

El Maíz y el Trigo:

Pilares de la cultura y la cocina campesina sonorense

Los tamales son unas tortas cilíndricas y alargadas que se preparan como sigue: se extiende la masa hecha de harina y agua y se pone en ella un poco de carne cocida y desmenuzada de carnero, pollo y puerco, además de la debida cantidad de manteca fundida y chile español finamente raspado, cubriéndose todo esto con la masa y enrollándose con hojas de elote. Quedan así listos los tamales para ponerse sobre las brasas o en un horno hasta que se cuecen por completo...

Ignacio Pfefferkorn S.I.

Dos granos han jugado papeles definitivos en la historia de Sonora: uno americano, domesticado hace miles de años en la cercana Mesoamérica —el maíz— y el otro oriundo probablemente del Medio Oriente y desde hace muchos siglos aclimatado en Europa, el trigo. El primero llegó a nuestra tierra hace por lo menos 5,000 años¹; el segundo es aún un advenedizo, pues lo trajeron los misioneros jesuitas a principios del siglo XVII, sin embargo su aclimatación a nuestras tierras fue tan rápida que muy pronto se convirtió en un eficaz complemento del grano americano.

Muchos sonorenses piensan que la nuestra, a diferencia de la cultura del resto del país, es una cultura triguera y se resisten a aceptar que el

¹ "Los hallazgos de maíz, calabaza, y frijol en Arizona y Nuevo México, con una antigüedad mayor del año 2500 a. C. sugieren para Sonora la existencia de sitios agrícolas anteriores a tales fechas." Alvarez Palma, Ana María, *Sociedades Agrícolas en Historia General de Sonora*, Tomo I, periodo prehistórico y prehispánico, Edición del Gobierno del Estado de Sonora, Hermosillo, 1985. Página 232.

maíz ha jugado un papel de primera importancia en la mayor parte de nuestra historia. Hay la creencia que comer uno u otro grano determina las posibilidades intelectuales, creativas y aun políticas de los pueblos, con lo cual repiten sin saberlo los argumentos de corte racista de la pretendida superioridad de un pueblo sobre otro. En nuestro caso muchos se precian de haber sido criados con tortillas de harina y consideran a las de maíz como un alimento de inferior calidad, o peor aún, comida de gente inferior.

No hay nada más falso. Los prejuicios y las creencias colectivas con mucha frecuencia obnubilan el entendimiento, y gente, por lo demás razonable, cree y afirma barbaridades cuando la materia en cuestión concierne a su familia, su religión o su terruño. Sin embargo Sonora es, originalmente, la tierra del maíz. Aunque no está completamente dilucidado, algunos concedores opinan que la palabra Sonora se deriva de la voz ópata *sonó* que significa hoja de maíz. Si esto es así entonces el nombre de nuestro Estado está íntimamente ligado a la gramínea mexicana. Y es lógico que así sea, pues el cultivo y el consumo de este grano han sido fundamentales para la historia y la cultura de Sonora desde por lo menos hace cincuenta siglos. Y hasta hace dos o tres décadas la siembra del maíz era la primera en importancia en la región serrana, campesina, de Sonora. Era el principal cultivo de autoabasto y en la parte norteña lo alternaban, en buenos años, con el trigo de invierno. En el sur del Estado no había esta combinación. Ahí lo templado del clima y la ausencia de heladas permitían, con buenas equipatas, sembrar maíz en invierno lo que hacía innecesario al trigo.

Al maíz lo cultivaban los Yoremes y los Guarijíos, los Pimas, los Pápagos y los Navajos, de Sonora a Arizona; los Hopis y los indios Pueblo de Nuevo México y su cultivo se extendía hacia el norte de los actuales Estados Unidos donde los aborígenes recibieron a los primeros peregrinos del Mayflower con regalos de mazorcas que fueron, en tiempos de hambre, el principal alimento de aquellos primeros colonos en tierras norteamericanas.

A mediados del siglo XVI, cuando estaba aún por efectuarse el primer contacto de los aborígenes del noroeste con los conquistadores, la mayor parte de los pobladores del septentrión mexicano dependía, en una u otra medida, del cultivo del maíz para su subsistencia. En este sentido es posible afirmar que esta gramínea ha sido, históricamente, sustento de nuestra cultura, bastimento en el cual se han apoyado los esfuerzos autóctonos de producción y construcción del Sonora colonial y buena parte del moderno. Por otra lado, la presencia temprana de este grano

en nuestra tierra obedece probablemente a procesos de intercambio — directos o indirectos— con el centro de Mesoamérica puesto que ahí se domesticó este grano hace por lo menos 7,000 años².

La presencia del maíz en los cultivares de humedad a lo largo de los actuales ríos Sonora, Yaqui o Mayo; o en las parcelas que mojaban los arroyos que cruzaban el desierto de la pimería alta, apunta a una realidad que tendemos a olvidar: que la cultura original de los sonorenses —al igual que la del resto de quienes habitaban entonces el territorio de la actual República Mexicana— era una cultura del maíz.

El trigo, para todos los efectos, es un advenedizo con buena fortuna. En pocos años se labró un sitio similar al del maíz y lo hizo con tal eficacia que puede considerársele, en justicia, uno de los pilares de nuestra cultura, junto con la gramínea mexicana. En el intento de entender la historia y la cultura de Sonora no es posible descalificar a uno o al otro sin más argumentos que el sabor de las tortillas de harina que hacía la abuelita. Lo que intento exponer es que la cultura y la historia de nuestro Estado no se pueden entender sin comprender la aportación que a ellas tuvieron el maíz y el trigo; y que una población con una cultura originalmente maicera fue cambiando y aceptando otros sistemas de cultivo y de preparación para llegar a ser también una cultura del trigo, al menos en la porción norteña de Sonora.

En 1565 don Francisco de Ibarra llegó a la actual Sonora y encontró que los aborígenes vestían “de manta de algodón y pita y (...) caperuzas de venado” y “traían guacales de red grande, llenos de mazorcas de maíz”³. En el sur de Sonora, el clima más templado y las avenidas de los ríos, permitían hasta dos cosechas del grano al año; las tempranas heladas norteñas impedían esa posibilidad. Tal vez por eso los primeros misioneros encontraron en el meridión de Sonora una población más asentada que la que habitaba en la pimería. Muy pronto idearon los jesuitas una estrategia que hizo atractiva, para los indígenas de esta región, la ocupación permanente de sus poblados: el cultivo del trigo, que podría ocupar provechosamente los meses de invierno y hacer innecesario el nomadismo estacional que algunos de estos grupos se veían obligados a practicar.

² El trabajo más completo, desde la perspectiva social, sobre el maíz, su historia y las formas de aprovechamiento en nuestro país y en el mundo es sin duda el libro *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, de Arturo Warman, publicado en 1988 por el Fondo de Cultura Económica, México, D.F. Es una lectura obligada para quienes deseen profundizar en el conocimiento de este grano “producto original e independiente de la naturaleza y civilización americanas.”

³ Baltazar de Obregón, *Historia de los Descubrimientos Antiguos y Modernos de la Nueva España*, citado por Hopkins, Armando en *Imágenes prehispánicas de Sonora*, pag. 18, Hermosillo, 1988.

Si bien es cierto que los padres necesitaban harina de trigo para fabricar las hostias, razón por la cual alentaban el cultivo de este cereal, también es verdad que en la región norteña el cultivo de este grano no desplazó a ningún producto autóctono y eso permitió que muy pronto el trigo pasara a formar parte de los cultivos básicos de las pimerías. En la región sur esto fue más difícil pues el trigo competía con el maíz de invierno, grano al que estaban más habituados los pobladores de aquel Ostimuri. Esta es la razón por la cual actualmente predominan en el norte del Estado las tortillas de trigo, y se preparan el pozole de trigo y varios platillos basados en ese grano; en el sur, por el contrario, el maíz sigue predominando. Ahí se comen más las tortillas de maíz, pozoles, atoles y los coricos.

Sonora siempre se ha considerado un Estado triguero, pero el maíz nunca ha sido cabalmente desplazado por aquel cereal; ¿por qué? Hay dos razones básicas que impidieron al grano español desplazar completamente a la gramínea mexicana; en primer lugar la factibilidad de obtener dos cosechas anuales, al menos en una porción importante del Estado. Eso implicaba doblar la cantidad del alimento principal, cosa que no podía lograrse con el trigo. Si bien en el norte alternar maíz con trigo era posible y deseable pues de ninguno de los dos cultivos podían lograrse dos ciclos en el año, en el sur la situación era diferente: ahí no había heladas y sí podía obtenerse, en el invierno, una segunda cosecha de maíz. Y la segunda razón nos la apunta el Padre Nentwig y se refiere a la productividad de uno y otro cereal:

La fertilidad de Sonora no es tanta, pero bien con todo esto, recompensa los sudores del labrador, ya en trigo: con 25, 30, 40 y aún 50 fanegas por una; ya en maíz: con 100, 200 y hasta 300 fanegas por una de sembradura. (Nentwig, pag.73)

No era lógico que los antiguos sonorenses abandonaran el cultivo de un cereal que les rendía 4, 6 y hasta 10 veces más que otro; más bien lo que hicieron fue alternar los cultivos en aquellos parajes donde el clima no permitía sembrar el maíz en sucesión. Y de esa manera fue conformándose una cultura peculiar basada en la producción y consumo de dos granos, el maíz y el trigo, en las porciones norteñas de la sierra y la llanura sonorenses; y en la región sur predominó el maíz sobre el trigo lo que explica las preferencias regionales por platillos basados en uno u otro grano.

El Padre Nentwig menciona una especie de división del trabajo entre hombres y mujeres de la opatería y, en ella, hace referencia ya a usos y formas indígenas de aprovechar el maíz:

En el trabajo de siembras y cultivo de la tierra, aunque concurren las mujeres con los hombres, no hay la variedad que se estila entre los indios de otras provincias y aquí, entre los apaches y pimas altos, que las mujeres lleven el peso del trabajo; porque entre estos se deja para las mujeres lo más llevadero; y luego que alguna esté encinta, ya no sale a trabajo que la pueda perjudicar, sino se aplican a guisar su pozole para los que trabajan, a hacer esquite o tostar el maíz para pinole, a hilar algodón y tejer (Nentwig, pag. 115).

Otro misionero, el P. Pfefferkorn, a fines del siglo XVIII, nos confirma el papel fundamental del maíz en la alimentación de los "sonoras":

El alimento común de los indios y de los españoles nacidos en todo México es el maíz. Se prepara en varias formas, la más simple de ellas es hervirlo en agua hasta que revienta la cáscara y el grano se ablanda. Los sonoras comen este insípido platillo que le llaman pozole sin hacerle nada más. Este barato alimento es también común entre los españoles pobres y en la mayoría de las haciendas de la Nueva España se les da a los sirvientes que por lo general son esclavos.

De aquel pozole indígena a nuestros pozoles y menudos un poco más sofisticados y con mayor variedad de ingredientes hay por lo menos dos siglos de aculturación y experimentación en lo culinario. La confección de pozoles y menudos se benefició enormemente con la introducción en nuestro medio de ciertas verduras y de la cría de animales. Hubo algún osado que modificó a tal grado la receta original que suprimió el maíz y utilizó el trigo para producir el platillo ejemplo de eclecticismo cultural: el pozole de trigo, mezcla de ingredientes americanos y europeos, y preparado de acuerdo a las prácticas y la experiencia de cientos de años de los indios sonorenses.

Otro caso interesante es el del menudo. Seguramente algún castellano lleno de añoranzas intentó que su cocinera indígena le preparara unos Callos, receta española a base de panza de res. El ingrediente principal estaba ya aclimatado en nuestro medio: en Sonora se criaba el ganado bovino desde mediados del siglo XVII. Pues bien, supongo que después

de varios experimentos con la panza y los dichosos Callos la cocinera del nostálgico hidalgo decidió improvisar y preparar un plato más parecido a los pozoles que a los Callos y surgió nuestro Menudo con grano de maíz, panza y pata de res. En vez de las hierbas de olor europeas se le complementó con productos de nuestro campo: orégano y chiltepín. El resultado es un platillo también ecléctico, mezcla de ingredientes europeos como la carne de res y de productos típicamente mexicanos y aun sonorenses como el maíz y el chiltepín. Curiosamente en el altiplano central del país la búsqueda de los Callos dio otros tipos de Menudo, más parecidos al original, sin grano y menos adornado que el nuestro.

Una forma de preparar los granos, muy adecuada al clima árido, son los atoles. De esta manera se aprovechan las calorías y se hace una bebida que proporciona hidratación. El P. Pfefferkorn, fino observador, nos relata cómo se confeccionaban los atoles:

Otra forma de preparar el maíz es como sigue: después de hervirlo hasta que los granos estén blandos y que la cáscara se despegue fácilmente, las mujeres lo aprietan y muelen entre sus manos y luego lo cuelan. Los españoles utilizan una coladera de cobre igual que se hace en Alemania para colar chícharos y frijol. Muelen entonces la médula del grano, lo ponen en una olla, le añaden agua y lo cuecen hasta hacer un potaje que puede ser más espeso o aguado, al gusto de cada quien. Este platillo al que llaman atole, es el desayuno común de los indios y de los españoles que no tienen para comprar chocolate. Es saludable y nutritivo pero su sabor no es muy apetecible. Algunos españoles lo mejoran añadiéndole canela y azúcar y muchos también lo mezclan con chocolate en lugar de agua; el resultado es una bebida que sólo disfrutaban los que se han acostumbrado a ella desde niños.

A esta receta original mucho se le ha añadido: seguramente desde tiempo antes de que llegaran los primeros misioneros ya nuestros indígenas hacían atoles, no sólo de maíz sino de semillas de mezquite (péchita), de diversos cactus como el cardón y el sahuaro y lo aderezaban con saborizantes diversos hasta obtener atoles con sabor a frutas o el muy sonorenses atole de Tápiro.

La tortilla de maíz es uno de los alimentos más antiguos de los mexicanos y, por supuesto, de los sonorenses y constituye ciertamente un lazo cultural y gastronómico entre muchos grupos étnicos americanos.

Sonora no fue una excepción y aquí los indígenas, españoles y criollos comían tortillas de maíz, fundamento y complemento de la alimentación diaria. Pfefferkorn observó que:

Los sonoras tienen un sustituto del pan al que le llaman tortilla. Las tortillas las hacen poniendo maíz en agua desde la noche anterior para ablandar el grano y poderle quitar la cáscara por la mañana siguiente. Después de hacer esto, las mujeres muelen la médula del grano en el metate y con poca agua producen la masa, de donde separan pequeñas porciones que trabajan con las manos, golpeándolas, volteándolas y jalándolas hasta que queda la tortilla del grueso y tamaño debido, entonces las cuecen sobre un comal de barro al fuego.

Los sonoras y los españoles nacidos en México comen estas tortillas con la misma fruición que los europeos comen el mejor pan, lo consideran superior al más excelente de los panes de trigo que se producen en la ciudad de México o en cualquier parte. Las tortillas se traen calientes a la mesa cubiertas con una servilleta, igual que hacen con las castañas en Alemania y se devuelven y reemplazan por otras frescas cuando empiezan a enfriarse, o sea que durante una comida siempre hay una o dos sirvientas ocupadas en hacer tortillas. Los españoles hacen mucho alboroto sobre estos panecillos, sin embargo, al gusto de un extranjero no son agradables, únicamente la costumbre las hace apetecibles.

El buen padre Pfefferkorn encontraba difícil comer maíz en cualquiera de sus formas, sin embargo los elotes asados sí le parecían dignos del paladar europeo:

Los sonoras comen con gran placer y especialmente apetito el maíz fresco cuando todavía esté en la milpa, maduro pero todavía tierno. Cogen los elotes, los cuecen y los sirven en la olla en el cocido de carne. En esta forma los elotes aparecen en las mejores mesas porque los españoles nacidos en México gustan de este platillo igual que los indios. Por esta razón, los elotes se venden en los mercados de los pueblos como se hace con los vegetales en Europa. Algunos lo tatemán en brasas igual que los tamales y con ello, indiscutiblemente, mejoran el sabor que es muy similar al de las castañas tostadas.

Otras recetas nos da el misionero. Menciona las galletas y pasteles de harina de maíz, puchas, las llama:

Las puchas tienen formas de aros y están hechas de masa muy fina mezclada con azúcar, canela y yemas de huevo, son tan delicadas y finas que se deshacen en la boca. Los biscochuelos son unos panecillos alargados con dos puntas, hechos de harina, azúcar y leche y horneados hasta que quedan duros. Se acostumbra servirlos con el chocolate con el que saben extraordinariamente bien.

Los tamales que Pfefferkorn comían a fines del siglo XVIII no eran muy distintos de los que acostumbramos preparar para las fiestas de fin de año:

Los tamales son unas tortas cilíndricas alargadas que se preparan como sigue: se extiende la masa hecha de harina y agua y se pone en ella un poco de carne cocida y desmenuzada de carnero, pollo y puerco además de la debida cantidad de manteca fundida y chile español finamente raspado, cubriéndose todo esto con la masa y enrollándose con hojas de elote. Quedan así listos los tamales para ponerse sobre las brasas o en un horno hasta que se cuecen por completo. Ninguna rica empanadilla le puede saber mejor a un alemán que un tamal a un americano.

Entre las múltiples formas de aprovechar esta gramínea el misionero alemán nos habla del pinole:

En los viajes y donde no hay facilidad para cocinar, los sonoras comen maíz preparado en la forma de pinole por sus mujeres, después de ablandar el maíz en agua y secarlo, lo tuestan en un plato de barro sacudiéndolo continuamente para que no se queme. Al tostarse los granos se revientan y la médula se escapa formando lo que parecen flores de un blanco nieve. El maíz así tostado se llama esquita y no es desagradable al comerlo, para hacer pinole se muele esta esquita en el metate. Cuando salen de viaje los sonoras llevan el pinole en una bolsa de cuero y hasta los soldados y otros españoles es el único alimento que llevan consigo cuando viajan. Cuando les da hambre echan un puñado de pinole en una corita que también llevan siempre con ellos, le añaden agua, lo revuelven y así de un platillo obtienen al mismo tiempo alimento y bebida. Aunque el sabor del pinole es muy apreciado por el americano no lo es mucho por el europeo; la única forma de hacerlo agradable es poniéndole azúcar y canela.

Tanto Pfefferkorn como Nentwig, misioneros de fines del XVII, son cuidadosos de mencionar los múltiples usos que se hacían del maíz. El trigo, por su parte, recibe menos menciones: todavía no acababa de aclimatarse a

estas arideces y aún no era cabalmente aceptado en el gusto y la gastronomía de los sonorenses, pero eso estaba por cambiar.

Una de las características que buscaban los misioneros en los nuevos puestos de misión era que, además de pastos para las reses, tuviera una buena superficie de “tierra de pan llevar”. Requerían de una parcela apta para la siembra del trigo básicamente por dos razones ya mencionadas: en primer lugar sin hostias de harina de trigo no es posible celebrar la misa; en segundo término, los europeos en general —y acordémonos de los juicios de Pfefferkorn sobre las tortillas— no eran muy afectos al maíz y preferían para su consumo el pan de trigo.

El padre Kino, como los misioneros que lo precedieron, procuraba dotar a cada nueva misión con varias cabezas de bovinos y semilla del cereal europeo para que los indios se fueran preparando a recibir y acomodar al sacerdote que vendría a hacerse cargo de la misión. Poco a poco fue adentrándose el trigo en el gusto de los “sonoras”, particularmente de los que poblaban la pimería. Ahí, la posibilidad de tenerlo como cultivo de invierno determinó el abandono de esquemas de semi-nomadismo y facilitó la congregación de los indios.

El cultivo del trigo trajo consigo varias innovaciones tecnológicas: el primer cambio fue la introducción del arado de madera que aún se utiliza en pequeñas parcelas de la serranía sonorense. Pfefferkorn nos describe esos arados que pronto los indios comenzaron a emplear también para las labores agrícolas del maíz.

El arado de fierro no lo utilizan porque el fierro es demasiado caro en Sonora. Todo lo que se usa es un arado muy mal hecho y rudimentario equipado con una punta hecha de madera para formar el surco. Todavía más, la tierra se ara una sola vez. La buena cosecha depende únicamente de que el suelo tenga la humedad necesaria oportunamente. Como no puede esperarse lluvia desde diciembre hasta fines de junio, debe preverse esta deficiencia llevando agua a los campos por pequeñas acequias; labor que no es difícil, sobre todo cerca de los ríos.

El arado se empleaba en la preparación del terreno, durante el otoño y la siembra se hacía al voleo: se tiraba a mano la semilla sobre el campo. A veces los sembradores iban a pie, otras veces a caballo. Para la siega usaban la hoz y generalmente participaban muchos trabajadores, vecinos y parientes, para que las lluvias no dañaran el trigo maduro. Luego venía la trilla, el proceso

de trabajo necesario para separar el grano de la espiga. Pfefferkorn nos la describe de la siguiente manera:

La trilla se hace en Sonora con mulas y caballos. Inmediatamente después de la cosecha se selecciona o se prepara un sitio donde la tierra sea plana y dura, se rodea con troncos fuertes que se entierran a profundidad y se unen uno con otro con troncos o palos más chicos. El espacio es suficientemente grande para que veinticinco o treinta caballos puedan manejarse a su alrededor. En un punto del círculo está la entrada y salida de la trilla que consisten en una puerta de aproximadamente tres anas que puede cerrarse atravesándole palos.

Un indio parado en lo alto, arrea los animales trilladores al rededor del círculo con un látigo largo metiéndolos al trote. Para evitar que se ataranten les cambia de cuando en cuando la rotación dirigiéndolos al reverso. Cuando los animales se cansan les permite descansar por un rato mientras que la paja pisada se voltea con horquillas, de modo que se desgrane tanto la de arriba como la de abajo. Ciertamente este método deja la paja completamente dañada y no sirve para nada, pero el trigo se separa tan bien de la cáscara como cuando en Alemania se usa un mayal, con la ventaja de que se puede trillar cuarenta o cincuenta fanegas en unas cuatro o cinco horas. Luego el grano se apila y se avienta al aire con una horquilla, la basura se va con el viento y el trigo cae a la tierra donde finalmente se le limpia de arena e impurezas.

El fin de las labores de la siega y la trilla era un momento esperado y de importancia para los pueblos:

Debido a que sólo entonces se podían hacer las primeras estimaciones realistas sobre el volumen de la producción triguera y por lo tanto estimar qué tan buenas o malas habían sido las cosechas y si iba a ser necesario realizar trabajos adicionales o vender algún bien para pasar el año; en fin, señalaban el término de un ciclo agrícola y el inicio del nuevo. La trilla implicaba una fiesta popular, tradición propia de los pueblos europeos que los españoles continuaron celebrando en el nuevo mundo, de alguna manera estos trabajos contribuyeron a lograr una mayor cohesión en y entre las comunidades.⁴

Muy pronto, creo yo, algún osado intentó el sacrilegio de preparar un pozole con trigo y empezó ahí la verdadera aculturación del cereal. Su carta

de ciudadanía sonorense, por decirlo así, la recibió cuando alguna recia indígena probó a hacer tortillas con el grano importado y vio que eran buenas. No me quiero imaginar el escándalo que han de haber armado los criollos avecindados cuando descubrieron que los indios usaban el trigo no para pan, sino para tortillas, casi una contradicción en términos.

El caso es que el mercado del trigo se expandió y ya no sólo se cultivaba para usos eclesiásticos sino también para el abasto de las familias indígenas y criollas sonorenses. La necesidad de moler el grano inició la proliferación de tahonas movidas por tracción animal. Ibarra señala que éstas tenían una capacidad de molienda de cinco a ocho kilos de harina por hora y que, por lo mismo, en cada poblado había varias tahonas. Los primeros molinos hidráulicos se construyeron cuando se formaron las haciendas agroganaderas cuya producción se destinaba fundamentalmente al comercio.

En los modelos más sencillos de este tipo de molino lo único que se ha sustituido es la fuerza motriz, porque el proceso de trabajo continúa siendo el mismo que con el modelo anterior, sin embargo, esta transformación ha aumentado considerablemente la potencia y la velocidad de la molienda (un molino con una rueda hidráulica de unos dos metros de diámetro puede moler alrededor de unos 180 kilos por hora). (Ibarra, E.).

Ya a mediados del siglo XIX había en Sonora una verdadera red de molinos de trigo movidos por fuerza hidráulica que jugó un papel importante en las economías regionales de las cuencas de los ríos Sonora, San Miguel, Yaqui y Altar en el norte y centro del Estado y las de los ríos Mayo y Yaqui y sus numerosos afluentes, en el sur.

El funcionamiento de los molinos de trigo —de acuerdo a Ibarra— seguía un patrón similar en todos los pueblos:

los molineros del río Sonora obtenían el trigo mediante un convenio de maquila establecido con los agricultores, más o menos en los siguientes términos: los agricultores entregaban al molinero su producción triguera, éste realizaba la molienda y cobraba su trabajo con una parte de la harina resultante, con la harina de segunda o integral (semitilla) y con el salvado; el resto de la producción se devolvía a los agricultores. Por cada fanega de trigo (alrededor de 75 kilos), los molinos entregaban a los cultivadores un quintal de harina (alrededor de 45 kilos); es decir, aproximadamente 13.5 quintales por

⁴ Ibarra, Eduardo. *De trigo a Forrajes: historia del sistema de molinos harineros del Río Sonora*. Trabajo entregado para su publicación a El Colegio de Sonora. Hermosillo, Sonora, 1987.

tonelada cosechada de trigo. (Ibarra)

El cultivo del trigo, en el norte del Estado, generó una organización social peculiar: la mayor parte de las parcelas se localizaba en las vegas de los ríos, eran superficies pequeñas en las cuales se sembraba principalmente para el autoabasto de la familia campesina.

Las labores agrícolas ocupaban el invierno y la primavera y —sobre todo la cosecha y la trilla— se efectuaban por medio de mecanismos de colaboración entre vecinos y parientes. A diferencia del maíz que se almacenaba en grano, el trigo se guardaba como harina, lo que favoreció la creación de una industria rural en todas las regiones donde este cereal se cultivaba. Los molinos harineros tenían una función importante, además de la fabricación de la harina:

En algunas regiones se convirtieron en “instituciones de préstamos para los agricultores locales: habilitaban principalmente semilla para la siembra y lo necesario para el cultivo; estos créditos se cobraban en especie en el momento en que se realizaba la cosecha y se entregaba la producción al molino. Además de los créditos propiamente agrícolas, los molinos prestaban harina y servían como bodegas de almacenamiento, aunque no tenían mucha capacidad; así, los agricultores podían retirar harina en la medida de sus necesidades familiares de consumo”. (Ibarra)

El sistema molinero tenía varias particularidades que conviene destacar; primero, la operación de los molinos no requería de más capital que el necesario para cubrir los gastos administrativos, el sueldo de los operarios y el mantenimiento de la maquinaria y equipo. Los molineros no precisaban invertir en la adquisición de la materia prima gracias a que las transacciones se realizaban en especie; segundo, el producto final que vendían los agricultores no era, como hoy, trigo, sino un producto acabado, la harina. (Ibarra)

El trabajo en los pueblos de la región serrana y del somontano norteños se desarrollaba alrededor de dos cultivos principales —el trigo de invierno y el maíz de verano— y la ganadería bovina. Ciertamente había otras siembras como la calabaza, el frijol y el chile verde; se recolectaban quelites y berros; las casas tenían huertas donde sembraban naranja, durazno criollo y otros frutales. Muchos reservaban dos o tres surcos para sembrar el melón o la sandía y todos aprovechaban las posibilidades que el campo sonoreño les daba para recolectar chiltepín, pitahayas, uvalamas

o bellotas.

Puede afirmarse que la regla, en el campo de entonces, era la multiplicación de siembras y de productos: las familias sabían que dependían, para una dieta variada, de lo que logran cultivar o recolectar. Por eso las parcelas eran pequeñas y junto a una siembra de maíz había otra de sandía o chile; con frecuencia sembraban entreverando en la milpa la calabaza o el frijol. De esa manera aseguraban diversidad en la dieta y conseguían, a lo largo del año, un cierto equilibrio en sus alimentos.

En la región sur del Estado el trigo no consiguió desplazar al maíz en la misma medida que en las partes norteñas. A la vera de los grandes ríos se siguió cultivando el grano original una o dos veces en el año. La alimentación se continuó basando principalmente en productos de maíz y ahí la tortilla de maíz no ha sido sustituida por la de trigo. Ciertamente, el cultivo del grano mexicano se ha ido perdiendo en los grandes distritos de riego del Yaqui y del Mayo, pero se sigue sembrando en la sierra con un sistema de cultivo propio de Sonora, parecido al que han usado los indígenas del trópico mexicano desde hace muchos siglos: el mahuechi. Uno encuentra mahuechis en toda la sierra sonorense: desde los altos de Álamos hasta la cuenca alta del Yaqui, en Soyopa, Huásabas, Bacadéhuachi y Sahuaripa. El mahuechi, como sistema de cultivo, fue la forma más tradicional —junto con el cultivo de las vegas— de trabajar la tierra en la región serrana de Sonora. Hasta hace unas dos o tres décadas había mahuechis en las laderas de las sierras y cerca de las cumbres de los montes. Hoy es más difícil encontrar un mahuechi pues la competencia por el uso del suelo con la ganadería la está perdiendo el maíz hasta en el sur del Estado, donde había logrado establecer una cierta supremacía sobre el trigo.

La siembra de maíz en mahuechi fue tan importante que alcanzó, junto con la cría de reses, a definir segmentos importantes de la cultura del sonorense —sobre todo del serrano— y por supuesto, de su comida y gastronomía.

El mahuechi es un sistema de cultivo de roza, tumba y quema, esto significa que el campesino selecciona un terreno con tipo de suelo y de vegetación adecuados: se considera "el tipo y calidad de suelos, el tipo de monte, los costos del trabajo y capital que implican despejarlo y los productos que se desean cultivar. Ellos señalan que una tierra que no

desarrolla monte no sirve para el cultivo del maíz.

El suelo tiene que ser de preferencia de color oscuro y la tierra tiene que estar con "flor" es decir, que la primera capa que está encima del suelo sea blanda y tenga hojas y ramas podridas. O sea con suficiente materia orgánica a disposición de la quema⁵.

Una vez seleccionado el sitio del mahuechi lo desmontan: tumban la vegetación respetando ciertas plantas como los echos y las pitahayas, hacen leña de la madera aprovechable y dejan secar arbustos y ramas. Este desmonte lo hacen en los meses de otoño e invierno. Después de las equipatas, cuando ya está seca la vegetación tumbada en los meses anteriores, le prenden fuego para facilitar las labores agrícolas que vendrán y para enriquecer el suelo. La siembra se inicia en junio o julio, antes de las lluvias y se realiza con piqueta o barra de metal. El sembrador recorre el campo y, entre los restos calcinados del monte, va haciendo agujeros en la tierra y depositando en ellos 4 ó 5 semillas de maíz, 3 ó 4 de calabaza, 3 ó 4 de frijol yorimuni, 3 ó 4 de melón o sandía y, a veces, algo de caña (dependiendo de la región). (García Zamacona, G.)

Es un sistema de cultivo que no requiere terrenos muy planos y no implica el uso de maquinaria o herramienta sofisticada: prácticamente cualquier campesino con ganas de trabajar podía sembrar un mahuechi y asegurar así, para él y su familia, el grano, frijol y fruta suficiente para buena parte del año. Las labores agrícolas de limpia y deshierbes se hacían con azadón y tazpana. En la primera siembra después de la quema casi no eran necesarias pues el fuego consumía la hierba y sus semillas; en años posteriores sí se necesitaba limpiar pues del monte vecino llegaban al mahuechi plantas invasoras que amenazaban al maíz y a los otros cultivos. La pizca del mahuechi se hacía en otoño, por los meses de octubre y noviembre. Se aprovechaban los elotes, la mazorca, el grano y los productos entreverados para el consumo de la familia, y el resto como forraje para el ganado.

El mahuechi como sistema de cultivo era (y es) particularmente eficiente en términos de rendimientos contra trabajo y sobre todo contra capital invertido: con algo de esfuerzo y casi nada de inversión se obtenía una cosecha variada, destinada directamente a la cocina familiar. Salían elotes y

⁵ García Zamacona, Guillermo. *De muleros y gambusinos a criadores de orejanos: crecimiento y remodelación de la vaquería en la cuenca del Río Mayo*. Tesis de Maestría en Antropología Social, Universidad Iberoamericana, 1987, México, D.F.

maíz, frijol, calabaza, quelites y chiles, caña, sandía y melón; para los animales había, además del grano en años de abundancia, tazol y forrajes. Tenía una condición crítica: exige una abundancia de tierra en descanso pues el sistema de desmonte y quema implica el retorno de la tierra al monte, esto es, dejar descansar el mahuechi a los dos o tres años de cultivo, hasta que se regenere la vegetación y sean atractivos de nuevo el desmonte y la siembra.

El sistema del mahuechi suponía tierra abundante para desmontar un terreno, sembrarlo por tres ciclos seguidos y dejarlo descansar por doce o quince años. En el tiempo de descanso la población lo aprovechaba para hacer leña, llevar a pastar a las bestias y recoger plantas medicinales, de ornato o alimenticias. Esta sucesión de cultivo y monte en ciclos de alrededor de 20 años implicaban, por principio, mucha tierra libre y relativamente poca población diseminada en ella. En esto había mucha correspondencia con una ganadería extensiva como la que se practicó en la sierra sonorense hasta hace muy pocos años: ambas exigían poca fuerza de trabajo dispersa en valles, cañadas y sierras. En este sentido el mahuechi y la cría de bovinos fueron complementarios.

En otro sentido ambas actividades económicas contribuyeron a determinar la cultura de los sonorenses: podemos afirmar que el cultivo del maíz en mahuechis y la ganadería, hicieron del sonorense serrano y los de la amplia región de valles y lomeríos entre la alta sierra y la llanura costera, hombres y mujeres habituados a vivir en pequeños núcleos de población, dispersos en ranchos y caseríos cerca de las reses o del mahuechi. Se configuró así una cultura acostumbrada a la soledad y sabedora de que, en algún apuro, tendría que salir de él con las propias fuerzas puesto que, con frecuencia, el vecino más cercano se encontraba a días a caballo de distancia. La independencia y cierta tendencia al individualismo del sonorense serrano tienen su origen, creo yo, en esta conjunción de actividades económicas.

Los pueblos que contaban con tierras de humedad, a la vera de algún arroyo o de un río, pudieron tener otros sistemas de cultivo, crecieron más y la organización social se desarrolló en tramas más cohesionadas. En el norte, la sucesión trigo-maíz asociada a la ganadería dio matices a la cultura y la cocina regionales. En la región sureña del Estado —lo que fue el antiguo Ostimuri— predominó la siembra del maíz, a veces en dos ciclos anuales. Esto, en conjunción con una ganadería distinta tanto de bovinos como de especies menores, ha dado origen a una cultura diferente de

la del norteño, pero no por ello menos sonorenses. La forma de vida, los valores, las costumbres, los giros del lenguaje y la cocina de los que viven en la alta sierra o el norte del Estado, en el desierto o en la porción sureña de Sonora son expresiones de la rica diversidad de la cultura sonorenses. Las diferencias no son más que distintas formas de ser y sentirnos sonorenses, de la misma manera que el conjunto de la cultura sonorenses no es más que la forma peculiar que tenemos de ser mexicanos los habitantes de este noroeste de México.

Ernesto Camou Healy