

# DE LA SEMILLA A LA PLUMA

## No. 2

25 de agosto 2021

Luz Elena García

Martínez y Armando

Mancilla de la Cruz

### Maíz y agrobiodiversidad en Telcruz, Jalisco

En región de la Sierra de Manantlán Jalisco se encuentra Telcruz, un lugar mágico en donde se entremezclan encinos, maíces, mameyes, arrayanes, timbuches, nances y unos hermosos cafetales, entre otros tipos de vegetación que son parte de la vida y la cultura del lugar. Ahí entre casas y la vegetación se encuentran parcelas y solares que albergan la agrobiodiversidad del lugar.

En Telcruz la agricultura de maíz es crucial para garantizar la alimentación a lo largo del año. De igual forma existe un amplio conocimiento de los alimentos que se pueden aprovechar de la parcela y del bosque, que van desde frutales, quelites hasta una amplia variedad de hongos (Congos o Coratas como los llaman ellos).



La Sierra de Manantlán alberga al ancestro del maíz, el teocintle (*Zea perennis*), así que no es de extrañarse que haya una presencia importante de maíces nativos (*Zea mays*), entre los cuales se siembran: el maíz guino, el guino gordo, el amarillo y el negro. El maíz es considerado como un sustento, una riqueza y una alegría. Los maíces son usados para la elaboración de tortillas a mano, pero también se usan en otros platillos como pozole, pinole, tamales, tamales de ejote y atole. En los solares se suele sembrar estos maíces cercanos a otros cultivos representativos de lugar como el frijol de vara, el cual se tutorea en varas para el buen desarrollo del cultivo, beneficiando también al suelo por su capacidad de fijar nitrógeno.



La cantidad de maíz que se siembra depende de la disponibilidad de recursos, y se realiza a mano y con coa, es decir sin maquinaria ni tracción animal. Suelen descansar sus terrenos alternándolos año con año. En Telcruz se mantiene la cultura de intercambiar y compartir semillas. Lo que permite la permanencia de las distintas variedades de maíz nativo. Las parcelas, solares y tierras aledañas también resguardan los quelites de la región, que son parte de la agrobiodiversidad y la alimentación. Tales como el quelite puerquero (*Amaranthus* spp.), el congoran (*Phytolacca icosandra*), la vaca gorda (*Manihot* spp.), el chilpiquelite (*Crotalaria longirostrata*), quelite amargoso (*Cestrum nitidum*), Chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*), Epazote (*Dysphania ambrosioides*), flor de calabaza (*Cucurbita* spp.), Guaje (*Leucaena esculenta*).

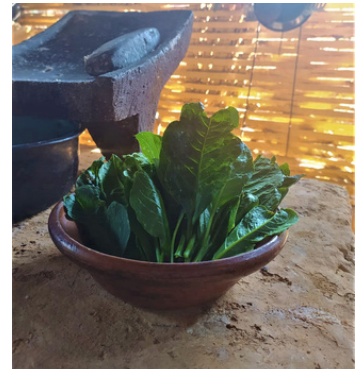


*Las parcelas, solares y tierras aledañas también resguardan los quelites de la región, que son parte de la agrobiodiversidad y la alimentación.*



Mientras se siembra la milpa los hongos se hacen presentes entre la hojarasca de los árboles durante la temporada de lluvias. El conocimiento que se ha transmitido de generación en generación sobre identificar aquellas especies de hongos que son comestibles de las que no, ha permitido mantener su aprovechamiento, incorporando así, nutrientes adicionales a la dieta de los habitantes de Telcruz. Algunos de los “Congos o Coratas” son preparados en guisos tal es el caso de las “Bartolas” (*Hypomyces lactifluorum*), las “Lechosas” (*Lactifluus volemus*) y el “Hongo de Ocote” (*Amanita jacksonii*) o simplemente son asadas en el comal con sal y limón como los “Azules” (*Lactarius indigo*).

*Congoran*



*Flor de chilpiquelite*



*Vaca gorda*



*Quelite puerquero*



*Frijol de vara*

Telcruz, es ejemplo de la basta agrobiodiversidad mexicana, que va de la mano de diversidad cultural. Esta tiene una importancia social y ambiental invaluable y nos ofrece una gama amplia de platillos deliciosos y ricos en nutrientes. Por lo tanto, es necesario conservar los maíces y la agrobiodiversidad de los distintos territorios, así como respetar a sus guardianes, ya que esto es clave para la autosuficiencia alimentaria.