

Sin mujeres no hay maíz, ni tortillas, ni país: una historia de resistencias femeninas

PARTE I

Ivonne Vizcarra Bordi¹

Este artículo estará dividido en tres partes al tener por objetivo realizar un recorrido histórico de al menos siete etapas de resistencias donde las mujeres indígenas y campesinas de México se han manifestado, aunque invisibilizadas por poderes patriarcales, para lograr el sustento



Fotografía de Ivonne Vizcarra Bordi

a través del maíz que le otorga identidad al país, no sólo porque es el alimento y base de la economía de los pueblos originarios que se desarrollaron en Mesoamérica y que a pesar de las grandes transformaciones sociales, sigue siendo la base del sustento para la mayor parte de la población del campo mexicano, sino también porque es el cimiento de una estructura cosmogónica donde las manos de mujeres apenas se vislumbran, ocultando sus saberes y su corazón entregado al cuidado de esta maravillosa semilla.

El recorrido lo haremos desde épocas remotas hasta la actualidad, donde cada vez se ve más amenazado por compañías con claros fines de despojo de las raíces identitarias en torno al maíz.

En esta primera parte hacemos un bosquejo de la importancia del maíz prehispánico y miramos la primera resistencia femenina.



Fotografía de Ivonne Vizcarra Bordi

¹ Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México.
ivizcarrab@uaemex.mx



Fotografía de Ivonne Vizcarra Bordi

La planta de maíz divinizada

“Los hombres de maíz”, no necesariamente se entiende como la humanidad que se nutre y se construye de maíz. Sin embargo, estamos en tiempos de descolonizar las leyendas y las mitologías que rigen el sistema de creencias que ha invisibilizado la importancia de las divinidades femeninas del maíz.

De esta manera, en la mitología del antiguo pueblo náhuatl, Quetzalcoatl no regaló maíz a los hombres, sino que dejó en su testimonio de lucha por el sustento una leyenda poderosa, digna de reproducirse en la tradición oral.

Le pidió insistentemente a la hormiga roja, quien conocía el camino hacia el monte del sustento que lo condujera hacia donde estuviera el grano que cargaba la hormiga. El seno del monte del sustento estaba lleno de granos de maíz de colores. Difícil de cargar el monte hacia los antiguos nahuas, que sufrían de hambre, Quetzalcóatl, transformado en hormiga negra acompañó a la hormiga roja para transportar granos de maíz hacia la primera tierra de Aztlán (León-Portilla, 2015).

Tal vez el mensaje implícito de esta travesía era que ahí se fundarían sociedades organizadas al cuidado de la madre naturaleza, por ser la proveedora de tierra, lluvia, aire, plantas, insectos, etc., y así el apreciado grano de maíz se convertiría en sustento que nutriría el cuerpo, la mente y el espíritu a través de todos los tiempos, de ahí su sacralidad.

De hecho, se cree que como muestra de gratitud, hombres y mujeres cocrearon deidades de cada elemento que fortalecen la intencionalidad de vivir en armonía con la naturaleza, incluyendo la noche, la obscuridad y la muerte, por supuesto, deidades que no sólo tienen la función de adoración, sino también para recordarles a estas sociedades sobre su compromiso de: cuidar, respetar y retroalimentarse de ella.

Al menos tres deidades surgieron de estas relacionadas con la planta de maíz:

“Xilónen era la diosa joven de las mazorcas aún en leche, mientras que Chicomecóatl -Siete Serpiente- y Cintéotl -diosa/dios (del maíz maduro- estaban asociados al cereal en el momento en que alcanzaba su madurez y estaba listo para ser cosechado y consumido” (Mazzeto, 2016, p.67).

Rincón-Rubio y colaboradores (2016), interpretan cómo cada simbología de estas deidades cambia con una lectura feminista, abriendo la oportunidad de encontrar vínculos directos entre las mujeres, el maíz y la continuidad de la vida.

Por ejemplo, el territorio que abarca los cuatro horizontes, uno por cada maíz de color: Rojo con fuego de sangre donde nace el Señor Padre Sol (Oriente); Negro del silencio donde se oculta el Señor Padre (Poniente); Blanco de la pureza donde nace el aire (Norte) y Amarillo de la savia donde nace el agua (Sur), está representado en el divino femenino de Chicomecóatl, de ahí que no es extraño escuchar que el cuerpo de las mujeres es el territorio de todas las defensas por preservar la vida en armonía con la naturaleza.

Curiosamente no existe una deidad dedicada exclusivamente a la masa de maíz nixtamalizado (nixcomel), aunque otras leyendas cuentan que Centéotl, reina del maíz en Oaxaca, molió maíz con agua y obtuvo una masa que al llevarla al fuego daba otras consistencias. El mismo Quetzalcoatl le dio a Coatlicue huesos de hombres y mujeres y maíz, quien al molerlos con agua obtuvo una masa con la que la formó a los nuevos humanos (véase Bingham, 2010).

Sin embargo, la masa de maíz nixtamalizada surgió de la observación-experimentación de mujeres, al parecer entre Tehuacán y el sur de Guatemala, alrededor de 900 años a.c. Se mezcló agua con cal de cenizas (tal vez por accidente natural) y al calentar el maíz en esa solución, ellas observaron que se desprendió una camisa o cáscara del grano. Al lavar el maíz cocido y molerlo en el metate con la piedra (mano) obtuvieron una masa suave y maleable. Se dice que primero se utilizó en tamales y atoles, pero poco después, las mujeres palmeaban con sus manos esa masa y en un

comal caliente puesto sobre el fogón alimentado con leña, donde acostumbraban asar chiles y (ji)tomates, llevaron ese disco plano, con lo que obtuvieron las tortillas. Desde entonces, las tortillas se convirtieron en el pan del día a día de las poblaciones mesoamericanas en territorio mexicano (Vizcarra, 2018).

Cabe señalar que no se trata de cualquier pan, pues el nixtamal aumentó las propiedades nutritivas del maíz. Al cocinarlo con cal no sólo proporciona suficiente calcio para fortalecer el sistema óseo, sino que duplica el aporte de aminoácidos esenciales como lisina y leucina, y junto con el consumo de frijoles, se obtienen suficientes proteínas de origen vegetal. Además, potencia la disposición de la niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1) y riboflavina (vitamina B2), y al aumentar el volumen del maíz, produce mayor absorción de la fibra soluble, lo que facilita la digestión en el tracto gastrointestinal (Paredes *et al.*, 2009).

Primera resistencia

En la vida cotidiana prehispánica parece que las deidades se quedaron en resguardo de la memoria colectiva, prevaleciendo con ello diferentes cosmovisiones, pues la expansión territorial por alcanzar dominio de unos pocos pueblos sobre otros, imperó en las construcciones civilizatorias mesoamericanas.

La historia de los diferentes combates entre los pueblos para que la expansión y dominio diera lugar no narra quién, cómo y con qué se alimentaba a los guerreros en acción de batalla desde el periodo preclásico (2500 a.c. a 200 d.c.) hasta el posclásico (900 a 1521 d.c. antes de la llegada de los españoles).

Gracias a arqueólogas feministas como Elizabeth Brumfie (1996) y Linda Manzanilla (1999) se sabe que la división sexual del trabajo prehispánico contribuyó a que las mujeres acentuaran su papel reproducción y cuidado de la alimentación, desde el ámbito doméstico hasta en los rituales perpetuados de los centros ceremoniales. Más allá del corporativismo femenino que influenciaba la toma de decisiones en la élite Azteca (Manzanilla, 1999), Brumfie (1996) había señalado que una de las evidencias más significativas de que las mujeres eran obligadas de alguna manera a alimentar allende los contextos locales, fue que la mayor

concentración de figurines femeninos se encontraron enterradas y alejadas de los lugares ocupados por la élite azteca, concluyendo así que estas manifestaciones de resistencia ante la dominación masculina estaban también relacionadas con la ideología, el sistema sociopolítico, la asignación de género y los contextos de violencia. En otras palabras, estas figurillas son vistas como “evidencias materiales de la legitimación de un sistema de dominación en el que el género se integraba a las categorías sociales jerárquicas aztecas” (Navarrete, 2010, s.p.)



Fotografía de Ivonne Vizcarra Bordi

Muchas mujeres jóvenes eran capturadas y llevadas a lugares estratégicos para que casi en forma esclavizada; cocieran el nixcomel, molieran maíz, echaran tortilla, cocieran tamales y atoles para alimentar a los ejércitos toltecas, aztecas, mayas y otros. Como protesta y como una forma de dejar evidencia de las horas forzadas de ese trabajo, las jóvenes y no tan jóvenes esculpieron centenares de figurines femeninos que representaban sus posturas de cocineras (en cuclillas o en sentadas sobre sus rodillas, representando la molienda del nixcomel).

En esos procesos de dominio y poder, la circulación de ideas, prácticas y saberes se vieron reflejadas principalmente en la cultura alimentaria basada en la agricultura del maíz, la cual definió los sistemas de producción llamados milpa. Este sistema llevaba consigo la división sexual del trabajo forjado tanto por

hombres como mujeres, siendo esta la base de su organización social, lo que permitió que el maíz se adaptara a diferentes climas, altitudes, suelos y fuera tomando variaciones de razas y colores. Pero fueron las mujeres quienes convertían este trabajo en alimentos de sustento al aprehender el arte de echar tortilla y todo lo que ello implica.

En efecto, la adaptabilidad con expresiones de arte culinario fue parte del proceso femenino de resistencia porque formaron parte de las estrategias de pervivencia de los pueblos sometidos, pero también porque lograron imprimir sus identidades ancladas a sus orígenes territoriales. Por un lado, la comida de la trinidad, junto con la biodisponibilidad local de alimentos, gustos y sabores, las habilitó a innovar platillos casi siempre acompañados de tortillas, dando lugar a la creación de comidas regionales. Por otro lado, y como parte esencial de la ancestralidad de la cultura mesoamericana (Hereditas, 2004), los conocimientos y el saber hacer la cocina del maíz fueron depositados en las mujeres mediante la reunificación de la cosmogonía sobre la complementariedad de género (Rosmary, 2000), la que pronto se enterraría en la madre tierra con la llegada de dogmas ajenos y colonizadores (Vizcarra, 2019), historia que continuará en la Parte II.

Bibliografía

Bingham, Ann (2010). *South and Meso-American Mythology A to Z*. Chelsea House Publishers.

Brumfiel, Elizabeth (1996). Figurines and the Aztec State: testing the Effectiveness of Ideological Domination. En Wright, Rita (ed.). *Gender and Archaeology*, Pennsylvania, University of Pennsylvania Press, 143-166.

Hereditas, Revista (2004). Pueblo del Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. Hereditas, (10), 28-29.

León-Portilla, Miguel (2015). Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares. 8ª ed. *Códice Chimalpopoca*, *Leyendas de los soles*, folio 77.

Fondo de Cultura Económica (FCE). Colección Popular, México. 317 pp

Manzanilla, Linda (1999). Grupos corporativos y actividades domésticas en Teotihuacán. En Colomer Laia, González Marcen, Paloma, Monton, Sandra y Picazo, Marina (comp.) *Arqueología y Teoría Feminista. Estudios Sobre Mujeres y Cultura Material en Arqueología*, Barcelona, Icaria, 141-172.

Mazzeto, Elena (2016). La veintena de Ochpaniztli: una posible metáfora del crecimiento del maíz en los espacios del Templo Mayor de México-Tenochtitlan. En López-Moreno, Ignacio y Vizcarra Bordi, Ivonne (Coordinadores) *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales* (pp. 65-92). México: UAM-X. y Juan Pablos Editores.

Navarrete, Rodrigo (2010). Excavando mujeres en y desde el sur: Aproximaciones a la arqueología feminista en latinoamérica. *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer*, 15(34), 75-104.

Paredes-López, Octavio; Guevara Lara, Fidel y Bello Pérez, Luis Arturo (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Ciencias 92*, octubre-marzo, 60-70.

Rincón-Rubio, Ana Gabriela, Vizcarra Bordi, Ivonne y Thomé Ortiz, Humberto (2016). Una aproximación hermenéutica y feminista al vínculo simbólico entre la mujer y el maíz en los antiguos mitos nahuas. En López-Moreno, Ignacio y Vizcarra Bordi, Ivonne (Coordinadores) *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales* (pp. 93-112). México: UAM-L y Juan Pablos Editores.

Rosemary A., Joyce (2000). *Gender and Power in Prehispanic Mesoamerica*. University of Texas Press, JSTOR.

Vizcarra, Bordi, Ivonne (2019). Género y Cultura de Maíz: en la lucha por definir otra soberanía alimentaria. *Revista del CESLA*, (24), 101-130.

Vizcarra Bordi, Ivonne (coordinadora) (2018). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. Toluca, México: UAEMex; Ciudad de México: Juan Pablos Editores.