



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES

ARAGÓN

Ixtlahuaca: la pobreza del campo jñatjo

REPORTAJE

Elaborado en el
*Curso-taller para la Titulación en
Trabajo Periodístico Escrito*

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO

PRESENTA:

Laura Hernández Guadarrama



ASESOR: Dr. Jesús Guadalupe García Badillo

Nezahualcóyotl, Edo. de México

Marzo de 2014



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

*“Si quieres darle de comer a un
hombre un día, dale un pescado;
si quieres darle de comer toda
su vida, enséñale a pescar”.*

Kuan-Tseu
Proverbio chino

Agradecimientos

A mis padres: Darío Hernández y Andrea Guadarrama, porque sin ustedes mi existencia sería otra y mis pensamientos vagos; caminaría largo y sin rumbo: con su ayuda he acertado pasos y escalado más alto; me han hecho ver el mundo no mío, sino de todos y a ser parte de un equipo. A mis hermanos: Paloma, Adrián y Andrea Teresa; su compañerismo y afecto me ha motivado a trabajar por nuestro futuro; créanme que cada esfuerzo es para el bien de nuestra familia.

La historia relatada en este texto, es la de mis orígenes; fue hecha con información que mi tío, Abel Guadarrama; mi primo, Luis Bernardino y mi abuela, Simona Matías, me dieron durante los días que compartí con ellos en Ixtlahuaca, donde mi madre nació. Gran parte de mi familia facilitó la realización del reportaje, ¡gracias por su apoyo!

2013 fue un año difícil; Rocío Cabrera, Mónica Hernández, Axel Ortiz, Juan Carlos Cruz, *Mike* Neyra y Zenón Medina, me escucharon en esta etapa y coincidieron al decirme “¡Tranquila!”; aprendí el significado de esa simple palabra que me hizo sentir mejor. Rosario y Mercedes, dulces compañeras de trabajo, que sin conocer a profundidad mis pesares, procuraron siempre una atención: sonrisas, abrazos o palmaditas que comunicaban apoyo e inspiraban confianza.

Hago un reconocimiento a mi asesor, el doctor Jesús Guadalupe García Badillo, que me salvó de la confusión, me orientó de una manera muy profesional y siempre me motiva; le agradezco el haberme dejado entrar en su equipo, conformado por Andrea, Martha, Itzell, Lola y Esaú, que me recibieron, ayudaron a ponerme al corriente y alegraban cada sábado compartido en el curso-taller.

A mis sinodales: licenciadas Celia Cándida Rodríguez Escobar, María Concepción Martínez López, Andrea Gómez Montesinos y maestra Laura Rustrián Ramírez, por su interés, observaciones y tiempo dedicado a la revisión de este reportaje narrativo; sin ello, el presente trabajo no gozaría de la calidad que orgullosamente declaro. A todos ustedes, ¡mil gracias!

Índice

	Página
Introducción	4
Primera parte. Ixtlahuaca, alguna vez <i>J'apui</i>	7
Los mazahuas que fueron <i>jñatjo</i>	8
El paisaje que perdura.....	16
Emiliano Zapata: pueblo ixtlahuaquense.....	22
Segunda parte. Los días del campesino <i>jñatjo</i>	26
Su amanecer.....	27
Buscando qué comer.....	34
Faena: cooperación para la supervivencia.....	41
Tercera parte. El futuro del campo mexicano	55
Sueños y expectativas.....	56
“A mí no me vas a enseñar nada”, un obstáculo.....	61
Objetivos en <i>manos invisibles</i>	67
A manera de conclusión	75
Anexo	77
Fuentes de consulta	79

Introducción

De acuerdo al Informe de pobreza y evaluación en el Estado de México 2012, que realizó el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), esta entidad “ocupó el lugar 17 en porcentaje de población en pobreza y el 15 en porcentaje de población en pobreza extrema”, esto con respecto a los otros 31 estados que conforman la República Mexicana; “por lo tanto, se ubica dentro de las 15 entidades con mayor pobreza extrema en el país”. Este documento se basó en el estudio de datos recabados hasta el año 2010 por el mismo organismo, el cual también publicó en el mismo año la situación que existe en sus municipios, entre ellos, Ixtlahuaca de Rayón, que es una localidad rural en la que la pobreza es persistente.

Actualmente, la adversidad que se impone al campesino mexicano es indiscutible: no goza de una estabilidad que le brinde la confianza de que su principal fuente de empleo producirá los ingresos necesarios para adquirir bienes de consumo básico —como alimento y vivienda— o herramientas que sirvan para eficientar sus labores. Hay que agregar que la incertidumbre climatológica se ha intensificado y ha influido de manera directa en el éxito o fracaso de las cosechas; mientras que en algunos países se ha implementado el uso de nuevas tecnologías, en México se sigue produciendo con técnicas antiguas, de modo que los trabajadores del campo quedan en desventaja frente a empresas nacionales y trasnacionales que se dedican a lo mismo, pero con maquinaria altamente productiva.

El sector agropecuario está en el olvido; los habitantes de comunidades indígenas no tienen suficiente acceso a centros educativos que les permitan dedicarse a profesiones u oficios diferentes a los que se desarrollan en sus localidades, lo que los limita a ser campesinos o comerciantes y en muchos otros casos, migrar en busca de mejores oportunidades. Los que permanecen, se ven rebasados por la evolución del mundo y quedan atrapados en la confusión, al no saber cómo reaccionar para adaptarse a los cambios económicos, tecnológicos e ideológicos

que ocurren con rapidez; he ahí la importancia de observarlos de cerca para conocer sus inquietudes y miedos, así como sus sueños y ambiciones.

El reportaje narrativo cumpliría con lo planteado; es un género periodístico que no plasma escenas fijas, sino en movimiento y una etapa de transformación. Por su estructura, llegará a parecer un cuento, pero no lo es: sus personajes son verdaderos, de acuerdo con la explicación que Vicente Leñero y Carlos Marín ofrecen en su *Manual de Periodismo*. A pesar de ser un texto demasiado descriptivo, tiene función informativa: muestra una realidad que no es sólo un concepto racional sino imagen y sensación; tampoco es rebelde al objetivo periodístico, aunque refleja percepción y sensibilidad, no es diferente a los artículos científicos basados en la reflexión antes que en la comprobación: argumenta Ramón Tijeras en su ensayo *Periodismo narrativo y no ficción*, donde retoma frases de Albert Chillón.

Con estas características intenté describir el día común de una familia mazahua que radica en Ixtlahuaca; no sólo fue necesario cuestionar a las personas sobre sus actividades, sino aplicar la técnica de observación directa durante una semana; el lugar: sus casas y puntos de concurrencia. Debido a que era imposible estar con cada uno de los personajes al mismo tiempo, se optó por narrar de manera que el lector tuviera la idea de que todo ocurre de forma simultánea en un solo día, aunque en realidad hayan sido varios. Para obtener la demás información, se realizaron entrevistas, se consultaron sitios web de organismos gubernamentales y artículos periodísticos publicados en medios impresos.

Para ilustrar la cotidianidad de los personajes, la narración de sus actividades y la descripción del ambiente físico en cuestión, se complementó con un ensayo fotográfico; las imágenes acompañan de modo sincrónico al texto y así, el lector tendrá más recursos que lo introduzcan en el mundo campirano, objeto de estudio.

Este trabajo se divide en tres apartados: en el primero, titulado **Ixtlahuaca, alguna vez J'apui**, se dan datos sobre el municipio, tales como su historia, cantidad de habitantes, actividades económicas a las que éstos se dedican, el clima que prevalece y su vegetación; en el segundo, **Los días del campesino jñatjo**, se describe a grandes rasgos los quehaceres de la familia en cuestión, desde que se levantan hasta que se duermen; en el tercero, **El futuro del campo mexicano**, se evalúa el papel del campesino, así como los problemas a los que se enfrenta en su cotidianeidad: dos expertos, uno de Ingeniería Agrónoma y otro de Economía, dan su punto de vista con base en la experiencia y preparación que tienen.

El presente reportaje pretende reflejar el pensar y sentir del campesino, a la vez que tiene una sección informativa encaminada a despertar nuevas aportaciones, puesto que el tercer apartado da pie a reflexionar sobre estrategias que apoyen el desarrollo de las comunidades afectadas por el desempleo y falta de oportunidades de crecimiento personal y profesional. Por último, este trabajo no sólo intenta retratar la historia y la vida actual, sino también echar un vistazo al futuro del campo indígena mexicano, herencia de esta tierra.

Ixtlahuaca, alguna vez J'apui

El nixtamal que una mujer preparó antes de irse al molino. La palabra es de origen náhuatl y se refiere al maíz cocido en agua con cal, que sirve para hacer tortillas después de ser molido.

Los mazahuas que fueron *jñatjo*

A los costados de la carretera sólo hay árboles, no muchos; detrás de ellos, tierras que llenan de color verde los ojos de quien las mira; también han comenzado a crecer las flores que tiñen de púrpura los campos, son los girasoles morados (*cosmos bipinnatus*), una especie muy común en el centro del país, de acuerdo con el sitio web *Malezas de México*, de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio). Empieza el territorio mazahua, al que sus pobladores originales llamaron *J'apui*. Aquí no surgió un pueblo guerrero o una civilización con profunda resonancia; ni siquiera la palabra “mazahua” es mazahua, sino producto de una gran influencia.

Ésta es la autopista Ixtlahuaca de Rayón-Toluca, y el viajero que la recorre detectará la poca presencia boscosa; tal vez por ello, cuando los conquistadores nahuas llegaron, llamaron a esta región “llanura despoblada de árboles”. Con base en la historia de Ixtlahuaca, publicada en la página oficial del gobierno municipal (ixtlahuaca.gob.mx), así quedó atrás el nombre de *J'apui* que le habían dado quienes allí se asentaron entre los siglos VI y VII, muy cerca de la montaña Xocotépetl, mejor



Zona más poblada de Ixtlahuaca. Puente previo a la Terminal de Autobuses.
Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

conocida como El Cerro de Jocotitlán, que se alcanza a ver con dificultad desde el puente que conduce hacia la Terminal de Autobuses. (Ver mapa en el Anexo).

En este punto, Ixtlahuaca parece reducido, no porque lo sea, ya que tiene una superficie de 336.49 kilómetros cuadrados; sino porque las casas se concentran más aquí, mientras que lo demás es sólo una extensión de tierras de cultivo que se pierde en la distancia. Este municipio cuenta con 62 localidades, y hasta el año 2010, el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) registró que en él viven 141 mil 482 personas.

Junto a la terminal está el mercado Primero de Septiembre; su interior no es muy distinto al de uno ciudadano, pero por fuera se ha dejado un espacio amplio donde los nativos comercian productos agrícolas como semillas y verduras frescas, algunas de las cuales sólo crecen en los terrenos que se localizan cerca de este lugar. La economía de este municipio se basa principalmente en la producción agrícola y forestal, así como en el comercio, por lo que se ha establecido un tianguis especial donde se puede comprar una gran variedad de animales para el uso del campo, entre otras cosas.



Mercado Primero de Septiembre. Vista de la explanada. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Pero estas actividades económicas no impulsan con fuerza a esta gente; de acuerdo con la Medición Municipal de la Pobreza 2010, realizada por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), el 68.9% de su población está en situación de pobreza; el 93.6, tiene al menos una carencia social y el 70.6, tiene un ingreso inferior a la línea de bienestar.

Este municipio pertenece al Estado de México, y su nombre refleja la historia que vivió su pueblo. “Ixtlahuaca” deja el sello de la conquista náhuatl sobre los mazahuas, mientras que “de Rayón”, el paso de este personaje por el poblado, quien fue hecho prisionero por el teniente realista Tomás Suaro, el primero de diciembre de 1815, en un camino de Real del Oro; el jefe Matías Aguirre lo trasladó a Ixtlahuaca, donde fue mantenido en cautiverio durante cincuenta días, hasta que el 20 de enero de 1816 fue pasado por las armas en la esquina sur del actual Palacio Municipal. Por esto, en 1861 el Congreso local le dio al poblado la categoría de “Villa”, y en homenaje al héroe insurgente, le agregó “de Rayón” al final de su nombre.



Estatua representativa del General Francisco López Rayón.
Fotos: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Como un recordatorio más, recientemente se erigió en su honor una estatua: tiene la talla real de un hombre, viste el uniforme de un soldado insurgente, y está de pie en el lugar donde ocurrió el asesinato; este sitio es ahora el centro del municipio; es muy pequeño y no hay muchas personas en sus calles,

están casi vacías y limpias. Aquí no hay una arquitectura imponente como en otros pueblos de México, incluso no se escucha música ni el borlote de la gente.

Es un lugar donde uno se topa con su mente en blanco, nada lo distrae y puede sentarse a dar paso a aquellos pensamientos que bloquea la prisa de vivir. Hay un kiosko solitario y jardines con anchas palmeras, todo está recién pintado de los colores del partido que aquí gobierna: verde, blanco y rojo, Partido Revolucionario Institucional (PRI), cuyo representante, Ángel Alberto Rebollo Montes de Oca, ha comenzado este 2013 su administración, que concluirá en 2015.



Catedral Mazahua. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Opuesto al palacio municipal, desde el kiosko se observa justo enfrente una iglesia que resalta por su altura y belleza entre la simplicidad de la colonia. En su acceso hay dos vendedores ambulantes; ofertan dulces y chicharrones, pero no hay muchos compradores. Sus caras sólo dicen que se encuentran acalorados y aburridos, o tal vez conformes con la apacibilidad de su entorno.

Un corto camino adornado con pequeños árboles, lleva al visitante al atrio de la iglesia, y a un lado se podrá leer una placa que dice que “esta parroquia de excelente fachada barroca ha sido llamada por los críticos del arte LA CATEDRAL MAZAHUA (y que) es la mejor construcción de toda la provincia de Mazahacán”.



Las cabezas de águila señalizan el camino que recorrió el Padre de la Patria, conocida como la Ruta Hidalgo. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Al otro costado, hay una placa más que recuerda a los feligreses que “el 27 de octubre de 1810 en Ixtlahuaca, el cura de Jocotitlán notificó a DON MIGUEL HIDALGO los edictos de excomunión lanzados en su contra por el Arzobispo de México, el Obispo de Valladolid y el Santo Oficio de la Inquisición”. Se sabe que para esto, El Padre de la Patria tuvo que recorrer un camino al frente del Ejército Insurgente, rumbo al Monte de las Cruces, y hoy en día este recorrido está señalizado con unas cabezas de águila que tienen la leyenda “Ruta de Hidalgo”.

Desde otro ángulo del kiosko, viendo hacia el palacio, si uno gira su cabeza hacia la derecha, se encontrará con una construcción amplia, mas no grande; si se acerca, verá el letrero de “Casa de Cultura”. Aquí las mujeres mazahuas llegan a exponer las hermosas piezas que bordan, formando figuras de gran colorido, la mayoría de las veces, flores. El bordado es una tradición muy arraigada entre las mujeres indígenas de esta tierra.

Basta con alejarse de este vecindario para darse cuenta de que todo puede llegar a ser aún más tranquilo. Nos estamos adentrando a la vida de los campesinos *jñatjo*, recorriendo en sentido contrario la Ruta de Hidalgo; se alcanza a percibir un olor putrefacto; es el agua del Río Lerma que fluye por debajo del puente bicentenario *La Garita*. Al atravesarlo, ya no habrá más casas congregadas ni calles asfaltadas, sólo caminos repletos de tepetate y tierra.



Casa de la Cultura. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Sobre un camino va pasando una anciana, lleva calma; su cuello lo adorna un rebozo con rayas rosas, naranjas y azules; el cabello lo trae trenzado, un poco despeinado por el aire; saluda a otra mujer que está sentada a la orilla de una zanja y que de lejos cuida a sus guajolotes. Solas entre las milpas silenciosas, cruzan unas breves palabras que apenas se escuchan, y cada una continúa con lo que estaba haciendo.

Antes de traducir lo que dijo, la anciana sonríe; sus ojos y mejillas delatan una combinaci3n de alegría y sonrojo; luego murmura de manera que otra vez casi no se entendi3: “Buenos días”, concepto que minutos antes no fue descifrado porque se expres3 en otra lengua: la mazahua. Ésta pertenece a un grupo indígena que no habita s3lo en Ixtlahuaca, sino en diez municipios más del Estado de México: Almoloya de Juárez, Atlacomulco, Donato Guerra, El Oro de Hidalgo, Jocotitlán, San Felipe del Progreso, Temascalcingo, Villa de Allende y Villa Victoria. En Michoacán solamente se encuentra en el municipio de Zitácuaro.

La Comisi3n Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), informa en su página web (cdi.gob.mx), que el Estado de México cuenta con el 90% de esta etnia, lo que lo convierte en el grupo indígena más grande de esta entidad. La lengua que manejan pertenece a la familia otopame, de la cual también forman parte la chichimeca, jonaz, otomí, pame, ocuilteca y matlatzinca, las cuales se hablan en distintas partes de la República Mexicana, el grupo específico del que surge la mazahua, es el otomiano.

Pero si es mazahua,  por qué esta última palabra está en náhuatl? Ante la duda, le pregunt  a Simona Matías c3mo se dice “mazahua” en mazahua. Tal vez podría confundirla y no respondería lo esperado, pero inmediatamente dijo: “Jñatjo”; no obstante, el dominio de otros pueblos más poderosos, decidi3 que serían los mazahuas. Hay distintas versiones del porqué de la denominaci3n, una de ellas se debe al primer jefe de este grupo, Mazatl -Tecutli; otra se deriva de *m zatl*, que significa venado, o de Mazahuac n (donde hay venado).

Nunca fueron una cultura independiente, al menos no por mucho tiempo. En el siglo X, los toltecas los sometieron; 200 años después, los chichimecas los dominaron. Conforme los demás pueblos guerreros se disputaban territorios, ellos pasaban de unas manos a otras, y así tuvieron una variada influencia cultural.

La *Enciclopedia de los Municipios de México* documenta que en 1474, los mazahuas fueron nuevamente sometidos, esta vez por Axayácatl, tlatoani mexicana, por lo que le rindieron tributo a este imperio hasta que en 1521 fueron conquistados para la Corona española por el ejército a cargo de Gonzalo de Sandoval, presuntamente sin poner resistencia. Así fue que los españoles los conocieron como mazahuas, y no como *jñatjo*.

Con el paso del tiempo, hubo la necesidad de organizar a la Nueva España, por lo que en 1552, el virrey Luis de Velasco dio el título de Pueblo al territorio actual de Ixtlahuaca, y fue él mismo quien le dejó este nombre que años antes ya habían utilizado los nahuas para referirse a ese mismo lugar. Con esto, los mazahuas dejaron de pasar de un dominio a otro.

Hoy en día, los *jñatjo* conservan su lengua, aunque generación tras generación se ha ido perdiendo el hábito de aprenderla, pues la necesidad de comerciar en las zonas más pobladas, e incluso en la Ciudad de México, los ha obligado a hablar el español, de manera que ha habido una disminución en el uso de su lengua natal.

Esta misma preocupación la expresó el que, hasta el año 2011, fue el Regidor de Zitácuaro (Michoacán), Andrés Hernández Lindoro, quien contrastó las cifras de los censos aplicados por el INEGI en el periodo 1990-2005, que revelaron que el número de hablantes de las lenguas mazahua y otomí, se redujo en un 20%. Ha habido acciones ante esta situación, como en algunas escuelas donde se les está ofreciendo un pago a las personas originarias de estos lugares para que vayan a clases de mazahua.

Ahora, en las zonas donde surgió esta lengua, es muy raro encontrar gente joven hablándola; algunos ni siquiera la entienden a pesar de haber crecido junto a sus abuelos, que son quienes todavía la manejan. Un caso es el de Simona, hoy una mujer de más de setenta años, que dice haber evitado hablar en mazahua desde su juventud porque su cuñada —que también conocía la lengua y pertenecía a la misma región que ella—, le dijo que no hablara así porque sus hijos iban a aprender. Para ella eso era malo, una desventaja; remataba llamándola “india”.

Actualmente, ninguno de sus hijos habla su lengua, ni siquiera los mayores, que fueron quienes tuvieron más contacto con ella y que aún recuerdan algunas conversaciones que llegaron a escuchar en su niñez, las cuales dicen haber entendido. Estaban aprendiendo esta lengua, quizá la hablaban pero no lo recuerdan; ese proceso fue interrumpido por distintos factores, como la discriminación por parte de los mismos indígenas que ya hablaban español, o como en el caso de esta familia, porque desde niños fueron enviados a trabajar en zonas donde se hablaba más este último idioma.

Poco antes de cumplir sus 20 años, Simona empezó a aprender español, trabajaba en una pequeña tienda que pertenecía a su familia, y muchos de los clientes ya manejaban la lengua romance. Sin embargo, esta mujer conserva el acento indígena. Esta noche, al tocar este tema, ha recordado a su difunta madre... Emilia; se tapa la boca recargando su mano a la altura de la nariz, pero manteniendo los dedos flojos; con la vista perdida y los ojos húmedos recuerda: “Ella hablaba puro mazahua”.

En un absoluto silencio, apenas si se escuchaban golpeteos contra una caja. Eran unas gallinas que estaban encerradas y picoteaban el cartón que las resguardaba. Ellas estaban afuera, nosotros en un cuarto: una mesa de madera tamaño familiar se extendía a lo largo; en ella se paraban unas insistentes moscas, y sin quitar la mano de la cara, Simona tomó el matamoscas y comenzó a eliminar al bicho que

osara acercársele. “¿Todavía se acuerda bien bien del mazahua?”, alguien le preguntó a Simona. Era Darío, su yerno, quien la miraba desde su asiento mientras tomaba té.

Por fin, aquella mano descubrió una cara más animada. “Sí”, le contestó al hombre que la acompañaba, y que se había atrevido a seguir la conversación después de un incómodo silencio. “A ver, ¿cómo se dice cachete... nariz... ojo... pie...?” La anciana traducía de inmediato cada una de las palabras. Darío, impresionado, sonrió; sus ojos mostraban cansancio; se escuchó una ligera carcajada, era Simona que hace unos años fue humillada por hablar mazahua, pero ahora era vista con admiración.

Acabaron de beber el té de limón, acompañado con varias piezas de pan de nata muy amarillo y suave. Las gallinas ya no hacían más ruido, se habían quedado dormidas; era tarde, sólo se esperaba que alguien dijera que tenía sueño para ir inmediatamente a dormir. “Estoy muy cansada”, dijo la mujer que al parecer ya había olvidado la nostalgia. “Vámonos a dormir”, la apoyó Darío. Cada quien ya conocía el sitio donde dormiría; apagaron la luz.

El paisaje que perdura

El mes de junio está empezando; al amanecer hizo un poco de frío, pero el sol brilla con fuerza y a pesar del viento fresco, el calor ha comenzado a dominar el día; hace aproximadamente dos semanas cayó una leve lluvia, y las semillas que se sembraron en abril han germinado en la superficie donde se distingue el color verde; es la zona de riego. Se abrieron las presas cercanas que soltaron sus aguas para que recorrieran las zanjas, hechas para abastecer las tierras de los campesinos que ya habían enterrado lo que querían ver crecer después. Ahora el maíz, el haba y el trigo, que son las principales siembras de esta gente, comienza a desarrollarse.

En otras partes está todavía muy seco, el pasto se quiebra con un roce, pues no ha probado el agua suficiente que lo reverdecerá y le dará flexibilidad. La tierra no es negra, sino de un café desértico y con el aire se levanta mucho polvo, en ella no hay señales de vida vegetal; son las tierras de temporal, en las que los ixtlahuaquenses comenzarán a trabajar apenas este mes, y en las que crecerá el “maíz violento”, cuya característica esencial es su rápido desarrollo; los campesinos esperarán las lluvias, pues saben que su plantación finalmente alcanzará el tamaño de la de riego.

Pero en general, éste es el maíz criollo, ahora famoso por el riesgo que corre de perder su biodiversidad a causa de la posibilidad de contaminarse por medio de la polinización con organismos genéticamente modificados, es decir, los transgénicos. El 13 de febrero de 2012, el periódico *La Jornada* publicó un reportaje titulado *Organismos genéticamente modificados: la polémica continúa*, el cual informó que los científicos tienen registradas 70 razas de maíz distribuidas en todo el territorio nacional.

De acuerdo a la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), en el Valle de Toluca, el oriente y sur del Valle de México y la región central de Puebla, se localizan las razas pertenecientes al grupo cónico, las cuales son endémicas en su mayoría. Lo anterior implica que son especies exclusivas del lugar. Ixtlahuaca forma parte de esta región, por lo que está entre los llamados “centros de origen” de este alimento básico, no sólo del mexicano, sino del ser humano.

Son ejemplares de distintos colores, formas y tamaños. Los que cosechan los campesinos *jñajo* son negros, amarillos y morados. Cuando las mujeres los transforman en nixtamal y luego en tortillas, los tonos cambian, unas se vuelven azules, las amarillas se aclaran y las otras presumen un rosado que hasta causa gracia. Su sabor, ¡inigualable!... simplemente diferente al de tortillería citadina.

A veces las combinan con trigo, son grandes y resistentes, uno puede hacerse un taco de lo que sea con la seguridad de que no se romperán fácilmente. En ocasiones se sentirá la necesidad de comerlas solas, acabadas de salir del comal, y tal vez con sólo una pizca de sal. Su aroma cálido atraerá, y para un ciudadano parecerán tan inmensas que saciará su hambre con rapidez, pero siempre querrá probar aunque sea una más.



Maíz criollo. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Faltan pocos meses para que nazcan más granos de éstos; se resguardarán algunos para que los padres continúen heredándolos a sus hijos, quienes tendrán que seguir haciendo lo mismo generación tras generación, como se ha hecho desde la época prehispánica, cuando lo que desde aquí se ve, era *J'apui*.

Hace falta alejarse para distinguir con facilidad las zonas áridas de las verdes. Aquí es a lo que los lugareños llaman la Loma del Toro, porque desde hace mucho tiempo, las personas llevaban a sus animales a pastar, entre ellos, los toros. Pero en este instante no hay nadie en estas alturas, ni nada que pastar; entre la tierra seca sólo descansa una diminuta flor amarilla.



Vista panorámica del territorio mazahua. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

“Le decimos *michi*”, explica Abel, quien vive aquí desde hace 40 años. “La gente se lo come en tacos con sal en lo que vigila a sus animales, pero ya casi no crece: se ha ido acabando con los pesticidas”. Se come en crudo, directamente después de ser arrancado; su sabor es refrescante y ligeramente amargo.

Es medio día y el sol es todavía más intenso. Por la elevación de esta loma, el aire llega con más fuerza; conforme uno avanza, en los oídos sólo se escucha un chiflido, y se alcanza a sentir un golpe que empuja; los cabellos parecen cobrar vida: se mueven con fiereza. Es el viento que manipula los cuerpos que se encuentra a su paso.



Michi, una flor que está desapareciendo a causa de los plaguicidas. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

A lo lejos, el Cerro de Jocotitlán se yergue a lo ancho de toda Ixtlahuaca, la cual hace honor a su nombre: es una gran llanura; pero no es lo que los nahuas vieron hace siglos, ahora ya hay muchas más casas, además de sembradíos, pues la vegetación es fundamentalmente agrícola. Conforme al Prontuario de Información Geográfica Municipal de los Estados Unidos Mexicanos 2009, el 62.38% del suelo se usa para la agricultura; el 27.89 es zona urbana; y el 2.25, bosque.

El aire puede llegar a ser algo frío, porque los mazahuas se asentaron entre montañas; el paisaje lo pone al descubierto: no hay gran cantidad de árboles, los pocos que se alcanzan a ver deben ser encinos, pinos, ocotes, cedros o sauces, pues son éstos los que más crecen en la zona mazahua. Los que sí abundan, son incontables curvas en el suelo, que desde lejos se asemejan a las arrugas en la piel de los más viejos. Este relieve es debido a que Ixtlahuaca forma parte de la Sierra Madre Occidental y de la Cordillera Neovolcánica.

Aquí, la temperatura normalmente abarca un rango que va desde los ocho hasta los 14 grados centígrados, y por la precipitación que se registra, este estado se clasifica dentro de los climas templado subhúmedo y semifrío subhúmedo, ambos con lluvias en verano. En el camino a esta loma, se observan niños que tienen un bronceado que contrasta con unas chapas muy rojas, la gente joven también las tiene. Es producto del clima de esta región.

Desde aquí no se alcanza a ver, pero lo que originalmente se llamó *J'apui*, limita al norte con el municipio de Jocotitlán; al oriente con Jiquipilco y Temoaya; al sur con Almoloya de Juárez; al poniente con San Felipe del Progreso y Villa Victoria, todos, territorio mazahua. El Cerro de Jocotitlán no es la única montaña, Ixtlahuaca está rodeada por una cadena montañosa que empieza en el Cerro de Santa Cruz Tepexpan y continúa hasta el municipio de San Felipe del Progreso.

En un trayecto de la carretera San Felipe del Progreso, hay una estación del tren, que de acuerdo con datos de la *Enciclopedia de los Municipios de México*, fue

inaugurada en 1883. Está cerrada, pero las vías instaladas frente a ella aún sirven de guía para los vagones comerciales que recorren el camino. Cerca de aquí, está la presa La Estación, que hoy tiene muy poca agua; casi nada.

Desde ella se ve nuevamente el Cerro de Jocotitlán. Este bordo, como lo llaman los lugareños, se llena con el agua de una presa más grande. Posteriormente, ésta será abierta para que se rieguen los campos y los productos agrícolas continúen con su proceso.



Estación del tren Ixtlahuaca. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Al avanzar por este pueblo que a cualquiera podría no parecerle atractivo, puesto que en sus cercanías no hay nada



Presa La Estación. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

que resulte divertido ante la vista. Pero están esos locales pequeños sobre la carretera, que no tienen puerta en la entrada pero sí un comal enorme y una mujer detrás de él, que moldea una mezcla con gran destreza para preparar tortillas hechas por sus propias manos.

Veo cómo pasa un trozo de masa cruda de una mano a otra, y finalmente la desliza sobre el metal caliente. Las tortillas que llevan más tiempo sobre el fuego

comienzan a inflarse, y la mujer las toma y las coloca en un canasto. Ya están listas para comerse. Es ésta una escena que entretiene e inevitablemente, desata el apetito.

Emiliano Zapata, pueblo ixtlahuaquense

El campo se torna de un verde más verde; la luz que choca en el pasto deslumbra... lastima los ojos. Un rancho repleto de vacas emana un olor desagradable, combinado con las aguas negras del Río Lerma, el cual está custodiado por sauces de hojas caídas, algunos muy altos y otros demasiado jóvenes para serlo. Estamos sobre el puente La Garita y la carretera San Felipe del Progreso, con dirección a la localidad rural Emiliano Zapata; al otro lado, una casa marca un notorio cambio; es la de los dueños del rancho, y su construcción es muy detallada: tejas rojas, paredes aplanadas y pintadas de blanco, grandes ventanas; todo en buen estado, hasta la casa del perro es envidiable.

Todavía no pasa ni un minuto de camino, y ya comienzan a verse casas mucho más humildes que la que quedó atrás; en realidad, los hogares no son tan diferentes de pueblo a pueblo: construcción simple, planta baja, obra negra... y quienes con esfuerzo han podido pintar sus paredes, procuran que luzcan llenas de vida; pero quedan todavía aquellas viviendas de adobe con tejas de barro, que fueron construidas antes que todas las demás.

Estamos a 2.5 kilómetros de la Colonia Centro de Ixtlahuaca, en una localidad de aproximadamente 4 mil 300 habitantes. No hay mucho que admirar; no hay museos ni sitios turísticos; las personas que llegan de fuera, lo hacen principalmente porque sus raíces las llaman, en este lugar visitan a sus familiares. Son quienes en algún momento de su juventud, e incluso niñez, tuvieron que migrar a Toluca o al Distrito Federal, en busca de trabajo y mayores oportunidades de desarrollo económico.

“No me mandaron, yo me fui”, dijo Andrea al relatar cómo fue que empezó su vida laboral en este poblado. Ahora es ama de casa de 45 años, pero su primer trabajo lo consiguió a los siete. Es también hija de Simona y ocupa el quinto lugar de entre nueve hermanos, todos nacidos sobre el mismo piso del cuarto donde cocinaban, comían y dormían. “Ya no quería estar en mi casa; no había comida, crema ni jabón... Una vecina me dijo que una señora que vivía sola necesitaba a alguien que la ayudara (en su hogar)”.

Así fue como decidió buscar empleo a lado de esa mujer que habitaba en la cercanía, quien la aceptó y le ofreció un petate, donde dormiría durante aproximadamente cuatro años. Andrea pasó después su adolescencia junto a sus hermanos varones, pues era su deber de hermana menor el cuidar de sus sobrinos. Cuando contó con más edad, se convirtió en empleada doméstica, trabajando para familias adineradas de la capital del país. Ya nunca regresó a lado de sus padres, más que a visitarlos.

Otros que han aspirado a más, se han ido a los Estados Unidos. Con el nivel de preparación que tienen, las tareas que llegan a desempeñar son de peones, albañiles u obreros, para los hombres; las mujeres: servidoras domésticas o vendedoras ambulantes, las cuales son conocidas como “Marías”. Los que se quedaron tratan de mantener su legado cultural de una u otra forma, en especial los mayores, que no dejan de pararse en los caminos terrosos a platicar en su dialecto, mientras que pasa un forastero y lo saludan con un “buenas tardes”.

Los hombres no dejan de usar su sombrero que, sin embargo, cada vez se ve menos. Aunque debido a que tienen que trabajar bajo los rayos del sol, se siguen protegiendo con gorras que normalmente tienen palabras en inglés. De acuerdo con la CDI, las mujeres son las que más arraigada tienen la indumentaria, que consiste en falda y blusa de tela de satín de colores fuertes y brillantes, y una falda adicional que está plisada con adornos de encaje a su alrededor.

Además, llevan un rebozo con el que cargan a sus hijos o nietos más pequeños, o lo usan también como simple adorno y cobijo para cuando baja la temperatura. Por esta última razón, usan calcetas largas que llegan a la altura de la rodilla, con orificios o relieves que en conjunto forman figuras de animales o flores. La mayoría de las mujeres usa zapatos negros que carecen de tacón o que llevan uno no muy alto. Su cabello lo portan largo y lo trenzan; lo atan con listones de colores brillosos. Las niñas y jovencitas prefieren amarrarlo con ligas más discretas.



Simona preparando tortillas y Juan tomando el sol frente a su casa.
Fotos: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

El camino está lleno de bajadas y subidas, como si fueran prolongados topes. Las construcciones inmediatas han sido destinadas a los negocios de comida y tiendas de abarrotes, principalmente. Casi en ninguna casa hace falta un caballo; los patos de plumaje manchado, gallos, gallinas y guajolotes caminan por doquier, pero nunca traspasan la línea donde empieza el chapopote, como si alguien les hubiera dicho que podrían morir atropellados y ellos, sorprendentemente, hubieran comprendido estas palabras.

Hay pocas vacas y borregos, pero al dar vuelta a la izquierda nos salimos de la carretera, y nos damos cuenta de que abundan los perros de distintos tamaños y características; se abalanzan ferozmente sobre los desconocidos que invaden sus

calles llenas de piedra y tierra. Basta con alzar la mano para que estos alterados animales huyan, pues le temen a las pedradas que otros les han lanzado.

Casas en construcción contrastan con otra que lleva décadas en aquel lugar: un cuarto viejo de adobe; su color es oscuro, de un café muy profundo; su techo está cubierto por tejas naranjas, y sobre ellas unos guajolotes y palomas toman el sol; por un orificio del techo sale humo; una anciana está en su interior preparando tortillas, mientras un hombre de más edad está sentado en el exterior, mirando hacia el campo en silencio. Son Simona y su esposo Juan.



Los días del campesino *jñatjo*

“Todavía no entiendo cómo es que mi papá, dedicándose a construir casas, nunca aplanó las paredes de la nuestra”, recuerda Andrea, de 46 años de edad, al ver esta fotografía de la cocina de su madre.

Su amanecer

Faltan 15 minutos para que sean las siete de la mañana. La mujer que dormía a lado del hombre con quien ha vivido por años, se sienta a la orilla de su cama, mete los pies en sus sandalias de tela negra decoradas con pequeñas flores rojas bordadas y se levanta. Pasa las manos por su cabeza para aplacar un poco los cabellos blancos y necios; talla con los dedos su cara para despejarse, y finalmente camina hacia una puerta metálica que nunca ha sido pintada. La llave está puesta y así estuvo durante toda la noche, pues no sintió el temor de que alguien ajeno a su hogar entrara aprovechándose de la protección que brinda la oscuridad.

Sale de aquel cuarto con paredes verdes, en el que caben sin problema dos camas tamaño matrimonial en cada lado y, frente a éstas, un ropero que además de guardar prendas en su interior, sostiene una televisión pequeña y una grabadora. Hay cables colgando por doquier, pues la instalación eléctrica no es la adecuada, y entre ellos las arañas han hecho sus nidos. Dos gruesos polines atraviesan la parte superior de un extremo a otro, son el soporte de las láminas metálicas que sirven de techo. Es el dormitorio que Mere, una de las hijas menores de esta mujer, mandó a construir hace casi 15 años.

Hace un poco de frío, pero no es nada que dos cobijas gruesas no puedan solucionar. Los gallos empezaron a cantar desde hace dos horas, y en este momento sólo esperan a ser liberados de su encierro nocturno. Simona, con su rebozo rayado envolviéndola, se dirige a la casita que unas décadas atrás fue su todo, pero que hoy únicamente es el refugio de sus pollos y guajolotes. Camina muy despacio hasta que llega a la puerta de madera que está asegurada con un pedazo de mecate viejo y lo desata; entonces comienzan a salir sus aves de engorda para pasearse por el territorio que ya conocen; comerán insectos y hierbas durante el día, pero antes, la anciana los alimenta con un poco de maíz molido sobre tapas de botes desaparecidos.

Se queda parada un rato para verlos mientras comen, no dice nada; tiene una mirada cansada y sin brillo, desgastada por los 73 años que lleva de vida; nació el 28 de octubre de 1940, algo así recuerda. “No sabía cuántos años tenía ni cuándo había nacido, hasta que uno de mis hijos tramitó mi acta de nacimiento”, explica. “No tiene mucho tiempo que le empezamos a festejar su cumpleaños porque antes no lo sabíamos, tal vez hace unos cinco años... Mi mamá no tenía su acta pero le pidieron que tratara de acordarse en qué año había nacido para buscarla y, por suerte, sí apareció registrada”, agrega Andrea, hija de Simona.

Así como ella, de acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2010, en el Estado de México hay un millón 137 mil 647 adultos mayores, quienes representan el 7.49 por ciento de la totalidad de los habitantes de la entidad, y de los cuales la mayor parte se concentra en los municipios rurales, razón por la que el gobernador Eruviel Ávila Villegas, en su primer informe de gobierno, ha señalado a este sector como “un reto para las políticas sociales”, mismo en el que menciona como un logro “la expedición de 137 mil 149 copias certificadas de los actos y hechos del estado civil (y la acreditación de) la identidad jurídica de los habitantes de la entidad, permitiendo el pleno ejercicio de sus derechos, el acceso a la ciudadanía y la certeza de sus relaciones con los demás individuos”.

También afirma que “en cumplimiento de las Acciones de Gobierno 2011-2017 de carácter Estatal, el Registro Civil ejecutó durante los meses de octubre a diciembre de 2011 el Programa Especial *Expedición de Actas de Nacimiento a Adultos Mayores*, beneficiando de manera gratuita a un grupo de 16 mil 859 personas”. Y esto se debe a que, como Simona, existe un porcentaje de la población mexicana —aún no preciso— que carece o ha carecido de un acta de nacimiento u otros documentos oficiales de identificación.

Ahora, la anciana que orgullosamente conoce su fecha de nacimiento, permanece pensativa frente a la escena en la que sus patos, pollos y guajolotes son

protagonistas, picoteándose y peleando por el maíz; ella, con una leve curvatura en su espalda que es consecuencia del tiempo transcurrido, cabello largo pero escaso, sólo emite una frase al recordar su juventud: “Antes, una señora con la que trabajaba decía que mis trenzas estaban muy bonitas... quería que se las vendiera. Estaban bien gordas (refiriéndose a las mismas)”.



La vieja casa de adobe de Juan y Simona. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Pero la vejez ha llegado a ella, su piel morena está arrugada; sus ojos son de un color café opaco; ya no ve bien y la diabetes la martiriza, no puede ni siquiera consumir las tortillas que hace con sus propias manos; de vez en cuando no se resiste y come alguna, pero esta dieta, que se suma a la falta de recursos, mantiene su cuerpo delgado, sus brazos y piernas son puro hueso. Cuando va al molino a triturar el nixtamal, el bote que carga parece pesar toneladas, el solo hecho de quitarse el suéter le cuesta trabajo. Luce enferma, su volumen de voz es muy bajo y, sin embargo, no deja de lado la coquetería: nunca olvida sus coloridos aretes que, aunque no son de oro, sí dorados.

En su niñez y parte de la adolescencia, vivió en Guadalupe Cachi, un pueblo del municipio de Ixtlahuaca, hasta que unió su vida a la de Juan, quien no conoce su edad ni se ha ocupado de averiguarla, pero recuerda que es mayor que Simona. Él habitaba en Emiliano Zapata que antes se llamaba Barrio de Santo Domingo; las dos localidades colindan, aunque en el tiempo en que se conocieron todo parecía demasiado lejano por la escasez de casas. En la actualidad, esa lejanía se pierde: el trayecto de pueblo a pueblo es de máximo diez minutos en automóvil.

Simona y Juan tuvieron diez hijos a lo largo de las cinco décadas que llevan viviendo juntos. En un principio, no se casaron, sino hasta que en la escuela primaria del más pequeño de sus hijos, les pidieron el acta de matrimonio para poder inscribirlo. Aquel niño era Abel, que ahora tiene 37 años y vive exactamente junto al terreno de sus padres, en una casa de tabique sin aplanar, que recientemente fue ampliada por él mismo; desde hace unos años ha adquirido experiencia en la albañilería. A estas horas de la mañana ya no se encuentra en su hogar, salió desde temprano. No hay nadie, a los alrededores sólo los palomos y otras aves destacan por su presencia.

Mientras Simona permanece al cuidado de sus animales, Juan sigue durmiendo; el sueño y relajación que el alcohol le otorgó desde el día anterior continúa haciendo efecto. Sus hijos lo recuerdan tomando desde siempre; diario visita la “tiendita de don Marce” para intercambiar granos de maíz por un poco de la bebida embriagante; casi nunca tiene dinero, a menos que su esposa le dé unos cuantos pesos después de una insistencia que puede llegar a durar horas. Y a pesar de su vicio, posee un carácter tranquilo, aunque no benévolo; se mantiene indiferente ante la vida.

Ella ha terminado de alimentar a sus aves y vacas; él aún no despierta, está recostado sobre aquel colchón que se sostiene por dos tabicones en cada esquina, y que ya es tan viejo que la persona que ahí reposa se hunde en él; después de las cobijas, apenas si se alcanza a ver su diminuta cabeza, que se

encuentra sumida en una almohada que, ante el contraste, parece inmensa; tiene cabello corto y sorprendentemente negro, tanto que ninguna cana amenaza con perturbar este color. Ha llevado una vida sin sobresaltos —o al menos no los ha percibido—, pues sus hijos crecieron muy rápido: comenzaron a trabajar desde su niñez, lejos de sus padres.

Él ni siquiera recuerda cuántos hijos tiene ni cómo se llaman; no le gusta complicarse la existencia. Es un anciano cuyo cuerpo es pequeño y delgado, tal vez mida 1.55 metros y pese unos 50 kilogramos. Su rostro tiene un aspecto cadavérico: mejillas sumidas, pómulos saltones y repletos de vellos, pues se rasura muy de vez en cuando; tiene una frente pronunciada y piel morena; su nariz es aguileña y de gran tamaño. Aparentemente, no sufre ningún malestar más que una gripa que contrajo en días recientes y que le ha contagiado a Simona, sólo que él la resiste con apacibilidad y sin tomar ningún antibiótico; en raras ocasiones visita al médico. En cambio, ella se siente tan mal que se la ha pasado mencionando su muerte.



Juan, observando a sus pollos comer. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Cuando no está dormido, Juan colabora levemente, y sólo cuando es temporada, en la siembra y cosecha a lado de su esposa y de Abel, quien de entre todos sus hijos, es el que vive más cerca. En su juventud realizó otras tareas; no le dicen “el lechero” por nada;

además de haber repartido leche, al empezar una familia con Simona, preparaba pulque y lo vendía —o se lo tomaba—. “Si no era él, éramos nosotros... se veía bien rico y espumoso, parecía leche”, dice Andrea al recordar que toda la familia

se terminaba la irresistible bebida, por lo que no funcionó el negocio y al poco tiempo Juan dejó de prepararla, aunque no de consumirla.

Es curioso que el pulque, cuyo nombre en náhuatl es *octli* y significa “bebida de la tierra”, era muy apreciado en el imperio azteca, tanto que sólo personas importantes y gente mayor de 52 años podían consumirlo, tal y como lo describe la reportera Margarita Sepúlveda Amor en la revista *México Desconocido*, en su artículo “El pulque, la bebida de los dioses”. También



Pulque. Imagen tomada de <http://www.elporvenir.com.mx/upload/foto/32/6/5/Pulque1.jpg>. Acceso, septiembre de 2013.

podían beberlo hasta embriagarse aquellos que iban a ser sacrificados en el templo de Huitzilopochtli, mientras que a los enfermos y a las mujeres a punto de parir, se les administraba solo o combinado con diversas hierbas; era considerado medicinal. Su uso era restringido, así lo cita Sepúlveda:

La embriaguez era un delito que se castigaba con severidad. A los infractores por primera vez se les trasquilaba públicamente; a los que reincidían se les derribaba su casa y se les impedía acceder a cualquier oficio honroso, y si no se enmendaban se les condenaba a morir ahorcados, golpeados o apedreados. Sin embargo, en ocasiones especiales, como en las fiestas de los dioses del vino, nos dice fray Bernardino de Sahagún, “no solamente los viejos y viejas bebían vino pulque; pero todos, mozos y mozas, niños y niñas, lo bebían hasta embriagarse”.

Después de la conquista española, esta reglamentación quedó en el olvido pero, a pesar de que las autoridades virreinales hicieron lo posible por acabar con el “licor blanco”, éste no dejó de ser producido y consumido. La única medida que pudieron tomar, “fue regular la instalación de pulquerías, de las cuales, por ejemplo, en la Ciudad de México podían establecerse hasta 36 para hombres y 12 para mujeres”. En la actualidad se sabe que el pulque contiene proteínas, hidratos

de carbono y varias vitaminas. “Inclusive, en varias regiones se convirtió en bebida de primera necesidad ante la escasez de agua”. Tal vez sea por esto que para Andrea y sus hermanos, el pulque era tanpreciado e irresistible, pues dice que sí les “quitaba el hambre”.

Mientras Juan sigue en reposo, Simona se dispone a preparar su nixtamal. Entra al cuarto de adobe, mismo de donde acaban de salir sus aves; otra vez se hacen presentes los enmarañados cables y un foco cuelga tan bajo que golpea la cabeza de cualquiera que entre; todo es reducido, incluso al entrar hay que agacharse un poco, aunque no es obstáculo para la mujer que no mide más de 1.50 metros. Antes había que bajar un escalón al entrar, pero hace cinco años, el gobierno del Estado de México puso en marcha el Programa Estatal de Fomento a la Vivienda Social, del cual, uno de los objetivos fue sustituir “el piso de tierra por un piso firme de concreto de cinco centímetros de espesor, reforzado con malla electrosoldada y una membrana de polietileno, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones de vida de los mexiquenses”.

Tal vez mejoró el nivel de vida de sus gallinas y guajolotes, que son quienes ahora habitan esta pequeña casa, pues Simona lleva más de diez años viviendo en la recámara que su hija costó al ver que sus padres dormían sobre un suelo no arenoso pero sí con escandalosos chipotes, en el que ella y sus hermanos tuvieron que dormir durante su niñez, cubiertos por una cobija y un hule para no mojarse en los días lluviosos porque el agua se colaba por los hoyos del tejado.

Y con el “piso firme” ya no es necesario bajar ningún escalón. La superficie ya no es oscura ni de adobe, ahora es de concreto, y ya no es la casa del viejo matrimonio, es una cocina de humo, almacén de zacate para las vacas y refugio de distintos animales. Hay unos tabicones que sostienen la olla donde Simona prepara su nixtamal; lo primero que hace es poner a calentar agua, le agrega cal para que no se eche a perder y dure varios días. Sale a barrer un poco mientras espera a que hierva, y una vez que esto sucede, le echa maíz desgranado y deja

que siga hirviendo por un rato más. Ya no tarda mucho... está listo, así que se sienta junto al fogón en una diminuta silla artesanal hecha de madera, a la expectativa de lo que venga después.

Buscando qué comer

Son casi las nueve, no hay nada que comer más que unos mangos en la mesa que se han pasado de maduros. Aún así, Simona toma uno, lo pela y lo muerde; con una cara que refleja placer, dice que “está bien bueno” y me ofrece uno. Al solo tocarlo, tuve la sensación de que se desharía y que su contenido se escurriría entre mis dedos, así que lo agarré con delicadeza e intenté pelarlo para comérmelo, pero no había mucho que rescatar, ya estaba agusanado. Ante la situación, Darío, su yerno que estaba de visita, le preguntó si quería que la llevara al mercado que queda a 20 minutos para que compraran comida.

Ella se alegra, pues también le ha ofrecido llevarla al doctor para que la revise y ver si por fin se recupera de la prolongada gripa que tanto la molesta. El día anterior él le había preguntado a Abel que a qué médico podría llevar a su madre, y él respondió de inmediato que al Doctor Simi que está en la colonia Centro; no podía ir al centro del Seguro Popular donde está dada de alta porque tiene una consulta programada dentro de varias semanas. Entonces, ella se apuró y también presionó a su yerno: “empiezan a recoger como a las 9:30, hay que irnos rápido”. Subieron al Chevy y tomaron la Ruta de Hidalgo, donde las cabezas de águila permanecen.

Llegaron, pero ella no entró al mercado, sino que recorrió la explanada que está fuera de éste, donde los vendedores de semillas, pescado, frutas y verduras de distintos tipos, ofrecen los productos que han tendido sobre el suelo. Lo que más se observa es maíz y frijol de múltiples colores y tamaños, los cuales se encontraron entre los tres cultivos más importantes en el país, contando el primero con una superficie cosechada de seis millones 923 mil 899.73 hectáreas, mientras

el segundo, un millón 700 mil 513.50, de acuerdo al Cierre de la Producción Agrícola por Cultivo 2012, realizado por el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

Dichas cifras rebasaron por mucho los números de producción que reflejan los otros 191 cultivos enlistados en el informe antes mencionado, de los cuales sólo el sorgo en grano superó por poco al frijol, con casi dos millones de hectáreas cosechadas. Por otro lado, el Resumen Nacional por Producto que emite el mismo organismo en su página web, señala que el grano de maíz, a pesar de ser el que más se sembró en el mes de julio de 2013 (cinco millones, 824 mil 798 hectáreas), fue el más siniestrado (cuatro mil 692), por lo que el frijol, que tenía una menor superficie sembrada (un millón 150 mil 92) lo superó en cosecha, ya que sufrió menos daños.



Explanada del Mercado de Ixtlahuaca. Vendedores de semillas. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Lo anterior contrasta con el año pasado, cuando las pérdidas alcanzaron entre 6 y 8% respectivamente, lo que indica que el maíz es el producto más dañado en fechas recientes, además de que el grado de siniestralidad en este último va en aumento. Recordemos que entre esta especie se ubica el maíz criollo, que es de gran valor en México, puesto que en él existen alrededor de 70 razas diferentes que aquí tienen su origen, y en la actualidad corren el peligro de desaparecer.

Sin embargo, a nivel estatal, el maíz producido en la entidad mexiquense durante el periodo otoño-invierno 2012, no registró pérdidas, cosa que tampoco sucedió con el frijol. En el caso específico de Ixtlahuaca, que pertenece al Distrito de Atlacomulco, en su ciclo agrícola 2012 (modalidad riego-temporal), el maíz conservó su primer lugar entre los demás cultivos, aunque no sucedió lo mismo con el frijol, pues fue opacado por la avena forrajera y de grano, así como por el tomate verde y el haba. En este municipio fueron 14 los principales cultivos, entre los que figuran, además de los ya mencionados, la calabacita, cebada, ebo, gladiola, trigo, hongos y setas.

De ellos, los que Simona practica junto con sus hijos que aún viven en su localidad, son maíz, haba, frijol y calabacita. Los siembra en su parcela a todos juntos y trata de variar las semillas, a diferencia de los monocultivos que se han propagado en los últimos años, los cuales consisten en sembrar un solo tipo de producto. Así, pronto —tal vez en agosto o septiembre— el maíz tendrá enredaderas con florecitas color rojo: serán del frijol; a sus pies, grandes y tupidas hojas verdes con flores amarillas que cubrirán el suelo: será la calabaza, con la que se pueden preparar varios platillos: quesadillas de flor, calabacitas asadas... y si la calabaza llega a su punto máximo: endulzada, la cual comúnmente se coloca en las ofrendas del Día de Muertos el 1º y 2 de noviembre.

Por ahora, la anciana no ha cosechado nada, por lo que da un paseo por la explanada para ver si puede comprar algo; observa a los comerciantes que se han acomodado en secciones: por un lado están los que comercian frijol, maíz, trigo o

semillas parecidas; por otro, habas tiernas, malvas, quelites, calabacitas redondas, flor de calabaza y frutas que todavía muestran rastros del rocío porque acaban de ser cortadas; son también populares en este tianguis los hongos de diferentes especies, así como el pozole de trigo que se sirve en vasitos de unicel.



Explanada del Mercado de Ixtlahuaca. Vendedores de verduras. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Los postres son, por ejemplo, tamales de capulín color vino que tienen una consistencia cremosa; además hay gorditas de maíz endulzadas y, por la hora y el frío, atoles de masa. Pero a pesar de que a Simona le encanta lo dulce, no puede comerlo, así que se pasa de largo; se enfoca a un puesto de pescado, donde la protagonista es la carpa asada que abunda en las presas cercanas. Los ejemplares son grandes, como de 30 centímetros, no difieren mucho el uno del otro, pero está indecisa; pide el precio, “son 40 pesos por la que sea”, le contesta un hombre apresurado que atiende a cliente tras cliente con rapidez.



Puesto de carpas. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Se acerca el momento de recoger los puestos, por lo que el hombre ha bajado el precio a 35 pesos para vender la mayor cantidad posible antes de retirarse. Por la indecisión de la anciana, otra mujer se lleva la carpa a la que ella “le había echado el ojo”, así que pregunta por otra ligeramente más grande. “Ésta sí a 40 porque tiene huevera”, le aclara el vendedor, refiriéndose a que dentro del pez están sus huevecillos, lo que aumenta su valor. La “huevera” tiene forma de barra, en primera instancia parece amaranto y tiene un color naranja debido a la preparación que ya tuvo el pescado; los lugareños la aprecian mucho y se lo comen en tacos, ¡con un gusto!

Por fin le dan su pescado y un manojo de pápalo, que es una hierba que le añade un rico sabor a los tacos. Pide también una bolsita de diez pesos de nopales hervidos cortados en pequeños rectángulos que están combinados con jitomate,

cebolla y habas hervidas. Al caminar de regreso, se topa con un vendedor de telas e hilos, cada bolita de estos últimos cuesta tres pesos con 50 centavos; se compra dos porque, aunque casi ya no ve, no deja de bordar flores para matar el tiempo. Saca de su babero una bolsa de hule transparente: es su monedero; la desdobla y cuenta el dinero con lentitud; tiene puras monedas de un peso y de 50 centavos, no son muchas. Guarda su monedero y retoma su camino; llega al carro de su yerno que ahora la llevará al médico.

Ubicado frente al Palacio Municipal de Ixtlahuaca de Rayón, se encuentra el consultorio; una botarga baila al ritmo de la música electrónica que está a todo volumen. Junto a la farmacia, un largo pasillo lleva al lugar de consulta, donde un letrero informa que la atención tiene un costo de 30 pesos; después de una corta espera, pasa Simona. El doctor la examina y mientras está sentada en la camilla, recibe su receta; Darío le compra sus medicinas en la farmacia de a lado que también pertenece a la Fundación Best, A.C. cuyo dueño es el famoso empresario Víctor González Torres, también conocido como el Doctor Simi. Ella está visiblemente feliz, hacía tiempo que se sentía desatendida: “el doctor del Seguro siempre me pregunta ‘¿Qué no tienes a nadie que te cuide?’”, se queja.

Ya con la bolsa de medicinas en mano, Simona recuerda algo.

—Tengo que avisarle a mi maestra que no voy a ir a la escuela.

—¿Escuela de qué?—, replica Darío.

—De la tercera edad. Voy a decirle que tengo una visita y no puedo quedarme. La clase es a las diez—, en este momento ya era esa hora.

—¿Dónde está la escuela?

—Ahorita te voy diciendo, hijo.

El camino es como si fueran de regreso, sólo que dan la vuelta a petición de la anciana; junto a la Delegación Municipal Emiliano Zapata están los salones de clase. Ella desciende del coche y antes de cruzar la entrada, regresa para tomar

su bolsa de medicinas y receta, “le voy a justificar mi falta a la maestra”. A Darío le sorprende la seriedad que la anciana le da a sus clases; ella se desplaza a su salón con pasitos cortos; por las amplias ventanas sin cortinas se alcanzan a ver unas 15 personas de la tercera edad, sentadas alrededor de mesas y parecen estar platicando.



Delegación Municipal “Emiliano Zapata”. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Al poco tiempo, Simona sale y apunto de subirse al Chevy, otra mujer de cabellera también blanca llega corriendo con lo que parece ser una mochila, donde es probable que traiga sus cuadernos; le grita a la otra por su nombre.

—¡Simona!

La anciana voltea al instante y se dan los buenos días en su dialecto.

—¿No te vas a quedar?—, continúa la mujer que camina apresurada por haber llegado 15 minutos tarde a su clase.

—No, vino mi yerno a visitarme y también estoy enferma.

—Bueno, ¿ya llegó la maestra?—, pregunta mientras observa con rareza al hombre que espera en el carro.

—Sí, ya están todos—, y se despiden ondeando las palmas de las manos; sus rostros recuerdan al de los chiquillos que se quedan con ganas de jugar o platicar, pero se tienen que ir por rumbos diferentes.

Ya de regreso a la casa, Darío no resiste la curiosidad.

—¿Qué les enseñan en sus clases?

—A cantar y a bailar—, la mujer sonrío.

Era una de las Casas de Día del Adulto Mayor que el gobierno del estado, junto con el Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia (SMDIF), ha puesto en marcha desde que empezó su administración. Eruviel Ávila hace mención de esto en su informe de gobierno: “En este periodo se brindaron 10 asesorías para la creación de Casas de Día del Adulto Mayor municipales, donde sea posible ofrecer talleres de manualidades, acondicionamiento físico y alfabetización, entre otras acciones, con el fin de promover el cuidado de su salud. Cabe señalar que este tipo de actividades son altamente provechosas en la consecución de una mejor calidad de vida para las personas adultas mayores.”

Al terminar con sus pendientes, regresan a su hogar, donde Abel, su esposa Celia y su hijo Daniel de 21 años, se preparan para salir a casa de Tere, quien con 48 años de edad es la tercera hermana mayor, después de dos varones, y vive cerca, como a cinco minutos. Han quedado de acuerdo para que los hijos de ella, Luis y “René” de 33 y 24 años respectivamente, los acompañen a fumigar una milpa de la mamá de Celia, porque han notado plaga de diversos insectos que no permiten que el producto se desarrolle como es debido. En Ixtlahuaca es muy común que los familiares cooperen en el trabajo del campo, y no sólo entre familia, también entre vecinos; a esta forma de esfuerzo colectivo la conocen como faena.

Faena: cooperación para la supervivencia

Después de comer y compartir en familia la carpa, huevera y nopales que fueron traídos del mercado, se dirigen a donde ya habían planeado. Llegan y estacionan su Tsuru azul marino en el acceso al hogar de Tere, después de pasar sobre un tubo de concreto que descansa en la zanja seca. No hay rejas ni límites de ningún otro tipo que dividan un terreno de otro, excepto por la flora que cumpla con esta función, como lo es en el caso de esta casa que en el frente tiene ocho pinos muy

altos y, en uno de los lados, una hilera de nopaleras viejas que han sido testigos de la historia de esta familia conformada por seis hijos, que jugaban al resguardo de estos árboles en el patio terroso que está frente a los cuartos. La casa está conformada sólo por planta baja, como la mayoría de las construcciones aledañas.

En este mismo patio se encuentran ahora los seis platicando; Abel regaña a sus sobrinos porque se acaban de levantar.

—¿Por qué nos vienes a despertar, tío?—, preguntan indignados pero sonrientes.

—¿Cómo los voy a despertar si ya son las diez y media de la mañana?—, responde Abel todavía más indignado.



Patio delantero de la casa de Tere. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Ellos se alistan para salir, mientras Tere y su hermano se ponen al día. Ella se dedica a vender su cosecha en distintos lugares, principalmente en Santiago

Tianguistenco, que también es un municipio del Estado de México, famoso precisamente por su tianguis, donde los vendedores practican el trueque entre sí, es decir, intercambian un producto por otro que no tengan y es así como llevan alimentos a sus familias que no sean los mismos que ya tienen. Lo que Tere comercia son frutas que nacen en su terreno, tales como peras y ciruelas, además de semillas y verduras como habas, frijol y flor de calabaza; llega a vender a las seis de la madrugada y termina más o menos hasta las nueve; pero hoy trabajó en la explanada del mercado de Ixtlahuaca y no hace mucho que regresó a casa.

No pasa mucho tiempo y los jóvenes ya están listos, proceden a preparar los tanques y herramientas que serán usados para mezclar el “veneno” y rociarlo a las plantas que se encuentran en mal estado debido (tal vez) a la “modernización de la agricultura”, como lo expone Miguel Altieri en su artículo *Ecological Impacts of Industrial Agriculture and the Possibilities for Truly Sustainable Farming (Impacto Ecológico de la Agricultura Industrial y las Posibilidades para un Cultivo verdaderamente sustentable)*, en el que explica cómo es que los “avances tecnológicos” y el uso de químicos, tienen en realidad un efecto negativo en el equilibrio biológico.

“La producción se protegía de las plagas y el mal clima sembrando varios cultivos o variedades en cada parcela. Se fijaba nitrógeno al suelo rotando los cultivos principales con leguminosas”, indica. Es ésta una tarea que lleva a cabo Simona, pues como ya se mencionó, ella cultiva por lo menos tres distintas semillas en un mismo espacio; es algo que no estudió en ninguna escuela, sino más bien un conocimiento heredado que aplican los lugareños casi por instinto, puesto que así se ha hecho por muchos años. Altieri continúa diciendo que este método suprime insectos, malas hierbas y plagas, porque rompe con su ciclo de vida.

Eventualmente, esta técnica ha disminuido, en tanto que los monocultivos proliferan y, según Altieri, se han vuelto una característica de la modernización de la agricultura, creando agro-ecosistemas vulnerables que dependen de dosis altas

de agroquímicos, mismos que terminan con la biodiversidad, pues no sólo matan a organismos (vegetales y animales) dañinos para las plantaciones, sino también a otros que no lo son. En un panorama todavía peor, acaban con enemigos naturales de las plagas, colaboran al resurgimiento de éstas y a su resistencia a los pesticidas, además de que ocasionan una “contaminación química y destrucción de los mecanismos naturales de control”.

En su investigación, asevera que las pérdidas por plagas son de 20 a 30% en la mayoría de los cultivos, a pesar de que se empleen químicos destinados a combatirlos y que, encima de todo, algunos de éstos son tóxicos y pueden ocasionar cáncer. Otra desventaja, es que una buena parte de estas sustancias no es absorbida por las plantas y termina en las aguas superficiales o subterráneas, lo que debería preocupar a los habitantes de la localidad Emiliano Zapata, porque en ella, muchas familias obtienen agua de pozos hechos con sus propias manos, y no usan este líquido únicamente para lavar trastes o ropa, sino que lo beben sin previo proceso de purificación.

Una persona que está acostumbrada a tomar agua embotellada notará con facilidad el cambio: la de pozo es espesa y no tan dulce, más bien ligeramente salada, hasta cuesta un poco de trabajo tragarla. Puede llegar a causar dolor de estómago después de beberla —experiencia personal—, aunque al momento la sensación es agradable por su frescura. Regresando al tema de la modernización de la agricultura, Altieri afirma que las corporaciones están creando condiciones que provocarán la uniformidad genética rural planetaria, y que la diversidad de los cultivos estaría amenazada al extinguirse las viejas variedades: ahí es donde nuestro famoso maíz criollo peligra, entre otras especies.

Aunque esta familia conserva la tradición de sembrar variedades en un mismo terreno, la fumigación ha empezado a formar parte de su modo de trabajo, así que ya con los tanques en las cajuelas, arrancan los carros. Abel conduce el Tsuru y Darío, el Chevy. En el primero viajan Celia, Daniel y René; en el segundo, Luis,

mejor conocido como “El Huicho”. Toman un camino que los lleva a un almacén cercano a la presa del pueblo, en el que venden una gran variedad de agroquímicos. Se estacionan, y al poco rato regresan con las botellas del líquido indicado y un paquete de fertilizante foliar sólido (fósforo ultra soluble), con un letrero que dice “ligeramente tóxico”.

—Está muy fuerte este veneno, tío—, El Huicho comenzó la plática mientras se dirigían a los terrenos por fumigar.

—¿Apoco sí?—, respondió Darío.

—¡Sí! Ése se lo toman los que los dejan sus novias. Ya se han muerto varios—. A su acompañante parece no impactarle, pues sólo mueve la cabeza de un lado a otro expresando desaprobación.

El Tsuru se estaciona en lo que al parecer es el final de un camino que apenas si se ha quedado marcado por el paso de los pocos autos que por ahí han pasado; el Chevy le copia a su compañero. En este punto el piso ya no está lleno de tepetate y tierra, sino de verde pasto. Abel y sus pasajeros descienden de su auto y se dirigen al de los otros, para informarles que “hasta aquí llega el camino... ahora hay que seguir a pie”. Posteriormente, sacan de las cajuelas el plaguicida y todo el equipo que necesitarán para su labor, como lo son los tanques, parecidos a una mochila, pues se cargan en la espalda como éstas.

Todos se ponen sus gorras; el sol ha salido con más fuerza y comienza a quemar; también preparan los trapos que cubrirán sus bocas y narices para protegerlos de inhalar las sustancias tóxicas que emplearán. Cierran las puertas sin asegurarlas, pero Darío se cerciora de haber puesto los seguros y haber colocado la barra bloqueadora sobre el volante; los demás se ríen discretamente de él.

—No pasa nada—, le dice Abel en tono burlón.

—¿No abren los carros? ¿Y si se los roban?—. Darío no parece muy confiado, ya que viene de la parte urbana del Estado de México y ha sido víctima de asaltos.

—No, casi ni pasa gente por aquí, está muy tranquilo, yo siempre dejo mi carro sin seguro—, dijo el otro para tranquilizarlo.

—Está bien—, asintió sin dejar de poner los seguros.

Emprenden los pasos por entre los maizales, caminan sobre los bordes de una zanja ancha con poca agua en su interior; ya no se ven casas ni gente en los alrededores: el maíz ya ha alcanzado los dos metros en esta zona y no se alcanza a ver nada más; sólo algún sauce pequeño se atravesaba en el recorrido. Conforme avanzan, el agua verdosa sube un poco más de nivel, aunque sigue siendo escasa. Unas pequeñas compuertas sostenidas por castillos de concreto dividen la zanja; todos comienzan a atravesar hacia el otro terreno, usando las compuertas como puente. Una vez que están del otro lado, descargan el material y se disponen a prepararlo.

Celia y El Huicho descienden a la zanja para llenar unos botes de 20 litros con el agua que ahí se ha quedado estancada. Los demás hombres forman una cadena para pasarse los recipientes hasta llegar arriba, donde Abel, el más experto en esto, comienza a vaciar el agua en los tanques para después preparar la mezcla.



Abel, Luis (El Huicho), René y Celia preparando el plaguicida. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Sin previo aviso, abrieron y vaciaron las botellas del “veneno”, toser y estornudar fue inevitable, además de un ardor en los ojos; el olor era muy fuerte, tanto que lastimaba el olfato. Otro integrante de la familia había pasado inadvertido; era Benjamín, un niño de dos años que es el hijo mayor de Daniel y por lo tanto, nieto

de Abel. Por su estatura no se notó, hasta que su abuela le gritó que se alejara, pues era peligroso que estuviera ahí, así que hubo que retirarse un poco.

La mujer de 35 años que ya es abuela, toma a su nieto de la mano para evitar que corra tras su padre, quien trae cargando un tanque y se ha introducido a la milpa para rociarla con el insecticida. Ante la orden de Celia, Benjamín se conforma con sentarse bajo la sombra de un árbol a esperar, mientras que ella, con la intención



Luis ("El Huicho") y Abel fumigando. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

de contrarrestar su aburrimiento, se dirige al terreno que está justo frente a ellos, el cual también pertenece a su madre, todo para arrancar vainas de haba que están destinadas a ser la comida de hoy. Las primeras que recolecta se las pasa a "Mín", como él mismo se hace llamar al no poder pronunciar su nombre completo, para que las pele y se las coma en crudo.

El niño, que ya es todo un experto en quitar cáscaras, saca las habas tiernas, que son de un color verde claro y tienen una textura completamente lisa; pero no se las come así: nuevamente quita una cáscara a la misma haba, y lo que se ve es un semilla más pequeña y de un tono más intenso y brillante que hasta parece estar humedecido por su frescura. Él me invita una, se siente muy suave al morderla y su sabor es algo dulce, además de desprender un poco de jugo. Inevitablemente comí más.

Su abuela seguía cortando vainas y las iba metiendo en una bolsa enorme; sólo dejó de juntarlas cuando alcanzó un aproximado de diez kilogramos, pues al pelarlas la cantidad disminuiría. Mientras, Abel, El Huicho y René estaban fumigando de extremo a extremo las hileras de maíz; el olor ya era muy penetrante a pesar de estar al aire libre y de la distancia (estábamos como a cinco o seis metros de los hombres), por lo que nos alejamos un poco más. El sol quemaba cada vez más y ellos sudaban demasiado, pero no podían quitar de sus rostros los trapos ni de la cabeza las gorras que los aturdían aún más pero que, sin embargo, los protegían. Tardaron algo más de una hora recorriendo la milpa, donde se encontraron con algunas plantas que ya tenían las hojas levemente amarillas, además de una baja estatura “por la falta de agua y por las plagas”, comentó El Huicho.

Dieron más o menos las 12 del día y el cielo se tornó nublado, lo que hizo que todos se animaran un poco: han esperado las lluvias con ansias, pues a pesar de que en el Estado de México ha llovido mucho en distintas partes a lo largo del mes de junio —especialmente en el área metropolitana, además del Distrito Federal—, en este municipio no ha caído más que una leve brisa hace algunos días, informó Celia, quien mira el cielo con signos de desesperación; estas tierras son de temporal y dependen ampliamente de las precipitaciones. Las grisáceas nubes se acercaban y conforme eso pasaba, la alegría aumentaba, pero los vientos también comenzaron a ser fuertes, lo que hizo que Celia bajara la mirada.

“Ojalá no se vayan esas nubes”, pidió la mujer que ya había terminado de recolectar habas y ahora se las estaba comiendo sentada en el pasto junto a su nieto. En contra de sus deseos, lo nublado se fue con el viento hacia la Ciudad de México, donde llovió tanto que se registraron inundaciones en las calles y avenidas... como siempre que esto sucede. Al terminar su labor, todos hablaron de lo terrible que era que no hubiera llovido: “el maíz no está creciendo como debe de ser, está muy chiquito... se está secando”, lamentó Abel, al ver que esta mañana de arduo trabajo no sería complementada por las aguas.

En otras circunstancias, él tal vez estaría en alguna construcción a estas horas, pues en los últimos ocho años se ha dedicado a la albañilería, desde que sus “hermanos” de la iglesia evangelista, que en años recientes ha tenido auge, lo invitaron a unirse a su grupo de trabajo. Abel nació y se crió bajo las creencias católicas de sus padres, pero al contraer matrimonio con Celia, quien profesaba la religión evangélica, se convirtió a la misma que su esposa, e incluso se ha vuelto más devoto que ella.

A juzgar por el INEGI, hasta 1950 el 98.8% de la población del Estado de México profesaba el catolicismo, es decir, un millón 376 mil 288 habitantes, mientras que en el 2000 este porcentaje se redujo poco más de siete por ciento, y continúa a la baja, pues otras religiones han ganado seguidores, entre ellas la evangélica y las distintas versiones de ésta que, en el ámbito nacional, se concentra en la parte centro del país. En 2010, el número de personas que pertenecen a esta religión fue de aproximadamente 800 mil en el Estado de México, el cual registra al municipio de Ixtlahuaca de Rayón como uno de los que presenta mayor reducción en su catolicismo.

Simona ha sido persuadida continuamente por su hijo para convertirse igual que él, pero ella mantiene firme las creencias que le inculcaron sus padres, a quienes perdió en su juventud por distintas razones. A la que recuerda bien es a su mamá, quien murió cuando una mujer le cortó su vagina durante un parto que no

concluyó. “Ella estaba débil, acostada... me dijo que trajera a una señora que era partera y vivía no muy lejos de nosotras... vino, pero le rajó su parte y se desangró”, recuerda la anciana.

Para Simona, ella fue una buena madre y no olvidará fácilmente sus enseñanzas y la doctrina que le inculcó. Sin embargo, cuatro de sus hijos sí se han vuelto evangelistas al haberse casado con sus respectivas parejas. Abel es el más contento, porque “muchos de los hombres que tomaban y se cambiaron de religión, ya no toman y se han vuelto más trabajadores”, afirma, de acuerdo a su experiencia. Está agradecido porque “gracias a sus hermanos (de religión) y a sus cuñados” ha conseguido trabajo; primero como vendedor, viajaba por toda la República Mexicana con compañeros de su comunidad y vendía figuras con imán para refrigeradores en distintas ferias; después pasó a ser albañil, empezando por *chalán* hasta que llegó a ser maestro. Se dedicó a la venta ambulante por casi diez años, pero dejó esta ocupación porque prácticamente no estaba con su familia y los extrañaba.

A pesar de que ya conoce bastante sobre la técnica de construcción, Abel se encuentra desempleado; “sí hay trabajo pero no lo pagan bien”, explica.

—Por ejemplo, ¿a cuánto cobra el pegado de azulejo?—, pregunté.

—Entre 80 o 90 pesos el metro, pero ése y otros precios me los regatean y si aceptara, no me alcanzaría para mis gastos. Mejor ya no voy—, respondió.

Por el momento ha preferido enfocar sus esfuerzos a sus cultivos, los cuales no están rindiendo al ciento por ciento debido a la falta de lluvias y a las plagas que acaban de intentar exterminar. Después de la fumigación, regresan a casa de Tere, donde ella ya estaba preparando la comida para cuando volvieran los demás. Está parada frente a un fogón metálico y sobre él ha puesto un montón de habas verdes con sal para que se asen. También pone a calentar unas tortillas

que toman un color café oscuro por el trigo que le agregó antes de moler el nixtamal.

En la pequeña mesa de madera que está en la cocina, ya está un refresco Titán sabor mandarina de dos litros, embotellado por la empresa El Manantial. Sorprende a Darío, quien la mayor parte de su vida ha habitado en el DF, y hace más de 15 años no veía esta bebida en sus alrededores y con una sonrisa nostálgica se sirve. Cuando terminan de comer, dan las gracias a Tere por la comida, al Huicho y a René por su ayuda; no hay una paga monetaria, este tipo de cooperación es parte de sus tradiciones.

Van otra vez a su casa, donde Simona está alimentando —de nuevo— a sus pollos; se sienta pacientemente a verlos y cuando terminan, tiene una idea: “Se me antojan unos tamalitos de frijol”. Entonces sale a su milpa y arranca unas diez hojas de maíz; son largas y delgadas, por encima son aterciopeladas y por debajo son completamente lisas; las enjuaga con agua del pozo que pasa por debajo de sus tierras y las lleva a su cocina de humo, donde está su metate, que es una piedra grande tallada en forma rectangular y curva, utilizada para moler granos con la ayuda de otra piedra similar a un rodillo, llamada metlapil.

Antes de utilizar estos instrumentos, tiene que preparar su masa, así que llena con nixtamal un bote de cuatro litros, se pone su rebozo y camina hacia el molino; llega a una casa vecina donde un hombre con sombrero y sin piernas, de unos 40 años, está sentado en una silla de ruedas a la entrada de una tienda, la cual tiene un letrero en la parte



Simona en el molino. Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

superior que dice que es pecado ser homosexual. Pasando esta leyenda, está el molino y Simona hace lo suyo; pone lo que ahora ya es masa en el mismo bote y

le da tres pesos con 50 centavos al hombre que estaba afuera y que es el encargado del lugar.

A paso lento, como siempre, se dirige a su casa con el objetivo de llegar a preparar sus tamales. Ya en la cocina, toma la masa, la pone sobre el metate y la moldea hasta dejarla en forma de rollo; coloca frijoles medio machucados sobre ella y con el metlapil los combina lo más que puede; toma una bolita de su mezcla y la envuelve con una hoja de maíz; va amontonándolos uno por uno en el metate para después ponerlos en un chiquihuite, como le dicen a los canastos.



Preparación de tamales de maíz. En la parte superior, imágenes del metate y metlapil. Fotos: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Cuando termina, los mete a su ollita, en la cual ya ha puesto un colchón de hojas de elote; después de una hora, ya están listos y los echa a un traste; al pasar por

la puerta del cuarto donde guarda los granos de maíz, se da cuenta de que dejó puesta la llave; no puede evitar hacer un gesto de enojo: “Dejé las llaves pegadas y Juan no está... agarró de mi maíz para ir por alcohol”, comenta pausadamente.

Según la mujer, su esposo toma maíz y lo cambia por alcohol de mala calidad en una tienda cercana. Lo que le aqueja es que da más granos de lo que en realidad vale la bebida, además de que Juan no es el hombre más trabajador del pueblo. A las dos horas regresó aquel anciano, ligeramente mareado, tiene experiencia en esto y no se le nota mucho la ebriedad; sólo lo delatan las lágrimas que brotan de sus ojos cuando se le pregunta cualquier cosa, todo le parece triste. Una pregunta pasó a otra y terminó hablando de cuando “andaba enamorando” a Simona.

“Mi papá era uno de los pocos charros que había en el pueblo, tenía caballos... agarré uno para ir a ver y una vez que lo dejé amarrado afuera de su tienda, salí y ya no estaba”. Él asegura que tener un caballo era motivo de envidia, y que fue por eso que lo desataron. “De todas formas se regresó solo a la casa, son como perros o personas, sí entienden... cuando le acariciaba su cara movía la cabeza de un lado para otro”, y al mismo tiempo en que hablaba, sacudía la suya simulando el movimiento descrito. El sentimiento y la borrachera hicieron que su voz temblara para que finalmente llorara; cuando se calmó, se retiró a su cama para dormir de nuevo... no se levantaría hasta el día siguiente.

Ya todos habían hecho lo suyo, salieron a ganarse la vida de distintas formas y a buscar la comida del día de hoy, así que la tarde pasó muy serena, hasta que llegó la noche y los hijos de Abel, Ariana y Daniel se alistaron para salir a trabajar. Ari tiene 18 años, terminó la preparatoria pero ya ha dejado la escuela; sus tíos los invitaron a colaborar con ellos en Michoacán vendiendo ropa por mayoreo. Para llegar a su lugar de trabajo, se trasladarán en camión o taxi colectivo, haciéndose compañía sólo los dos hermanos en esta actividad que es únicamente nocturna; pasará más de un día para que regresen a su hogar, por lo que sus padres cenan con caras muy serias que denotan preocupación. Ya listos para partir, se colocan

sus mochilas y se acercan para que Abel y Celia les den un beso; éstos se limitan a recomendar a sus hijos tener cuidado en el transporte.

Se han marchado por el camino de piedras rojas sin luz; conforme se alejan sus figuras se pierden. Su jornada de trabajo aún no empieza, mientras que los viejos campesinos ya la han concluido y se han retirado a sus camas para esperar el siguiente día. Los jóvenes padres piden a Dios que todo salga bien y agradecen también haber pasado la prueba de hoy; terminan sus alimentos, recogen la mesa y dan las buenas noches. La luz del comedor finalmente se apaga.

El futuro del campo mexicano

El desconocimiento “es la peor plaga del mundo”: Eugenio Cedillo, ingeniero agrónomo

A photograph of a farmer walking down a hillside. The farmer is wearing a light-colored plaid shirt, dark pants, and a wide-brimmed straw hat. He is carrying a hoe on his shoulder. In the background, there are several large evergreen trees and a view of a valley. The sky is blue with white clouds.

Labrador descendiendo de La Loma del Toro, desde donde se observa gran parte del territorio *jñatjo*.

Foto: Laura Hernández Guadarrama. Junio, 2013.

Sueños y expectativas

En enero de 2009, El Huicho y su familia tenían planes y esperanzas de progreso, el cual siempre han buscado con base en gran esfuerzo. Recurrieron a la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro), en la sede de Atlacomulco, perteneciente al gobierno del Estado de México, con el fin de obtener información sobre los nuevos beneficios que serían otorgados a los campesinos, por lo que se enteraron de que habría un sorteo de apoyos económicos para la compra de mil tractores ese año; se registraron de inmediato, después de haber cumplido con los requisitos: comprobar que se dedicaban a la agricultura, dar cuenta del tamaño de las tierras que les pertenecían y demostrar con qué bienes podrían cubrir el costo de los intereses moratorios en caso de atrasarse en los pagos.

Al año, recibieron la buena noticia de que habían sido seleccionados para percibir el monto equivalente al 30 por ciento del costo total de un tractor de 90 caballos de fuerza, con un valor aproximado de 370 mil pesos. Quedaron de acuerdo: tendrían cuatro años para completar el pago, dando 15 mil pesos de intereses cada seis meses y 70 mil, anual. Creyeron que podrían cumplir con estas condiciones, pero no fue así; desde el primer año no alcanzaron a juntar el capital suficiente, debido a las fuertes lluvias. “Con el agua, la tierra se asienta y se pone bien dura, como si fuera de concreto; los fierros no entraron y se rompieron”, explica El Huicho.

Era la temporada de siembra, en la que la tierra comienza a ser preparada, por lo que el tractor habría sido de mucha ayuda si varias personas de su poblado no hubieran preferido barbechar —aflojar la tierra— utilizando animales y herramientas antiguas debido a que la renta del tractor era más cara por los inconvenientes del suelo endurecido, el cual implicaba un incremento en el gasto del combustible. Lo que vino a empeorar su situación fue que, llegado el momento, sus cosechas no fueron buenas; cuando tenían que dar el primer pago anual, éste no se realizó por completo.

“Si no se completa la letra, se hace una reestructuración, la cual consiste en crear un acuerdo nuevo en el que se vuelven a establecer fechas de pago”, dijo el joven jornalero. Llegó el 2011, momento de dar el dinero de ese nuevo contrato, es decir, un año después de la reestructuración. “Ese segundo año tampoco hubo cosecha”, informa. En su desesperación, vendieron gran parte de sus pertenencias, entre ellas animales de corral; sin embargo, no completaron la suma deseada y volvió a suceder lo mismo; les explicaron que no se podía hacer una nueva reestructuración, pero hubo la opción de celebrar un contrato de garantía prendaria del propio tractor.

Así, la financiera que les hizo el préstamo, se quedaría con la maquinaria mientras ellos conseguían en un periodo de dos o tres meses, los recursos necesarios para recuperarla, pero después de analizar las cosas, él y su familia decidieron que era mejor rendirse, pues con el escaso trabajo y las malas cosechas, sería muy difícil ponerse al corriente: se dio por terminado el convenio. El dinero que ya habían dado, que era entre 80 y cien mil pesos, no se pudo recuperar; ni siquiera han hecho el intento por hacerlo, pues el ámbito de lo legal les resulta tenebroso y les asusta salir perdiendo.

Las lluvias en esos dos años fueron muy perjudiciales porque cayeron fuera de temporada, de enero a marzo, que era justo cuando los tractores tenían que estar trabajando. “Lo que tiene el campo es que no es nada seguro, el clima es impredecible”, lamenta El Huicho, al exponer la causa de la pérdida de su adquisición. Afortunadamente, en su hogar contaban con un tractor un poco más sencillo, para el que consiguieron piezas por parte del programa de Mecanización del Campo, también impulsado por el gobierno mexiquense.

El joven no es el único en preocuparse por el clima, pues al igual que Celia, esta tarde Simona voltea constantemente hacia arriba con la esperanza de que al ver el cielo nublado, pronto será espectadora de la tan deseada lluvia, que al contrario de 2009 y 2010, se ha atrasado; pero al igual que su nuera, tuvo que aceptar

horas más tarde que, cuando el sol se intensificó y el viento desplazó a las nubes, no llovería.

Varias veces, durante el día, había mencionado la necesidad del agua y sus hijos, nietos y demás lo reiteraron. No ha llovido durante varios días, incluso semanas, a pesar de que es la temporada en que ellos están a la expectativa. En años anteriores llovió de más, tanto que algunos terrenos aledaños se inundaron y los cultivos, principalmente el maíz, se pudrieron; en otra ocasión, se helaron, y todo lo que era verde tomó matices amarillos... moribundos.

Este tipo de pérdidas e incertidumbre son de las que más les quitan la tranquilidad, pues temen que el fruto de su esfuerzo no sea el suficiente para satisfacer sus necesidades de autoconsumo, así como de comercio. Por ello, es considerable que uno de sus sueños sea el que la adversidad climatológica no destruya su trabajo, lo cual es algo difícil de hacer realidad, pues hasta el momento, no ha habido invento alguno que haga que llueva o deje de llover al gusto, ni que las heladas se detengan. Lo que sí hay, es biotecnología que ayuda a que los agro-productos sean más resistentes, así como invernaderos tecnificados que protegen a los cultivos de las catástrofes. ¿Pero qué tan conveniente sería para el campo? Además, ¿sería posible ante la situación económica actual del campesino?

Con anterioridad se mencionó que hay comunidades de expertos en este tema, quienes se pronuncian en contra de la alteración de los procesos naturales en el campo, pues al hacer más resistente a una semilla, se pierde su originalidad, lo que conllevaría al exterminio de especies endémicas. Por otro lado, el uso de herramientas más avanzadas sería muy útil, pero simple y sencillamente el campesino promedio —en México, y particularmente en la localidad Emiliano Zapata— no posee la capacitación ni el presupuesto para incorporarlas a su forma de trabajo. Lo que sí han implementado es el tractor y vehículos similares, además

de plaguicidas, estos últimos también repudiados por algunos defensores de la producción “a la antigua”.

Otro deseo importante, es tener una vivienda digna. Simona, triste y cansada la mayor parte del tiempo, dijo que le gustaría ver su “casa bonita y con ventanas de madera”, misma que fue descrita en otro apartado: está hecha de tabiques pegados sin aplanar, techo de lámina, no hay una instalación eléctrica adecuada, ni una puerta que separe la recámara del comedor, no tiene tuberías de gas ni de agua y, finalmente, no hay baño; es decir, no cuenta con los servicios básicos. Ésta es su realidad y la que ha vivido durante toda su vida, pues nunca ha tenido la casa de sus sueños, pero, ¿podría llegar a tenerla? ¿Será que en un momento no muy remoto consiga los medios para hacer lo que no ha podido en décadas?

Por otro lado, Abel también expresó sus ganas por tener trabajo; en estos días ha estado desocupado, y si no hay nada que hacer, tampoco hay nada que ganar. Y como él, está El Huicho, que está más activo cuando es temporada de siembra y renta su tractor; René, su hermano, tiene trabajo cuando Abel o El Huicho también lo tienen, porque él les ayuda y recibe una paga por ello. Tere, su mamá, siempre está en acción, vende lo que produce en su tierra, pero al mismo tiempo se ve afectada por el clima cuando no obtiene la cantidad necesaria para su autoconsumo y comercio, problema que ya se explicó previamente. Así, podríamos agregar el deseo de un empleo, si no fijo, por lo menos constante y de mayores ingresos.

Entonces, entra otra pregunta: ¿Cabe la posibilidad de que en el campo surjan más y mejores fuentes de trabajo? Y si hablamos de los sueños de los campesinos *jñatjo*, ¿por qué no decir alguna pesadilla?; hay algo que no toman mucho en cuenta, pero que cuando se les menciona, de forma inevitable demuestran orgullo: la calidad y sabor del maíz criollo, el cual es parte de su cultura. Realmente no expresan demasiada preocupación en cuanto al tema de la posible desaparición de sus especies, aunque es probable que les causarían

disgusto si esto llegara a suceder. Así que, si su maíz los enaltece, la conservación de éste debe ser de prioridad.

Los apoyos que se les brindan a los campesinos, tanto para acrecentar su producción como para otros fines de desarrollo, en esta familia mazahua no ha tenido gran éxito, y han servido, sobre todo, para atenuar los problemas a los que se enfrentan. Por ejemplo, Tere y sus hijos recibieron el tractor que después tuvieron que regresar porque no alcanzaron a pagar lo que les tocaba; Simona está afiliada al Seguro Popular pero su salud no es la mejor, pues le es difícil acudir al médico por sus propios medios, y el centro de atención más cercano no es tan cercano en realidad.

Esto último nos lleva a otra “pesadilla”: el limitado acceso a la salud. No sólo se vive en el medio rural, sino también en la urbe, aunque en definitiva, el campo es el que más lo resiente por distintos factores, como la distancia, escasez de transporte y vialidades de calidad, además de que hay muchos casos en los que, como Simona, los adultos mayores encuentran más fatigante el desplazarse solos.

Con lo anterior, quedan sintetizados los problemas que fueron más notables durante la visita a esta familia, con los que se puede hacer una lista de sus sueños y expectativas, de lo que añoran como algo casi imposible pero que, de volverse realidad, resolvería sus dolores de cabeza. Son piedras en el camino no sólo de éstos, sino de miles (hasta millones) de agro-productores de baja escala, que compiten contra los empresarios y entre ellos mismos.

Aunque la población rural sólo representa el 23.2 por ciento de la población nacional, esto se traduce a 26.1 millones de personas, de acuerdo a datos del *Evalúa DF*, que es el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del DF, un organismo público descentralizado sectorizado a la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), con lo que se ve que no son dos ni tres personas las que pasan por

estos sinsabores. Pero persisten las preguntas citadas, que en resumen quieren decir: ¿La decadencia en el campo mexicano tiene una solución real?

“A mí no me vas a enseñar nada”, un obstáculo

A pesar de que el clima, la falta de servicios básicos en las viviendas rurales, la temporalidad del trabajo, entre otros, parecieran ser los causantes del estancamiento en el campo mexicano, el ingeniero agrónomo Eugenio Cedillo Portugal, egresado de la Universidad Autónoma de Chapingo (UACH) en 1989, opina que el principal obstáculo es el desconocimiento por parte de los jornaleros acerca de los programas de apoyo gubernamentales, así como de las técnicas de producción agrícola más redituables.

En la actualidad, el ingeniero Cedillo es profesor en la carrera de Planificación para el Desarrollo Agropecuario de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), misma que sólo se imparte en la Facultad de Estudios Superiores (FES) Aragón. Lleva 18 años dando clases en esta licenciatura que se creó precisamente por la necesidad que existe en nuestro



Ing. Eugenio Cedillo Portugal en los invernaderos de la FES Aragón.
Foto: Sitio web de la Dirección General de Comunicación Social (DGCS), UNAM. Consultada en septiembre de 2013.

país de contar con personal calificado que contribuya a la tecnificación del campo, para aprovechar los recursos naturales de manera racional y beneficiosa para los trabajadores del sector agropecuario.

Este profesor nació el 13 de julio de 1966 en Morelos, Tepoztlán, en un pueblo llamado Santa Catarina; enfocó sus estudios profesionales a este ámbito debido a

que es “hijo de campesinos”, su familia era de escasos recursos y la UACH, con la beca que le cubrió todos sus gastos, fue la que le ofreció la mejor opción. Además, vivió la rudeza de este medio en su niñez, especialmente en una ocasión que fue decisiva. Cuando tenía 11 años, su padre murió; su última cosecha de maíz fue siniestrada por una plaga conocida como “la gallina ciega” o *nextecuil*, que consiste en orugas que se alimentan de las raíces de las plantas. Su papá “trabajó en el campo, le echaba muchas ganas, pero nunca hubo una buena producción”, explica.

Por estas razones, el ingeniero tuvo el deseo permanente de ayudar a los campesinos para combatir a sus enemigos naturales y sacar mayor provecho de las cosechas. Al terminar su carrera, puso en marcha su propósito, aunque después se le presentó la oportunidad de transmitir su experiencia a los universitarios. Sin embargo, continúa apoyando a los jornaleros, pues está convencido de que es así como se alcanzará una mejora en la calidad de vida de éstos. Ante la interrogante de “¿Cuáles son los principales obstáculos en el desarrollo en el agro mexicano?”, el ingeniero responde de la siguiente forma:

Debemos trabajar en varios rubros: en la parte técnica, que es la que nos toca a los agrónomos; pero también en el crecimiento personal. (Por ejemplo, si alguien) siempre ha producido maíz o jitomate, necesita cambiar... producir otra cosa, porque eso ya no es rentable o hay mucha competencia; o bien, puede producir lo mismo pero con más calidad: no es lo mismo jitomate de campo que de invernadero, o uno orgánico a uno convencional. La persona tiene que ser más ambiciosa y pensar que puede mejorar su sistema de producción, no quedarse con lo que llegó y ya. Cuando digo que hay que crecer como persona (me refiero a que el campesino) tiene que cambiar su mentalidad.

Cedillo considera de gran importancia lo anterior, “desde el momento en que les dices que hay algo nuevo por hacer, en general cuando platicas con gente de más de 50 años —inclusive con los más pequeños—, dicen: ‘A mí no me vas a enseñar nada’; en ese momento ya se cerraron, ahí tenemos el primer obstáculo”. Además, continúa, tal vez saben hacer las cosas, pero pueden mejorar si aceptan recibir ayuda, no se pretende un cambio total, sino que busca la eficiencia de las técnicas

que ya utilizan. En las pláticas que da a los agricultores, el profesor les dice que viene a enseñarles, que “ya saben mucho, pero esto que saben hacer, lo podemos hacer mejor”.

El profesor también dio su opinión sobre la vivienda digna, a la cual describe como una construcción que dure varios años, que tenga techo de concreto y esté terminada, en algunos casos, como en el de Simona, no les ponen ventanas ni puertas interiores; en otras ocasiones, no cuentan con baño, por lo que tienen que usar cubetas o letrinas al aire libre; además, debe tener los servicios básicos de agua potable y energía eléctrica. Para que los trabajadores del campo puedan obtener un hogar con estas características, es necesario que haya más apoyos y oportunidades para este sector, pues él, en su experiencia, ha sido testigo de cómo algunos productores lo han logrado:

Tienen camionetas, autos y su casa está en forma. Normalmente sucede con productores que siembran, ya sea cultivos que son de mucho riesgo pero muy rentables, tales como los frutales y hortalizas, o bien, grandes cantidades de maíz o grano; entonces, sí se puede. Existen diferentes mecanismos; va a ser muy difícil para alguien que no cuenta con muchas tierras que pueda crear excedentes... se tendría que organizar con otros que también tengan ‘poquito’ para que entre muchos tengan más y puedan vender de forma organizada en el mercado y ya no dárselo a los intermediarios, sino venderlo directamente a los distribuidores finales o estar cerca del consumidor.

Dijo que ésta es una problemática muy común en el campo, y tomó como ejemplo a los productores de maíz, “uno de los cultivos más ricos” y al que la gente vende regularmente como grano, pudiéndolo ofrecer mejor como tortilla o quesadilla; yendo más allá, explicó, hasta se puede industrializar, debido a que en cada eslabón, se van obteniendo mayores ganancias. Sin embargo, el campesino promedio no tiene los recursos económicos ni la tecnología para realizar estas operaciones, por lo que los grandes consorcios son quienes se están quedando con la mejor parte del proceso de producción.

Lamentablemente, a los jornaleros les toca la primera etapa, es decir, vender el puro grano, que es la que menores ingresos deja; por ello, es importante que la gente busque la manera de procesar sus cosechas, como algunas personas que él conoce y venden comida derivada del maíz en los tianguis o en las ciudades. En provincia, las semillas se comercian en una medida que se conoce como “cuartillo”, que equivale más o menos a un kilogramo y medio, y lo venden a alrededor de diez pesos (7.50 pesos por kilogramo); pero esta misma cantidad equivaldría a tres docenas de tortillas, sólo que su precio aumentaría el triple, es decir, a 30 pesos; esto ejemplifica de manera simple cómo es que el llevar a los granos a otro nivel, trae más beneficios.

Por esta razón, Cedillo insiste en que es necesario que las personas le den un valor agregado a sus productos, hecho que considera posible porque ha visto a varios campesinos comunes y corrientes que han alcanzado un crecimiento notorio gracias, en parte, a que se han acercado a programas del gobierno que los han apoyado para adquirir, a mitad de precio, sistemas de riego, fertilizantes, mochilas aspersoras, entre otros, o bien, con dinero en efectivo; y así han podido ir incrementando el rendimiento de sus tierras.

Pero ya se ha expuesto que un gran obstáculo, no sólo en el desarrollo del sector agropecuario, sino también en la mejora gradual de la calidad de vida de los campesinos, es que su principal fuente de ingresos, es decir, las cosechas, es por temporadas, y debido a eso no se tiene acceso a empleos fijos que garanticen su subsistencia. “Por eso es que soy de la idea de que deben tener sistemas de captación de agua de lluvia”, dice el ingeniero, porque de esta forma podrían tener este líquido durante todos los meses del año y producir fuera de época; agregó que también sería bueno el uso de invernaderos, pues éstos protegen a los cultivos por contar con una cubierta exterior, además de que permiten tener un control de la temperatura en su interior.

Fue muy claro que en la familia de campesinos ixtlahuaquenses, la naturaleza es un factor determinante: estaban preocupados porque no llovía, aunque en el mes de agosto sí hubo precipitaciones suficientes y “el maíz se encuentra al 90 por ciento de su crecimiento”, informó Abel; además, tuvieron que ir a fumigar porque otras plantas estaban absorbiendo los nutrientes de sus cultivos y algunos otros organismos no dejaban que se desarrollara su producto como esperaban. También se expuso que algunos estudiosos consideran a los plaguicidas como algo dañino, pero el ingeniero no comparte del todo este punto de vista.

“¿Es verdad que los plaguicidas tienen un efecto negativo en el campo?”

Cedillo: Lo que más daño hace en este mundo es el desconocimiento, el no saber usar las cosas. (El problema está) en la forma y en las cantidades en que se aplican.

“¿Está en favor o en contra de que se usen estos químicos?”

Cedillo: (Duda un poco) Más bien estoy en contra de que la gente no se informe y los use de manera irracional.

“Algunos están en contra de los plaguicidas porque dicen que terminan no sólo con las plagas, sino también con otras formas de vida...”

Cedillo: Sí, cuando los utilizas sin conocer el método ni los tipos de plaguicidas, actualmente se utilizan orgánicos... lo que nos hace daño es la ignorancia, es la peor plaga que hay en este mundo.

“Hay quienes que consideran que el uso de monocultivos facilita la entrada de plagas a las plantaciones, y por consiguiente se hace necesario el uso de pesticidas, ¿qué opina?”

Cedillo: Sí, cuando hay un solo cultivo, puede que éste sea sensible a una plaga, por lo tanto, para que crezca, se va a tener que utilizar más plaguicidas, pero esto también es a causa del desconocimiento. Si tienes un cultivo, en cierto tiempo tienes que sembrar otra cosa, es decir, hacer una rotación de cultivos.

“(Eso me hizo recordar que) hay una técnica en la que se siembran distintas semillas en un mismo espacio y de esta manera se evitan plagas, ¿es cierto?”

Cedillo: Disminuye los daños, no los evita; vas a tenerlos pero las plaguitas tienen más opciones para comer; aunque es un hecho que cuando tienes varios cultivos bajas el rendimiento por nivel superficie, o sea, produces menos que cuando tienes uno solo; ahí es donde ya no es muy útil para la gente de campo que produce orgánicos, y si lo hace en menor cantidad que los convencionales, los tiene que vender más caros; entonces se vuelve más una cuestión comercial, pues se le ofrece a las clases medias como un producto libre de plaguicidas y fertilizantes químicos, pero también es un problema porque si no lo manejan de forma adecuada: cuando fertilizan con abonos orgánicos y no controlas los niveles de nitratos, es más contaminante y hace más daño que uno convencional.

“Ahorita hay una lucha por conservar el maíz criollo porque se supone que tiene subespecies que no se dan en otro lugar más que en México. Se dice que ya se han empezado a contaminar con los transgénicos”.

Cedillo: Lo que pasa es que el maíz es un cultivo de polinización libre, o sea, el polen vuela grandes distancias, a su vez, el criollo también contamina a las demás (especies)... sí es un problema difícil de erradicar, pero ahorita en México todavía no está autorizada la siembra comercial de transgénicos, sólo la experimental.

“¿Ha visto que, efectivamente, se hayan contaminado los criollos?”

Cedillo: Hay reportes de contaminación en Oaxaca, por semillas de otros lados.

“¿Esta situación podría causar la desaparición de estas especies?”

Cedillo: No, pero sí adquirirían otras características distintas a las que conocemos y no se puede saber si serán buenas o malas sino hasta que haya estudios a profundidad.

No pudo pasar desapercibido el tema del cambio climático, que es algo que inevitablemente se está dando y que afecta de manera directa a los jornaleros porque ocasiona pérdidas de gran magnitud, que a su vez afectan al abasto de alimentos entre la población nacional e incluso mundial. Es por ello que Cedillo, además de estar de acuerdo en la tecnificación del campo, dice que hay que buscar la forma de atenuar la dependencia alimentaria, impulsando el autoconsumo, por ejemplo, con huertos familiares y sistemas de riego por goteo, pues combinando ambas cosas se lograría una mayor producción que satisfaga la demanda de alimentos.

Objetivos en *manos invisibles*

El ingeniero Eugenio Cedillo piensa que muchos de los remedios que se le ocurren para que el panorama del campo mexicano mejore, son posibles, pero depende mucho de que las personas estén convencidas y abiertas al cambio. “Yo puedo ser muy buen técnico, tener la mejor formación, pero si la gente no lo quiere y no lo necesita, voy, no los convengo y simplemente fracasamos; entonces, primero tenemos que platicar con ellos sobre las alternativas y que ellos decidan ‘a ver, a mí me interesa eso’”, argumenta.

Mientras que Cedillo sostiene que lo que se necesita es que el campesino ponga de su parte, el doctor Jaime Linares Zarco cree que lo primordial sería una mayor intervención del Estado, pues “ha sido una de las más grandes demandas de los jornaleros”, quienes, según el doctor, nunca se han negado a capacitación y han

clamado a gritos que se les dé acceso a la tecnología e información, la cual “se les ha dado a cuenta gotas o tardía”, declaró.



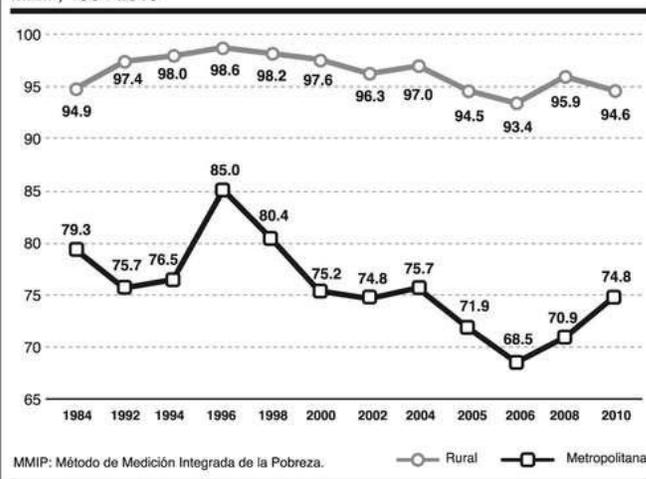
Dr. Jaime Linares Zarco, en su cubículo del CIMA.
Foto: Laura Hernández Guadarrama. Noviembre, 2013.

Linares es doctor en Historia del Arte por la Facultad de Artes de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), maestro en Urbanismo por la Facultad de Arquitectura de la UNAM y licenciado en Economía por la FES Aragón de la misma universidad; en esta última licenciatura y facultad, ejerce como profesor de tiempo

completo e investigador bajo la línea de Desarrollo Regional y Urbano, en el Centro de Investigación Multidisciplinaria Aragón (CIMA). En una de sus investigaciones, analizó aspectos específicos del municipio de Nezahualcóyotl y obtuvo cifras del Colegio Nacional de Matemáticas (Conamat), que indicaban que este lugar aparecía entre los 20 municipios más pobres del país.

Por esta razón, el profesor decidió incluir un apartado de pobreza en su análisis, en el que llegó a la conclusión de que, por su densa población, hay más gente pobre, pero en términos de proporción, hay menos que en las regiones rurales. Aunque en ambas existen carencias, en la urbe las personas que se quedan sin una fuente de trabajo, puede acudir al subempleo, que si bien no proporciona un buen ingreso, sí permite la supervivencia de la familia, lo que en el ámbito rural es más complicado porque los campesinos dependen en gran parte de su actividad agropecuaria, para la que el profesor considera que se necesita más financiamiento, acceso a créditos y tecnología.

Incidencia (%) de la pobreza rural y metropolitana
MMIP, 1984-2010



MMIP: Método de Medición Integrada de la Pobreza.
Fuente: Elaboración propia a partir de las bases de datos de las ENIGH (Encuestas Nacionales de Ingresos y Gastos de los Hogares) del Inegi.

LA JORNADA

En la gráfica se observa que la pobreza rural, en todos los años analizados, es superior a la metropolitana. Imagen tomada de <http://www.jornada.unam.mx/2012/03/16/conomia/032o1eco>. Acceso, noviembre de 2013.

En la tabla se comparan las condiciones de trabajo en el ámbito industrial moderno y el agrícola; en la columna "Consecuencias en la A", se mencionan las desventajas del segundo. Imagen tomada de <http://www.jornada.unam.mx/2012/03/23/conomia/028o1eco>. Acceso, noviembre de 2013.

Condiciones de producción en la agricultura y en la industria
Contrastes y consecuencias

Aspecto	Industria (I)	Agricultura (A)	Consecuencias en la A
1. Carácter del objeto de trabajo	(Casi siempre) inertes. La producción consiste en modificar y/o unir estos objetos	Biológico (semillas, plantas). La producción consiste en provocar, estimular y cuidar el crecimiento biológico de la planta	Incertidumbre: el proceso biológico de crecimiento puede verse interrumpido por causas no controladas
2. Carácter del principal medio de producción	Maquinaria. Producida por el ser humano	Tierra, agua, clima. Natural	No existe en la agricultura la tendencia a igualar (entre unidades productivas) la productividad del trabajo, lo cual da lugar a la renta de la tierra (véase texto)
3. Proceso de trabajo (1)	Continuo	Discontinuo (estacional)	Trabajo estacional. Diferencias entre tiempo de trabajo y tiempo de producción. Factores de persistencia y pobreza campesinas
4. Proceso de trabajo (2)	Actividades simultáneas (amplia división técnica del trabajo)	Actividades secuenciales (escasa división técnica del trabajo)	Escasas economías de escala en contraste con la industria
5. Lugar del proceso de trabajo	Flexible. Los materiales se trasladan a donde están trabajadores y máquinas	Fijado por la localización de la tierra cultivada a la que tienen que trasladarse trabajadores y máquinas	Deseconomías en las unidades muy extensas
6. Carácter del producto del trabajo	Es (casi siempre) inerte. Puede almacenarse durante largos periodos	Suele ser perecedero. Debe hacerse llegar a su uso final con prontitud o transformar su carácter	Los excesos de producción pueden ser desastrosos: los precios pueden hacer abruptamente

LA JORNADA

La única forma de alcanzar esto, dijo el doctor, sería con una mayor intervención del Estado en la economía mexicana, como lo hizo hace algunos años, cuando existía la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), que era una empresa paraestatal que no sólo ofrecía productos básicos a precios

accesibles para la población de bajo nivel socioeconómico, sino que también le daba certeza a los campesinos, de manera que podían vender sus cosechas ya sea a este organismo, o bien, a otros intermediarios. Linares explica:

Si querían vender su maíz, Conasupo desde enero de cada año les decía “tu cosecha va a tener cobertura a un precio de garantía de 15 mil pesos por tonelada”, pero al momento de las cosechas (septiembre-octubre), llegaba el coyote y decía “en lugar de pagarte a 15 mil la tonelada, dado que hubo escasez de maíz, te la voy a pagar a 18 mil”. El campesino tenía certidumbre, porque tenía dos opciones de compradores: le podía vender a precio seguro al gobierno o a los coyotes a un precio mayor; ¿a quién le convenía vendérselo?, pues al mejor postor.

Pero, ¿qué pasa si hubiera sido al revés? Si por buena lluvia se obtenían abundantes cosechas, por la ley de la oferta y la demanda, su precio tendía a bajar; el coyote, en vez de ofrecerle 15 mil pesos como Conasupo, le ofrecía 12 mil, mientras que la paraestatal no se movía de su precio. ¿A quién le convenía vender?, pues al gobierno. Esa era la garantía y tranquilidad que otorgaba esta Compañía, que lo mismo les podía ofrecer 15 mil pesos por buenas o malas cosechas y le daba certeza al campesino, quien tenía la seguridad de que si no era con Conasupo, trataba con el coyote en caso de que le ofreciera más. Sin embargo, esta empresa desapareció hace 15 años, en 1997 desde que el gobierno decidió eliminar los precios de garantía.

Hoy, los jornaleros no tienen la posibilidad de negociar un buen precio con los intermediarios; sencillamente, o le venden a ellos o a nadie. Una ventaja que tenía el campesino era que contaba con dos compradores; ahora sólo tiene a uno... el coyote, quien aprovechando este monopolio que tiene de la distribución y comercialización, puede comprar a 10 mil, si bien le va al campesino. Además, estos compradores actúan como mafia en la Central de Abastos de Iztapalapa, donde según estudios, se negocia el 40 por ciento de todas las cosechas del país; entre ellos acuerdan un precio y hay un pacto de caballeros de no elevarlo y así, este grupo de acaparadores sale beneficiado, siendo ellos quienes fijan el precio y no los productores, lo que deja ver el grado de poder de los llamados “coyotes”.

En cuanto al tema de vivienda digna, explicó que, como la Constitución de los Estados Unidos Mexicanos la define, es una construcción en la cual una familia vive decorosamente, y agregó: con acceso a un descanso confortable y servicios

básicos: agua corriente, drenaje entubado, electricidad y elementos de comunicación necesarios para poder introducirse como una fuerza de trabajo efectiva o potencial.

“¿Cree que los campesinos tendrán los medios para adquirir una con estas características?”

Linares: No, por supuesto que no, está fuertemente ligada a su capacidad de ingreso y ellos tienen menos posibilidades de tener uno fijo, casi siempre un hogar así, va más orientado a personas con cierto poder de compra. Fue en el sexenio pasado, tanto con Fox como Calderón, que el gobierno fomentó, más que a la vivienda digna, a los pisos firmes, los cuales eran considerados una condición para lograr una mejora socioeconómica en las poblaciones indígenas o pobres, principalmente en Oaxaca y Chiapas.

Sin embargo, meses después, el sector salud empezó a reportar muchas familias que estaban teniendo dificultades bronco-respiratorias; los doctores no se lo explicaban, porque eran comunidades relativamente sanas y de la noche a la mañana tuvieron problemas de enfriamiento, precisamente en lugares donde se había puesto piso firme.

Los trabajadores sociales y médicos hicieron un análisis, con el que se dieron cuenta de que todo había sido por la frialdad que emiten las superficies de cemento, pues las personas dormían directamente sobre él y, en consecuencia, los índices de morbilidad de problemas respiratorios aumentaron; por tal motivo, se tuvo que suspender este programa, originalmente orientado a mejorar las condiciones de vida de la población indígena, que antes de tener piso firme, dormía sobre tierra, la cual tiene la característica de ser más caliente.

“¿Cuál considera que sería una manera en que los campesinos pudieran acceder a una vivienda digna?”

Linares: Se les podría apoyar con medidas, como ya mencioné, en que el Estado intervenga más, como precios de garantía, financiamiento, créditos, semillas, fertilizantes... incluso hay proyectos de vivienda digna que proponen que el propio morador sea quien la edifique pero con apoyos del gobierno.

“¿Qué ha pasado con esta propuesta?”

Linares: El gobierno no la apoya porque no forma parte de proyectos oficiales; son ideas de organizaciones civiles, y ésta que comento es una que surgió en la Facultad de Arquitectura, en la que un grupo de arquitectos tenía como objetivo proponer una vivienda autosustentable, ecológicamente llevadera con la naturaleza y que no violentara el proceso de conservación y reproducción de las especies animales y vegetales, utilizando materiales obtenidos del mismo medio en que se localizan estas comunidades, por ejemplo, barro, desechos de coco, botellas de agua... ya hasta hay una empresa que fabrica ladrillo a base de PET (tereftalato de polietileno) reciclado, es decir, plástico.

“¿Por qué no han tenido éxito estos proyectos?”

Linares: Hay intereses especiales; muchas veces, los funcionarios de secretarías que se encargan de esto, como Sedesol, son propietarios de constructoras, que una vez que amarran contratos, están incurriendo en cohecho y peculado porque utilizan parte de los recursos que el gobierno destina a un programa social, para el beneficio propio, así como de una sola o varias empresas; son prácticas de corruptela.

En lo referente a mejores fuentes de empleo, el doctor explicó que se podrían implementar programas que permitan a los campesinos trabajar de manera

temporal, tal y como ha ocurrido después de desastres naturales, cuando se les contrata para la apertura de caminos, por ejemplo. Sin embargo, aclaró:

Necesita haber una iniciativa gubernamental para ver cuáles son las principales demandas de este sector, no tanto otorgándoles subsidios o becas, sino generando empleos permanentes para que ellos, tres meses se dediquen al campo, pero nueve, a otras actividades de carácter definitivo. Las artesanías ofrecen muchas opciones, tenemos una mano de obra muy creativa, lo único que se requiere es orientación, financiamiento y capacitación por parte del gobierno.

Pasando al tema de la conservación de la semilla de maíz criollo, el profesor opinó que lo deseable sería que en lugar de ser sustituida, sea la que siga sembrándose y cosechándose, además de ser herencia de nuestros ancestros, ahí se encuentra la seguridad y soberanía alimentaria de este pueblo. “Si aceptamos los transgénicos que Monsanto (empresa trasnacional agrícola) comercia, nos condenaríamos a la dependencia”, el campesino tendría que ser cliente cautivo porque esa semilla se destruye cada año. Además, en Estados Unidos se dieron casos en los que esta compañía demandó a quienes, a pesar de querer seguir conservando su semilla, en sus tierras crecieron frutos transgénicos por la polinización dada por la cercanía con plantaciones del otro tipo; un trabajador del campo mexicano no podría enfrentar demandas que manejan multas severas.

Explicó que sería como hipotecar nuestra soberanía alimentaria en beneficio de empresas trasnacionales que controlarían el alimento de la población en general; no sólo desaparecería el grano criollo, sino también la cultura del autoconsumo, prevaleciendo entonces la capitalista. Insistió en que urge acción gubernamental enfocada a la mejora real de la calidad de vida de los campesinos mexicanos.

Desgraciadamente, concluyó el doctor, con este neoliberalismo que se ha implementado en los últimos 20-30 años, es muy difícil que el Estado intervenga; indicó que más bien, él mismo ha dejado en *manos invisibles* la determinación de

los precios, siendo esta última una metáfora que utilizan los economistas para expresar la capacidad autorreguladora del libre mercado.

Una condición para que este modelo económico funcione, es que el Estado adelgace: reduce la cantidad de empresas paraestatales; ejerce menos gastos y disminuye su función reguladora, privilegiando la participación de la iniciativa privada, tanto nacional como extranjera, de manera que el gobierno sólo toma el papel de promotor y facilitador de negocios, por lo que su influencia en la conducción de la economía del país es escasa.

A manera de conclusión

Lo establecido en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, que fue adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas y al cual, México se incorporó el 23 de marzo de 1981, reconoce “el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia”. El artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, también reconoce el derecho a tener una vivienda digna; de acuerdo a lo observado, ninguna de estas sentencias se cumplen satisfactoriamente en el campo mexicano —tal y como se pensó antes de la investigación— tomando como muestra a la familia ixtlahuaquense.

Causa de ello, indicaron dos estudiosos tanto de la Planificación Agropecuaria como de Economía, es la falta de capacitación que recibe el campesino. Sin embargo, difieren en cuanto al papel del responsable; mientras que el ingeniero Cedillo, experto técnico en el desarrollo del campo mexicano, piensa que el problema está en que el mismo jornalero se resiste al cambio; en su experiencia se ha encontrado con personas “de mente cerrada”, el doctor Linares, economista, considera lo contrario: que el trabajador “pide a gritos” que se le enseñen nuevos métodos de cultivo y de organización para administrar adecuadamente su actividad productiva.

El planificador agropecuario cree que sí existe apoyo gubernamental, pero es el campesino quien no cuenta con la información suficiente sobre ello y quizá sólo sería necesario difundir mejor los apoyos; por otro lado, el economista sostuvo de manera constante que el Estado no se está involucrando como es debido en los asuntos de desarrollo, pues ha dejado su responsabilidad a un lado, al reducir su influencia en asuntos de negocios, privilegiando a empresas de amplia envergadura, sin que sea el bienestar de la sociedad una prioridad.

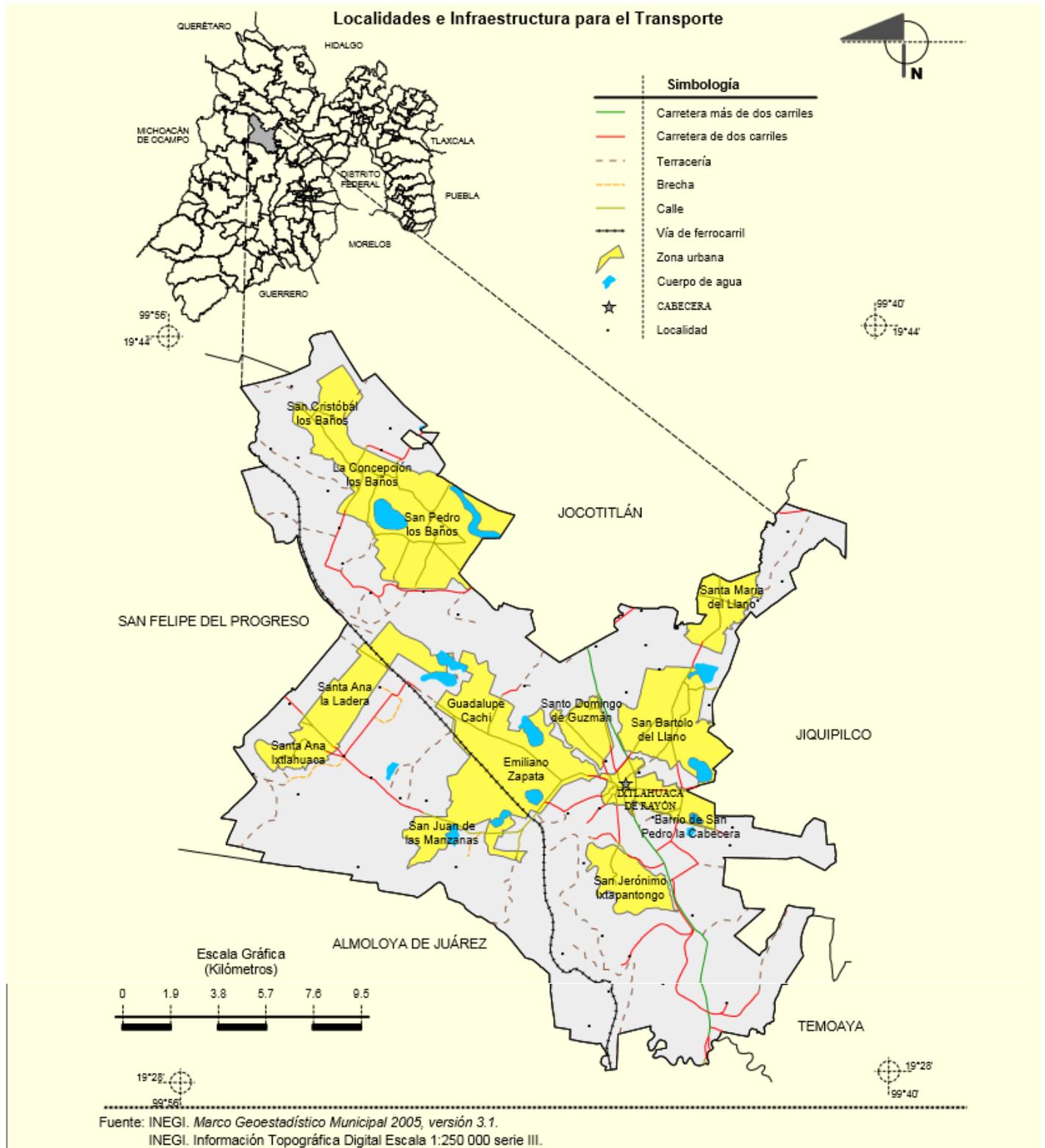
Ambas posiciones son interesantes; es cierto que hay apoyos financieros y de capacitación que no son aprovechados al máximo, por falta de difusión o de miedos que el campesino tiene al no saber cómo actuar o dirigirse a las autoridades del sector agropecuario; pero también es verdad que el gobierno ha disminuido su función reguladora, dejando entrar capital extranjero sin tener cuidado de impulsar también al nacional.

No es necesario decidirse por una de las dos causas, pues ambas ocurren y los expertos entrevistados son testigos de ellas, por lo que una combinación de soluciones sería lo indicado, es decir, que si bien vivimos en una época en la que no podemos aislarnos del mundo y es importante tener participación transnacional, el Estado no puede abandonar a un sector de la población mexicana que cada vez se enfrenta a más obstáculos sin tener las herramientas para enfrentarlos. Si, como el ingeniero Cedillo indica, los campesinos se niegan a cooperar en ocasiones, hay que buscar una forma en que ellos sean más conscientes de la importancia de ponerse a la vanguardia.

México necesita estar al día, lo que no significa que tenga que adoptar semillas genéticamente alteradas; cuenta con una gran cantidad de recursos naturales, que si son impulsados por el gobierno, podrían rendir lo suficiente para alimentar a la población nacional, sin tener que usar métodos que terminen por liquidar nuestra riqueza cultural y biodiversidad. Esto no se logrará con paliativos, sino como dijo el ingeniero, con conocimiento, pues es más duradero, tal y como ejemplificó el doctor Linares: “Dale un pez a un hombre y comerá hoy, enséñale a pescar y comerá siempre”, haciendo alusión al proverbio, con lo que queda la idea de que coinciden en una solución: la educación y capacitación del campesino.

Esto lleva a la conclusión de que el principal desafío es el que aparece en todos los problemas de nuestro país: el de generar recursos humanos mejor informados y que cuenten con la visión y conocimientos para lograr una mejora en la calidad de vida; para mí, esa es la raíz del asunto.

Anexo



Mapa de las localidades e infraestructura para el transporte en Ixtlahuaca, del Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Ixtlahuaca, México 2009. Imagen tomada de: www.inegi.org.mx

Fuentes de consulta

HEMEROGRAFÍA

Enciso L., Angélica y Blanche Petrich, “Organismos genéticamente modificados: la polémica continúa”, *La Jornada*, año 28, número 9882, México, Distrito Federal, lunes 13 de febrero de 2012, p. 3.

Boltvinik, Julio, “Economía Moral. Agronegocios y biotecnología amenazan la naturaleza y el campesinado/IV”, *La Jornada*, año 28, número 9886, México, Distrito Federal, viernes 17 de febrero de 2012, p. 28.

———, “Economía Moral. Debate internacional sobre pobreza y persistencia campesina/I”, *La Jornada*, año 28, número 9907, México, Distrito Federal, viernes 9 de marzo de 2012, p. 30.

———, “Economía Moral. Debate internacional sobre pobreza y persistencia campesina/II”, *La Jornada*, año 28, número 9914, México, Distrito Federal, viernes 16 de marzo de 2012, p. 32.

———, “Economía Moral. Debate internacional sobre pobreza y persistencia campesina/III”, *La Jornada*, año 28, número 9921, México, Distrito Federal, viernes 23 de marzo de 2012, p. 28.

———, “Economía Moral. La pobreza en México: magnitud, evolución y estructura/I”, *La Jornada*, año 28, número 9935, México, Distrito Federal, viernes 6 de abril de 2012, p. 25.

———, “Economía Moral. La pobreza en México: magnitud, evolución y estructura/II”, *La Jornada*, año 28, número 9942, México, Distrito Federal, viernes 13 de abril de 2012, p. 28.

———, “Economía Moral. La pobreza en México: magnitud, evolución y estructura/III”, *La Jornada*, año 28, número 9949, México, Distrito Federal, viernes 20 de abril de 2012, p. 32.

———, “Economía Moral. La pobreza en México: magnitud, evolución y estructura/IV”, *La Jornada*, año 28, número 9956, México, Distrito Federal, viernes 27 de abril de 2012, p. 34.

———, “Economía Moral. La pobreza en México: magnitud, evolución y estructura/V”, *La Jornada*, año 28, número 9963, México, Distrito Federal, viernes 4 de mayo de 2012, p. 26.

———, “Economía Moral. La pobreza en México: magnitud, evolución y estructura/VII”, *La Jornada*, año 28, número 9977, México, Distrito Federal, viernes 18 de mayo de 2012, p. 32.

CIBERGRAFÍA

“Historia del Municipio de Ixtlahuaca”, www.ixtlahuaca.gob.mx, acceso 15 de mayo de 2013.

Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México, <http://e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/EMM15mexico/municipios/15042a.html>, acceso 15 de mayo de 2013.

Medición Municipal de la Pobreza 2010, “Porcentaje de la población, número de personas, número promedio de carencias sociales en los indicadores de pobreza, México 2010”, www.coneval.gob.mx, acceso 20 de mayo de 2013.

Informe de pobreza y evaluación en el Estado de México 2012, <http://www.coneval.gob.mx/>, acceso 10 de julio de 2013.

“Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Ixtlahuaca, México”, www.inegi.org.mx, acceso 22 de mayo de 2013.

“Origen de la palabra mazahua”, www.conaculta.gob.mx, acceso 22 de mayo de 2013.

“Los mazahuas”, www.cdi.gob.mx, acceso 25 de mayo de 2013.

Sepúlveda Amor, Margarita, “El pulque, la bebida de los dioses”, revista *México Desconocido*, enero 2011, <http://www.mexicodesconocido.com.mx>, acceso 27 de septiembre de 2013.

“Cierre de la Producción Agrícola por Cultivo 2012”, www.siap.gob.mx, acceso 27 de septiembre de 2013.

“Resumen Nacional por Producto”, www.siap.gob.mx, acceso 27 de septiembre de 2013.

“Primer Informe de Gobierno de Eruviel Ávila Villegas, 2012”, <http://igecem.edomex.gob.mx/>, acceso 30 de septiembre de 2013.

FUENTES VIVAS

Simona Matías, ama de casa y campesina, entrevista personal, del 1 al 5 de junio de 2013.

Juan Guadarrama, campesino, entrevista personal, 1º de junio de 2013.

Abel Guadarrama, campesino y maestro de albañilería, entrevista personal, 1 al 5 de junio de 2013; entrevista telefónica, 21 de septiembre de 2013.

Luis Bernardino, campesino, entrevista telefónica, 1º de octubre de 2013.

Jaime Linares Zarco, doctor y académico de la carrera de Economía de la FES Aragón, UNAM, entrevista personal, 15 de noviembre de 2013.

Eugenio Cedillo Portugal, ingeniero y académico de la carrera de Planificación para el Desarrollo Agropecuario de la FES Aragón, UNAM, entrevista personal, 25 de septiembre de 2013.