiones con climas templados y húmedos sí ofrecieron condiciones favorables para el desarrollo de esta actividad.

La Sierra Juárez, con su clima templado y su humedad relativa, ofrece condiciones similares a las regiones tradicionales productoras de seda en Asia y Europa. La presencia de moreras silvestres y la posibilidad de cultivarlas hicieron posible que este arte pudiera fecundarse en esta región mítica.

El gusano de seda

*El principal insecto utilizado para la producción de seda es el *Bombyx mori*. A diferencia de otras especies, este gusano ha sido domesticado durante siglos y depende casi por completo del cuidado humano para sobrevivir y reproducirse.*

El ciclo de vida del gusano de seda comprende cuatro etapas: huevo, larva, pupa y mariposa. Todo el proceso dura aproximadamente entre uno y dos meses, dependiendo de las condiciones climáticas y del cuidado recibido.

Del huevo emerge una pequeña larva que se alimenta exclusivamente de hojas de morera. Durante esta etapa el gusano crece rápidamente y muda de piel varias veces. Conforme aumenta de tamaño, también incrementa la cantidad de alimento que consume.

Después de alrededor de treinta días, la larva alcanza su etapa de madurez y comienza a producir un hilo de proteína que expulsa por medio de glándulas especializadas alrededor de su boca. Con movimientos constantes de la cabeza va enrollando ese hilo alrededor de su cuerpo hasta formar el capullo.

La elaboración del capullo puede durar aproximadamente tres días. Dentro de él ocurre la transformación hacia la etapa de pupa y posteriormente hacia la mariposa.

En la producción artesanal de seda, muchos capullos son sometidos a calor antes de que la mariposa rompa la fibra. Esto permite conservar el hilo continuo y facilita su utilización en el proceso textil.



Fotografía tomada por el autor

Alimentación

El gusano de seda se alimenta únicamente de hojas de morera. Las hojas deben mantenerse frescas y limpias, ya que cualquier exceso de humedad o suciedad puede provocar enfermedades.

En Xagacia, las artesanas cultivan sus propios árboles de morera cerca de sus viviendas o terrenos. Esto les permite disponer de alimento constante para los gusanos durante las semanas de crianza.

La alimentación se realiza varias veces al día. Conforme los gusanos crecen, aumenta también la cantidad de hojas necesarias para mantenerlos sanos.



Fotografía tomada por el autor en 2018

Proceso de Elaboración

Obtención del hilo

Una vez recolectados, los capullos se colocan en agua caliente para ablandar la sericina, sustancia natural que mantiene unido el hilo. Después, mediante pequeños movimientos con ramas de árboles

o un carrizo, se localizan los filamentos que posteriormente se unen para formar un hilo con el grosor adecuado.

Este proceso requiere paciencia y cuidado, ya que los filamentos son muy delgados y pueden romperse con facilidad.



Fotografía retomada de Facebook, 2026, Ye 'j Bzia.

Hilado

El hilo obtenido se somete posteriormente a torsión mediante una rueda de hilar. Este procedimiento permite darle mayor resistencia y preparar la fibra para el tejido.

La tensión debe mantenerse constante para evitar que el hilo se enrede o se rompa. Por ello, el hilado requiere coordinación, práctica y experiencia.



Fotografía tomada por el autor

Herramientas

Entre las herramientas principales utilizadas por las artesanas se encuentran el telar de pedal y la rueda de hilar.

El telar de pedal es una estructura de madera que funciona mediante movimientos coordinados de pies y manos. Con los pies se controlan los pedales que permiten abrir el paso de la urdimbre, mientras que con las manos se introduce la trama mediante la lanzadera.

La rueda de hilar facilita la preparación del hilo antes del tejido y permite organizarlo en ovillos para trabajar con mayor facilidad.



Fotografía retomada de Facebook, 2026, Ye'j Bzia.

Proceso de tejido

En el telar se organizan los hilos verticales (urdimbre) y se tejen los horizontales (trama) mediante movimientos repetitivos. Cada hilera avanza lentamente; una prenda pequeña puede demandar de varios días de trabajo, mientras que una prenda grande requiere semanas.

Entre las piezas elaboradas pueden encontrarse rebozos, prendas decorativas y distintos textiles trabajados de manera artesanal.



Las manos que hacen magia.

Acabado

Al finalizar el tejido se realizan distintos ajustes finales, como el corte de hilos sobrantes, la costura de bordes y la elaboración de terminaciones decorativas.

En los rebozos, una de las terminaciones finales más comunes es el rapacejo, elaborado manualmente mediante nudos realizados con los dedos o con ayuda de una aguja.

Coloración

La coloración puede realizarse antes o después del tejido, dependiendo de la técnica empleada.

Algunas artesanas utilizan tintes naturales obtenidos de elementos como la grana cochinilla, el añil, el nogal o el pericón. Otras recurren también al uso de colorantes industriales cuando no hay disponibilidad de los naturales.

Los hilos se sumergen en agua caliente junto con el tinte y posteriormente se enjuagan y secan a la sombra para conservar mejor el color.



Fotografía retomada de Facebook, 2026, Ye'j Bzia.

Las Artesanas de Seda Ye'j Bzia

Ye'j Bzia es un colectivo de mujeres artesanas de Santo Domingo Xagacía. El nombre, en lengua zapoteca, significa Ye'j= piedra y Bzia= águila que significa Piedra de águila al frente de la C. Irma Hernández García CEO de la microempresa quien es abuela del autor.

El grupo se organiza de manera colectiva y gran parte de su trabajo se basa en la colaboración entre sus integrantes. Más allá de la elaboración de textiles, el colectivo también representa un espacio de convivencia, aprendizaje y apoyo mutuo.



Fotografía tomada por Miguelito Dioncio Hernández, 2020

Las tareas se distribuyen según la experiencia y disponibilidad de cada integrante. Algunas mujeres participan principalmente en la crianza de los gusanos, mientras otras se encargan del devanado, el hilado, el teñido o el tejido.

Aunque cada artesana puede especializarse en ciertas etapas del proceso, la mayoría conoce las distintas fases de producción. Esto permite compartir conocimientos y mantener el trabajo colectivo incluso cuando alguna integrante no puede participar temporalmente.

El aprendizaje ocurre principalmente mediante la práctica. Muchas mujeres aprendieron observando a otras artesanas, participando en talleres o colaborando directamente dentro del grupo.

En mi caso, observar el trabajo de mi abuela me permitió comprender que el arte de la seda no consiste únicamente en producir textiles. También implica disciplina, paciencia y una profunda dedicación hacia el oficio. Muchas veces, actividades como hilar o tejer pueden parecer simples a primera vista; sin embargo, detrás de cada pieza existen años de experiencia acumulada y conocimientos transmitidos de generación en generación.

Con el paso del tiempo, el colectivo también ha compartido conocimientos con personas de otras comunidades interesadas en aprender la producción de seda.

CONCLUSIONES

La producción de seda en Xagacia no proviene de una tradición prehispánica. Su práctica comenzó a partir de talleres impulsados en la comunidad y, con el tiempo, logró mantenerse como una actividad constante entre varias generaciones de mujeres artesanas. Sin embargo, aunque este conocimiento llegó desde el exterior, las comunidades lograron apropiarse de él e integrarlo a sus propias formas de organización, aprendizaje y trabajo colectivo.



Fotografía tomada por la Secretaría de Cultura del Estado de Oaxaca, 2019

Actualmente, la seda forma parte de la vida cotidiana de distintas familias y representa no solo una fuente complementaria de

ingresos, sino también una práctica que mantiene vivos conocimientos transmitidos entre generaciones.

En el caso de Xagacia, la producción artesanal de seda también se relaciona con la lengua zapoteca, ya que gran parte de los conocimientos, herramientas y formas de enseñanza continúan nombrándose y explicándose dentro de la lengua de la comunidad. Por ello, el oficio artesanal no puede separarse completamente de la memoria cultural y lingüística del pueblo

En los últimos años también se ha observado la participación de algunos hombres en distintas etapas del proceso textil, especialmente en el uso del telar. Esto ha modificado poco a poco la división tradicional del trabajo dentro del oficio.

A nivel personal, realizar este trabajo me permitió mirar de otra manera el trabajo de mi abuela y de las demás artesanas. Muchas veces las prácticas cotidianas parecen normales porque crecemos observándolas todos los días; sin embargo, detrás de cada hilo existe paciencia, disciplina, conocimiento y años de experiencia acumulada.

Ver trabajar a mi abuela me permitió comprender que el arte de la seda no consiste únicamente en producir textiles. También representa una forma de transmitir conocimientos, fortalecer vínculos comunitarios y conservar parte de la identidad cultural de Xagacia.

Actualmente, personas como la C. Irma Hernández García continúan enseñando este oficio a nuevas generaciones y compartiendo sus conocimientos con otras comunidades interesadas

en aprender la sericicultura. Gracias a ello, este arte sigue vivo y continúa transformándose sin perder su valor cultural y humano.



Fotografía retomada de Facebook, 2026, Ye ´j Bzia.

Agradecimiento: todo mi agradecimiento a mi abuela, una increíble mujer que ha sabido hacer magia con sus dedos y por dejarme hacer este trabajo del suyo.

Las leyendas del Cuetópán y otros Barrios de nuestro antiguo México (Tenochtitlán)

por Arturo Márquez.

Los barrios del centro de la ciudad de México conservan numerosas historias y leyendas transmitidas de generación en generación. Estos relatos, inspirados en acontecimientos de la época colonial y en la imaginación popular, forman parte del patrimonio cultural y continúan despertando interés entre quienes conocen su historia.

Entre estas historias que han pasado de generación en generación, se encuentran las tres leyendas que se presentan a continuación.

La leyenda del convento de la Concepción

Una bella y acaudalada muchacha de nombre María Gil se enamoró profundamente de un joven de escasos recursos y muy ambicioso de apellido Urrutia. Los hermanos de María, al notar el interés del hombre, le pidieron que se alejara, pero solo lo consiguieron a través de una muy buena cantidad de dinero que le ofrecieron.

Urrutia desapareció, dejando a María con el corazón roto, motivo por el que sus hermanos le recomendaron que entrara al Convento de la Concepción como monja; ella aceptó la propuesta; sin embargo, su dolor no cesaba, pues no dejaba de extrañar a su interesado hombre y no lograba dejar de sufrir por él.

Tanto era su dolor que, un día, con las pocas fuerzas que le quedaban (pues tampoco se alimentaba bien), decidió colgarse de un árbol de durazno que se encontraba en el jardín; las monjas, al encontrarla muerta, optaron por enterrarla en el cementerio que se encontraba dentro del recinto.

Pocos días después, una de las monjas realizaba sus actividades en el jardín cuando vio en la fuente el tétrico reflejo de María; las apariciones empezaron a ser más constantes, por lo que se prohibió a las monjas salir después de la puesta de sol.

Esta historia, que forma parte de varias leyendas, en parte se cree que sucedió en la realidad, pero no se ha comprobado; solo son historias que son importantes en valor educativo.

La Leyenda del Niño Perdido

Se cuenta que, ya hace muchos años, vivía una familia española cuyo padre se llamaba Adrián de Villacaña, un hombre de alcurnia y viudo español, con un hijo de nombre Lauro.

Los dos personajes viajaron a la Nueva España por salud, ya que don Adrián tenía alguna enfermedad desconocida que de repente le aquejaba. Los médicos no encontraban remedio a sus males y pensó: “Estoy mal y, si muero, mi hijo es muy pequeño. Tengo que encontrar a alguien que lo cuide por si acaso ya no estoy; voy a buscar una nueva esposa para que lo cuide”. Llevando siempre al niño, se ubicaron en la calle antiguamente llamada de Plateros.

Y conoció el hombre a doña Elvira, una joven que, por interés disfrazado de cariño, se casó con él, pero viendo con malos ojos al niño

Lauro y despreciándolo desde el inicio, le hacía maldades aun frente a una sirvienta que tenían de nombre Celestina, cuando no estaba el marido.

Pasado un tiempo, don Adrián dejó al niño con las mujeres porque tenía que atender negocios en Europa. Se fue confiando en que su esposa, Elvira, cuidaría al infante.

Sucedió que la mujer, que ya tenía malas intenciones con el niño porque le caía mal. Un día que el esposo estaba de negocios en un lugar lejano y que estaba sola con el niño, al cual maltrataba cuando tenía oportunidad, lo regañó por cualquier pretexto. Había un cuartito pequeño en la casa donde vivían y, tomando al niño del brazo mientras estaba sollozando, lo introdujo en las cuatro paredes de la celda, que tenía una puerta pequeña con llave, encerrándolo. El pequeño no dejaba de llorar. Como estaban solos y la sirvienta estaba de descanso, tomó algunos tabiques y cemento que quedaban de una obra inconclusa y los comenzó a pegar, sellando la puerta de la celda, a pesar de los golpes y los lloriqueos del infante, hasta dejarla completamente cerrada.

Pasó el tiempo y, al regresar la sirvienta, escuchó los ruidos y, al pasar por la celda, le dijo a la señora; pero ella le respondió que no hiciera caso, como le había advertido, o sería despedida. Pese a ello, los ruidos y el llanto continuaron durante algunos días, hasta que ya no se escuchó nada.

Luego llegó el esposo y preguntó por el niño. Ella le dijo que había desaparecido, que se había extraviado y que no lo encontraba. Era

mentira: ella sabía que el niño estaba emparedado y no se lo dijo al padre. Cuando este supo que el niño no aparecía, se enojó y a la vez se entristeció, gritando: “¿Dónde está?”. Entonces ordenó buscarlo.

Pasaron los días y no encontraban al niño. La sirvienta no pudo más y fue con el patrón para decirle dónde estaba. Se armó un gran escándalo y de inmediato ordenaron tirar la pared de la improvisada celda. Con gran dolor y llanto encontraron al niño muerto, con un rictus que mostraba que había tratado de salir, cosa imposible. Luego hizo expulsar de la casa a la mujer al instante. Tomando al niño, lo llevaron a enterrar.

Desde entonces, se dice que por las noches se escucha al niño gritando para que lo dejen salir. También se cuenta que se aparece por las calles buscando a la gente para pedir que lo ayuden, y los pocos transeúntes que llegan a pasar huyen aterrados al darse cuenta de que es un fantasma o una aparición.

La leyenda de la iglesia de San Hipólito

La Iglesia de San Hipólito se encuentra en una zona cargada de historia. De acuerdo con la tradición, fue construida en memoria de los acontecimientos ocurridos durante la conquista de México y de los numerosos combatientes que perdieron la vida en aquellos enfrentamientos.

Con el paso de los siglos surgieron diversas historias relacionadas con el templo. Una de las más conocidas habla de una mujer vestida de blanco que aparece durante las madrugadas. Quienes aseguran

haberla visto afirman que camina lentamente entre las sombras mientras llora y llama a sus hijos con una voz desgarradora.

La versión más popular de la leyenda relata que un hombre famoso por su valentía aceptó el desafío de permanecer solo frente a la iglesia durante la noche para demostrar que no creía en apariciones. Al principio todo parecía tranquilo; sin embargo, poco después comenzó a escuchar sollozos que se acercaban lentamente.

Entonces vio surgir de la oscuridad la figura de una mujer vestida de blanco. Su rostro era pálido y su presencia parecía sobrenatural. De pronto, la aparición lanzó un desgarrador lamento: “¡Ay, mis hijos!”. El hombre, dominado por el miedo, huyó sin mirar atrás.

Cuando finalmente se detuvo para recuperar el aliento, creyó encontrarse a salvo. Sin embargo, al mirar el suelo, observó unas huellas descalzas junto a una vela apagada. Desde aquella noche nunca volvió a ser el mismo. Aún hoy, algunos habitantes aseguran que, durante las madrugadas más frías, puede escucharse cerca de la iglesia un lejano llanto que pregunta: “¿Dónde están mis hijos?”

Estas leyendas forman parte de la riqueza cultural e histórica del centro de la Ciudad de México. Aunque pertenecen al ámbito de la tradición oral y no existen pruebas que confirmen su veracidad, continúan transmitiéndose de generación en generación, como una muestra de la imaginación, las creencias y la memoria colectiva de sus habitantes.



Capilla de la Concepción



Calle del Niño Perdido