

CRÓNICA SONORA

NÚM. 17

REVISTA CULTURAL IMPRESA Y DIGITAL

OTOÑO 2025



**«Si quieres saber
de dónde vienes,
sigue al maíz»**

**«If you want to know where you came from,
follow the corn»**




**FREIE
UNIVERSITÄT
BERLIN**

LATEINAMERIKA INSTITUT

1er
**feria del libro
del mayo** 5, 10, 11 y 12
de Octubre



 Hypatia



STASIS ▲^c

Sabores para el Alma



ALMAMÜLLI es una
marca registrada que
porta orgullosamente
el distintivo
Hecho en Sonora.

PEDIDOS

Dra. María Guadalupe
Robles Linares
☎ +52 (662) 60 99 008



¡A la maiz!

En efecto, señores, ni nosotros lo creemos pero es verdad: tienes en tus manos la decimoséptima edición impresa de *Crónica Sonora*, una revista dedicada a hacer sentir y a hacer pensar, o sea *una revista cultural*. Ojo, sin olvidar que de repente hacemos periodismo, esto es vigilar/auditar/revisar el quehacer de los políticos, esos que a últimas fechas han dado mucho pero mucho de que huachicolar...

Y bueno, a propósito de la expresión que abre esta carta, es el maíz —aquí sí

con su tilde— el motor inspirador de esta edición, gracias a un par de bellos ensayos que en verano llegaron a nuestra oficina procedentes del Tucson y de la mismísima Universidad Libre de Berlín. Puro colaborador internacional, ya sé.

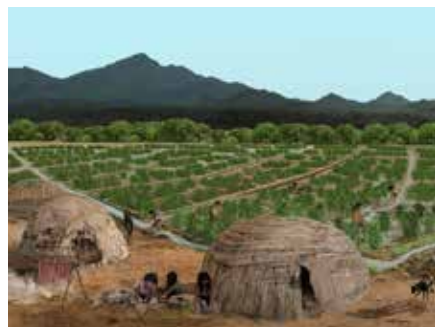
Es más, la tercera pieza que conforma esta entrega también proviene de las Arizonas, donde la Southwest Folklife Alliance ofrecerá su tradicional Tucson Meet Yourself, evento que reúne lo más granado y diverso de la “artisteada” regional. Hasta el *man* que dirige esta revista será parte del elenco en la edición de este año, pues lo han invitado a exponer —aunque sea en *spanglish*— la charla intitulada «Crónica Sonora: Bacanora and Journalism». Prendan velas.

Bienvenid@s, pues, mis añorados lectores, suscriptores y patrocinadores. Disfruten la lectura y apórtense a la causa, sea con aplausos, críticas o monedas.

Ah, pero antes brindemos con “un negro bien cargado” (así se pide el espresso americano en Sonora), “con piquete” (si es de bacanora mejor) y un tamal de elote recién salido de la olla, aprovechando que “ya cambió el clima”.

Benjamín Rascón

Fundador, director y editor de *Crónica Sonora*



EN PORTADA

Los arqueólogos han documentado cultivos en el sitio Las Capas, cerca de Tucson, entre el año 1200 y 730 antes de Cristo. Esta representación del sitio la elaboró Robert Ciaccio, cortesía de Desert Archaeology, Inc



Lasse Hoelck es investigador del Instituto de Estudios Latinoamericanos de la Freie Universität Berlin y coordinador del Colegio Internacional de Graduados “Temporalidades del Futuro”, también en la Universidad Libre de Berlín, fundado por la Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG).

Obtuvo su doctorado en historia con una tesis sobre los comcáac (seris) de Sonora. Sus intereses de investigación incluyen la etnohistoria y la historia alimentaria en la Edad Moderna. Le gusta cocinar y comer.

Contacto: hoelckl@yahoo.de



Kimi Eisele lleva la comunicación y programación de la Southwest Folklife Alliance,

una organización sin fines de lucro afiliada a la Universidad de Arizona. También escribe y edita en BorderLore, fascinante website sobre folclore y patrimonio de las regiones fronterizas. Es autora de la novela *The lightest object in the universe* (Algonquin Books, 2019) y ha publicado artículos en Guernica, Longreads, Literary Hub, Orion, Terrain.org y, *of course*, en

Crónica Sonora.

Contacto: kimieisele@arizona.edu



Maribel Álvarez es una antropóloga cubano-boricua-norteamericana que trabaja —¡como

loca!— en la Universidad de Arizona (*Jim Griffith Chair in Public Folklore*) y que conoce muy pero muy bien Sonora por amistades y aventuras que ha cosechado en este lado de la frontera, so pretexto de interesantes investigaciones sobre la cultura del trigo en nuestro estado o proyectos de

cooperación con la tribu yaqui.

Contacto: alvarezm@arizona.edu

f CRÓNICA SONORA

x CRONICA_SONORA

@ CRONICASONORA

🌐 CRONICASONORA.COM

✉ CRONICASONORA@GMAIL.COM



Director y Editor en Jefe: Benjamín Alonso Rascón | Diseño Editorial: Mirna Encinas | Consejo Editorial: Magaly Vásquez, Jeffrey Banister, Gerardo Rénique. Publicidad, colaboraciones y biblioteca: cronicasonora@gmail.com.

Crónica Sonora es una publicación independiente realizada en Hermosillo, Sonora, México. Las imágenes utilizadas tienen un fin didáctico y no lucrativo. El contenido de los textos es responsabilidad de sus autores. Se autoriza la reproducción y difusión por cualquier medio, haciendo referencia a la fuente. Tiraje: dos mil ejemplares.

Sin maíz no hay país, ni siquiera Sonora

Por Lasse Hölck

La carrera global de un alimento muy humano y su desafío actual

Berlín, Alemania.- Hace 40 años, el sociólogo Jack Kloppenburg constataba “que la historia natural ha empobrecido genéticamente las regiones del mundo en las que hoy se encuentran las naciones capitalistas avanzadas. Paradójicamente, casi todos los cultivos económicamente importantes, e incluso la agricultura misma, provienen de lo que hoy se conoce como el Tercer Mundo». Pocas plantas ejemplifican esa observación global mejor que el maíz, incluso en Sonora, la tierra en la que los tacos de maíz a veces “se acaban de acabar”, como decía un taquero célebre de Hermosillo.

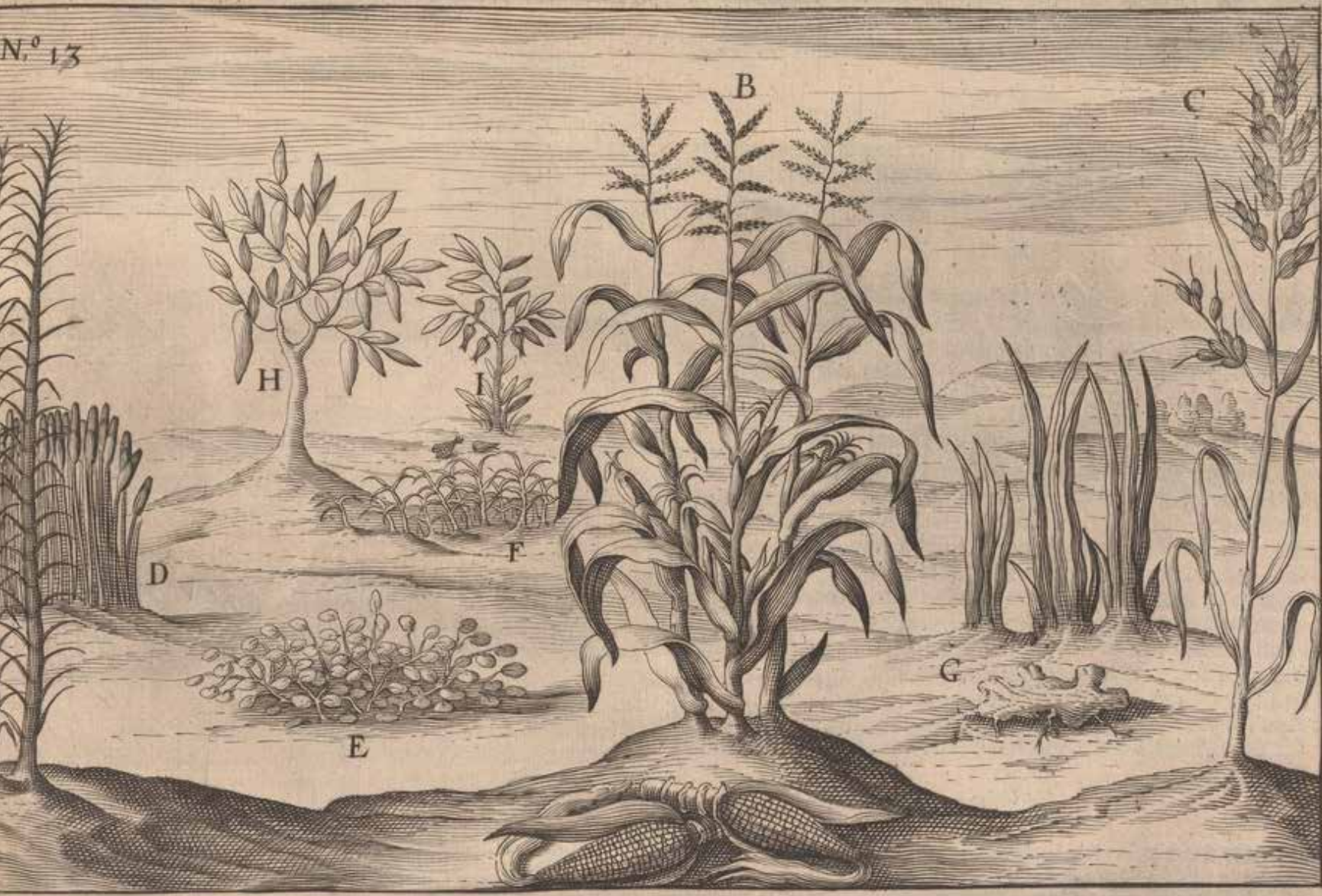
Según el *Catálogo de maíces nativos de Sonora* del difunto Dr. Alejandro Ortega Corona, el nombre mismo de ese estado se remonta posiblemente a una palabra ópata, *xunuta*, que significa “el lugar del maíz”. Originando en Mesoamérica hace 9000 mil años, la cultura maicena migraba con la gente desde el sur hacia la región llamada “Oasisamérica”, que incluye partes orientales y septentrionales de Sonora. Desde hace más o menos 3500 años, entonces, hay maíz en tierras sonorenses. El desierto de Sonora, como parte de la región aridoamericana, cuenta con presencia maicena desde ca. 1500 años, según los hallazgos cerca de Trincheras. Durante la migración del maíz, se continuaban las cruzadas genéticas que son tanto típicas como únicas de esta planta.

¿Hijos del maíz (sic)?

En botánica, el maíz se considera una planta modelo para estudios genéticos, por lo que se le conoce también como “la *Drosophila* del mundo vegetal”. Debido a sus caprichosas propiedades de reproducción, es probable que el maíz haya sido manipulado desde siempre, porque necesita la presencia del ser humano para poder reproducirse. Al ser una planta de polinización cruzada, depende de que los seres humanos recojan y siembren sus semillas. Por lo tanto, el maíz es, en palabras del antropólogo mexicano Arturo Warman, un hijo del ser humano, nuestro pariente vegetal. Sin la intervención del ser humano, el maíz desaparecería en poco tiempo, afirma Warman. La extraordinaria diversidad fenotípica y genética existente en las razas es consecuencia de la compleja interacción entre el maíz y el ser humano. Dada su idoneidad como verdura o

cereal, el africanista y “maicenista” James McCann le atribuye una «personalidad dividida». Leyendo tales nociones de expertica, uno piensa que la relación con el maíz se presenta tan desafiante como la relación entre humanos mismos. Desde una vista paleofilosófica (esta palabra me la he inventado yo), ni siquiera queda claro si el hombre se domesticó al maíz o si fue al revés. Como el grano requería la presencia del ser humano, éstos últimos se sedentarizaron al lado del primero, tomando en cuenta graves cambios de su alimentación y, gradualmente, convirtiéndose en agricultores. Mas tarde, para seguir en esta línea de pensar, el maíz usaba al hombre para dispersarse primero por toda América, y luego por todo el mundo.

Hoy en día, el maíz es, después del arroz y el trigo, el alimento básico más cultivado y comercializado en el mundo. Estados Unidos es desde hace décadas el mayor productor y exportador mundial, debido a sus avances de maíz híbrido y transgénico. Ningún país importa tanto maíz como Japón, seguido de Corea del Sur. A pesar de estos superlativos concentrados en los países industrializados, o quizá precisamente por ellos, el maíz ocupa un lugar central en la seguridad alimentaria mundial. Una de las razones de la importancia del maíz en cuanto a su difusión y volumen de cultivo es su versatilidad como producto almidonado, aceite comestible, fuente de proteínas, su idoneidad para la producción de alcohol, como edulcorante, como combustible. Se cultivan variedades especiales de maíz para obtener almidones «de diseño» que se utilizan en la industria farmacéutica, por ejemplo, para fabricar envolturas comestibles para medicamentos (pastillas). Un maíz denominado «super slurper», que absorbe casi 2000 veces su peso en humedad, se utiliza en pañales desechables y colchones. Prácticamente todos los alimentos procesados contienen maíz debido a los aditivos de almidón o grasa, al igual que casi todos los productos de origen animal, que en última instancia son maíz procesado o metabolizado. Encima de eso, el maíz tiene una extraordinaria capacidad de bioacumular metales pesados (por ejemplo, cadmio y zinc), por lo que se está probando como descontaminante natural para suelos contaminados con tales metales. Su carrera mundial impresionante, que en lo siguiente



Primera imagen del maíz en África, en medio de caña de azúcar, arroz, mijo, frijoles, pimientos y diversas especias. Tomada de la "Descripción del reino de Guinea", por el neerlandés Pieter de Marees, año de 1602.

esbozamos brevemente, lo debe sobre todo a su adaptabilidad regional en convivencia con el ser humano.

Maíz en el mundo

Hacia 1500, el maíz ya era tan diverso que los agricultores del «Viejo Mundo» no tenían problemas para encontrar variedades que se adaptaran a las diferentes condiciones climáticas y suelos, e incluso a los distintos gustos y métodos de procesamiento. En la primera mitad del siglo XVI, el maíz se cultivaba como planta de jardín en toda la Europa, con la excepción del norte frío. En los libros de herboristería germanoparlante se lo describía como «grano italiano» o «grano turco», porque de allí se introducía a tierras alemanas. Otras denominaciones son trigo de India, mijo francés o trigo de Rodas. Adicionalmente a su variedad caprichosa y personalidad múltiple, el maíz es un grano de gran internacionalidad.

En ningún lugar los alimentos procedentes de América han tenido una mayor influencia en la cocina nacional que en África, especialmente el chile, el tomate, la yuca, el cacahuate y el maíz. Es muy probable que el maíz fuera introducido por los navegantes portugueses. Sin embargo, las pruebas lingüísticas apuntan a una influencia más significativa de las

rutas de las caravanas que conectaban el África subsahariana con Egipto a través de Chad. Los mandé de África occidental tienen un hermoso y complejo mito de la creación que incluye la aparición del maíz y su migración con ellos hacia el este, bajando por el Río Níger hasta el lago Debo. Tan rápido el maíz se aclimató a todos los lugares que se olvidó su origen externo y se lo veía como planta de origen local. Así era tanto en África, como en Asia. A mediados del siglo XVI, el maíz ya se había extendido por lo que hoy son Indonesia, Filipinas y Tailandia. Pronto, otras regiones en Asia del sureste adaptaron al maíz, extendiéndose hasta la Nueva Guinea. A principios del siglo XVII, el maíz se introdujo a gran escala en China. Allí adquirió una importancia primordial, ya que permitía aprovechar suelos de menor calidad y su cosecha ayudaba a cubrir el déficit invernal. En el siglo XIX, calculan Shuo Chen y James Kai-sing Kung en su artículo *Of maize and men*, el cultivo extendido de maíz fue la causa principal de un aumento de la población china en una quinta parte.

Los funcionarios de los Estados coloniales europeos, por su parte, tendían a estigmatizar el maíz como un cultivo de indígenas perezosos, cuyo principal objetivo era eludir el trabajo.

El maíz se podía cultivar sin problemas junto con otras verduras. Maduraba rápidamente, se podía utilizar como alimento para el ganado, se conservaba bien una vez seco y era nutricionalmente superior al tipo de arroz que se plantaba en las tierras montañosas. Se podía cultivar en zonas que eran demasiado altas, empinadas, secas e infértiles para el arroz. Estas ventajas permitieron a los pueblos colonizar nuevas zonas que antes les estaban vedadas. De esta manera, el maíz se convirtió en lo que James Scott llama un “cultivo de escape” (*escape crop*) porque permitió a una comunidad sobrevivir fuera del alcance del Estado. Tanta gente aprovechó esta oportunidad que se produjo una verdadera redistribución de la población hacia las montañas. Los funcionarios de los Estados coloniales europeos, por su parte, tendían a estigmatizar el maíz como un cultivo de indígenas perezosos, cuyo principal objetivo era eludir el trabajo.

En Europa, los alimentos básicos tradicionales como trigo, centeno, cebada y avena, eran cultivos de invierno o primavera. El maíz no competía con ellos, sino que los complementaba, también y precisamente por su corto periodo de maduración. Aprovechaba las tierras en barbecho y las hacía productivas durante el verano, que antes era una época muerta para el cultivo de cereales. A diferencia de Asia, el maíz no se utilizó para abrir nuevas tierras de cultivo, sino los campos en barbecho estacional. Esta situación, analiza Warman en *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, podía explotarse fácilmente en el marco de la lógica de la reproducción del capital. Especialmente en los Balcanes y el valle del Danubio, el maíz liberó una mayor parte del cereal más caro, el trigo, para el mercado de exportación. Así, las ganancias de los grandes terratenientes aumentaron, mientras a los campesinos el maíz les privó de sus alimentos tradicionales y aumentó su carga de trabajo en las épocas del calendario agrícola que hasta entonces eran menos intensas. El maíz fue promovido agresivamente por los terratenientes porque servía directamente a sus intereses y se impuso contra la voluntad de los campesinos.

Híbridos y política

Como cultivo, nos enseña el agrónomo mexicano Efraím Hernández Xolocotzi, el maíz es capaz de mejorarse a sí mismo. Fue el primer cereal en el que se utilizaron semillas híbridas y cuyo uso comercial se extendió ampliamente. El concepto clave en el cultivo moderno del maíz es lo que la ciencia botánica denomina heterosis o vigor híbrido. Se refiere al fenómeno causado por la interacción de material genético favorable y manipulado por los cultivadores profesionales de maíz para producir híbridos. El auge del maíz como producto comercial global se debe, en primer lugar, a la adopción mundial de variedades híbridas de maíz, que comenzaron a cultivarse en 1933 en Iowa, EE. UU., y que duplicaron la cosecha de maíz hasta mediados de la década de 1950. Según algunos analistas nacionalistas de EEUU, el aumento de los rendimientos gracias a los híbridos había financiado el desarrollo de la bomba atómica, y la introducción del maíz híbrido había impedido la propagación del comunismo en Europa occidental después de la Segunda Guerra Mundial, ya que garantizó una base alimentaria adecuada a una región diezmada. La manipulación del maíz se llevó a cabo en los países industrializados sobre todo con la



intención de producir forraje para ganado y aumentar el consumo de carne. En Europa y Estados Unidos, por ejemplo, solo el 4 % del maíz se cultiva para el consumo humano. En África, son el 95 %. Aquí como allá, los agricultores se ven obligados a comprar cada año nuevas semillas de maíz híbrido, dado que pierden sus propiedades positivas en la siguiente generación. Las grandes empresas de la agroindustria han patentado sus logros en materia de cultivo y han adquirido una posición de monopolio. Esto ha consolidado las dependencias ya existentes de los agricultores del Sur Global.

Pero el crecimiento exponencial de la cosecha de variedades híbridas de maíz no hubiera sido posible sin el acceso de las instituciones de investigación agrícola del llamado «cinturón del maíz» de los Estados Unidos al acervo genético (germoplasma) altamente diverso de los agricultores indígenas de América Latina. A diferencia de la mayoría de los demás cultivos importantes, que se polinizan por sí mismos, el maíz es una planta de polinización abierta con flores masculinas (espiga) y femeninas (jilote) separadas por un metro o más. Esta característica facilitó una polinización controlada de la *Drosophila* del reino vegetal. En pocas décadas, constata el historiador Derek Byerlee, la tecnología de hibridación se dispersó desde EEUU por todo el mundo, intensificando la globalización del maíz. Un maíz híbrido llamado “Tequisate Golden Yellow”, por ejemplo, fue desarrollada en una sucursal del Iowa State College en Guatemala a partir de germoplasma local y cubano, para ser plantado en Indonesia y Tailandia. Tequisate se demostró estar perfectamente adaptada a las condiciones locales en Tailandia y ser muy adecuada para la exportación. El éxito fue espectacular: su comercialización con el nombre “Gotemara” (por su origen en Guatemala) aumentó



Muestra de mazorcas de la raza Blando de Sonora, el mejor para hacer pinole. ¡Provecho!

la producción entre 1950 y 1965 por el factor cuarenta. Casi toda la cosecha se exportó a Japón, convirtiendo Tailandia temporalmente en el cuarto exportador mundial. Otro ejemplo es el híbrido de una variedad local africana con germoplasma de Ecuador que se elaboraba conjuntamente en Kenia, México y Colombia. Como muestran estos ejemplos, los pequeños agricultores realizaron la contribución más importante a los programas de fitomejoramiento del maíz en todo el mundo, al proporcionar variedades y razas de maíz muy diferentes que ellos mismos habían desarrollado, incluyendo la diversidad parental, las fuentes de resistencia a las enfermedades del maíz y otras características. Las variedades de maíz cultivadas durante siglos por los agricultores indígenas siguen estando mejor adaptadas a las condiciones microclimáticas locales que las variedades de maíz manipuladas, y producen cosechas abundantes y fiables.

El germoplasma, la información genética codificada en las semillas, es la materia prima que utilizan los fitomejoradores. El desarrollo de la agricultura en los países capitalistas avanzados ha ido acompañado de la obtención sistemática de esta materia prima en las zonas periféricas, ricas en genes. Y la productividad agrícola en el núcleo capitalista sigue dependiendo fundamentalmente del suministro constante de material vegetal procedente del «Tercer Mundo». Esta acumulación primitiva de germoplasma vegetal para su procesamiento en las instituciones científicas del mundo desarrollado es una de las características constantes de la relación histórica entre el núcleo capitalista y su periferia global. Desde un punto de vista cuantitativo, el centro ha recibido mucho más material del que ha suministrado a la periferia. Históricamente, los recursos genéticos del Tercer Mundo se han considerado un bien gratuito, un «patrimonio común de la humanidad». Sin embargo, las variedades vegetales manipuladas que contienen material

genético originario del Tercer Mundo ya no se consideran allí bienes gratuitos, sino mercancías.

A manera de conclusión, un llamado a la acción

Durante su viaje por el “Mundo Viejo”, el maíz ha sustituido cereales tradicionales como el sorgo y el mijo. En Sonora, al contrario, el maíz ha sido sustituido en muchos lugares por sorgo, pastos forrajeros y ajonjolí. En algunas partes, se mantiene la producción de razas nativas como Chapalote o Reventador solo para elaborar pinole que se comercializa en el mercado local. En Sonora, “el lugar del maíz” o xunuta, la diversidad genética de los maíces nativos de Sonora es única, pero hoy día queda expuesta a la influencia de transgenes contenidos en híbridos comerciales de maíz genéticamente modificados. Guardar y explorar esa diversidad heredada desde milenios, como lo exige el catálogo de maíces nativos de Sonora, y la voz de 72 autores en las “respuestas acerca del maíz” que editó Carmen Morales Valderrama, es una tarea tan urgente como noble. De una forma u otra, todo el mundo estará agradecido por estos esfuerzos. Y los tacos de maíz nunca se acabarán de acabar. **CS**

Bibliografía (en orden de aparición)

- Kloppenborg, Jack., *First the Seed: The Political Economy of Plant Biotechnology 1492-2000*. Bibliovault OAI Repository, the University of Chicago Press, 2005.
- Catálogo de maíces nativos de Sonora, ed. por Alejandro Ortega Corona, María Gricelda Vázquez Carrillo et. al., México, D.F.: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias [México]: Colegio de Postgraduados, 2013.
- Messer, Ellen: Maize. in: Kiple KF, Ornelas KC, eds. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press; 2000: 97-112.
- Warman, Arturo., *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales, FCE, México, 1988.
- McCann, James C., *Maize and Grace: Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000*, Harvard University Press, 2005.
- Wu, F. and Guclu, H., “Global Maize Trade and Food Security: Implications from a Social Network Model”. *Risk Analysis*, 33, 2013, 2168-2178.
- Revilla, Pedro (Hrsg.), “Traditional Foods from Maize (*Zea mays* L.) in Europe.” *Frontiers in nutrition*, Vol. 8, 2022.
- Shuo Chen and James Kai-sing Kung: *Of maize and men*, in: *Journal of Economic Growth*, March 2016, Vol. 21, No. 1 (March 2016), pp. 71-99.
- Scott, James: *The Art of Not Being Governed. An Anarchist History of Upland Southeast Asia*. New Haven & London 2009.
- Hernández Xolocotzi, E. *Razas de maíz en México, su origen, características y distribución*, Secretaría de Agricultura y Ganadería, México 1951.
- Byerlee, D., “The globalization of hybrid maize, 1921-1970.” *Journal of Global History*, 15, no. 1, 2007, 101-122.
- Morales Valderrama, Carmen (ed.): *Respuestas acerca del maíz: la voz de 72 autores*. 3 Tomos, México, Instituto de Antropología e Historia, 2021.

«Si quieres saber de dónde vienes, sigue al maíz»

Por Kimi Eisele / BorderLore

Tucson, Arizona.— Quizá fue así: el pasar de las manos sobre la hierba alta y llena de juncos; el alcanzar una vaina no más grande que la palma de la mano; el arrancar y abrir para encontrar dentro un puñado de pequeñas semillas, demasiado duras para partirlas con los dientes, así que las trituraban con una piedra o las remojaban y las ablandaban o las ponían al fuego para que explotaran. Luego las probaban... un sabor para el futuro.

Ese primer contacto —un accidente o un instinto— condujo finalmente a la domesticación del maíz, un cultivo que se expandió rápidamente desde su origen en el valle del Río Balsas, en el centro de México, hacia el sur y el norte, donde encontró cada vez más manos, de las que dependía para su propagación y supervivencia. Manos que lo hibridaron, lo compartieron, prepararon sus dulces granos de maneras siempre innovadoras: recogiendo, desgranándolo, desmazolándolo, tostándolo, moliéndolo, aplanándolo, horneándolo, friéndolo, remojándolo, guisándolo, reventándolo, salando, fermentándolo, untándolo, doblándolo, disfrutándolo.

Maíz, huñ, vachi, maize. En la frontera entre Arizona y Sonora, la historia del maíz comienza, hasta donde sabemos, hace 4,000 años. Desde entonces, en los pueblos de maíz de toda la región, la gente continúa sembrando, cosechando, preparando, compartiendo y aprendiendo de un cultivo nacido del ingenio y la experimentación. Se hizo camino al andar.

Los primeros “agri-recolectores”

Cuando el padre Kino viajó por primera vez al valle del río Santa Cruz, encontró un sistema agrícola bien establecido en la cuenca de Tucón.

“Pasamos por San Cosme del Tucón, por otra rancharía grande, por muchos maizales, campos abundantes de maíz y frijol, y de sandía y calabaza que se crían en estos alrededores”, escribió Don Diego Carrasco, después de acompañar a Kino en un viaje por el Santa Cruz en 1698.

Esos campos abundantes pudieron haber sido un espectáculo

agradable para los españoles, pero el maíz en sí no era nuevo en este paisaje. De hecho, excavaciones arqueológicas recientes a lo largo del río Santa Cruz datan el cultivo del maíz en el año 2100 a. C., hace más de cuatro mil años.

Algunas de las primeras dataciones de radiocarbono del maíz en la zona fronteriza entre Arizona y Sonora se encontraron en fragmentos carbonizados del yacimiento Las Capas, al norte del centro de Tucson y al oeste de la autopista I-10 en Ina Road, donde en el año 2008 los arqueólogos comenzaron a excavar un extenso sistema de canales de riego de más de 40 hectáreas. Restos de maíz hallados en otros yacimientos enterrados a lo largo del río, así como en el norte de Sonora, muestran dataciones de radiocarbono casi tan antiguas, afirma James Vint, director sénior de proyectos de Desert Archaeology, Inc. y uno de los arqueólogos que participaron en la excavación.

Vint y sus colegas encontraron evidencia temprana de campos a lo largo del Santa Cruz al aprender a reconocer la paleta de sedimentos: un marrón oscuro dentro de los canales y las celdas de los campos debido a la acumulación de material orgánico de cultivos descompuestos y de limos y arcillas, hasta un marrón más claro en capas no cultivadas.

Una vez que supieron qué buscar, dice Vint, los arqueólogos que trabajan en otros sitios a lo largo de la llanura aluvial de Santa Cruz han seguido identificando campos adicionales. Por ejemplo, cerca de la confluencia del río Rillito con el Santa Cruz, el arqueólogo especializado en retroexcavadoras Dan Arnit encontró una serie de huellas dejadas por adultos, niños y perros. “Un campo recién irrigado por el que la gente caminó y dejó sus huellas”, dice Vint. “Eso realmente te da el elemento humano”. Estos “agri-recolectores”, como se podría llamar a aquellos primeros agricultores, combinaban la recolección de plantas silvestres comestibles con el cultivo de maíz.

El primer maíz se originó en el centro de México, domesticado por los indígenas hace más de 9,000 años. Se desplazó con facilidad

CUATRO MIL AÑOS DE HISTORIA MAICENA EN ARIZONA Y SONORA



Un mural de Tláloc realizado por Jacob Robles en Flowers & Bullets' Midtown Farm

y rapidez de norte a sur y fue adoptado por los recolectores del hoy suroeste de Estados Unidos en un proceso que pudo haber sido facilitado por la lengua y la cultura comunes, afirma Jonathan Mabry, arqueólogo en activo en el Desierto de Sonora y director ejecutivo de Tucson City of Gastronomy.

“Una teoría sugiere que, como las personas que hablaban lenguas utoaztecas tempranas ya se extendían desde el centro de México hasta el suroeste de los Estados Unidos, este cultivo introducido desde Mesoamérica se extendió rápidamente de un grupo a otro a través del comercio, ya que había pocas fronteras culturales y lingüísticas”, dice Mabry.

Los cambios climáticos regionales también contribuyeron a la consolidación de este cultivo tropical una vez que llegó aquí, afirma Mabry. Hace cinco mil años, el clima local cambió de las condiciones cálidas y secas que se habían mantenido durante mucho tiempo a una más húmeda. Los ríos y manantiales de las tierras bajas desérticas comenzaron a fluir, creando abanicos aluviales y depositando sedimentos a lo largo de las orillas de ríos como el Santa Cruz. Esto creó las condiciones propicias para la agricultura, y el registro arqueológico muestra que los grupos de cazadores y recolectores incorporaron fácilmente el maíz a su estrategia de subsistencia, centrada en la manipulación

de plantas silvestres comestibles que crecían bien en entornos aluviales húmedos.

El complejo sistema de canales construido en los asentamientos a lo largo del río Santa Cruz es el más antiguo del norte de México y, en cierto modo, era más sofisticado que el del sur, afirma Mabry. «No solo desviaban la escorrentía de las laderas, sino también el caudal superficial del propio río».

Gran parte del maíz descubierto en estos asentamientos era maíz de mazorcas pequeñas que se encontró carbonizado. “Lo cocinaban echándolo al fuego”, dice Mabry. Probablemente, parte también se consumía fresco, como maíz verde, un dulce añadido a su dieta.

¿Acaso esto convierte a la cuenca de Tucson en el hogar del primer maíz palomero (sí, con el que hacemos *palomitas* o *popcorn*) de lo que hoy es Estados Unidos? Quizá. Pero los arqueólogos creen que este maíz primitivo, a pesar de su fiabilidad y mayor rendimiento que los alimentos silvestres, no jugó un papel significativo en el suministro de alimentos. «Durante esos primeros milenios, fue solo un suplemento dietético», afirma Mabry.

Pero la forma en que estos primeros habitantes del desierto perturbaban la llanura aluvial para plantar maíz también creó las condiciones para el florecimiento de malezas comestibles y otros alimentos silvestres. “Siempre pienso que estos jardines y campos parecían mi patio trasero después de un buen monzón. Hay tanto amaranto y otras malezas comestibles como maíz. No es como los maizales de Iowa, donde hay monocultivos. Es un jardín muy diverso”, dice Vint.

Aunque el maíz primitivo no tuvo un impacto significativo en la dieta, su cultivo transformó a las comunidades humanas de otras maneras. El riego requería la cooperación de los grupos familiares y los mantenía unidos a los lugares donde trabajaban para construir sistemas de canales y campos durante varias generaciones. Incluso cuando las inundaciones destruían sus hogares, solo se mudaban a poca distancia, nunca lejos de sus sistemas de canales, afirma Mabry.

Los canales y el riego también transformaron la noción de propiedad y generaron excedentes de alimentos. En la mayoría de las comunidades tradicionales que practican el riego hoy en día, los canales son propiedad común y están gestionados por la comunidad, mientras que los campos y cultivos individuales son de propiedad privada. «La propiedad privada fue un concepto nuevo y tuvo un gran impacto», afirma Mabry.

La agricultura incrementó la oferta de alimentos, y la gente comenzó a almacenarlos para sobrevivir a las temporadas de escasez. A lo largo del río Santa Cruz, primero se almacenaban los excedentes en pozos fuera de casa, ya que la comida se compartía entre las familias, pero luego se pasó a almacenarlos en interiores para uso exclusivo de cada familia, un patrón arqueológico con trazas globales, afirma Mabry.

Esto dio lugar al principio de la herencia, ya que los bienes propios debían transmitirse a la siguiente generación. «La gente empezó entonces a enterrar a los muertos cerca de casa o en cementerios cercanos, ya que los difuntos se convertían en símbolos de la continuidad de los linajes familiares y sus propiedades», afirma Mabry.



Patricia Cerna viste una falda tradicional hecha por su hija para honrar los elementos necesarios para el cultivo del maíz

Los descubrimientos de la tecnología de riego temprana, desarrollada en los primeros asentamientos a lo largo del río Santa Cruz, cambiaron las creencias previas sobre los habitantes del desierto como exclusivamente cazadores-recolectores. Lo que revelaron, en cambio, es una historia de recolección de subsistencia, agricultura y tradiciones populares, muchas de las cuales se han mantenido hasta la actualidad. Me gusta pensar en cómo la identidad de Tucson, a lo largo de miles de años, fue la de un oasis agrícola irrigado en el desierto de Sonora. Eso fue durante milenios, dice Mabry.

Gente de Maíz

Entre el 500 y el 700 d. C., se desarrollaron variedades de maíz que se molían con mayor facilidad para obtener harina o sémola de maíz. Dado que eran cuatro veces más productivas que las variedades anteriores de maíz palomero, su llegada propició el florecimiento de una sociedad totalmente agrícola. Simultáneamente, las rutas migratorias conectaron a las personas del suroeste con las que vivían más al sur en México y América Central, lo que ayudó a forjar identidades y un sentido de pertenencia, dice Roberto “Dr. Cintli” Rodríguez, autor de *Our sacred maíz is our mother: indigeneity and belonging in the Americas*, que rastrea la resiliencia de la cultura del maíz y cómo informa las vidas de los mexicanos y centroamericanos en los Estados Unidos.

Hace años, después de que un amigo le mostrara un mapa que situaba la antigua patria de los aztecas en lo que hoy es el estado de Utah, el Dr. Cintli emprendió una búsqueda de 12 años en bibliotecas y archivos para averiguar si era cierto. Un día, un anciano le preguntó: “¿Buscas de dónde vinieron los aztecas o de dónde vienes tú?”.

La pregunta hizo reflexionar al Dr. Cintli, pero luego dijo: “De dónde vengo”.

—No encontrarás tus orígenes en un mapa —le dijo el anciano—. Si quieres saber de dónde vienes, sigue al maíz.

El Dr. Cintli, ahora profesor asociado emérito del Departamento de Estudios Mexicoamericanos de la Universidad de Arizona, tomó el consejo muy en serio. Su investigación, afirma, «ofreció una idea radical, pero simple... del maíz como nuestro origen». En las décadas de 1960 y 1970, los académicos rastrearon el “nacimiento” de la identidad chicana (un término que se daba en esas décadas a las personas de ascendencia mexicana que vivían en los Estados Unidos) hasta el Tratado de Guadalupe Hidalgo en 1848. Más tarde, las académicas feministas argumentaron que comenzó con el “mestizaje”, o mezcla de sangre española e indígena, que ocurrió cuando “La Malinche” o Doña Marina, una noble mujer maya, dio a luz al hijo de Hernán Cortés, Martín.

“No creo que ninguna de esas ideas les diera a las personas un sentido de pertenencia”, dice el Dr. Cintli. “Porque 1848 es una guerra y 1519 es una invasión”. En cambio, el Dr. Cintli rastrea la identidad chicana hasta la creación del maíz.

“A la gente le fascina la idea de provenir de un lugar grandioso, una gran ciudad, como el Monte Olimpo. Pero el maíz no es un lugar. Es simple”, dice el Dr. Cintli. “Es una lección de humildad identificarse así con un cultivo en lugar de con una gran ciudad o tierra”.



Y como el maíz no puede existir sin los humanos, los vínculos entre la planta y la persona son estrechos, dice.

El teosinte, una hierba silvestre, fue el ancestro temprano del maíz. Conocido como el “grano de los dioses”, producía mazorcas pequeñas, no mucho más grandes que el dedo meñique de una persona. Sus granos —entre cinco y doce por mazorca— estaban recubiertos por una capa dura, difícil de romper con los dientes. La domesticación dio lugar a mazorcas más grandes con granos más abundantes y suaves. En Teotihuacán, México, donde vive el Dr. Cintli, «describieron a personas cargando maíz con ambas manos. Así de grande era».

Pero el maíz no es un mito, argumenta el Dr. Cintli. Forma parte de la tradición culinaria de México y Centroamérica, de las zonas fronterizas y más allá. “Maíz, frijoles, calabaza, chile: estos son alimentos que la gente de aquí sigue comiendo hoy en día”, dice.

Independientemente de la nacionalidad, “la gente es simplemente gente de maíz”, dice.

Claudio Rodríguez, ex alumno del Dr. Cintli y ahora artista y organizador comunitario, coincide en que el maíz es la base de propio sentido de pertenencia como mexicano e indígena en el suroeste de Estados Unidos.

“A menudo, como personas de color, migrantes, indígenas o mexicanas, nos hacen sentir que no pertenecemos. Pero sabemos que pertenecemos, porque nuestra gente no puede existir sin el maíz, y el maíz no puede existir sin nuestra gente. Somos uno solo”, dice Rodríguez. **CS**

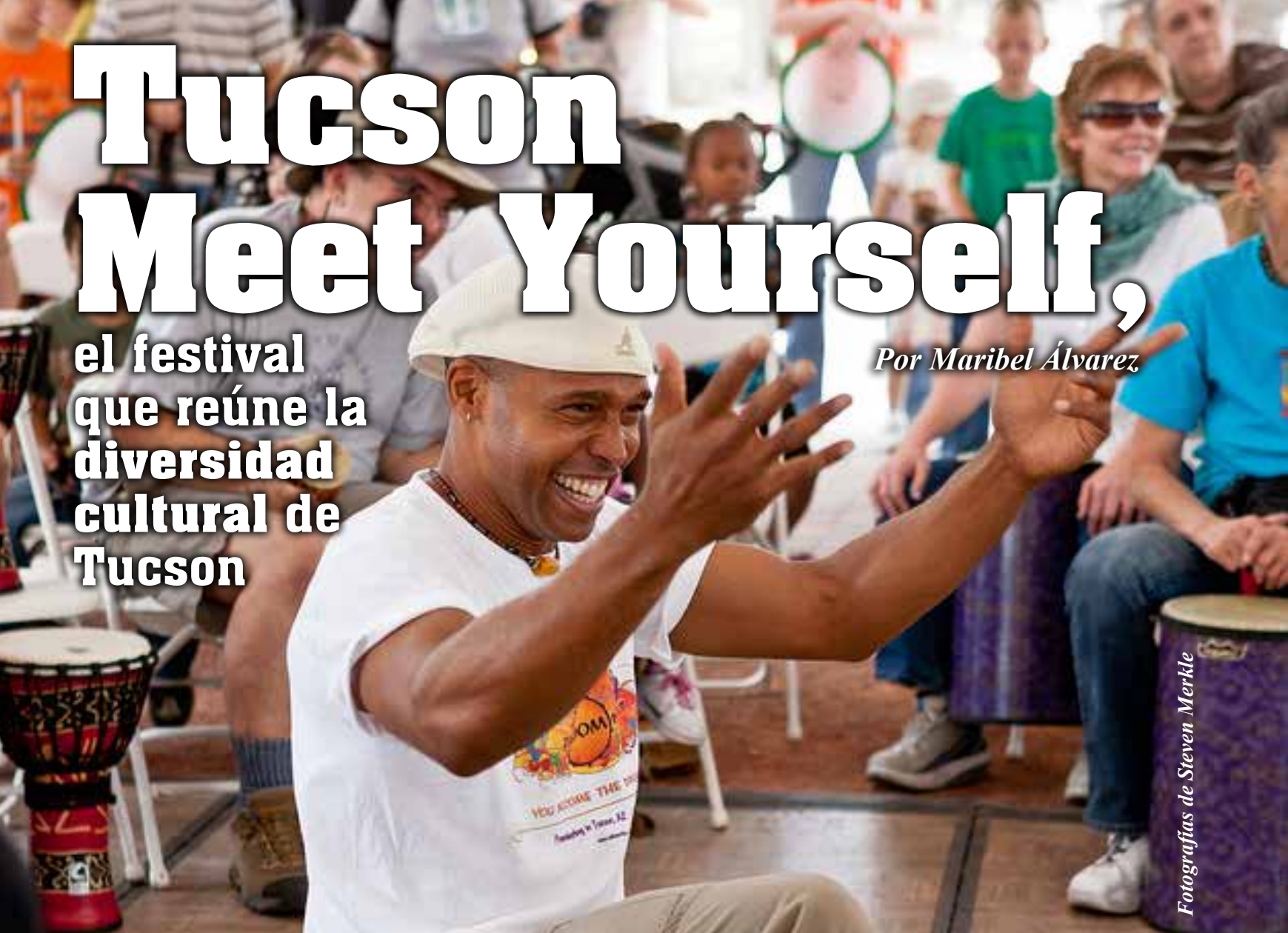


Read this article
in English

Tucson Meet Yourself,

el festival
que reúne la
diversidad
cultural de
Tucson

Por Maribel Álvarez



Tucson Meet Yourself es un evento/festival insignia en Tucson que muchos consideran un tesoro local. Cada año, el evento demuestra su extenso alcance en la diversidad cultural y el espíritu emprendedor de las comunidades étnicas, nativas, y migrantes en el sur de Arizona. Desde 1974 el evento se lleva a cabo en Octubre. El festival de tres días se concentra en presentar expresiones de la vida cultural cotidiana. O sea, las formas de vida, rituales, oficios, y estilos individuales y de grupo que día a día dan sentido a la identidad. Un derivado del concepto de folclor, en Inglés este campo más amplio de expresiones culturales se denomina “folk-life.”

“Nuestro objetivo es crear un espacio de respeto y curiosidad donde cada persona pueda expresar los elementos de su propia cultura y a la vez interactuar con personas de otras etnias”, dijo la directora del festival, la Dr. Maribel Álvarez, antropóloga y profesora en la Universidad de Arizona.

Algunos han llamado a Tucson Meet Yourself un experimento de hospitalidad. Otros dicen que lo más valioso de este tipo de celebración es simplemente proponer una mejor forma de vivir en comunidad. Es como decir: “quizás si nos organizamos con respeto, podríamos ser una ciudad y región fronteriza que se caracterice por ser una sociedad inclusiva.”

“Esas son grandes aspiraciones,” comentó la Dr. Álvarez, “pero ya llevamos mas de 50 años comprobando que durante los tres días que dura el festival, esos anhelos cívicos y sociales pueden escenificarse y ensayarse en un evento masivo de participación ciudadana.”

El objetivo principal de Tucson Meet Yourself en sus comienzos fue el de sacar a la luz lo que estaba oculto. Transcurría el año 1974 cuando el renombrado folclorista James “Big Jim” Griffith y su esposa Loma se habían dado cuenta que muchas de las expresiones culturales que nos fascinan e impresionan estaban sucediendo a escondidas del ojo público. Sucédían más bien en las cocinas caseras, los patios, las iglesias y los templos. Si no eras miembro de esas comunidades culturales, ni aun siendo vecino o colega de trabajo, lo más posible era que nunca llegaras a conocer la belleza, los sabores, y las formas creativas en que cada grupo expresaba su identidad.

“La forma de vida “Americana” a la que nos adaptamos cuando vivimos en un país tan grande como este conlleva muchas veces a que se opaquen las formas auténticas de ser quién eres”, reflexionó la Dr. Álvarez.

Más de 2,000 personas asistieron al primer Tucson Meet

Yourself hace cinco décadas. Entre los participantes habían bailarines griegos, músicos serbios, coros de iglesias ortodoxas, guitarristas Afroamericanos, y bailarines indígenas Yaquis con sus ritos de Pascola y danza del venado.

Hoy en día, más de 150,000 personas asisten al festival cada año.

“Es una audiencia que trae consigo una profunda curiosidad: ¿Qué es eso que estás comiendo? ¿Qué idioma estás hablando? ¿Cómo bailas esa música?,” afirmó la directora de comunicaciones del evento, Kimi Eisele.

En la actualidad, Tucson Meet Yourself es el principal mecanismo de recaudación anual de fondos para docenas de asociaciones comunitarias y pequeños negocios en propiedad de minorías. Cada año el festival genera cerca de 8 millones de dólares en la economía local. Más de un millón de esa cantidad se queda en los bolsillos de los artistas y vendedores.

ESPACIO CÍVICO

En 1974, cuando se organizó el primer festival, Tucson se consideraba un pueblo pequeño del desierto con profundas raíces Sonorense. La ciudad estaba lidiando con muchos cambios. El centro cívico, que había bullido de actividad en las décadas de los años 1940 y 1950 estaba en medio de una recesión. Los centros comerciales en las afueras de la ciudad habían alejado el comercio. La “renovación urbana” había obligado a los residentes a salir de sus habituales barrios, demoliendo casas y negocios.

En esa época también crecía en Tucson una ola de recién llegados de otros estados y regiones. Aunque muchos de estos recién llegados se integraron a las formas culturales predominantes

en Tucson, otros segmentos en ascendencia social carecían del contexto de quién eran los Tucsonenses de origen y qué hacía que este lugar fuera especial. Instituciones cívicas que habían servido a un centro activo y multicultural, como el Teatro Fox y el Hotel Pioneer cerraron sus puertas.

Es dentro de ese escenario de convulsiones sociales y desacuerdos entre lo que era Tucson y lo que algunos decían “debería” ser, que nace la idea de un festival para que la gente dialogara, se conocieran, y sacaran a la luz pública sus diferencias y similitudes. Por ende, el evento adquirió un nombre que era un llamado a la acción, “Tucson, ven concóctate a ti mismo.” Desde el primer día, el evento hizo una manifestación callada pero difícil de ignorar, a favor de la recuperación del espacio cívico como un lugar que pertenece a todos – un espacio para reunirse, intercambiar y conectarse. Una especie de reunión familiar, con muchos tipos diferentes de “familias.”

“El festival es la única ocasión en Tucson”, dijo una vez Big Jim, “en la que uno puede comer un eggroll vietnamita y ver a un decorador de huevos de Pascua ucraniano, mientras escucha una banda de polka Tohono O’odham”.

Pero lo que distinguió a Tucson Meet Yourself de otros festivales de onda “folk” que atraían mayormente a jóvenes universitarios de la época, fue que los “performers” eran la misma gente del pueblo que a su vez eran sus propias audiencias. “Este balance previno que el festival se convirtiera en una muestra exótica”, dijo la directora de comunicaciones Eisele. Además agregó: “no es un lugar para simplemente mirar sorprendido a los demás, sino que es para acercarnos y conocernos mejor”.





COMIDAS

“Ven por la comida, y quédate por la cultura,” es un lema que ha distinguido a Tucson Meet Yourself. “Es cierto, la mayoría de la gente viene por la comida. Ese es el anzuelo, pero detrás de eso hay una intención educativa y humanista,” dijo la Dr. Alvarez. De forma jocosa, muchos han renombrado al festival con el apodo, “Tucson Eat Yourself” (una traducción literal sustituiría la invitación “Tucson, concómete a ti Mismo” con la frase absurda “Tucson, cómete a ti mismo.”) Los organizadores del evento no encuentran ofensa en este humor pueblerino.

Ellos explican que consumir comidas étnicas no es solo una bonanza para el paladar, también es una especie de alquimia. “Es un acto de respeto. Una forma quizás de decir: te veo, te aprecio, estoy aquí. Este es mi hogar también”, dijo Narda Rivera, Coordinadora de los vendedores de comida del festival, quien trabaja este año con gran entusiasmo para tener 46 vendedores de comida que representan alrededor de 40 culturas distintas.

Mucho antes de que surgiera en Tucson el auge gastronómico actual, impulsado en gran medida por la designación de ciudad gastronómica de la UNESCO, el festival Tucson Meet Yourself ya celebraba la comida como signo de identidad y como expresión de pertenencia e intercambio. Los vendedores mencionan el orgullo cultural como su razón principal para participar. Pero más allá de los aspectos simbólicos, los ingresos que generan los vendedores les ayudan a sostener y continuar sus conexiones culturales y a prosperar en sus pequeños negocios.

Un ejemplo es cuando la compañía de danza folclórica polaca, Lajkonik, decidió estar a cargo del puesto de comida de su país de origen. Con los fondos recaudados de la venta de kielbasa y pierogi, se pudieron comprar los trajes, hechos a mano, para sus bailes, traer artistas invitados a Tucson y viajar a Polonia para continuar con el aprendizaje de su propia cultura.

Los ingresos obtenidos por los monjes budistas al preparar y

vender alimentos de Tailandia les ayudaron a construir un nuevo centro de meditación en el centro de Tucson para servir mejor a su comunidad.

“Es una gran satisfacción ver como un festival de tres días que utiliza la comida étnica como imán puede tener impactos duraderos,” expreso el co-director del festival Bryan Falcon.

HONRAR LAS RELACIONES

Uno de los valores que el festival ha defendido desde el primer día es el Respeto. Se comenzó con la construcción de relaciones auténticas con los habitantes indígenas de la región. Cómo y de qué manera los artistas indígenas participan en el festival se basa en la toma de decisiones en colaboración.

Tanto la Nación Tohono O’odham como la tribu Pascua Yaqui organizan sus propios pabellones de artes culturales en el festival. En estos pabellones, cesteros, alfareros, joyeros, talladores de madera, floristas de papel y demás, demuestran y venden su trabajo, además de compartir sus tradiciones con el público. Tucson Meet Yourself es también una reunión anual, un espacio donde los artistas nativos se reúnen, y se reconectan.

Los miembros de la comunidad Pascua Yaqui comparten anualmente la danza ritual del venado en Tucson Meet Yourself --siendo este el único intercambio público de esa práctica cultural fuera de la tradición ceremonial que el Consejo de la Tribu ha respaldado durante 50 años continuos. Fue tradición que por muchos años, la comunidad Tohono O’odham cerrara el festival el domingo por la tarde, una práctica que honra la presencia ancestral en esta tierra al darles la “última palabra”. — Ku:gt’at (Ya se ha terminado).

50 AÑOS MÁS

En el año 2023, el festival celebró su edición número 50. El aniversario facilitó discusión para afianzar los objetivos



educativos que dieron inicio al evento y que se ha nutrido por décadas una afiliación con la Universidad de Arizona. Con el pasar de los años, los festivales y eventos se han multiplicado y comercializado. Es difícil a veces distinguir entre un evento de puro entretenimiento y distracción y uno con una meta educativa y cultural. “Las apariencias engañan,” dijo la Dra. Alvarez. “Una cosa es ver una tarima con música y asumir que es solo una fiesta, y otra cosa es entender que hay un cuidado de relaciones, de encuentros, de aprendizaje, que unifica una gestión cultural.”

Los organizadores reconocen que cualquier proyecto o gestión cultural que dura mas de 50 años ha cometido errores y descuidos. Por eso, hacen un balance de autorreflexión cada año, donde reconocen lo que han hecho bien y como pueden mejorar. Responder a las necesidades de las comunidades que constituyen la “gran familia TMY” “es un mandato integrado en el ADN del festival,” explicó Eisele.

En la última década, Tucson Meet Yourself ha escuchado las necesidades ambientales de la comunidad, por ejemplo: 1) se prohibió el uso de productos de espuma de poliestireno a los vendedores de comida; 2) apoya activamente el proceso de selección de desechos de alimentos para “compost;” y 3) eliminó la venta de botellas plásticas de agua.

En los últimos dos años también se ha hecho un esfuerzo en mejorar la accesibilidad. “La decisión de contratar a una persona para coordinar una variedad de aspectos de accesibilidad está contribuyendo a que las personas con discapacidades puedan recorrer el festival con mayor disfrute y seguridad,” dijo Alisha Vasquez, quien ejerce la función desde el 2021.

Durante mucho tiempo, Tucson Meet Yourself fue el único festival de su tipo en la ciudad de Tucson. Aunque había celebraciones importantes como el Rodeo y otros eventos culturales en menor escala, Tucson Meet Yourself es considerado el mayor ejemplo en toda la región del Suroeste

de los Estado Unidos y el Noreste de Mexico de un esfuerzo cultural masivo y de un nivel de diversidad tan amplia en un espacio cívico.

Hoy día la abundancia de producciones públicas de carácter educativo y cultural es notable. “Las condiciones de producción multicultural han cambiado mucho desde el 1974,” afirma la Dr. Alvarez. Tucson es una “Ciudad de Festivales”, que celebra de todo, desde tacos hasta licores de agave, música de mariachi, jazz, hip-hop y tango. Y las ideas de inclusividad y diversidad cultural que alguna vez mantuvieron afianzados a los incondicionales seguidores del festival, son hoy en día más comunes.

“Ese pequeño festival de vida popular en el centro de la ciudad de Tucson no necesita ser el profeta en el desierto que alguna vez fue,” comento la Dr. Alvarez. Y sin embargo, según el Arizona Daily Star, Tucson Meet Yourself sigue siendo “el festival de los festivales”. Los organizadores toman esta designación como un reto de ética y amor comunitario.

“Es interesante producir un festival que insiste tanto en auto-examinarse,” dijo la Dra. Alvarez. El reto para todos los que laboran en el sector cultural, dijo, es pensar en cómo todos los festivales de la ciudad pueden funcionar en la economía local y en el clima social del momento como algo más que simple diversión. Además del valor intrínseco de cada evento público que se realiza en la ciudad como una muestra del poder democrático de la libre asociación, la Dr. Alvarez insiste en que un festival como Tucson Meet Yourself también puede y debe ser “una incubadora de ideas para un mundo mejor, un laboratorio para modelos de solidaridad económicos, y en fin, una plataforma para amplificar el gusto por la vida que pertenece a todos.” **CS**

*Checa el menú
del TMY*



Tucson Meet Yourself

October 17-19, 2025
DOWNTOWN TUCSON, AZ

TUCSON *meet*
YOURSELF
a folklife festival

PRESENTED BY:



PRODUCED BY:



TucsonMeetYourself.org

For accessibility questions or requests contact Access@SouthwestFolklife.org

Artist: Teresa Choyguha, a Tohono O'odham Potter | Photo Credit: Steven Meckler