

MÉXICO

Del México Desconocido al México Sorprendente

La equis de México significa más que nada cruce de caminos. Así como la hibridación del maíz ocurrió casi de manera natural en el momento de su cultivo, la conjunción de pueblos y culturas se fue dando mucho antes incluso de la llegada europea a estas tierras. Migraciones constantes del Norte hacia el Sur, pero también a la inversa, produjeron creencias afines, pero no uniformes. Los elementos de la tierra, unidos por la agricultura y la religión, formaron un estrato propicio y extenso para una cultura altamente compleja.

Rodolfo Palma Rojo con Olivia Cadaval

La música del Grupo de Fandango de Artesa Los Quilamos de la costa de Oaxaca combina elementos indígenas, africanos y españoles. Su repertorio incluye sones y chilenas, un estilo de música que fue traído por chilenos durante la fiebre del oro. Fotos de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution





La llegada europea trajo consigo, además de su propio bagaje, las culturas árabe, judía y africanas. Y en los últimos 500 años, México ha sido refugio y casa de muchos pueblos, algunos de ellos lejanos geográficamente, al igual que ventana hacia otras maneras de ver y vivir el mundo. Por eso México es plural, diverso, múltiple, inabarcable y, de ahí, desconocido, pero también sorprendente.

El programa México del Festival de Tradiciones Populares del Smithsonian del 2010 hará presente la complejidad y diversidad de estas encrucijadas al enfocarse en varias comunidades representativas del México contemporáneo. Los jardines de la capital estadounidense donde se presenta el Festival se convertirán en su propia encrucijada para estas comunidades y un público internacional. Ahí se encontrarán con los mayas, cultivadores del maíz, artesanos milenarios y cuidadores de la abeja y de la miel; los téenek cuyas ceremonias los sitúan como intermediarios de los diferentes mundos del universo; los tejedores de Oaxaca que iluminan la lana con los tintes tomados de la naturaleza, coterráneos de los productores del mezcal y del chocolate; y más al Sur, una muestra viva de la presencia africana en nuestro país; presencia que recuerda el paso constante y la estadía de culturas, como puede apreciarse en el baile del chinelo, donde lo español y lo morisco se entrecruzan con lo local; los creadores de la agricultura lacustre, que produjeron extensas áreas de cultivo en donde antes sólo había agua: las chinampas; y los legendarios wixárika que han formado una unión para la protección de sus sitios sagrados. Se escuchará la música del son, en arpas, violines y guitarras, que creó una región extensa: el territorio musical del mariachi, que se extiende desde Michoacán hasta Colima; la canción cardenche con sus versos desgarradores a capella de la Comarca Lagunera, de Coahuila y Durango; los comcáac, indígenas pescadores que han actualizado la música de sus ritos con ritmos que han llegado de Estados Unidos; y mucha vida más.

Lejos de pensarse que se hallan estáticas en el tiempo o que son borrosas herederas de las culturas prehispánicas, ya casi sin nexos, como si fueran glorias de otras personas y

Romelia Barnett Díaz de la comunidad comcáac de Puenta Chueca, Sonora, prepara una red de monitoreo que se usa para capturar, marcar y soltar tortugas en el Mar de Cortes para su investigación y protección. Foto de Tim Dykman, Ocean Revolution

tiempos, estas comunidades actualizan su historia y tradiciones a la luz de los acontecimientos del presente. El año 2010 ofrece una excelente oportunidad para reflexionar sobre estas historias y tradiciones. Las guerras de Independencia comenzaron en 1810, seguidas exactamente cien años más tarde por el principio de la Revolución en 1910. Estos eventos históricos transformaron a México dramáticamente—por una parte, creando una nueva nación y, por la otra, haciendo menos “desconocida” la diversidad de su gente y cultura al mundo externo.

MÉXICO DESCONOCIDO

Los misterios proteicos de México más una curiosidad perenne por el otro han llevado y traído viajeros, investigadores, antropólogos, arqueólogos y geógrafos, por diversos motivos a México. Es el caso del noruego Carl Lumholtz (1851-1922)—teólogo de formación, botánico y geógrafo por vocación y fotógrafo y etnólogo en la práctica—quien encabezó una expedición científica en la Sierra Madre Occidental, por encargo del Museo Americano de Historia Natural y la Sociedad Geográfica Americana. Ahora a un poco más de cien años de su expedición y siguiendo este precedente, fueron exploradores a México, comisionados por instituciones y museos, a recabar cuanta información y objetos pudieran obtener para finalmente presentar una muestra de la cultura mexicana en el Festival de Tradiciones Populares del Smithsonian.

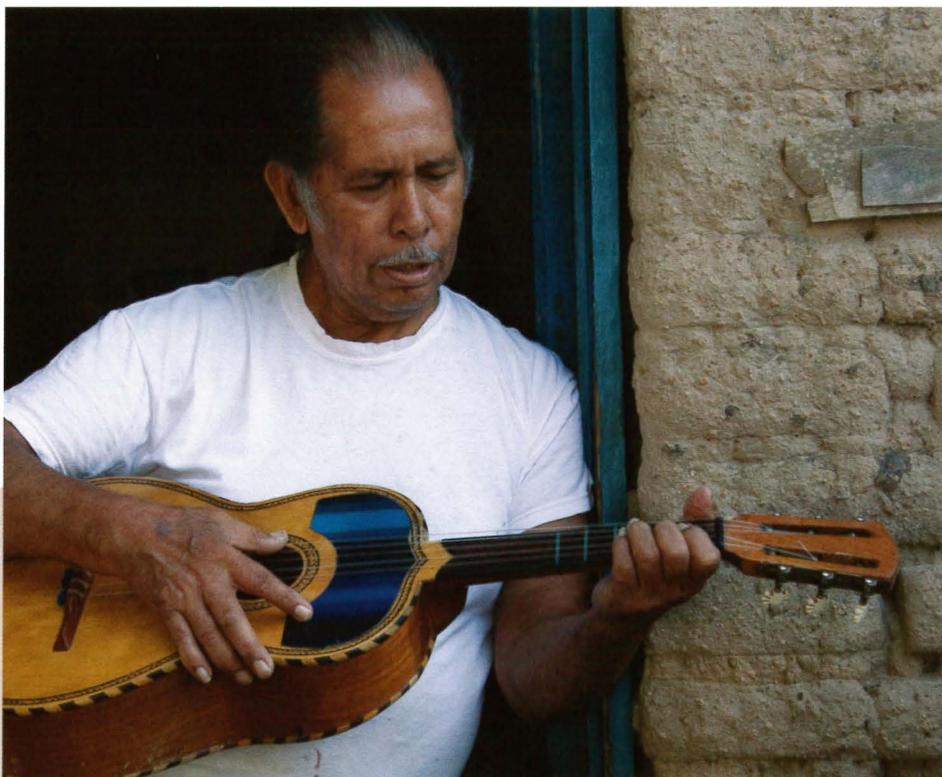
La expedición de Lumholtz en 1890 fue un éxito: reunió especies vegetales y animales nunca antes vistas por ojos europeos y constató su hipótesis de la permanencia de grupos indígenas que aún habitaban en cuevas. Regresó a Nueva York y se proveyó de mayores fondos, y tan pronto pudo volvió a México con su grupo. Grupo que decidió disolver, después de haber decidido que él se internaría lo más posible en el Sur. Atrapado por ese mundo nuevo, desconocido para él, decide vivir esa experiencia en solitario. Y así permanece casi dos años, hasta no llevar sus colecciones rarámuris (él los llama tarahumaras y, a veces, “gentiles”) y tepehuanas a la Exposición Universal de Chicago en 1893.

Ya en el norte de México, con los rarámuris, Lumholtz comienza a documentar las costumbres, los modos de vida y de ser, así como a aprender el difícil oficio del antropólogo. Después de convivir con esta cultura, habrá de emprender el camino hacia el Sur, hasta llegar con los wixárika y, de ahí, con los purépechas. Publicó sus experiencias en dos gruesos volúmenes a los que tituló con justeza *México desconocido*. En cada página se halla el asombro ante la realidad que se le ha presentado. Bajo su influjo, escribió un largo recuento del México sorprendente.

INDEPENDENCIA Y REVOLUCIÓN—IDENTIDAD NACIONAL

El son tradicional mexicano

La vigorosa y bailable música llamada son yace en el corazón del mestizo mexicano. Durante la época colonial (1521–1810), criollos y mestizos hicieron uso de la rica reserva de música vernácula española del Siglo de Oro. Aprovecharon ritmos, instrumentos, poesía y géneros, transformándolos en tradiciones musicales exclusivamente mexicanas. El son, con todos sus variantes regionales, se convirtió en el sonido insignia de un México independiente, después de 1810. Y así como la Revolución Mexicana (1910) lanzó las expresiones culturales vernáculas al primer plano de la vida mexicana, el son fue canonizado como la bandera musical de la identidad mexicana.



(Arriba izquierda) El Mariachi Tradicional Los Tíos de El Manguito, una comunidad remota de Jalisco en la Sierra Madre Occidental, presume con repertorio distintivo del son de esta región donde la música mariachi ha prosperado más de 150 años. Foto de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution

(Arriba) Benito Hernández es parte de un grupo de mariachis en Las Varas Nayarit, pero es mejor conocido como laudero. Utilizando maderas de la región, construye vihuelas y guitarrones, instrumentos típicos de la música de mariachi. Foto de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution

(Abajo izquierda) Los Verdaderos Caporales de Apatzingán son de Tierra Caliente en el estado de Michoacán. Esta región es la cuna del conjunto de arpa grande. Para los sones rápidos, un segundo músico tamborea en el cajón del arpa, ornamentando los ritmos. La vihuela y la guitarra de golpe aportan el marco rítmico y armónico para los cantantes y demás instrumentistas. Foto de Santiago Rivera Bernal, cortesía Fonoteca INAH



LOS CHINELOS son un tipo de comparsa carnavalesca que forma parte del gran repertorio mexicano de danzas y dramas que combinan tradiciones europeas con indígenas. Disfrazados con suntuosos vestuarios y tocados de terciopelo, los danzantes enmascarados hacen burla de los colonos españoles del siglo XVI y XVII. Durante las fiestas de la comunidad, los chinelos jocosamente brincan bailando por el pueblo, acompañados por la banda local. En náhuatl, *tzinelo* significa movimiento de cadera, una característica del brinco que hace al chinelo verse torpe y poco coordinado, contribuyendo a la burla. Los chinelos se identifican con el estado de Morelos. Fotos de Rogelio Caballero

UNA HISTORIA DE CONVULSIONES

La ironía es que al mismo tiempo que Carl Lumholtz descubría México, declarándolo desconocido, el país salía apenas de un siglo de convulsiones para entrar en otro. Lumholtz no hubiera podido pronosticar, cuando abandonó el país, en 1910, que éste estaba a punto de entrar en la vorágine de una gran revolución, la primera del siglo XX.

La historia moderna de México comienza en 1810 cuando el país se precipita en espirales violentas y vertiginosas, a partir de las guerras por la independencia contra España. "La revolución de 1810", acota el historiador Luis Villoro, "se trata de una rebelión campesina, a la que se unen los trabajadores y la plebe de las ciudades y los obreros de las minas, y que tratará de dirigir unos cuantos criollos de la clase media". De tal manera que los descendientes de españoles derrotaron a éstos, a sus antecesores, apoyándose en los ejércitos tanto del virreinato como de los del pueblo. Una clase ilustrada dio el sustento ideológico que, la mayoría de las veces, invocaba un pasado glorioso indígena.

Si Miguel Hidalgo, imbuido de un espíritu liberal y popular, da el grito de la independencia, en la madrugada del 16 de septiembre de 1810, Agustín de Iturbide, reivindicador de ideas conservadoras y defensor a todo trance de la Iglesia, encabeza el desfile del triunfo insurgente, el 27 de septiembre de 1821. Cuando este último se proclama emperador, es derrocado por antiguos insurgentes, todos ellos liberales. Pero la convulsión es inevitable, a pesar de la redacción de dos constituciones, la creación de una república federal y el gobierno de hombres inspirados y honestos. Además, tempranamente el país entra en combate con fuerzas extranjeras, en la secesión texana de 1836, y, posteriormente, en 1847, contra Estados Unidos, donde México perdió la mitad de

su territorio, y, quince años después, se enfrenta a una nueva invasión, encabezada ahora por Francia, que al poco tiempo traerá consigo la pérdida del control político, que usurpó Maximiliano de Habsburgo, hasta 1867.

Por cierto, fue Porfirio Díaz quien decretó el cese al fuego contra los franceses y, el 21 de junio de aquel año, encabezó la entrada triunfal del ejército mexicano que, a su vez, restableció a Benito Juárez como presidente de la república. Esa misma república que se vio asediada por revueltas y rebeliones que llevaron a Porfirio Díaz al poder.

A estos enfrentamientos políticos o intervencionistas, hay que sumar las constantes rebeliones indígenas no sólo en el norte del país, sino también en el sur. Justo en los tiempos del enfrentamiento entre Estados Unidos y México, se inicia la llamada Guerra de Castas en la península de Yucatán, que se extiende hasta los inicios del siglo XX y que estuvo a punto de triunfar sobre un pequeño grupo de hacendados y políticos.



Los téenek de Tamaletón en la región Huasteca de San Luis Potosí celebran la ceremonia de la Danza del *Bixom Tíiw*. Este ritual involucra el vuelo desde un palo, en honor a Dhipaak, el Dios del Maíz, para asegurar buenas cosechas. En su nuevo centro cultural recién inaugurado, los téenek también se presentan ante los turistas, invitándolos a conocer sus tradiciones ceremoniales y gastronómicas al igual que sus artesanías y la arquitectura vernácula.

Foto de Salatiel Barragán Santos



EL RITUAL DA SIGNIFICADO y trascendencia a la vida cotidiana de las comunidades wixárika de Jalisco, Nayarit y Durango; los téenek de Tamaletón, San Luis Potosí; y los comcáac de Sonora. Sus ceremonias los sitúan dentro del universo y el mundo natural y le dan coherencia a sus metas y valores. Ceremonias cíclicas colectivas ponen en juego los recursos del grupo, afirmando periódicamente su existencia actual y futura. Es una manera de expresar y renovar su identidad, al ajustarse a los cambios sociales y a las presiones económicas. El antropólogo mexicano Guillermo Bonfil Batalla lo expresa mejor: "Pienso en las fiestas anuales, su importancia como momentos en que se renueva la identidad y el sentido de pertenencia al grupo, y por lo tanto la existencia misma de la comunidad".

Organizando a las comunidades en los tres estados, los líderes wixárika forman La Unión de Centros Ceremoniales para la defensa y la protección de sus espacios sagrados y éstos juegan un papel esencial en la continuidad social y cultural del grupo. Foto © Lorenzo Armendáriz, Courtesy CDI, Fototeca Nacho López



LOS PUEBLOS DEL SOL

La religiosidad ha sido una constante entre los pueblos de México. La religión, en el pasado y en el presente, ha regido el ritmo de sus vidas, o, mejor dicho, la vida ha estado imbuida de religión. Inclusive, los viajes de Lumholtz en México a principio de los años 1890 confirman esta vitalidad. "Sin su chamán, el tarahumara se consideraría perdido en la vida y en la que sigue, después de la muerte, ya que él es su sacerdote y su médico"—escribe emocionado Carl Lumholtz. El sacerdote-médico se halla en el centro de todas las ceremonias y muchas de éstas tienen por objeto la petición de lluvias, indispensables para las buenas cosechas. Se implora entonces a los dioses. Es inevitable recordar la preocupación diaria de los antiguos mexicanos para mantener con vida al Sol. Es igualmente ineludible, entonces, en ese mundo tan religioso, no pensar en el sacrificio como modo coherente de colaboración con las deidades: el sacerdote-médico rarámuri mantiene la voz pausada, es apenas un canto, si no es que un rezo en susurro, agita la sonaja y mueve apenas el cuerpo monótonamente, así, durante días completos.

Y lo mismo documenta en su visita a los wixárika —anota Lumholtz que de ahí se derivaría el nombre "huichol"—: el agua como un elemento sagrado y, por lo mismo, el manantial también lo es; de ahí que la lluvia sea un don de los dioses que está en ellos otorgar y que los wixárika necesitan en demasía para sustentar su agricultura. Sus casas son circulares, así como sus templos. Las entradas de éstos dan al Oriente; en el centro hay lugar para el fuego que debe encenderse durante las fiestas; y cerca de los templos, están ubicados algunos adoratorios. Las ceremonias, encabezadas por un chamán, se prolongan varias noches. Sus cantos relatan cómo los dioses crearon el mundo y lo que tienen que hacer los wixárika para complacerlos: construir templos, cazar venados, recolectar la planta del *jículi* o peyote.

Y mucho de religión también contiene el ritual de los voladores téenek o huastecos. Lanzados desde la punta de un madero, hacia las cuatro direcciones del mundo,

descendiendo en círculos por cuatro pilares, caen los hombres en la tierra. En esta bella combinación, como una danza en el aire, se pide la lluvia, se fertiliza la tierra y ya se agradecen los dones por recibir. Equivale también a la breve y sencilla oración del indígena maya ante las tierras donde sembrará el maíz de ese año.

UNA NACIÓN, MILES DE PARAJES Y CIENTOS DE LENGUAS

Los rarámuris se hallan en las partes serranas más altas del país, que se elevan por encima de los tres mil metros, en poblaciones enclavadas entre desfiladeros. Dos grandes sierras corren paralelas desde el norte de México, la de Occidente y la de Oriente, como gigantescas murallas frente al Pacífico y al Atlántico, respectivamente, y se encuentran más al sur, en Oaxaca, para de ahí deshacer su intrincado nudo.

También en el norte, se encuentran las planicies áridas, desérticas, donde proliferan el cacto y los arbustos plenos de espinas. De esa inhóspita región bajaron oleadas de grupos que, a la larga, conformaron los pueblos que encontraron los europeos a principios del siglo XVI; una región vecina con los actuales estados de California, Arizona, Nuevo México y Texas.

Prueba de esa larga y prolongada diseminación es la lengua, que emparenta a las comunidades indígenas, a pesar de las alejadas distancias y extensos periodos de tiempo transcurridos desde el momento en que se dispersaron por el territorio mexicano. Se puede observar—aunque no necesariamente siempre fue así—un movimiento expansivo de norte a sur. Así la lengua une los rarámuris, los wixárika y los nahuas, todos de la familia lingüística yuto-nahua (hay quien la conoce como yuto-azteca). Ésta se extiende desde el norte de Estados Unidos hasta Centroamérica incluyendo el yute que se habla en Idaho, así como el náhuatl no sólo en gran parte del territorio mexicano, sino en El Salvador. Seguramente el hopi y el pápago sean las lenguas yuto-nahuas más conocidas en Estados Unidos. En México, esa familia tiene presencia por todo el Pacífico—dejando fuera la península de Baja California y al grupo comcáac (o seri), en Sonora—hasta encontrarse con los territorios que fueron de los otomíes y de los purépechas.



LOS CARDENCHEROS DE SAPIORIZ conservan un dramático y desgarrador canto tradicional a capela distintivo de la región de la Comarca Lagunera en los estados de Coahuila y Durango. Guadalupe Salazar, la voz de arrastre del grupo, cuenta que esta tradición viene de los tiempos en que los hombres se reunían a las afueras del pueblo, después de un día de trabajo en los campos, para beber y cantar. Y continúa: “Para cantar la canción cardenche hay que sentirla—penetra como el cardenche cuyas espinas penetran y son todavía más dolorosas al sacarlas”. Foto de Jesús Álvarez Galván

ANTIGUA TECNOLOGÍA EN LA AGRICULTURA CONTEMPORÁNEA

Genovevo Pérez cultiva en su chinampa detrás de su casa. La agricultura de chinampa es un método de cultivo pre-colombino que se sigue practicado en el lago de Xochimilco, a las afueras de la ciudad de México. El proceso involucra sacar el lodo del fondo del lago para formar las chinampas, separadas por canales. “Xochimilco desde la épocas prehispánicas y coloniales siempre fue el que dotaba de toda la verdura a la ciudad de México”, cuenta Alfredo Ortega. “Ya en la época moderna rinde muy poco por la disminución de los canales y la desaparición de los manantiales. La canoa se utiliza para transportar verdura y para transportar plantas de ornato”. Foto de

Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution

Por el lado del Atlántico, se expandió la familia lingüística maya, que comprende a los tének, en el noreste, y, desde luego, a los distintos grupos mayas, que se extienden por el sur y el sureste del país. Son ocho lenguas de esa familia las que se hablan en ese vasto territorio. Sea dicho de paso, en México existen en total once familias lingüísticas indígenas, lo que implica 68 agrupaciones lingüísticas y más de 360 variantes. Sólo en Oaxaca—un estado del sur—se habla mixe, zoque, chontal, huave, amuzgo, mixteco y zapoteco.

Las áreas tropicales y las del altiplano son peculiarmente fértiles y se han ido transformando a lo largo de los siglos por los diversos cultivos ajenos a estas tierras que han introducido nuevos pobladores. Pero son mexicanas la piña, la guayaba, la vainilla; al igual que cientos de especies de flores, como la cempoaxóchitl, que adorna las tumbas cada 2 de noviembre en el Día de Muertos; la flor de Nochebuena—que un embajador estadounidense, Robert Poinsett, prefirió darle su nombre (*poinsettia pulcherrima*)—y que entre los antiguos nahuas era símbolo de pureza; también la dalia y el nardo, junto con más de mil especies de orquídeas; la popular goma de mascar originalmente se llamaba tziçtli (de ahí el español “chicle”), que se producía de la savia del árbol de zapote blanco, la cual—como es sabido—llegó a comercializar en Estados Unidos Thomas Adams, en 1869.

Si antes de la conquista española, los mexicas, desde lo que hoy es la capital de México, abastecían a todos los pueblos bajo su égida de tintes para las telas, ya como colonia, se continuó comercializando, pero ahora hacia Europa: el añil, la grana o cochinilla (“sangre de las tunas”, la llamó el misionero Fray Bernardino de Sahagún), el achiote—que se usa también como condimento en la cocina yucateca—y el palo de Campeche. También son mexicanos el tomate (*xitomatl*), el amaranto, la calabaza, la semilla de cacao (de la que se produce el chocolate), el frijol, el chile, múltiples variedades de cactus, el aguacate y, desde luego, el maíz.



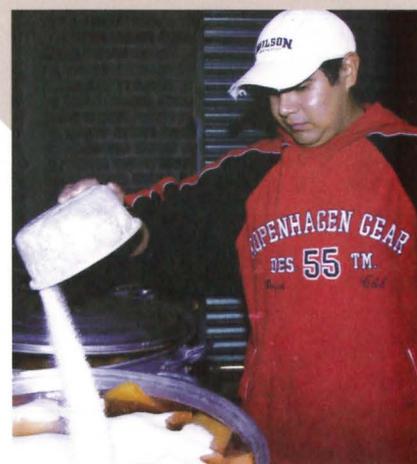
EL MERCADO ES UN CRUCE para el intercambio de productos y recursos, así como un sitio para reforzar las tradiciones y la economía local. En México, los mercados artesanales pueden ser emblemáticos de las regiones y cuentan con siglos de patrimonio cultural. Teotitlán del Valle en el valle central de Oaxaca alberga más de 100 talleres de tejido que fabrican los tapetes que han hecho a este pueblo zapoteco famoso. En una tradición más reciente, en la Feria Nacional del Dulce Cristalizado in Xochimilco, artesanos locales de dulces cristalizados exponen en sus puestos frutas y verduras que se cultivan en el área.

“Y claro han cambiado las técnicas pero aquí lo que más se interesa hacer de es el ingenio que tiene uno para hacer los dulces.”—Alfredo Ortega



(Arriba y abajo izquierda) En su taller en el segundo piso de su casa, Joel Vicente y su esposa María Sosa hilan, tiñen y tejen la lana. Sus diseños en los tapetes, a menudo hechos por encargo del cliente, son inspirados en patrones tradicionales zapotecos como también en pinturas contemporáneas.

(Abajo) Alfredo Ortega a menudo participa en la Feria Nacional del Dulce Cristalizado in Xochimilco. Nos cuenta: “Mi papá fue el que empezó a hacer dulces y luego mis hermanos, y yo aprendí de mis hermanos y de mi mamá. Y claro han cambiado las técnicas pero aquí lo que más se interesa hacer de es el ingenio que tiene uno para hacer los dulces”. Fotos de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution





En su casa en Xochimilco, Amalia Salas elabora las más bellas muñecas de maíz de la región. Nos cuenta: "Desde niñas teníamos muñequitas de maíz y nuestras abuelitas nos enseñaron a hacerlas—esto ya es de tradición—ya yo también les enseñé a las nietas. De aquí de Xochimilco es la artesanía de maíz". Foto de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution

HOMBRES DE MAÍZ

Tal vez fue hace 16 mil años que apareció el maíz en México y 10 mil años después que comenzó a cultivarse. Los antiguos pueblos lo conocieron de manera silvestre. Fue encontrado en la mítica Tamoanchan. Una hormiga que lo transportaba fue interrogada por los dioses sobre su procedencia; ella señaló un monte, y éste fue taladrado ya sea—según una versión—por el pájaro carpintero, o—indica otra—por el trueno. Los tének—uno de los muchos pueblos que se atribuye su descubrimiento—lo llamaron to-nocayo, esto es, "nuestra carne", porque conocían que los dioses habían hecho al hombre de maíz. En el libro de los mayas-quichés, *Popol Vuh*, se dice que los dioses crean el cuerpo del hombre a base de la masa del maíz.

El maíz se volvió central en la vida de los pueblos antiguos. Sus deidades pronto ocuparon un lugar predominante al lado de los dioses del maguey, del que todavía se extraen bebidas como el pulque y el mezcal—el tequila es finalmente una variedad de mezcal—e hilados como el henequén. Tanto lo fue que aún hoy en día persisten las ceremonias por la siembra y la cosecha del maíz.

En el centro de las ceremonias de los rarámuris se halla la bebida llamada tesgüino, resultado del maíz humedecido y puesto a cocer, para luego ser molido y dejado en reposo en grandes ollas de barro. Se usa para fortificar al recién nacido, como pago en los campos, remedio, tributo, ofrenda para los muertos, o invitado indispensable en las fiestas y en las bodas. Lumholtz anotó en su libro: "Se cree que a los dioses les gusta tanto como a los simples mortales"; y de ahí desarrolla un silogismo clave: "Sin tesgüino, es imposible que llueva, pero no se puede hacer sin maíz, y éste no se produce sin agua".

Así como el arroz es símbolo de las culturas asiáticas y el trigo de las europeas, el maíz lo es de una extensa zona americana. Al tiempo que es dádiva de los dioses y esencia de los hombres, es alimento diario. Incluso el hongo del maíz es comestible. Con el maíz se hacen sopas, tamales,

tortillas, bebidas como el atole y fermentos nutritivos; por supuesto, ofrendas, y con él se elaboran las imágenes religiosas mismas: vírgenes, usando las hojas a manera de atavío, y crucifijos elaborados con la pasta del maíz. Las tortillas, el más claro resultado de procesar el maíz, cubren y condimentan la comida (en tacos, gorditas, quesadillas, tlacoyos, etc.), y hasta sirven de servilletas o cubiertos. El maíz es objeto de estudios científicos y tecnológicos tan diversos como los bancos de germoplasma, la fabricación de plásticos y la producción de combustible. Hoy en día, quizá las palomitas de maíz sean tan populares en el mundo como lo son las salas de cine donde se les consume.



EL MAGUEY

José de Acosta, cura Jesuita y antropólogo del siglo XVI, llamó al maguey “el árbol de las maravillas” de usos casi innumerables. Sus productos más conocidos incluyen el tequila, el mezcal y la fibra del henequén que se usa para tejidos y otras artesanías. Igualmente numerosas son las variedades que se encuentran en los llanos de Jalisco y Oaxaca, en la planicie caliza de Yucatán y en otras tierras altas de México.



(Arriba y derecha centro) El pueblo de Santiago Matatlán, cerca de la zona arqueológica de Mitla en Oaxaca, es la capital mundial del mezcal. De hecho, el tipo de maguey utilizado para el mezcal crece exclusivamente en esta región. La familia Santiago ha administrado su Fábrica de Mezcal Perla Blanca durante generaciones. La destilería a pequeña escala, típica del área, se encuentra al lado de su casa. Los visitantes pueden recorrer el lugar y aprendiendo el proceso de asar, fermentar y destilar el maguey hasta convertirlo en mezcal. Foto de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution



(Izquierda) Originalmente llamado vino mezcal, el tequila es definido por su origen geográfico como por su identidad histórica y cultural. Claudio y Javier Jiménez Vizcarra orgullosamente administran su fábrica de tequila en San Juan Bautista de Amatitán, Jalisco, utilizando técnicas y procesos heredados de varias generaciones. En el campo agavero, un jimador le quita las hojas al maguey con una coa. Foto de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution



(Derecha abajo) El henequén, o *kih*, verde-gris embellece los campos de Yucatán convirtiéndolos en un hermoso paisaje, pero también sirve como fuente de creatividad popular. En el siglo XIX y comienzos del XX, la fibra, o *sóoskil* era principalmente utilizada para propósitos industriales. Sin embargo, posteriormente evolucionó en un material popular para artesanías. Celsa luit Moo se inspiró para desarrollar un mercado artesanal a base de *sóoskil*, que ha dado sustento a su familia. "Me gustaría que sigan con esta tradición como en mi familia. Ahorita tengo 65 años y muchos hijos y nietos, todos son artesanos, todos trabajan el *sóoskil*". Foto de Kandy Ruíz González

EL MAÍZ ES LA ESENCIA DE LA VIDA EN MÉXICO. Sirve de alimento básico tradicional, ofrenda ritual y remedio para la salud. Los artistas y artesanos lo utilizan en su arte como material e imagen, y su cultivo es celebrado en ceremonias religiosas.

Actualmente existen unas sesenta especies nativas de maíz a las que se les da el nombre de criollo. Agricultores—el pilar principal de la economía local—están comprometidos en preservar estas variedades indígenas, que reflejan los diferentes climas, tierras y conocimientos tradicionales de cultivo. Los agricultores se valen de miles de años de tradición agrícola para decidir que especies de maíz plantar en un lugar particular, y como cuidar de la cosecha.

“Mis ojos son maíz, mi boca es maíz, mi corazón es maíz”.



En la península de Yucatán, el maíz criollo es cultivado principalmente para el consumo familiar mientras que el maíz híbrido es sembrado para el comercio. En el ejido (tierras comunales) de Santa Rosa Xtampak, Campeche, los agricultores de maíz complementan sus ingresos con la apicultura, como también con trabajos temporales en las cercanas ruinas arqueológicas.

Fotos de Cristina Díaz-Carrera, Smithsonian Institution

Entre las líneas de ese trazo intenso y moderno, sobresale la mazorca, el grano y la semilla de maíz. Ha habido y sigue habiendo una identificación tan próxima entre éste y quien la cultiva que se llegan a confundir. El campesino cumple con devoción cada uno de los momentos del ciclo agrícola, lo trabaja, celebra y guarda en comunidad. Se confunde con la tierra misma y se ata al Sol y al agua. Es el de la piel color de la tierra y la tierra es su madre. Hace todo lo que está—literalmente hablando—en sus manos para que la vida continúe. Y ocurre el portento: la semilla resurge entre la tierra en forma de maíz. No hay forma de expresar el asombro que el campesino siente: la mazorca abraza la materialización de su propio ser vuelto alimento. "Mis ojos son de maíz, mi boca es de maíz, mi corazón es de maíz".

Así como la tradición del cultivo del maíz ha perdurado, las comunidades contemporáneas de México luchan por conservar su memoria, actualizando sus historias a la luz de los acontecimientos del presente. Hecha por esta vasta tradición, esa encrucijada tiene, como en el palo volador, del que se descuelgan con los brazos abiertos los dadivosos téenek, una vista a los cuatro costados del universo, y gira

incesante tras el Sol. Cuando descienden del cielo, dando giros, semejan aves, parecen lluvia y llegan a la Tierra para fertilizarla. Toda esa vasta superficie a la que arriban puede concebirse como la materialización misma del Tamoanchan: el lugar de la creación; así imaginaban el paraíso los antiguos habitantes de México.

Rodolfo Palma Rojo es un cineasta, escritor, profesor universitario y productor de radio/televisión en la ciudad de México, donde es director de Divulgación en el Instituto Nacional de Antropología e Historia. Ha producido varias obras de teatro y programas de televisión, impartido cursos de guión cinematográfico y teoría literaria. También ha escrito novelas y cuentos, así como ensayos sobre la historia, la cultura y la economía de México.

Olivia Cadaval es curadora del Center for Folklife and Cultural Heritage de la Institución Smithsonian y durante más de dos décadas ha llevado a cabo investigaciones, dirigido programas y exhibiciones y colaborado en eventos públicos sobre las culturas latinoamericanas y del Caribe.

LECTURAS ADICIONALES

Bonfil Batalla, Guillermo. *México profundo: Una civilización negada*. Mexico, D.F.: CIESAS, 1987.

_____. *México Profundo: Reclaiming a Civilization*. Trans. Philip A. Dennis. Austin: University of Texas Press, 1996.

Gallardo Arias, Patricia. *Huastecos de San Luis Potosí*. México: CDI: PNUD, 2004. www.cdi.gob.mx

Hernández Chávez, Alicia. *México: Breve Historia Contemporánea*. México: Fondo de Cultura Económica, 2000.

_____. *Mexico: A Brief History*. Trans. Andy Klatt. Berkeley: University of California Press, 2006.

Jáuregui, Jesús. *El Mariachi: Símbolo musical de México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2007.

Jiménez Vizcarra, Miguel Claudio. *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco, 2008.

Lumholtz, Carl. *El México desconocido*. New York: Charles Scribner's Sons, 1904.

Neurath, Johannes. *Huicholes*. México: CDI: PNUD, 2003. www.cdi.gob.mx

Sheehy, Daniel. *Mariachi Music in America: Experiencing Music, Expressing Culture*. New York: Oxford University Press, 2006.

GRABACIONES RECOMENDADAS

La Bamba: Sones Jarocho from Veracruz. José Gutiérrez y Los Hermanos Ochoa. SFW 40505. 2003.

Son de Madera: Son de Mi Tierra. SFW 40550. 2009.

¡Viva el Mariachi!: Nati Cano's Mariachi Los Camperos. SFW 40459. 2002. [2002 Best Latin Album Award from the Association for Independent Music]

¡Tierra Caliente! Music from the Hotlands of Michoacán. Apex. SFW 40536. 2006.