

CAPÍTULO I

ACÁ TODO COMPONE.

METONIMIAS DEL TIEMPO Y LA EXPERIENCIA EN LA PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN CAMPEANA

¿YA PROBÓ LOS GOLUMBOS?

“¿Ya probó los golumbos¹?” Me preguntó doña Herminia que picaba pequeños tallos verde claro de una flor amarilla. Era abril y mientras ella sofreía aquellas flores, coordinábamos un día para terminar el barbecho y subir a sembrar en su milpa. “Ya le tocó sembrar con mi papá. Así que ya sabe cómo se hace”, me dijo. Días antes, don Patricio había aceptado mi ayuda para ir a su milpa a sembrar. “Ora ya tiene chalán”, le dijo Alejandro a Don Patricio, cuando a eso de las siete y media de la mañana me dejó en su casa. “Aquí no entra tractor, no más pura coa”, me decía don Patricio que, entretanto, limpiaba y afilaba una coa, instrumento de trabajo por excelencia en las milpas de El Boxo. Me dio la coa limpia y afilada y nos dispusimos a subir a su milpa.

Como el terreno de cultivo de don Patricio se encuentra en ladera de cerro, en una pronunciada quebrada, él comienza a sembrar desde mediados de marzo. “Es por la lluvia”, me explicó, “cuando viene la lluvia fuerte, el maíz ya está crecido y no se lo lleva el agua”. Los habitantes de la comunidad reconocen dos periodos de lluvias. Uno de altas precipitaciones, va desde junio a agosto, con la mayor intensidad en el mes de julio. El otro, es de lloviznas y cubre los meses de septiembre y octubre. Aunque el nivel de precipitaciones promedio mensuales es mayor en septiembre que en junio o agosto, mientras que la lluvia del primer mes es constante, la de los otros dos meses es de fuertes vendavales, similar en su intensidad

¹ “Gualumbo o golumbo. Se trata de la flor del maguey [...] en hñähñu se denomina nthembo, es de color amarillo claro y tiene sabor ligeramente amargo” (Peña y Hernández, 2014: 358).

a las precipitaciones de julio.² Por ello, para ese mes, el maíz, el frijol, el haba y la calabaza deben estar ya con un nivel de desarrollo considerable.

“Aquí la siembra se hace como los antiguas” me dijo don Patricio, “tiene que ir formando la Santa Cruz”. Con la coa, don Patricio hacía un orificio de unos quince centímetros y ahí insertaba un grano de maíz y un frijol rojo (ayocote), que inmediatamente tapaba. Luego, a unos treinta centímetros de distancia de ese primer orificio hacía otro de la misma profundidad donde colocaba un haba y un grano de maíz. Después otro equidistante con un arvejón y un grano de maíz. Finalmente, hacía un cuarto orificio donde colocaba un grano de maíz con un frijol negro. “¿Ya ve? Así va formando las cruces”, me decía don Patricio mientras apisonaba la tierra de los cultivos sin aplastarlos del todo, dejando pequeños montículos. La alternancia de frijol rojo, haba, arvejón y frijol negro, no siempre era regular. En algunas de las cruces no quedaba ni un haba, o sólo se ponía, junto al grano de maíz, un frijol rojo que era el más abundante en el banco de semillas de don Patricio. Lo importante, me insistió don Patricio, es que “trate de poner siempre el maíz con un frijol”. “Siempre van juntos el maíz y el frijol”, me dijo, días después don Arón, porque “la enredadera del frijol va sujetando al maíz, le va dando firmeza para que el viento no lo tire”.

A eso de las once de la mañana bajamos a casa de don Patricio a almorzar. “¿Ya probó los golumbos?”, me preguntó doña Jose que esa mañana los había preparado en un guisado con huevos y que sirvió con un caldo de frijoles y tortillas. ¿Estos frijoles son de los de su cosecha?, le pregunté. Sí, respondió don Patricio. “El frijolito sí llega a durar todo el año, el maíz no”, se apuró en completar doña Jose. ¿Cuánto dura el maíz?, “va depender del consumo”, me dijo doña Jose. “Le varía mucho, también porque no todos los años sale lo mismo. Este año que pasó nos duró hasta por ahí de mayo o junio”.

Después de almorzar volvimos a la milpa hasta cerca de las dos de la tarde. Cada día, a esa hora, don Patricio baja de su milpa para ir a ver a sus animales, unos treinta borregos. Sorprendentemente para mí, que a esa hora estaba exhausto, don Patricio dejó, como cada tarde, la labranza para ir a pastorear. En esta actividad, él como otros pastores y pastoras de la comunidad, debe subir y bajar laderas para

² Estos datos fueron corroborados en campo y pude cotejarlo con la elaboración de gráficas a partir de la información de la Base de datos climatológica nacional, Sistema CLICOM (<http://clicom-mex.cicese.mx/mapa.html> [Consultada el 05 de marzo de 2017]) según reportes de las estaciones climatológicas más cercanas a la comunidad de El Boxo (13105-Cardonal, Hgo.; 13070-Santuario, Hgo. y 13147-El Tixqui, Hgo). Con base en el mismo cotejo puede concluirse que el mes de julio es el más lluvioso del año, mientras que los meses de noviembre, diciembre, marzo y mayo; son los meses más secos.

acompañar a los borregos en su búsqueda de pasto fresco. Esa búsqueda lleva a don Patricio, a sus perros Lobo y Xaxi, y a los borregos, hasta la cima de uno de los cerros, espacio denominado El Refugio, límite entre la comunidad y las tierras pertenecientes a Santuario Mapethé.

Pastoreo



Fuente: Fotografías del autor.

Ese día el pastoreo estuvo tranquilo. Pudimos sentarnos a conversar en las piedras del Refugio donde, según don Patricio, se “escondió la gente cuando venían los bandidos de la Segunda Guerra [La Revolución]”. En otras ocasiones, el pastoreo es más difícil. Los animales “se desbandan” y se meten a las milpas cuando los cultivos ya están crecidos. Eso puede ser una tragedia. “Si se le meten los borregos a la milpa se acaban todo”, como me contó doña Jose que, pese a sus problemas en los pies y las rodillas, cada tarde sube a pastorear sus borregos. Por ello, hay que tratar de llevarlos a pastar lejos de los espacios de cultivo y con ello caminar grandes distancias por terrenos en extremo irregulares.

“¿Ya probó los golombos?” Me preguntó Isidra cuando me sirvió una preparación de éstos en salsa verde. Al percatarse Isidra de mi gusto por esas flores, me dijo que debíamos ir a cortar un quiote, “para que se lleve golombos a México, que allá seguro ni encuentran”, concluyó. Al otro día salimos temprano a la milpa de don Martín, padre de Isidra. Caminamos cerca de cuarenta minutos subiendo el cerro para llegar. A lo lejos entre magueyes y uno que otro árbol se podía divisar a don Martín. Solo, contra poco más de dos hectáreas de inclinado cerro, barbechando. Mientras nos acercábamos, Isidra me dijo, “hay que ser valiente para sembrar aquí ¿no? Imagínesse todo el esfuerzo de limpiar, sembrar y mantener solo, así como

mi papá, todo esto”. Con su radio portátil, don Martín cantaba un huapango. La valentía y el esfuerzo parecían alegría. Como un pájaro cantando entre un matorral de espinos, Don Martín entre bromas y risas nos convenció para quedarnos barbechando con él hasta la tarde.

Día de barbecho en milpa de don Martín



Fuente: Fotografía de María Cornelio.

“¿Y a poco ya había comido golumbos?” Me preguntó don Martín, cuando paramos el barbecho para comer. “Por estos lados hay mucho en estos meses”, me decía mientras comíamos el guisado de golumbos con las tortillas que había preparado doña Esperanza, esposa de don Martín. Tiene “que comer un poco de sal y un trozo de cebolla, para que no le del aire, así es cuando come en el monte” me dijo, cuando acabamos de comer, doña Esperanza, “si no después se va poner malo”. Entretanto, don Martín escogía granos para semilla y las ponía en un costal. Después que don Martín se paró, todos lo hicimos tras de él, a continuar con el barbecho.

BARBECHO

Antes de la siembra, el terreno debe ser preparado. A esta preparación se le denomina barbecho. En El Boxo, el periodo de barbecho varía entre milpas, dependiendo de la localización de éstas y del tiempo en que se haya finalizado la cosecha del ciclo anterior. Por ello, una primera etapa del barbecho comienza por lo general a mediados de diciembre o a finales de ese mes. A esa altura, todo el maíz ha sido cosechado. La cosecha del maíz, en sus etapas finales, incluye la recolección del hongo de maíz huitlacoche y el corte y junta del zacate o rastrojo de maíz, que será utilizado como esquilmo para los animales. Entre los meses de diciembre y febrero, los vientos en El Boxo son fuertes. Estos vientos hacen volar el rastrojo del maíz pudiendo hacer perder gran parte de éste. Por dicha razón, el zacate no debe permanecer en las milpas. El viento y las bajas temperaturas que se registran en aquellos meses, aportan otras variables fundamentales para el barbecho.

En una primera etapa, los campesinos deben remover la tierra con profundidades que varían entre veinte y treinta centímetros.³ Esa remoción de tierra permite la recolección de la papa de milpa o *rok'a*. Ésta “crece sola, lo único es cuidar la milpa”, me dijo Don Santiago. “Por ejemplo, si usted cuando barbecha saca toda la papa y no deja nada en la tierra, para el otro año casi no le va salir o le va salir mala, así, dura como piedra, que no cuece bien”. Don Patricio, por su parte, me contó que “si no sale mucha papa la tierra está cansada, si sale buena papa es que la tierra está bien”.

Remover la tierra y recolectar papa, ayuda al mantenimiento y la preparación del terreno para iniciar un nuevo ciclo de cultivo. Algunos restos de cultivo anterior y de hierbas son mezcladas en la tierra removida, con ello se reduce la aparición de nueva maleza y se aporta materia orgánica a la tierra. Pero además, como se reconoce en la literatura (Portillo *et al.*, 2017; Granados *et al.*, 2004; SARH, 1980), esta actividad posibilita oxigenar la tierra y eliminar, por la exposición a la luz, al sol y el aire, cuerpos larvarios inmaduros y patógenos para las siembras. Alejandro me explica que “como esos meses son muy ventosos y fríos, pero cuando sale el sol no calienta pero quema, los microbios que dañan los cultivos se mueren”.

En el barbecho, la remoción de la tierra incluye el rompimiento de terrones. La pulverización de éstos y la separación de la materia orgánica, como las raíces que permitieron su aglutinamiento, ayuda a homogenizar el terreno o, como dice don Santiago, a “ablandar la tierra”. Este proceso posibilita que las precipitaciones del

³ Cuando esta etapa del barbecho es realizada con animales se le denomina yuntear el terreno.

mes de enero, cuando “la tierra descansa”, se distribuyan de forma homogénea en la milpa y aporten la humedad necesaria para el cultivo.

La segunda etapa es similar a la parte final de lo descrito anteriormente. Como ya cayeron algunas lluvias desde la primera remoción de tierra, es probable el brote de algunas hierbas y la formación de terrones. Por ello, en esta etapa es necesario limpiar el terreno y volver a romper las aglutinaciones de tierra. Cuando esta actividad se realiza con tracción animal, como yunta de bueyes o con tractor,⁴ se le denomina rastreo o rastra.

La fecha para comenzar la segunda etapa del barbecho varía dependiendo de la localización de la milpa. Quienes, como los ejidatarios, tienen sus tierras en los cerros del norte de la comunidad suelen hacerlo durante el mes de febrero, a comienzos de dicho mes. Mientras tanto, aquellos productores que tienen sus terrenos de cultivo en la parte baja de la comunidad o en laderas del sur, hacia Pilas Yonthé o Santuario, comienzan la segunda etapa del barbecho al finalizar febrero o durante marzo o abril, e incluso hay quienes lo hacen entrado el mes de mayo.⁵

El viento de febrero exige y posibilita otras actividades de recolección y mantenimiento de la milpa que se desarrollan en paralelo al barbecho. Una de ellas es la de la poda. Aun cuando los árboles frutales comienzan a ser podados durante los meses anteriores (algunos de ellos desde noviembre) los habitantes de El Boxo refieren que el viento de febrero ayuda significativamente al retoñar de los árboles y, por ello, suelen podar en ese mes. En especial durante ese mes se realiza la poda

⁴ En la comunidad no existen propietarios de tractor. El uso de esta maquinaria es muy escaso en los espacios de cultivo de la comunidad. En gran medida, ello se debe a la ubicación de las parcelas, en su mayoría en laderas de cerros o en espacios sin caminos de acceso. Empero, algunos dueños de pequeña propiedad, ubicadas en la parte baja de la comunidad, a la orilla de la carretera o en caminos interiores, como los que comunican la comunidad con Santuario o Pilas Yonthé, llegan a alquilar media o una jornada de tractor para el barbecho de sus parcelas.

⁵ La variedad en la temporalización de la segunda etapa del barbecho y, consecuentemente, del inicio de la temporada de cultivo, debe entenderse en términos de las notorias diferencias en los nichos agroecológicos en los que se sitúan los espacios de cultivo de El Boxo. Aunque es necesario contar con datos más específicos, desde una somera observación de reconocimiento en la comunidad se puede indicar que el paisaje del sur de ésta se asemeja mucho más al paisaje del alto Mezquitil, por sus condiciones de aridez, de vegetación predominantemente crasicaule y rosetófila y por las condiciones del suelo (rocoso y pedregoso). Incluso en dicha porción sur de la comunidad pueden apuntarse diferencias agroecológicas entre los espacios localizados en los cerros del sureste (límite con Santuario) en relación con las del suroeste (límite con Pilas Yonthé). Por su parte, las tierras localizadas al norte de la comunidad, se asemejan más al paisaje de la Sierra Gorda hidalguense. Como se describirá en el capítulo III, en este espacio se encuentran los bosques de encino, piñón y enebro.

del maguey. En las melgas de las milpas de la comunidad suele sembrarse maguey, para separar y para aprovechar los diversos beneficios de esta planta, fundamental en la centenaria adaptación del pueblo otomí al Valle del Mezquital (cf. Fournier, 2007; Peña y Hernández, 2006).

Para poder trabajar bien durante la siembra en marzo o abril, los magueyes deben ser podados. El viento de febrero, según Alejandro, ayuda a que la planta del maguey “retoñe mejor”, pero además posibilita el desarrollo, dentro de la penca, del *t’axä the’tue*, chicharra o gusano blanco de maguey. Para recolectar *t’axä the’tue*, hay que reconocer los agujeros que se forman en la base de las pencas, ya que ahí se encuentra el gusano. Al cortar la penca con un machete o una tijera de podar, con un corte horizontal respecto de la planta de maguey, se descubre el orificio en que fue horadando el gusano. Luego con una varilla, un alambre o una espina de maguey, el recolector va sacando los gusanos con sumo cuidado para no reventarlos. Por cada penca se logra extraer solo uno o dos gusanos. Estos son preparados y consumidos en diferentes guisados en el Valle del Mezquital.

RECOLECCIÓN Y CULTIVO DE NOPAL

Igualmente en febrero, comienza la temporada del nopal que se extiende hasta el mes de mayo. Aunque en la comunidad las nopaleras no son tan abundantes y fecundas como en el resto del Valle del Mezquital, en las melgas de muchas milpas suelen existir nopales y, del mismo modo, gran parte de las casas poseen algunas plantas de esta cactácea en sus patios. Además, en los cerros con menos vegetación boscosa, durante los meses señalados, se recolecta el nopal denominado de cerro.

En febrero inicia tanto el periodo de mantenimiento, como el de siembra y consumo del nopal. El mantenimiento de la planta consiste en el corte de pencas viejas o secas y en la selección de pencas para trasplantar. Las pencas viejas, cuando aún poseen fibra, se “pelan” (quitado de espinas) y se dan de comer a los borregos. En relación a la siembra, ésta se realiza trasplantando pencas relativamente nuevas, las que se entierran someramente y se apoyan con piedras para mantenerlas rígidas. Tal y como sucede con el maguey, los habitantes de El Boxo señalan que el viento de febrero es beneficioso para el crecimiento del nopal. Desde la siembra al desarrollo del nopal a una edad madura, tanto para su consumo como para la producción de frutos (tunas), el nopal tarda entre dos y tres años. Respecto del consumo, marzo y abril son los meses de mayor disponibilidad de brotes de nopal “tierno” para su preparación como alimento.

RECOLECCIÓN DE ESCAMOL

Es el mismo viento de febrero el que posibilita, según los habitantes de El Boxo, la formación del escamol o larva de hormiga negra, que comenzará a ser recolectado a finales de ese mes y, con mayor intensidad, a partir del mes de marzo y hasta las primeras semanas de mayo. Desde temprano, los recolectores de escamoles salen a buscar nidos o escamoleras. Por lo general las familias ya tienen un circuito de recolección en nidos que han localizado en temporadas pasadas. No obstante, siempre están atentos a la posibilidad de hallar nuevos nidos. En las mañanas, me dicen, las hormigas “están más tontas por el frío, pican menos”. En las tardes, me dice don Arón, “se ponen más al brinco, son bien bravas, pican un chingo. Pero es así, pa’ sacar escamol tienes que aguantar los piquetes”.⁶

Rameando al recolector de escamoles



Fuente: Fotografía del autor.

⁶ Cuando el recolector comienza, con sus manos, a extraer escamoles de un nido, cientos de hormigas le atacan. Lo que los recolectores reconocen como “piquetes”, son las mordidas de las hormigas.

En El Boxo, la búsqueda y localización de nidos se aprende participando del proceso desde la infancia. “Hay que seguir la huella que va dejando la hormiga, así como si fuese un camino. Cuando se arman cruces de varios caminos es porque hay un nido. Los niños son buenos para encontrar nido. Los chamacos tienen mejor vista que una, para ver los caminos de las hormigas en la hierba o en la hojarasca”, me comentó doña Herminia. Los niños también ayudan a “ramear”, o a limpiar cuidadosamente con ramas de escoba (*Baccharis conferta*) las hormigas que, en masa, suben al cuerpo del recolector cuando abre un nido.

Al localizar un nido, los recolectores logran ver lo que llaman la entrada. Entonces ayudados con una pala o con una penca de maguey comienzan a sacar tierra hasta llegar al túnel. Ya en ese momento comienzan a salir las hormigas y a atacar al recolector. “Se empiezan a subir, hasta la cabeza, la cara, por eso tienen que estar rameándose”, me comentó Brígido. En ese momento, el recolector ya puede ver el estado de las hormigas. “Si muchas están panzonas”, me dice Alejandro, “casi no habrá escamol, porque están poniendo todavía. Entonces no tiene caso de abrir el nido, se daña y no sacas nada de escamol”. El abdomen de las hormigas obreras es un indicador para los recolectores, que señala el nivel de carga de los nidos y el tiempo para abrirlos.

Huacal y escamol



Fuente: Fotografías de Francisco Palma.

El túnel del nido es muy delicado y su mal manejo, por parte del recolector, puede destruirlo. Por ello, una vez localizado el túnel que llevará hasta las cámaras de la escamolera, se procede a retirar la tierra con las manos. En una de esas cámaras

se localiza la trabécula, estructura que algunos recolectores denominan huacal y otros simplemente nido. La trabécula es en extremo delicada. Romperla significaría romper el nido y con ello perder ese espacio de recolección para ulteriores temporadas. Por esto, una vez localizada, la trabécula se levanta y sacude cuidadosamente para desprender las larvas, las que son depositadas en ayates, recipientes plásticos o pencas de maguey cortadas y dispuestas para esta labor.

Cuando se logra desprender todo, o la mayor cantidad de escamol, se introduce en las cámaras del nido pasto seco o trozos de maguey seco. Esto ayuda a que se forme más rápido una nueva trabécula. “Como el pasto se va juntando con la tierra, las hormigas van poniendo los huevos y se arma de nuevo un huacal”, me explicó Alejandro. Después, para finalizar, el nido se tapa con pasto seco y piedras. Durante los poco más de dos meses de temporada de escamoles, los recolectores pueden sacar larvas de un mismo nido hasta dos veces.

Con posterioridad a la recolección, el proceso de limpiado de los escamoles es una actividad en la que participan por lo general varios miembros de la familia. Aunque depende del cuidado del recolector a la hora de sacar el nido, los escamoles suelen estar mimetizados con trozos de tierra, piedra y pasto. Es por lo tanto necesario limpiarles para además separar las larvas de aquellas que en el proceso de recolección o traslado se reventaron, así como aquellas que ya se han convertido en hormigas y que de incluirse en el guisado dan un sabor no deseado.

PREPARACIÓN DE SEMILLAS

En marzo se preparan las semillas para la siembra. Esta preparación se refiere a la elección de granos y su disposición en ayates según los espacios a cultivar. Aunque esta etapa es fundamental, no es comprensible si no se considera que la preparación de las semillas comienza precisamente en noviembre y diciembre con el guardado de la cosecha, el secado de los granos y su separación, según su destino, para consumo o semilla.

“Como vas terminando la cosecha del maíz lo vas guardando. No tiene que dejarlo mucho tiempo en costal porque suda y se humedece. Entonces hay que empezar a limpiarlo y después ir acomodándolo en el lugar adecuado donde lo tienes que poner. Primero se tiene que limpiar bien el maíz, quitarle el polvo, el cabellito que le sale, si no se echa a perder”, me dijo don Santiago. Igualmente, respecto del maíz, Alejandro me señaló: “Por lo regular la gente grande de antes lo cuelga en sus

cocinas de leña, con sus alambres, porque a los maíces los ayuda mucho el humo a secar y ya ve que el humo ahuyenta el gusano y la paloma, entonces por eso lo cuelgan en sus cocinas”.

Maíz



Fuente: Fotografías del autor.

“Con el frijolito es diferente”, me dijo doña Jose. “El frijol se guarda primero con cáscara y después se pone al sol con su cáscara para secar. Se pone sobre costales o sobre algo, para después no batallar al recogerlo. Con el sol, el frijol se va abriendo solita la cáscara y va regando el frijol. Tiene que secar bien, para que no entre gorgojo”.

Parte del maíz y el frijol se cuelga para secar. Otra parte, la mayoritaria, se deja en espacios frescos y con ventilación, donde no le llegue de manera directa el sol. Como me dijo Alejandro, “si se encierra el calor, de pronto el grano se convierte en paloma o gusanito. Esa paloma es cuando por ejemplo tienen el maíz cerrado con mucho calor. Eso hace que se *engusane* el maíz. Tiene que ser un lugar protegido para que no se moje, si no se pudre”.

Algunas familias destinan, para el guardado del maíz y el frijol, cuartos de cemento sin terminar de construir o que quedaron desagregadas de la construcción principal ocupada como vivienda. Otras, dejan secar el maíz en las denominadas trojas, estructuras rectangulares simples que aunque varían en tamaño no llegan a ser de más de metro y medio de ancho, por dos o tres metros de largo y poco

Cuelga de maíz y selección de frijol



Fuente: Fotografías del autor.

más de metro y medio de alto. Las trojas son construidas con cuatro pilares de quiote de maguey o madera de encino. Parecen pequeños palafitos, ya que la base sobre la que se deposita el maíz (ya sin su envoltura) queda levantado a un metro aproximadamente del piso. Se techan con una o dos aguas de madera o láminas de zinc y sus paredes se cubren con cañas, trozos de quiotes finos, maderas o ramas de árboles secas. Independientemente del material de las paredes, se dejan aberturas para la entrada y circulación del aire.

SIEMBRA

Como antes señalé, el periodo de siembra depende de la localización del espacio de cultivo. Quienes tienen sus milpas en los cerros del norte de la comunidad co-

Troja



Fuente: Fotografía del autor.

mienzan desde marzo a sembrar, mientras quienes tienen su propiedad en los cerros del sur, lo hacen a mediados de ese mes. Por su parte, quienes tienen sus parcelas en la parte baja de la comunidad, siembran desde finales de marzo. En El Boxo, el periodo de siembra puede extenderse hasta finales del mes de mayo o incluso hasta junio ya que para todos los campesinos, independientemente de la localización de sus milpas, el inicio de la siembra dependerá de las primeras lluvias del año.

Todas las siembras son de policultivo, incluyendo además de maíz, haba y frijol (de diverso tipo). Respecto del maíz, aunque se utiliza semilla mejorada, una parte de los campesinos de la comunidad continúan sembrando sólo maíz criollo,

proveniente de sus propios bancos de semillas. Para el caso del frijol, se siembran diversas variedades siendo los mayoritarios el ayocote y el frijol negro. En relación con la calabaza, ésta no siempre se siembra al momento de sembrar el maíz y el frijol. Algunos campesinos me refirieron sembrar la calabaza entre quince y veinte días antes que el maíz, a fin de que cuando ésta comience a desarrollar, no afecte el germinar del maíz. Otros, siembran las tres semillas (maíz, frijol y calabaza) al mismo tiempo; mientras hay quienes, como don Patricio, que la siembran una o dos semanas después que el maíz y el frijol, porque, como me dijo, su desarrollo es más rápido.

En la siembra se reconocen dos tipos. Una, la de los campesinos que aran con tracción animal o que alquilan tractor (en los espacios bajos de la comunidad) y que siembran sobre surcos. El otro, el del resto de campesinos de la comunidad, que realiza su actividad sólo con coa y que siembra en niveles parejos de tierra, dejando pequeños montículos en donde se depositan las semillas.

En este apartado de siembra debe incluirse a aquellas que se realizan en el radio de las casas. Aunque no es común a todas las casas de la comunidad, algunas familias poseen pequeñas huertas circunscritas a la unidad residencial. Además de árboles frutales y nopales, en estas huertas suele sembrarse maguey, chile, tomate, flores, además de hierbas medicinales y de cocina.

ESCARDAS

Desde mediados de junio comienzan las escardas. Éstas son cruciales en el ciclo agrícola de El Boxo, ya que como me comentaron “si no se hace escarda, el maíz no desarrolla”. La escarda “es una forma de preparar la milpa para las lluvias fuertes de julio”, me dijo Santiago. “Con la escarda usted va dando vuelta a la tierra, rompiendo los terrones y así agarra más nutriente”, agregó Alejandro. Como las lluvias de julio son fuertes y a finales de ese mes comienza la canícula, el trabajo en las milpas, entre junio y agosto, es intenso. La escarda tiene tres objetivos principales.

El primero de los objetivos es limpiar las milpas. Por las lluvias de abril, mayo y junio, en las milpas ya ha crecido bastante hierba. Esta hierba tiene dos denominaciones generales: maleza y quelite. Ambas son perjudiciales para el crecimiento del maíz, la calabaza y el frijol. Algunas hierbas, con forma de enredadera pueden impedir el crecimiento del frijol o, mimetizándose con éste, enredarse en el maíz y tumbar las pequeñas cañas. Por ello, en la escarda las hierbas deben ser arrancadas. Todo lo que se arranca en el deshierbe de las milpas tiene su utilidad. La maleza, o mala hierba, se da como alimento a los animales, mientras que la buena hierba

se destina al consumo humano. Algunas de ellas, las menos, son ocupadas como hierbas medicinales y; otras, las más, empleadas en la elaboración de platillos. A estas últimas se les denomina genéricamente quelites.

Por las diferencias de localización de cada uno de los espacios de cultivo, elemento que redundando en diferentes niveles de humedad, luz y sombra, los quelites que se dan en cada milpa varían en términos de cantidad y variedad de los mismos. Para algunos quelites, ampliamente consumidos en los platillos locales, los habitantes de la comunidad no reconocen un nombre propio. Éste es el caso de los quintoniles que, aunque extendidamente presentes en las milpas, se denominan genéricamente quelite. Además de los quintoniles, los quelites más comunes en las milpas de El Boxo son la malva y el quelite cenizo (localmente reconocido como quelite blanco). Por las diferencias de los espacios de cultivo antes referida, en algunas milpas pueden también aparecer huazontles y verdolagas, aunque en muy pequeñas cantidades.

Maíz escardado y con aporque, Comunidad El Decá, Cardonal, Hidalgo



Fuente: Fotografía del autor.

El segundo objetivo que, aunque no es general a todas las milpas de El Boxo se considera dentro de las actividades de escarda, es el de la fertilización o colocación

de abono en los cultivos. En la comunidad aunque hay quienes utilizan abono químico, adquirido en el mercado o vía programas públicos gubernamentales (especialmente dirigidos a ejidatarios), la mayoría de los campesinos vierten en su tierra abono de origen orgánico, en algunos casos avícola y, generalmente, ovino-caprino y de rastrojos descompuestos. Algunos campesinos mezclan el abono en sus tierras en el barbecho y no lo vuelven a hacer durante la escarda, mientras que otros lo hacen en ambos periodos.

El tercer objetivo de la escarda es el del aporque. Éste consiste en acercar suelo a los pies del maíz, formando un montículo de unos quince centímetros alrededor de la planta. Según Alejandro, arrimar la tierra al maíz le ayuda en dos sentidos:

En primera, acerca los nutrientes. Porque usted remueve la tierra que va a poner ahí en el maíz. Todavía más si usted puso abono, más nutriente le da al maíz. En segunda, esa tierra va a dar firmeza a la caña. Supóngase que después vienen las lluvias fuertes y con viento y todavía el maíz no está fuerte y se le cae, si no tiene ese apoyo de la tierra en los pies del maíz.

DE FLORES, ESPIGAS Y FRUTAS

El tiempo que va desde junio a agosto Alejandro lo reconoce como la temporada de frutas. “En esos meses”, me dice, “componen capulines, moras, chabacanos, manzanas, flor de palma,⁷ duraznos, ciruelas y tunas”. Algunas de estas frutas, como

⁷ Se refiere a la flor de la palma real (*Roystonea regia*), palma samandoca o *de'mi*, por su denominación en hñahñu. Si bien esta planta no es tan abundante en El Boxo, como sí lo es en otras comunidades del Valle del Mezquital, es relevante considerarla acá tanto por el consumo comestible de su flor (de la que se recolectan las que se reconocen como no amargas [Peña y Hernández, 2006: 32]), como por la importancia que otrora tuvo para la realización de artesanías y utensilios de cestería, tales como sombreros, petates, limpiadores, petacas, cestos, aventadores y sonajas para niños, reconocidas como gallitos. Granados (2015) registró que actualmente cuatro personas de la comunidad trabajan la artesanía de palma, la que —según el autor— venden en el tianguis de Ixmiquilpan. No obstante, es posible apuntar la pérdida de esta actividad ya que las dos ancianas monolingües (doña Bernarda y doña Facunda) que mantuvieron esta práctica hasta hace algunos años, por su avanzada edad, ya no pueden recolectar la palma en los cerros ni mantener su venta fuera de la comunidad. Una situación similar, respecto del aprovechamiento de la vegetación, debe considerarse para la lechuguilla, un agave pequeño que, tal como la palma, no abunda en El Boxo, pero que en décadas pasadas se utilizó, tal y como se hace en otros rincones del Valle, para la extracción de la fibra reconocida como ixtle, utilizada en la elaboración de escobetas, cepillos, huaraches y prendas de vestir.

las manzanas, las moras o los capulines, se pueden recolectar en espacios de uso común. El resto de las frutas, incluida la pera que madura en septiembre, se corta de los árboles frutales que suelen estar en los patios de las casas o en las melgas de las milpas. Las tunas, por su parte, que no son muy abundantes en la comunidad, pueden ser recolectadas en espacios de cultivo propio, así como en los cerros.

A las tunas de diferentes variedades (verde, amarilla, blanca y xoconostle), los habitantes de El Boxo pueden acceder también mediante las visitas a amigos y familiares de otras comunidades del Valle del Mezquital, donde estas frutas abundan en los meses señalados (ver capítulo II). Asimismo en estas visitas, es posible acceder a otros frutos del altiplano como garambullos, vainas de mezquite (*t'āhi*), así como *xä'ue* o chinche del mismo árbol.

En junio, después de las escardas, en las milpas comienza la recolección de la flor de calabaza. Esta recolección se hace preferentemente por la mañana cuando la flor está más “fresca”. Por las tardes, como me comentó Isidra, “la flor se cierra o se pone mustia”. El corte de la flor de calabaza debe hacerse con sumo cuidado, ya que las guías de esta hortaliza son muy frágiles y las flores suelen estar muy próximas a las calabazas en formación que pueden desprenderse al momento de cortar las flores. Aunque hacia mediados de junio ya puede haber algunas calabazas maduras para ser cosechadas, paralelamente a la recolección de las flores, el pizque de la calabaza se lleva a cabo principalmente en los meses de julio y agosto. Durante estos meses, la calabaza se cosecha progresivamente, según las necesidades de la familia, ya que es un cultivo de rápida perecibilidad. Un número significativo de las calabazas no se recogen de la milpa. Éstas, que se secan en el terreno de cultivo, son para la extracción de “pepitas” destinadas a la elaboración de alimentos o al banco de semillas.

En el mismo periodo, entre agosto y septiembre, el maíz precisa de nueva atención. Particularmente en septiembre, en la mayoría de las milpas de El Boxo se realiza el desespigue o quitado de la espiga del maíz. En la parte superior del tallo o caña del maíz, crece la espiga, inflorescencia masculina de la planta. Según los campesinos de la comunidad, si no se quita la espiga no le llega suficiente sol a la mazorca y “los elotes tardan en salir porque la espiga les quita la fuerza”. Por ello debe quitarse toda la espiga con el cuidado de no quebrar el tallo. Este trabajo se hace manualmente tirando hacia arriba la espiga, hasta desprenderla de la planta. La espiga arrancada se junta en ayates y se da como alimento a los animales.

Si bien los niños participan en gran parte del ciclo agrícola, es en este periodo en el que se puede observar mayor presencia de los niños en las milpas. Su participación en esta temporada, se ve beneficiada por el receso del ciclo escolar. El

Recolección de espiga



Fuente: Fotografías del autor.

periodo de vacaciones para muchos de los niños de la comunidad se vive en la milpa o en espacios de recolecta. Ya sea en el desespigue, la recolección de frutas o de flor de calabaza, los niños participan activamente de la labor. Las niñas en particular, me comentó doña Jose, son más cuidadosas en el quitado de la flor de calabaza. Desde pequeña, me dice ella, la mandaba su mamá a recolectar las flores y le enseñaba cómo debía hacerlo, mientras a sus hermanos, durante este periodo, se le asignaban otras tareas.

La milpa, como otros espacios de producción y recolección de la comunidad, son espacios de constante socialización para el aprendizaje de formas tradicionales de saber hacer. Saber qué flor cortar, cuándo se madura una fruta o distinguir entre un quelite, una maleza o el brote del frijol, se aprende, como saber práctico en la participación de las actividades de producción y recolección. En ese aprendizaje se involucra el desarrollo de conocimientos particulares y habilidades motrices específicas del tipo de trabajo en el campo, así como también la agudización de sentidos.

Esto último, cobra relevancia cuando la recolección obliga a distinguir entre frutos comestibles y no comestibles, como sucede con los hongos. Durante la temporada descrita y hasta el mes de septiembre, que coincide con el periodo de mayor precipitación, en la comunidad se recolectan diversos tipos de hongos que los habitantes de El Boxo nombran y distinguen según colores, tamaños, formas y hábitat. Aunque la mayor densidad de hongos brota asociado a los bosques de encino y piñón, en la parte baja de la comunidad, entre arbustos y hojarasca, también se recolectan hongos especialmente blancuzcos y rosáceos; reconocidos por su color, por el árbol al que están asociados o por su forma (oreja o patita).

Finalmente, agosto es también el mes por excelencia en la recolección del *Xinicuil* o gusano rojo de maguey. A diferencia del gusano blanco, que se extrae de las pencas del maguey, el rojo se aloja en la piña o corazón de la planta. Según don Patricio suele haber más *xinicuiles* en los magueyes viejos, “esos que ya están amarillentos, que de una patada se caen”, me dice. Para sacar el gusano rojo, se utilizan diferentes técnicas. En el caso de los magueyes viejos, suelen desenterrarse con palas o dando golpes en la base con la parte posterior de un machete. Entre las raíces ya se encontrarán algunos gusanos, pero la mayoría se localizarán haciendo pequeños orificios en la piña. Por esos orificios el recolector introduce una varilla, una espina de maguey o sus propios dedos para ir retirando los *xinicuiles*. En el caso de los magueyes nuevos, se desentierra parte de la raíz y se recolectan los que estén en ella depositados y luego se entierra el espacio antes abierto. Otra alternativa consiste en desenterrar el maguey y extraer los gusanos de las raíces y de parte de la piña, procurando que ésta no se destruya del todo y que sea posible trasplantar el maguey. En otros casos, la piña es completamente horadada por el recolector, siendo imposible volverla a plantar.

COSECHA

La cosecha puede distinguirse en dos periodos. El primero destinado a la recogida de cultivos frescos y el segundo a la de cultivos secos. A ello puede sumarse un tercer momento, correspondiente al desgrane y secado de los cultivos fuera de la milpa (ya tratado en el apartado preparación de semillas).

En octubre, me dice Alejandro, “el maíz empieza a jilotear. Eso quiere decir, que ya están los elotes, uno comienza a ver cómo empieza a salir el cabellito del elote, entonces ya está listo para cortarse”. La porción del maíz que se destina para ser consumido como elote depende según la familia, pero no suele ser una cantidad significativa en relación con lo que se destina para el secado del grano (para nixtamalización y para semilla). Sin embargo, los primeros elotes marcan un momento significativo en la sociabilidad de los habitantes de El Boxo. Familias amigas se invitan a las milpas para asar elotes en una práctica que parece celebrar los buenos resultados del ciclo de cultivo.

Octubre y noviembre se destinan también a la cosecha del frijol y el haba fresca. Del mismo modo como sucede con el maíz, la proporción de frijol y haba que se cortará en estado fresco o húmedo, depende de las familias y es muy inferior al que se destina para secar y guardar.

Otrora, esta primera etapa de la cosecha coincidía con la recolecta del piñón. Los cerros de la porción norte de la comunidad, y en menor grado los de la parte suroeste y de la zona baja, albergan importantes extensiones de pino piñonero (*pinus cembroides*). Mientras que en la parte norte de la comunidad, el pino se desarrolla en los bosques de encino, en la porción suroeste lo hace entre matorrales y pastizales. De ambos espacios los habitantes de la comunidad recolectan en octubre y parte de noviembre, las piñas del pino que comienza a madurar en septiembre. De esas piñas se extrae la semilla o piñón cubierta de una capa dura, la cual contiene en su interior el piñón comestible de variedades reconocidas localmente según su color: rosa, blanco o amarillo.

A finales de los años ochenta del siglo pasado, los pinos piñoneros comenzaron a presentar un debilitamiento que derivó en el secado de gran parte de los árboles o en su progresiva esterilidad. A ello los habitantes de la comunidad lo reconocen como “la plaga”. Para algunos de los habitantes la plaga devino de un mal manejo del piñón. Estos habitantes apuntan a que “los pinos no se cuidaban, no más se explotaban cuando salía el piñón”. Otros apuntan a la sobre explotación del recurso y, finalmente, hay quienes asocian la plaga a las moscas que comenzaron a aparecer durante esos años en la parte alta de la comunidad. Un conjunto de habitantes, que en la actualidad tienen poco más de cuarenta años, me comentaron que cuando eran niños sobrevolaban la comunidad avionetas que en la parte alta de los cerros lanzaban cajas. “Acá en el pueblo nosotros nunca habíamos visto aviones así tan cerca, entonces varios de nosotros corríamos a ver qué era lo que lanzaban” me dijo don Alfonso, “pensábamos que eran regalos o alguna cosa así, pero cuando nos acercábamos de las cajas salían un chingo de moscas de esas que aquí no había. Nunca supimos de qué eran, ni los del ejido supieron. Pero desde aquel entonces empezó a entrarles la plaga a los pinos”.

La plaga del pino piñonero, significó un cambio importante en los medios de vida de los habitantes de El Boxo. No sólo porque la comunidad, como recuerda doña Jose “era rica de piñón”, y su recolecta marcaba un momento importante en el acopio de alimentos para el consumo local; sino, sobre todo, porque el piñón era de los pocos alimentos recolectados o cultivados que tenía alguna salida comercial. A diferencia de lo que sucedía con todos los productos del cultivo o la recolección hasta aquí descritos, que se dedicaban casi exclusivamente al consumo familiar, el piñón se insertaba en cadenas de mercado corto, por medio de la venta a acaparadores que en la temporada del piñón subían a la comunidad o esperaban a los recolectores en Santuario Mapethé para comprarles su recolecta. “El kilo de piñón se vendía bien”, me recuerda Severo, que de niño subía a cortar piñón para

su venta. Era —continúa Severo— “el único momento del año en que todos los de la comunidad tenían dinero. Si hasta los niños vendíamos harto piñón aquí en el pueblo o en Santuario y algunos señores se iban con su piñón hasta Ixmiquilpan a vender en el tianguis”.

Actualmente, en la temporada descrita, el piñón se continúa recolectando pero en proporciones muy inferiores en relación con las de antaño. Por el deterioro en los niveles de recolección los circuitos de venta han desaparecido y lo recolectado se destina en su totalidad al autoconsumo. Desde finales de los años noventa se han desplegado ingentes esfuerzos para la reforestación de pino, en diferentes espacios de la comunidad. Parte importante de la zona baja de la comunidad, a los costados de la carretera, y de las faldas de los cerros de la parte suroeste, han sido reforestadas mediante faenas comunitarias. Los habitantes de El Boxo, albergan esperanzas de que en unos diez años los nuevos pinos comiencen a dar piñón y que, consecuentemente, se reactive su mercado.

Volviendo a la cosecha del cultivo de la milpa, dependiendo del estado de pérdida de humedad del maíz, el haba y el frijol; la cosecha de la porción dejada para secar, se comenzará a hacer a comienzos, mediados o finales de noviembre. En el caso del frijol y el haba, el proceso de secado en la milpa se podrá distinguir por el progresivo cambio de color de las vainas. En esta etapa el campesino debe agudizar su capacidad para ir observando la pérdida de humedad en la vaina (de verde a café). Si la cosecha se adelanta, vale decir si ésta se hace cuando la proporción de humedad de la vaina aún es alta, el corte de la planta de frijol o haba, acelerará el secado del grano haciendo que éste se arrugue, pierda tamaño o, como acostumbran decir en El Boxo, se “chupe”. Por el contrario, si el corte de la planta se retrasa, es decir se realiza cuando la cantidad de humedad de la vaina se haya perdido completamente y ésta haya comenzado a abrir, el viento o el movimiento que provoca la persona a la hora de arrancar la planta, puede producir el desgrane. Éste puede provocarse también, al momento de trasladar el frijol desde la milpa a la casa. El desgrane en la milpa o en el traslado del frijol o el haba, por el extremo secado de la vaina, puede redundar en pérdida de parte de la cosecha.

En la cosecha del maíz seco, como en las etapas de mayor intensidad de trabajo del ciclo agrícola (barbecho, siembra o escarda), suelen trabajar gran parte de los integrantes de la familia disponibles. El maíz comienza a pizcarse a finales de noviembre o inicios de diciembre. Pueden distinguirse dos formas diferentes en el proceso de cosecha. En una de ellas, se desprende la mazorca con *totomoztle* (cáscara u hojas que cubren la mazorca) dejando la caña. En la otra, se arranca la caña y luego se va desprendiendo la mazorca. La primera es la forma más común.

En ella las cañas o zacates se van cortando según se requiera para alimento de los animales durante el mes de diciembre.

ACÁ POR LO MENOS HAY QUELITES

“Allá si no trabajas no comes”. Me comentó, en 2013, un migrante de retorno de Chilcuautla, mientras desarrollaba mi investigación de maestría sobre el retorno migratorio al Valle del Mezquital. Gran parte de los testimonios que recogía entre los retornados referían a la situación de pobreza a la que se vieron enfrentados cuando el desempleo se hizo para ellos irreversible, desde que estallara la crisis económica en los Estados Unidos a finales de 2007.

Han sido por demás documentadas las condiciones de precariedad e inestabilidad en las que se integran los migrantes mexicanos indocumentados a los mercados de trabajo en Estados Unidos. Por esa extensa documentación sabemos que la discriminación y la persecución fue una constante que acompañó a los trabajadores migrantes, desde que la condición de indocumentalidad se criminalizó. Pero esta situación, mientras había trabajo para los migrantes, era aparentemente subestimada por éstos. Ser los más pobres entre los trabajadores pobres,⁸ no era problemático, ya que aún en esas condiciones el migrante podía mantener la esperanza de financiar, por medio del envío de remesas, el sueño mexicano con la dura realidad del sueño americano.

“¿Ya vio nuestros videos del otro lado?” Me preguntó Alejandro, una tarde de intensa lluvia en que no podíamos salir de casa. Los niños estaban de vacaciones y Alejandro desempleado. La exigua colección de DVD piratas con estrenos infantiles ya había sido vista una y otra vez por los niños, desde que en 2015 el apagón analógico, transición hacia la televisión digital, había llegado a El Boxo dejando inutilizable el único televisor de la casa. Entonces los tres niños celebraron la pregunta de su papá y raudamente fueron a la búsqueda de la caja de zapatos en que guardan los micro-DVD que contienen el registro de, los que fueron quizá, los momentos más alegres de Isidra y Alejandro en su travesía migratoria.

Alejandro conectó la cámara al televisor y la tarde transcurrió entre extensos registros del tercer cumpleaños de uno de los niños, el paseo por un parque de

⁸ Según cifras del Departamento del Trabajo de la Unión Americana, en 2009, los mexicanos recibían los peores salarios y empleos y eran el grupo minoritario más pobre en Estados Unidos (cf. Granados y Pizarro, 2013: 472).

juegos y un viaje a un lago junto a otros migrantes. Mientras mirábamos los videos, Isidra hacía bromas porque Alejandro y ella estaban “muy gordos” en aquel tiempo. “Es por la comida”, dijo Alejandro, “allá comes lo que quieras. Casi siempre hamburguesas y papas a la francesa. Con otros paisanos nos íbamos seguido a los buffet, ya ve que ahí puede comer lo que quiera, por 5 o 6 dólares”.

“Ese día de cumpleaños hubo como tres pasteles. Uno fue no más para que con la mordida se embarrara la cara el cumpleañosero. Hubo piñatas y juegos inflables, estuvo bien bonito”, me decía Isidra comentando las imágenes del cumpleaños de su hijo. Después recordaron cómo otra pareja de migrantes compró el carro que los llevó de paseo al lago o de lo mucho que le gustaban los helados del parque de juegos a sus hijos.

Los micro-DVD registraban una cotidianidad en extremo diferente a la de El Boxo. No sólo porque en ellos se registraban momentos excepcionales en la experiencia migratoria de Alejandro e Isidra. Sino porque todos aquellos momentos estaban vinculados a una capacidad de consumo que al retornar se extingue y, sobre todo, se añora.

“Allá todo es más fácil, es cuestión de chambearle. Hay mucho apoyo. Los paisanos ya tienen sus conectes. Entonces si quieres conseguir un carro, juntas el dinero luego luego y así no más te lo compras... después lo puedes cambiar o vender a otro paisano o a otro que va llegando”, me había comentado un migrante de retorno de Ixmiquilpan, cuando comparaba lo difícil que era comprarse un carro con los sueldos y las oportunidades de trabajo en el Mezquital.

La favorable percepción que poseen los migrantes de retorno sobre la oferta del mercado estadounidense para satisfacer sus necesidades, no se relaciona sólo con el hecho evidente de la desarrollada sociedad de consumo de ese país; sino que es, sobre todo, resultado de una contrastación. “Allá no es como aquí”, me decía Gerardo, “allá sí que hay de todo, hay dinero y lo que quieres compras, lo que se te antoje hay, lo que quiera”. Por eso los micro-DVD en los que Alejandro e Isidra atesoran “lindos recuerdos” de sus años de migrantes, son en su mayoría momentos en que pudieron de uno u otro modo gozar de las bondades de la sociedad de consumo: la alimentación variada, la entretención o la tecnología, como la de la cámara de micro-DVD, comprada para registrar momentos de alegría igualmente mediados por el consumo.

La añoranza de la capacidad de consumo, emergente en el retorno migratorio y acrecentada por la contrastación entre la economía de Estados Unidos y la de México rural, bien queda expresada en un testimonio recogido por Granados (2015: 161) en Zapotitlán Salinas, Puebla:

Sí me gustaría estar más allá que acá, es lo que yo le decía a mis hijos. Hacemos la comparación, a nosotros nos gusta mucho el refresco, entonces le digo: “mira hijo, ¿Cuánto vale un refresco acá?” me dice: “¿Una de dos litros? No, pues que 20 pesos digamos. ¿Cuánto vale allá?” “No pues 2 dólares”. Le digo: “¿para cuánto refresco me alcanza si gano unos 100 pesos acá?” “No pues para cinco”. “¿Y para cuántos crees que me alcanza si yo gano 100 dólares allá?” “¡No pues pa’ muchos!” Le digo: “¿Ves cómo es la diferencia? ¿Ves cómo está la economía aquí en México?” “Sí”, me dice.

Si los momentos alegres de la experiencia migratoria estuvieron, casi siempre, inexorablemente vinculados al consumo de mercancías, la imposibilidad de consumir constituyó el polo opuesto. Como era “cuestión de chamberle”, para poder comprar “lo que se antoje”, el desempleo hecho regla con la crisis bloqueó esa posibilidad y rompió los dos principales, si es que no únicos, vínculos de la integración virtual del migrante al sistema norteamericano: la venta de la fuerza de trabajo y la compra de mercancías para vivir. En un testimonio recogido entre migrantes de retorno al municipio de Huasca de Ocampo, Hidalgo, se señala:

Ahora [en Estados Unidos] no hay trabajo; antes salían muchos trabajos. Ya al último nos pagaban menos, más barato. A veces se trabaja dos semanas y luego se deja de trabajar una; no se completaba el mes. Y luego hasta los patrones ni te pagaban. Si se trabajaba dos semanas te pagaban una y luego te recortan uno o dos días de la otra. Nos teníamos que aguantar, pues uno pagaba renta, luz, teléfono, comida, *todo era comprar* (Granados y Pizarro, 2013: 490 resaltado nuestro).

La condición de *pauper* virtual (cf. Marx, 2005) que había sido arropada por el alegre consumo de mercancías,⁹ se hizo actual para los migrantes desempleados que con la crisis descubrieron la cruda realidad del trabajador desnudo. Desde que estalló la crisis, las semanas y los meses en la espera a que la situación del empleo cambiase se hicieron intolerables para los migrantes mezquitalenses. El gasto de los exiguos ahorros que algunos habían logrado fue arrinconándolos a la decisión de retornar, mientras otros tantos eran deportados.

⁹ “Entre las causas de longevidad del capitalismo se cuenta el hecho de haber sabido enriquecer el complejo pasional de la relación salarial, y en particular el de haber hecho entrar en ella otros motivos de alegría, más francos. El más evidente conocido depende del desarrollo del consumo [... Hasta el punto que] el enunciado spinozista según el cual «ya casi no se imagina ninguna especie de alegría que no esté acompañada por la idea del dinero como su causa reciba su dimensión plena» (London, 2015: 49).

A nivel teórico, uno de los factores que inciden en el retorno migratorio es aquello que Durand (2005) definió como rendimiento decreciente de la migración. Ello se refiere a las fluctuaciones económicas en el país de destino (desempleo o subempleo) y las del país de origen (reactivación económica, mejoría de las condiciones salariales o de precios agrícolas), redundantes en que la ecuación costo/beneficio de la migración, sean desfavorables a la opción de la salida, toda vez que el rendimiento de lo ganado en el lugar de destino, en comparación con las condiciones del lugar de origen, no se compensan.

A los factores monetarios del rendimiento decreciente de la migración señaladas por Durand, es necesario agregar otras dimensiones que influyeron en el retorno de los migrantes de El Boxo. La primera es que, para ellos, existía la posibilidad real de retornar, lo que no es general a todos los inmigrantes del mundo. Los migrantes internacionales de El Boxo, como gran parte de los migrantes mezquitales, mantuvieron su estatus como ciudadanos,¹⁰ por medio del cumplimiento de las obligaciones que dicha condición impone, así como del apoyo económico para fiestas y obras comunitarias. Esto se relaciona también con que la configuración del proyecto migratorio mezquitense se vincula esencialmente con la mejoría económica en su lugar de origen donde permanece la familia del migrante. Con este lugar se establecen los sentidos de pertenencia que orientan el proyecto migratorio hacia el futuro retorno. Brígido me explicaba esta situación, señalando:

De aquí de El Boxo, casi nadie se va [a los Estados Unidos] así pos queriéndose quedar. Acá está la vida de uno, la familia, como que todo lo que es de uno. Allá nada más es ir a juntar lana para lo que se necesita. Supóngase, la casa, un dinero para la escuela de los hijos. Otros más abusados aprovechan de comprar algo que les sirva para después que regresen. Pero de acá nadie se va con querer quedarse. Algunos se quedan más

¹⁰ “La ciudadanía comunal de los indígenas hñähñu del Valle del Mezquital es un tipo de ciudadanía negociada afuera de las definiciones normativas de ciudadanía y por debajo de los niveles de gobernabilidad del Estado-nación. En este caso, está íntimamente ligada a expectativas de carácter cívico que definen la membresía (pertenencia) comunal. Esta ciudadanía es de tipo activo y resultado de prácticas sociales diarias a través de la participación cívica: los hñähñu alcanzan y exigen su ciudadanía comunal a través de la participación en faenas y cargos (en su mayoría civiles) que benefician a la comunidad en pleno [...] La ciudadanía comunal es, entonces, un producto de un proceso continuo de negociaciones culturales, sociales y económicas, tanto internas como externas [...]. Es igualmente el cimiento de la identidad y el sentido de pertenencia (membresía) comunal. El ser migrante y estar ausente de los quehaceres y decisiones diarios de la comunidad no lo eximen a uno de sus obligaciones ciudadanas.” (Schmidt, 2013: 148-149).

tiempo, los que hacen familia allá, pero también están queriendo volver. Así como mi hermano, no puede venir, porque si viene ya no puede volver a cruzar.

La segunda dimensión que es necesario sumar a los factores monetarios del rendimiento decreciente de la migración, deviene de una segunda contrastación: la que los migrantes del Valle del Mezquital hacían entre el deterioro de sus condiciones de vida como desempleados en Estados Unidos y la posible condición que enfrentarían en su tierra. En este punto, si bien la dimensión monetaria es fundamental, otros aspectos que habían sido sublimados o que no eran necesariamente conflictivos en la experiencia migratoria mientras se tuvo empleo, emergieron con mayor fuerza. Entre éstos, es posible mencionar la persecución por el estatus migratorio, la discriminación o aquello que Lee (2015), para el caso de migrantes de otra región, vinculó con la falta de libertad para los migrantes indocumentados en EE.UU.

Los mexicanos sin papeles allá siempre fuimos mal mirados, pero después de 2007, los gringos y los negros sobre todo nos empezaron a mirar peor, hasta los mexicanos con papeles. Como si uno les estaba quitando el trabajo. Algunos compañeros decían que eran ellos los que avisaban a la migra pa' que llegara a la compañía. (Migrante de retorno de Santa Ana Batha, Chilcuautla [en Contreras, 2014: 103])

La carencia de empleo y los otros aspectos emergentes en el contexto de la crisis, configuraron una situación de indignidad e inseguridad que los migrantes evaluaban que, o no existen o, son de menor grado en su lugar de origen. En este aspecto la contrastación que hacían los migrantes comenzaba a resaltar las virtudes de sus espacios de origen frente a las condiciones que vivenciaban como trabajadores desempleados en Estados Unidos. “Acá por último la comida no falta, allá si no tienes pa comprar te mueres de hambre”, me había comentado Alejandro,

En primera, cuando andaba la migra, tenías que estar encerrado que si no te agarraban. Tonces no era na' más no tener la chamba, era también que no podías salir a buscar nada, no te dejaban pues hacer nada. Así ya no se podía. Varios que estaban allá de aquí de la comunidad y de otros lados, de Sabanillas por decir, platicábamos que acá no es así. Que como le dije, acá de hambre no te mueres si sabes trabajar o como quien dice le sabes y sales a buscar algo. Acá en El Boxo todo compone, es cosa de saberle y la mayoría le sabe. Y yo les preguntaba allá, acá por lo menos hay quelites, allá ¿qué? Pos nada, ¿no? Pos sí, me decían.

En la ecuación que permite observar el rendimiento decreciente de la migración, cobran mayor relevancia, por sobre los aspectos económicos del país de origen, los aspectos subjetivos y afectivos que redundan en apreciaciones como las antes señaladas. Aquellos aspectos subjetivos se vinculan con sentidos de pertenencia que son activados en un momento de particular urgencia. En este caso, es la crisis económica en Estados Unidos, la falta de empleo y la constatación de la vida desnuda, lo que propicia reflexiones generativas en torno a los sentidos de pertenencia. En estas reflexiones el pasado aparece como soporte y anclaje temporal.¹¹

En este marco no fue la reactivación económica de México ni de la economía estatal o regional ni menos aún una mejoría en los salarios o los precios agrícolas, lo que se ponderó entre los costos y beneficios de insistir en el proyecto migratorio o emprender el retorno.¹² En específico fue la dimensión reproductiva de las economías locales lo que se apreció como favorable. Con ello se pone en relieve una lógica de valor que ya no es únicamente la del dinero. Se pone en valor el conjunto de los medios de vida (cf. Scoones, 2017) con los que cuentan los miembros de comunidades rurales como El Boxo.

La migración obliga a las comunidades a revisar sus narrativas sobre proceso y éxito (Levitt, 2013: 77) y, del mismo modo, las fluctuaciones del proyecto migratorio orientan la constante evaluación entre las condiciones contingentes del aquí y del allá. Al ponderar condiciones contingentes, dicha evaluación es constante y sus resultados difieren según las contingencias estructurales y las motivaciones personales. En estas evaluaciones son puestas en consideración diversas dinámicas

¹¹ Retomaré la dimensión temporal de los sentidos de pertenencia en el capítulo VII.

¹² En octubre de 2008, en México se declaró oficialmente la recesión. Ese mismo año el crecimiento económico retrocedió dos puntos porcentuales respecto del año anterior, a la vez que la inflación aumentó en casi tres puntos. Para 2009, la crisis ya era manifiesta. Ese año el PIB del país decreció en 6.4%, a causa de la caída de las exportaciones, el descenso en las remesas y en la afluencia de turistas extranjeros (por la alerta de gripe porcina que afectó al país el primer semestre). Consecuentemente el empleo disminuyó, aumentando la incidencia de la informalidad y de la población sin trabajo, parcialmente desocupada y subempleada (Ruíz y Ordaz, 2011). Por su parte, en Hidalgo, el PIB durante 2009 experimentó una merma del 8% y el número de empresas registradas disminuyó 32.38% (Terrones, 2011). El desempleo pasó de 2.8% en el año anterior a 4.5% en 2009 (Hidalgo en Cifras, 2014). Las remesas, como consecuencia de la situación del trabajo de los migrantes en EEUU, mostraron una significativa reducción pasando de 961.0 a 752.1 millones de dólares (BBVA, 2013). El comercio, la actividad más dinámica en la economía regional, se resintió también con la crisis, experimentando una disminución, durante el 2009, de cerca de 50% de sus ganancias respecto del año anterior (Confederación Nacional de Cámara de Comercio, 2014).

de valor, algunas de ellas antes devaluadas y, bajo condiciones contingentes, ahora revalorizadas.¹³

La referencia a los quelites, probablemente no estuvo presente en las conversaciones en que migrantes latentes de El Boxo expresaban su voluntad a cruzar la frontera. Esta referencia tampoco estuvo presente en los momentos del alegre consumo de mercancías en los Estados Unidos. La importancia de los quelites sólo emerge cuando las condiciones para emprender o para mantener el proyecto migratorio se vieron deterioradas. En un sentido más amplio, cuando el dinero y las mercancías como dinámica de valor respondieron a las necesidades de reproducción de los trabajadores migrantes, el valor de uso de los quelites y del conjunto de recursos y prácticas reproductivas que conforman los medios de vida en la comunidad fue eludido o, por lo menos, puesto en segundo plano, en tanto que valor para la reproducción social. Ello no quiere decir que los sentidos de pertenencia se hayan disociado del lugar de origen durante los momentos favorables del proyecto migratorio. Más bien, lo que busco puntualizar es que la pregunta por la pertenencia y el cuestionamiento al presente desde el distanciamiento temporal que sugiere “pertenecer desde lejos” (May, 2017a); sólo emergió en un momento de crisis del propio proyecto migratorio.

Puede considerarse el retorno a las comunidades de origen como una estrategia en extremo defensiva y, con ello cuestionarse, como lo hace Salas (2015), la difundida tesis que asume a los poblados rurales y a las unidades domésticas como espacios de “refugio” para los trabajadores migrantes de origen rural, desempleados en contextos de crisis.¹⁴ Sin embargo, para México, el dato es que fueron los espacios rurales los que con mayor intensidad resintieron el retorno migratorio desde el estallido de la crisis de Estados Unidos. Fue desde dichos espacios desde donde los retornados, en su mayoría en edad productiva,¹⁵ debieron desplegar

¹³ Jene Collins (2017) ha definido como proyectos de revalorización aquellas narrativas y prácticas que desafían las leyes de valor dominante. Los proyectos de revalorización, según Collins (*ibid.*: 27), están motivados por la sensación de que las cosas no se miden de manera correcta, es decir, por el sentimiento de que una actividad económica en la que uno participa —o en la que confía— no recibe el debido reconocimiento. Los proyectos de revalorización responden a un cambio en la percepción y en la forma en que se evalúan las cosas, así como en una comparación reflexiva del valor anterior y ulterior de las prácticas.

¹⁴ “Debemos recordar que, en muchas situaciones —en especial en tiempos de guerra o depresión—, los hogares campesinos son como santuarios ante los estragos que afligen a la gente en las ciudades y los centros industriales” (Wolf, 1982: 28).

¹⁵ En 2010, en el estado de Hidalgo, 2.6% de los retornados eran menores de 18 años y 58.3% menores de 35 años (cf. Granados y Pizarro, 2013). Ligado al retorno migratorio, en municipios del Valle del

nuevas formas de ganarse la vida, echando para ello mano de los repertorios emergentes o ya tradicionales de pluriactividad laboral y, por sobre todo, a la economía doméstica; la que —a final de cuentas— hace la diferencia en cómo se vive el desempleo allá y acá.

La contrastación entre las dos formas diferentes de vivir el desempleo revela una dimensión fundamental respecto de la composición de los medios de vida en comunidades rurales como El Boxo. Mientras “allá” en los Estados Unidos, la reproducción de la vida se vincula exclusivamente al consumo de mercancías; “acá”, en la comunidad, dicha exclusividad no es total, toda vez que una parte de los medios de vida se consiguen en actividades no vinculadas necesariamente con el mercado: como las relaciones de mancomunidad (cf. Gudeman y Hann, 2015), el cultivo, la recolección y la transformación primaria de recursos naturales (actividades a las que dedico la primera parte de este libro).

De dicha contrastación emerge también la condición particularizante de los trabajadores de origen rural o, más puntualmente, de comunidades rurales donde la actividad campesina de subsistencia ocupa un lugar en la reproducción social. Esa condición ayuda a caracterizar etnográficamente los aspectos diferenciales en las formas de ganarse la vida en (y desde) una comunidad rural como El Boxo.

Mientras que la sentencia: “el trabajador sólo puede vivir en la medida en que intercambie su capacidad de trabajo por la parte del capital que constituye el fondo de trabajo” (Marx, 2005: 110), puede ser evidente para cualquier trabajador en el sistema capitalista, no lo es del todo para trabajadores de origen rural como los del Valle del Mezquital. De ahí la radicalidad que asume en las evocaciones de estos trabajadores migrantes de retorno la frase: “allá si no trabajas no comes”. De ahí también, la expresividad de la frase “acá por lo menos hay quelites”, para caracterizar la pertenencia a un lugar, así como para delinear una forma concreta y diferenciada del ganarse la vida y de reproducir la vida, más aún en los márgenes de un sistema dependiente y en decadencia.

Mezquital por primera vez en veinte años (1990-2010) se observó un crecimiento significativo de la población joven (de 15 a 29 años). Mientras a nivel nacional, entre el quinquenio 2005-2010, este segmento de población continuó su tendencia decreciente, en Hidalgo aumentó en 0.1%. Por su parte, en municipios mezquitalenses como Cardonal (al que pertenece El Boxo), el crecimiento de la población joven en el quinquenio referido fue de 2.1% (cálculos realizados según datos del INEGI, 2011 en Contreras, 2014: 99-101).

LA METONIMIA DEL TIEMPO Y LA EXPERIENCIA

Como idea, los quelites a los que se refieren los migrantes de retorno, en su contracción de la experiencia del desempleo en Estados Unidos y en sus comunidades, es metonímica en el sentido en que resume la diversidad de alimentos que su territorio y su saber hacer les brindan; todo aquello que naturalmente “compone” y que es cosa de “saber hacerle”. En tanto saber hacer, los quelites, son la parte resultante de un modo específico de trabajo y, son además, la parte expresiva de una sociabilidad concreta: aquella que en El Boxo enseñó y enseña a distinguir maleza de quelite, la que transmitió y transmite la experiencia para saber dónde y en qué tiempo los quelites se cortan, cómo se cocinan, etc.

La recurrencia de la pregunta “¿ya probó los golumbos?”, en mi experiencia de campo durante los meses en que el maguey regalaba esa flor a los habitantes de la comunidad, era expresiva de un tiempo particular. Me recordaba, en cada casa que visitaba, que la comunidad “andaba” cortando quiotes para cocinar golumbos. Las preguntas por esas flores, situaban el tiempo, el ritmo de la cotidianidad particular de El Boxo, en una actividad concreta. Un tiempo asociado a otro más amplio, el del barbecho y la siembra y, éstos a su vez, a otro más extendido, el del ciclo agrícola. Probar los golumbos era participar de esa temporalidad, de un tiempo social, que sólo se aprehende, metonímicamente, cuando se le conjuga con una actividad concreta.

En El Boxo, el proceso de trabajo campesino (cf. Trouillot, 1984; 1988) es siempre un proceso dinámico, de actividades superpuestas, desarrolladas simultáneamente o de forma aleatoria y organizadas según una actividad principal a las que otras se subordinan, como sucede en abril, cuando el tiempo de barbecho y la siembra subordinan a la recolección de golumbos. Junto al barbecho o a la siembra, se podan árboles frutales, crasicuales y rosetófilos, se recolectan insectos, se junta esquilmos, se pastorea y se atiende a los animales de traspatio. Así, el trabajo campesino implica el estar siempre ocupado. Andar de arriba para abajo y de abajo para arriba, figura coloquial que se hace literal en el cotidiano trajinar de los habitantes de El Boxo por la irregular geografía de su comunidad. El trabajo campesino es el constante pasar del cultivo a la recolección, de la cosecha a la preparación de la tierra, de la construcción de un gallinero al sacrificio de un borrego, de la corta de la leña a la molienda del maíz, del cantar barbechando al cantar escardando, de la mañana de milpa a la tarde de pastoreo y visitas. Lo único común a esa diversidad de actividades es la de estar ocupado, estar siempre en movimiento, “andar trabajando” en la comunidad.

A partir de ese andar trabajando en la comunidad, conforman una parte de sus medios de vida (cf. Scoones, 2017) los habitantes de El Boxo. Los resultados del ingente esfuerzo de andar por pronunciadas laderas, se integran a las bases de reproducción de las familias y configuran una dimensión fundamental en la cotidianidad de la comunidad, toda vez que en ese andar se organiza el tiempo, el ritmo cotidiano y el de los ciclos más alargados. Ambos, ritmo cotidiano y ciclos largos (como el ciclo agrícola), son sincronizados y; por ello, indistinguibles el uno del otro, en la experiencia temporal, en el presente múltiple de los habitantes de la comunidad, tal y como son sincronizadas las múltiples actividades del proceso del trabajo campesino en una jornada. En esta dimensión de la temporalidad de El Boxo, no se puede distinguir el trabajo del producto “por venir” de que está “preñado” (Bourdieu, 2006: 39), como no se puede asignar un tiempo definitivo a un grano de maíz en las manos de un campesino, como si este grano sólo fuera el pasado de una cosecha anterior o el futuro de una nueva siembra.

El andar trabajando en la comunidad como ritmo cotidiano inexorablemente integrado a un ciclo mayor, constituye una práctica temporal genuina, según lo propuesto por Byug-Chul Han (2015: 20-21), en el sentido en que hace “de vínculo con el futuro al incorporar el presente en el futuro y entrecruzarlo”. De este modo, dicho andar trabajando genera una “continuidad temporal” entre aquel hacer cotidiano y el “por venir” del que está preñado. Entonces, adquiere sentido entender el conjunto de prácticas —productivas y reproductivas—, desarrolladas en la comunidad como proceso de trabajo. Como acción que no está definida por el tiempo, pero que se desarrolla en su transcurso y que, en tanto práctica, hace al tiempo mismo (cf. Bourdieu, 1999), un tiempo particular, un ritmo que continúa configurando parte importante de la cotidianidad de la comunidad y su tiempo social (cf. Lefebvre y Régulier, 1992), que le define en tanto que lugar, que crea y recrea pertenencias y formas prácticas de implicarse con el devenir del lugar.¹⁶ En esa implicación, conviven la acción práctica comprometida con el futuro (escardar, sembrar, barbechar), con el imperativo cotidiano y, a la vez, intemporal de ganarse y hacer posible la vida.

¹⁶ Entiendo aquí la noción de lugar como construcción sociocultural que hace tangible las pertenencias, las identidades y sus sustratos históricos, las relaciones sociales y los ritmos sociotemporales. Sigo en este punto los aportes de Bennett (2015; 2012) y Auge (2000).