



Nuestro trabajo en la Milpa

Gabriela Morales García

Cuando nuestros hijos y nietos pregunten sobre nuestras raíces ¿Qué les mostraremos? ¿Cómo les explicaremos nuestra falta de identidad? ¿Dejaremos que la riqueza cultural de nuestro país sea algo desconocido para ellos y solo un recuerdo para nosotros?

Vivo allá en Tlacotenco, Milpa Alta, lugar rodeado de cerros; donde no hay grandes edificios ni largas autopistas, pero si abundantes árboles y largos sembradíos.

Un lugar que me ha permitido aprender sobre mis raíces, a amar la tierra y a respetarla.

Estoy muy feliz de representar a mi pueblo, donde todavía se trabaja la tierra, la tierra que nos da los alimentos, donde los campesinos aun salen con mucho entusiasmo desde muy temprano a sembrar sus terrenos.

Nuestro trabajo en la milpa se basa en cultivar productos como frijol, haba, calabaza flor de cempazuchitl, maíz y nopal.

Cultivar maíz es lo que más me gusta, es un proceso largo: arar, sembrar y esperar... Los resultados son muy grandes, ya que el maíz es la base de nuestra alimentación.

El proceso comienza al inicio del año en el mes de febrero o marzo, se prepara la tierra en los terrenos que están cerca del monte y en el ejido, se barbechan con tractor.

Al siguiente mes se hacen los surcos, con arado o con tractor y se siembra el maíz dejando caer 4 o 5 semillas de color azul u otro color como rojo o blanco; entre una mata y otra se pueden intercalar semillas de frijol o haba. Entonces llega el tiempo de espera.

Cuando ha nacido el maíz y lo demás, se deshierba y se le ponen trampas de madera a las tuzas; y a las ardillas se les ponen espantapájaros para que no se lo coman.

Cuando el maíz ya tiene unos 15 centímetros de altura se le realiza la primer labor, y ya por el mes de mayo o junio se le aplica el montón o la segunda labor.

Una vez hecho esto se espera con ansias el mes de agosto y septiembre para cortar los elotes tiernitos con los que se hacen algunas comidas que tanto nos gustan, como elotes asados, esquites, nopalitos con elote, chilliatole.

©Gabriela Morales García © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



El maíz o los elotes que no se cortan van madurando hasta ser mazorcas, que se cosechan en el mes de octubre y noviembre.

Las mazorcas de color azul se usan para hacer la masa de las tortillas; el maíz rojo se usa para hacer pinole, con el que se hace el atole; el maíz blanco se usa para masa de tortillas o para unos ricos tamales, que se envuelven con las hojas más grandes de las mazorcas.

Los granos más grandes se usan como semillas para volver a sembrar el siguiente año y repetir el proceso.

Pero no todo en la vida es trabajo, también se disfruta del bonito paisaje de cerros con diversidad de árboles y flores; se respira el olor a tierra mojada después de una lloviznita y se escucha el canto de los pajaritos al amanecer y el de los chapulines al anochecer.

A veces trepo árboles con mis hermanas, corremos entre los maizales y bajo la lluvia. Es muy rico comer frutos de los árboles después de un largo día de trabajo: capulines, mísperos y tejocotes.

Esa vida es la que quiero mostrar a mis hijos, nietos y a futuras generaciones. Que no se pierdan de esa felicidad, que aprendan a valorar el trabajo en el campo, que aprecien la tierra por lo bondadosa que es con nosotros y que aprendan a cuidarla.

La vida en el campo no es fácil, pero es hermosa y es parte de nuestra identidad como mexicanos, parte importante de la alimentación de los pobladores de aquí y de otros lugares.

Cuidemos y fortalezcamos nuestras raíces, estemos conscientes de que es responsabilidad de todos, como pueblo mexicano, porque un pueblo sin raíces es un pueblo sin identidad y un pueblo sin identidad se lo lleva el viento.

En Tlacotenco somos más los que queremos rescatar todo esto, cada trozo de tierra, cada hoja de los árboles son sagrados, fomentemos la recuperación de la biodiversidad, salvemos nuestro planeta, viviendo como nos enseñaron nuestros abuelos.