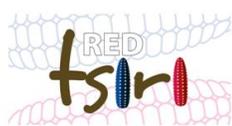


## Memoria del taller “Oaxaca, Chiapas y Michoacán: Encuentro de experiencias de trabajo en torno a la revaloración de maíces criollos”

---



Red TSIRI – Grupo Interdisciplinario de Tecnología Rural Apropriada A. C. (GIRA).



## Contenido

---

Introducción. ....	3
Agradecimientos .....	4
Objetivo general: .....	5
Dinámica .....	5
Actividades .....	5
Visita a Parcelas	
Presentación de las instalaciones de GIRA A.C.	
Estufas ahorradoras de leña	
Intercambio de experiencias de organización	
Intercambio de saberes culinarios	
Conclusiones del taller .....	9
Bibliografía .....	10
Anexos .....	13

## Introducción

En México, el maíz constituye la fuente básica de nutrimentos, por ello se siembra en más de la mitad de la superficie cultivada en el país y una fracción importante de su producción está en manos de pequeños agricultores que lo producen de forma tradicional en tierras de temporal menores a diez hectáreas (SAGARPA, 2013). Para ello utilizan las semillas nativas, adaptadas a regiones particulares con bajos o nulos insumos externos y en interacción con los ecosistemas naturales (Mateos-Maces et al., 2016). Estos sistemas familiares generan servicios y beneficios tanto para la autosuficiencia alimentaria (Salazar y Magaña 2016) como para los ecosistemas (Flores-Sánchez 2013; Hartmann et al., 2015).

Las formas en que el grano de maíz se integra a la dieta son muy variadas, hay más de 600 preparados alimenticios a base de maíz nixtamalizado (incluyendo unos 300 tipos de tamales), cada uno de estos requiere como materia prima a una raza específica de maíz nativo y al sustituirlos por otros la calidad va en detrimento. Los conocimientos tradicionales asociados a la transformación y aprovechamiento del maíz son elementos distintivos de cada una de las culturas indígenas establecidas a lo largo del territorio nacional.

De manera particular, la tradición culinaria alrededor en el estado de Michoacán reviste de gran relevancia por dos aspectos en particular. En principio, forma parte del área donde se inició el proceso de domesticación primaria del maíz y es reconocido como sitio de resguardo y promoción de su diversidad genética (Miranda, 2003). De las más de 60 razas de *Zea mays* que se cultivan en México, en el territorio purépecha se han registrado las razas: Arrocillo, Cacahuacintle, Celaya, Cristalino norteño, Cónico norteño, Elotes cónicos, Dulce, Mushito, Palomero toluqueño, Pepitilla, Tabloncillo, Tuxpeño, Vandeño, Zapalote grande y Purépecha (Miranda, 2003; Boege, 2009).

También ahí se originó la campaña que permitió que la UNESCO declarara a la Cocina Mexicana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010). Esta tradición culinaria no sería posible sin una fuente de materias primas también auténtica, en este sentido la gastronomía de Michoacán se consolida sobre la base de una producción campesina de los maíces y otras materias primas que se requieren en la cocina.

La amplia agrobiodiversidad de la región es el resultado de la combinación de características morfológicas, geológicas, climatológicas y biológicas particulares. Las familias de los pueblos originarios en las cuatro subregiones: la Sierra o Meseta, el Lago de Pátzcuaro, la Ciénega de Zacapu y la Cañada de los Once Pueblos, son quienes resguardan la tradición culinaria al mantenerla como parte de su propia vida diaria (Ojeda, 2015).

En este contexto, surge la organización conocida como Red Tsiri, la cual vincula a los campesinos, que producen y almacenan maíz nativo de color de manera agroecológica, las mujeres, cocineras tradicionales, lo procesan para hacer tortillas y otros productos de manera artesanal. Este procesamiento implica elaborar el nixtamal, como se ha hecho desde épocas prehispánicas, y molerlo en molino de piedra. La masa se pasa después por metate y las tortillas se elaboran en estufas ecológicas de leña tipo Patsari<sup>1</sup>.

La Red Tsiri comercializa y distribuye sus productos por dos vías: una en venta abierta, en una dinámica de mercado en cinco puntos de Morelia y la región de la Cuenca del Lago de Pátzcuaro (CLP), y la otra a través de una red de distribución sobre pedido a poco más de veinte tiendas de productos orgánicos y naturales, restaurantes, escuelas y clientes particulares, la mayoría de los cuales se ubican en las zonas centro y sur de la ciudad de Morelia

## Agradecimientos



<sup>1</sup> La estufa Patsari es una variante de las estufas ecológicas de leña tipo “Lorena” con un diseño optimizado de la cámara de combustión y diseñada para ser durable, de dimensiones estandarizadas y de rápida y fácil construcción (Masera, Días y Berrueta, 2005).

## Objetivo general

Facilitar el intercambio de experiencias relacionadas con la revaloración de maíces criollos, particularmente en el ámbito de la transformación en talleres artesanales de tortillas y tostadas.

Objetivos particulares:

1. Conocer e intercambiar experiencias alrededor del cultivo del maíz y la milpa.
2. Dar a conocer el trabajo que cada grupo está realizando en torno a las estufas ahorradoras de leña.
3. Intercambiar experiencias en torno a las prácticas operativas y estructuras de organización de los distintos grupos participantes.
4. Conocer e intercambiar distintas técnicas y tradiciones de elaboración de productos derivados del maíz y la milpa de las distintas regiones participantes.

## Dinámica

El taller duró tres días, comenzando la mañana del día miércoles 22 de marzo a las 9:00 hs y concluyendo el día viernes 24 a las 17:00 hs. Asistieron como participantes integrantes de los grupos de tortilleras de Mujeres y Maiz (Chiapas), Tostixim (Chiapas), tortilleras de distintas comunidades de Oaxaca, productoras de Red Tsiri (Michoacán) y miembros de GIRA (Michoacán), así como los equipos técnicos de cada grupo.

## Actividades

### Visita a parcelas

Se visitaron las parcelas de dos campesinos en San Francisco Uricho los cuales hacen un manejo agroecológico de sus cultivos y se intercambiaron impresiones y experiencias de las distintas partes participantes en torno al cultivo de la milpa y sobre todo cultivos de invierno, que son los que fue posible observar en campo.

Algunas de los temas más relevantes de éste intercambio son:

- La importancia del uso alternado de cultivos leguminosos de invierno para forraje y para mejorar la fertilidad del suelo.
- Las técnicas de generación de insumos para mejorar el suelo como la lombricomposta y la composta, y formas de manejo integral de plagas y hierbas como foliares de vinagre y cultivos trampa.
-

“Encuentro de experiencias de trabajo en torno a la revaloración de maíces criollos”  
Pátzcuaro, Michoacán, México, del 22 a 24 de Marzo de 2017

- El uso de quelites y plantas de la milpa como alimento y para medicina.
- Se realizó también un intercambio de semillas y especies

Presentación de las instalaciones de GIRA A. C.

Se presentaron las instalaciones y se hizo recorrió por el establecimiento para que conocieran las diferentes ecotecnologías con las que cuenta GIRA A. C, entre ellas el taller de estufas, la cocina para hacer pruebas, el baño seco, el espacio donde se encuentra el muestreario de los maíces nativos de la región, los silos donde se almacena el mismo sin ningún tipo de conservador químico, el huerto y la granja, la lombricomposta, el desifratador. Muchos de los participantes se impresionaron de la diversidad de ecotecnologías y se preguntaron como hacer para tenerlas en sus casas.



“Encuentro de experiencias de trabajo en torno a la revaloración de maíces criollos”  
Pátzcuaro, Michoacán, México, del 22 a 24 de Marzo de 2017

### Estufas ahorradoras de leña

Se compartió el trabajo de los compañeros de GIRA, Tostixim y Mujeres y Maíz sobre estufas ahorradoras de leña, y se construyó un fogón para tostadas por parte de las compañeras de Chiapas. Se mostraron todos los tipos de estufas que se han evaluado en las instalaciones de gira, se usaron algunas en la elaboración de alimentos.



### Intercambio de experiencias de organización

Se expusieron las distintas formas colectivas de organización e intercambio de experiencias y contexto de cada una de las comunidades, tanto desde el punto de vista de las productoras como de los equipos de acompañamiento técnico. Cada proyecto presentó su experiencia.

El propósito fue reconocer y compartir las experiencias de vida, producción y organización de las productoras así como también las experiencias de acompañamiento. Se reflexionó sobre temas como: ¿Qué están haciendo en el grupo al que pertenecen?, ¿Cómo nació la idea de crear el grupo?, ¿cuáles son los logros, problemas u obstáculos que han tenido como y cómo los han resuelto, etc.

Oaxaca se distinguió por sus diferentes tostadas, en tamaño, color, textura y sabor, también su forma de guardar las semillas en silos herméticos sin ningún químico, la Red Tsiri por sus tortillas y gorditas así como la forma de organizarse y comercializar, Chiapas por sus tostadas y la forma de acompañamiento a los grupos.



### Intercambio de saberes culinarios

Se realizó una jornada de intercambio y elaboración de distintos platillos tradicionales de las distintas regiones y las diversas formas de elaborar nixtamal, tortillas y tostadas. Cada una mostró con gusto sus acciones que la hacen ser parte del grupo al que pertenece.

Se presentaron son los siguientes:

#### *CHIAPAS*

- La señora Salome Gómez de la comunidad de Quiopisca elaboró las Tostadas de Cilantro

#### *OAXACA*

- La señora Juliana Margarita Salgado, de Santiago Asunción, elaboró Frijol de Carne.
- La señora Maribel Flores Zurita, de San Juan Huaxtepec, elaboró Atole de granillo.
- La señora Maricela Moreno López, de San Juan Huaxtepec, elaboró Frijol remolido.
- La señora Olivia Herrera, de San Juan Huaxtepec, elaboró un postre de chilacayote.

Las mujeres del grupo de Oaxaca también presentaron los totopos que son las tortillas que se hacen en Oaxaca. Se intentó hacerlas pero hubo problemas con el nixtamal y a la hora de moler no tuvieron el resultado que esperaban. Por esta razón sólo se mostró la forma de extender en la prensa.



### MICHOACÁN

- La señora Raquel Rodríguez Ortiz, de la comunidad de Arocutín, Municipio de Erongarícuaro, realizó la Sopa Tarasca.
- La señora Marta Rodríguez Ortiz de San Francisco Uricho, Municipio de Erongarícuaro, elaboró Habas en salsa y quelites con papas.

Para finalizar la sección de Intercambio de Saberes Culinarios, se compartió con el grupo y entre grupos todo lo aprendido. Los aspectos más destacados fueron:

- ✓ Las diferentes maneras de cocer el nixtamal entre los estados.
- ✓ Las diferentes estufas ahorradoras de leña.
- ✓ Las distintas tostadas que se hacen en cada comunidad y estado.

Tanto la elaboración de los platillos como la degustación fueron un verdadero intercambio de experiencias.



## Conclusiones del taller

Sin duda el taller fue una experiencia enriquecedora para todos los grupos. A lo largo de los tres días, se compartieron e intercambiaron saberes, logros, dificultades y desafíos.

Los grupos pudieron identificar aspectos en común en la forma de trabajar, así como también las diferencias, entre ellas la elaboración del nixtamal, los fogones, la forma de obtención de la leña, los productos que se elaboran, los mercados y las diferentes formas de venta.

Las señoras aprendieron elaborar diferentes platillos, conocieron sus sabores, revaloraron sus tradiciones y compartieron sus experiencias. Fue un espacio donde cada participante buscó la manera de presentar real y naturalmente lo que hace en su casa con los productos de la milpa.

Según sus propios testimonios, la convivencia y el continuo intercambio de experiencia fue muy gratificante.

La realización de este taller ha contribuido a la revalorización de la milpa, de las costumbres, de las tradiciones y al modo modo de vivir de cada una participante buscando así conservar agrobiodiversidad y fomentar una alimentación más sana y consciente.

## Bibliografía

- Boege, E. (2009). Centros de origen, pueblos indígenas y diversificación del maíz Ciencias, Núm. 92-93, octubre-marzo, 2009, pp. 18-28 Universidad Nacional Autónoma de México. México. Ciencias, (92-93), 18-28.
- Flores-Sanchez, D., Pastor, A., Lantinga, E., Rossing, W., & Kropff, M. (2013). Exploring Maize-Legume Intercropping Systems in Southwest Mexico. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 37(7), 739-761.
- Hartmann, M., Frey, B., Mayer, J., Mäder, P., & Widmer, F. (2015). Distinct soil microbial diversity under long-term organic and conventional farming. *The ISME Journal*, 9(5), 1177-1194. doi:10.1038/ismej.2014.210
- Omar Masera, Rodolfo Diaz, Victor Berrueta. (2005). From cookstoves to cooking systems: the integrated program on sustainable household energy use in Mexico. *Energy for Sustainable Development*, 9(1).
- Mateos-Maces, Lourdes, Castillo-González, Fernando, Chávez Servia, José Luis, Estrada-Gómez, Julio Arturo, & Livera-Muñoz, Manuel. (2016). Managing and use of the agrobiodiversity in the milpa system from southeast of Mexico. *Acta Agronómica*, 65(4), 413-421.  
<https://dx.doi.org/10.15446/acag.v65n4.50984>
- Miranda C., S. 2003. El origen genético y geográfico del maíz (*Zea mays* L.). In: Abel Muñoz O. Centli Maíz. Colegio de Postgraduados. Montecillo, Estado de México: San Vicente Chicoloapan, Estado de México. 147-159.
- Ojeda, D. L. 2015. Tensiones en torno a la “puesta en valor” del patrimonio cultural indígena purépecha en Michoacán. In: L. Ojeda D.; E. Mijangos D., E. Mercado López. (Coordinadores). Encuentros 22. Cultura, sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. pp. 111-142.
- SAGARPA (2013). Estadística de la producción agrícola en 2013.  
<http://www.sagarpa.gob.mx/quienesomos/datosabiertos/siap/Paginas/estadistica.aspx>. Consultado el 10 de noviembre de 2016
- Salazar Barrientos, L. L., & Magaña Magaña, M. Á. (2016). Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán. *Estudios Sociales: Revista De Investigación Científica*, 24(47), 1-23.

UNESCO (2010). Item 6 of the Provisional Agenda: Evaluation of nominations for inscription in 2010 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Fifth session, Nairobi, Kenya. ITH/10/5.COM/CONF.202/6

## Anexos

### Lista de asistentes

Nombres	Primer apellido	Segundo apellido	Organización
Dato personal			San Juan Huaxtepec, Oaxaca
Dato personal			San Juan Huaxtepec, Oaxaca
Dato personal			Santa María Natividad, Oaxaca
Dato personal			Santa María Natividad, Oaxaca
Dato personal			Santiago Asunción, Oaxaca
Dato personal			Santiago Asunción, Oaxaca
Abigail	Sánchez	Cuevas	INIFAP, Oaxaca
Flavio	Aragón	Cuevas	INIFAP, Oaxaca
Dato personal			Chiapas
Eliam			Chiapas

## Recetas

### ***Sopa Tarasca***

Autora: **Dato personal**, Comunidad de Arocután, Municipio de Pátzcuaro, Michoacán

Ingredientes:

- Frijoles 1.5 kg
- Jitomates 1kg
- Chile pasilla 1 ¼
- Chile guajillo 1 ¼
- Cebolla 1 mediana
- Ajo 5 dientes
- Clavos de olor 6 pzas.
- Pimientas de olor 7 pzas.
- Sal una pisca

Preparación:

Se cuecen los frijoles y se licuan.

Se asan los chiles y se ponen a remojar, después se licuan junto con los demás ingredientes y se cuelan. En una cazuela aparte con aceite se calienta y se agregan los licuados de los frijoles y de los chiles, se deja que hierva.

En un sartén aparte se fríen unos totopos y se escurren, también se fríen unos pedazos de chile pasilla y se escurren.

Para servir, se hace en un plato hondo, primero el caldo de frijol después un pedazo de chile dorado, totopos, crema y queso al gusto.

### ***Frijol de Carne***

Autora: **Dato personal**, Asunción Oaxaca

Ingredientes:

- Carne seca de res 3 kg
- Frijol 1 kg

Preparación:

Se comienza a cocinar con 3 hrs. aproximadamente de anticipación de la comida.

En una olla honda con bastante agua para que se alcance a cocer, se vierte los frijoles y la carne al mismo tiempo, para cuando ya falte poco para retirarlo del fuego ponerle chile amarillo y epazote.

Se sirve en plato para sopa y se disfruta con unas ricas tortillas.

***Tostadas de Cilantro***

Autora: **Dato personal**, Comunidad Quiopisca, Chiapas

Ingredientes:

- Cilantro
- Masa (maíz blanco reventado).
- Epazote
- Nopal
- Betabel
- Espinacas
- Chipilin (chepil)
- Chocolate
- Comal de barro

Preparación:

Se amasa la masa con el ingrediente que desee, este ingrediente debe de ir molido o picado fino para que se incorpore a la masa. Una vez que esté bien revuelto, se hacen los testales y se extiende con la prensa, se da un cocimiento primero en el comal se mantiene un rato sin voltear, después se baja del comal y se coloca frente a las brasas del lado que no pega al comal, hasta que se tueste.

### ***Habas en salsa***

Autora: **Dato personal** Comunidad de San Francisco Uricho, Municipio de Pátzcuaro  
Michoacán

Ingredientes:

- Jitomate 3 pzas
- Cebolla ¼ pzas
- Tomates 6 pzas
- Ajo ½ diente
- Habas frescas 1 kg sin cascara gruesa

Preparación:

Se cuecen los jitomates, tomates, cebolla y ajo, se licuan y se vierte en una olla con aceite. Se le ponen las habas, se le agrega sal al gusto, y se hierva hasta que las habas estén cocidas, se sirve en plato hondo a acompañado con tortillas.

### ***Quelites con papa***

Autora: **Dato personal**, Comunidad San Francisco Uricho, Municipio de Erongaricuaró,  
Michoacán

Ingredientes:

- Quelites cenizos 2 manojos
- Papas 1/2 kg
- Jitomates ½ kg
- Cebolla

Preparación:

Se hierven las papas y los quelites, ya que estén cocidos, se pican las papas y se exprimen los quelites. Aparte el jitomate se pica con la cebolla y se vierte en un sartén caliente con aceite se deja que se cuezan un poco y se les agregan los quelites y las papas, se revuelve y se deja cocer unos 10 min más. Esta listo para servir en tacos, hacer quesadillas o acompañar con algún otro guiso.

### ***Postre de chilacayote***

Autora: **Dato personal**, San Juan Huaxtepec

Ingredientes:

- Maíz quebrado rojo
- Harina de maíz molido fino
- Harina de maíz rojo molido quebrado
- Un chilacayote

Preparación:

En una olla grande con agua se disuelve la harina de maíz quebrado se cuela para sacar la cascara y la harina de maíz molido fino también se disuelve.

El chilacayote se parte en cuadros chicos y se pone a cocer en una olla. Cuando esté cocido se vierte las dos harinas disueltas. Se revuelve constantemente hasta que se espese y que hierva un poco, se le pone azúcar a gusto.