



Cuentos de la milpa y el fogón

El legado alimentario
de la sierra nevada

Cuentos.
de la milpa
y el fogón

El legado alimentario
de la sierra nevada

Eduardo Sánchez Jiménez

Eduardo Sánchez Jiménez.

Cuentos de la milpa y el fogón,
el legado alimentario de la sierra nevada.

Universidad Politécnica de Atlautla. México, 2024

ISBN: 978-607-99959-6-6

Tamaño: 12 MB

Páginas: 92

Primera edición, diciembre 2024.

Ilustración:

José Luis Martínez Trejo

Diseño de portada y edición:

digital-editorial.com



D.R. © Universidad Politécnica de Atlautla. México, 2024

Carretera Atlautla-Ozumba No.12, Col. San Jacinto,

C.P. 56970, Atlautla, Estado de México.

<https://upa.edomex.gob.mx>

Derechos reservados conforme a la Ley.

El contenido y tratamiento de los trabajos de esta obra, es responsabilidad del autor y no expresa necesariamente el punto de vista de la Universidad Politécnica de Atlautla.

CONTENIDO

Celebrando la herencia de nuestra tierra	1
Prólogo	2
La milpa encantada: el secreto del maíz azul.....	5
El cazador de hongos: Un encuentro con los espíritus del bosque	11
Los frijoles de la abuela: un sabor que sana el alma.....	17
¡Hasta la próxima lluvia, tierra querida...!.....	25
El comal de piedra: relato de un fuego ancestral	33
La abuela y el mole de los mil chiles.....	41
El tesoro del tejocote: La dulce herencia de los frutales.....	49
La cocina de los volcanes: el sabor del tiempo y el fuego.....	57
El panadero del alba.....	65
Entre flores de calabaza: cuentos del mercado y el fogón	73
El pulque de la luna: la leyenda del agave sagrado.....	81
El primer agricultor y la promesa de la cosecha de alimentos.....	89

Celebrando la herencia de nuestra tierra

En la vasta y majestuosa región de los volcanes en el Estado de México, donde el suelo fértil y los ciclos naturales han dado vida a una rica tapestria de tradiciones y sabiduría ancestral, hemos aprendido a valorar y proteger los saberes que han sido transmitidos de generación en generación. Este libro de cuentos es resultado de un proceso de investigación científica tendiente al rescate del legado biocultural alimentario y que celebra no sólo la riqueza de nuestra cultura rural, sino también la profunda conexión entre la alimentación, la tierra y nuestras tradiciones.

Cada historia, desde el maíz azul hasta el primer agricultor, refleja una herencia invaluable que nos recuerda la importancia de conservar y honrar nuestras raíces. La memoria oral, transmitida a través de relatos y leyendas, es un vínculo esencial con nuestro pasado y una guía para nuestro futuro. Nos enseña que la sabiduría de nuestros ancestros, conservada con esmero, tiene el poder de enriquecer nuestras vidas y fortalecer nuestras comunidades.

En un mundo en constante cambio, es imperativo que mantengamos viva la memoria de nuestras tradiciones y el respeto por el medio ambiente. Los saberes tradicionales sobre la alimentación y la cultura rural no sólo nos conectan con nuestras raíces, sino que también nos proporcionan herramientas para vivir en armonía con la tierra. El cuidado de nuestros recursos naturales, el respeto por las prácticas sostenibles y la celebración de la diversidad cultural son vitales para preservar la riqueza de nuestra región de los volcanes y garantizar un futuro próspero para las generaciones venideras.

Al honrar y practicar nuestras tradiciones, desde la preparación de alimentos ancestrales hasta la celebración de rituales sagrados, estamos haciendo mucho más que mantener vivas nuestras costumbres. Estamos construyendo un legado de respeto, sabiduría y amor por nuestra tierra que perdurará a través del tiempo.

Que este libro de cuentos sirva como un recordatorio de la importancia de conservar y celebrar nuestras tradiciones, de cuidar el medio ambiente que nos sustenta y de valorar la cultura que nos define. En cada página y en cada relato, encontramos no únicamente un vínculo con nuestro pasado, sino también una fuente de inspiración para un futuro lleno de esperanza y continuidad. Esta investigación es un producto académico para la divulgación y difusión de la ciencia a través del programa Estancias Posdoctorales “Por México CONACHyT 2023-2025”, llevada a cabo por el autor durante los meses de septiembre 2023 y agosto 2024. Constituye uno de los principios del programa, el acceso universal al conocimiento y la retribución social.

Eduardo Sánchez Jiménez

Prólogo

La milpa y el fogón son dos espacios simbólicos que concentran siglos de sabiduría popular y construyen un puente entre el pasado y el presente. En la Sierra Nevada del Estado de México, estas tradiciones forman parte del entramado cultural que define la vida cotidiana, la economía local y la identidad de sus comunidades. “Cuentos de la milpa y el fogón. El legado alimentario de la Sierra Nevada” es un homenaje literario a ese legado, un esfuerzo por capturar y preservar la riqueza de las historias que nacen de la tierra y se transforman en alimento, comunidad y cultura. En estas páginas, el lector descubrirá un mosaico de relatos que, más allá de narrar, evocan sabores, aromas y texturas que nos transportan al calor del fogón o al silencio del campo al amanecer. Cada cuento nos invita a reflexionar sobre la relación intrínseca entre el ser humano y la naturaleza, sobre los ciclos de siembra y cosecha, y sobre la importancia de los saberes que se transmiten de generación en generación como parte del tejido social.

Este libro no solo rescata historias, sino también celebra la resiliencia y creatividad de las comunidades rurales de la Sierra Nevada. En un contexto de cambios climáticos, transformaciones económicas y migraciones, la milpa y el fogón siguen siendo un refugio de identidad y resistencia. La milpa, con su biodiversidad y sistema agroecológico milenario, simboliza la armonía entre la tierra y quienes la trabajan. El fogón, por su parte, es el espacio donde se comparten no solo alimentos, sino también relatos, canciones y saberes que fortalecen los lazos familiares y comunitarios.

El enfoque de este libro también dialoga con los retos del presente: la necesidad de valorar y proteger los sistemas alimentarios tradicionales, de fomentar el consumo responsable y de reconocer el papel fundamental de las mujeres como guardianas de las recetas, los conocimientos y las costumbres que dan vida a la cocina regional. Al adentrarnos en “Cuentos de la milpa y el fogón”, nos convertimos en testigos y herederos de un patrimonio inmaterial que no solo pertenece a la Sierra Nevada, sino que es parte de la riqueza cultural de México. Este libro es una invitación a saborear la narrativa que brota de la tierra y el fuego, a valorar las historias que, como semillas, tienen el poder de germinar en nuestras propias vidas y comunidades. En sus

cuentos, hallaremos no solo entretenimiento, sino también una reflexión profunda sobre nuestras propias raíces y la importancia de preservar la memoria de quienes nos antecedieron. Bienvenidos a este viaje literario que une a la milpa, el fogón y la palabra.

Como rectora de la Universidad Politécnica de Atlautla, Estado de México, me honra presentar este libro en el marco del Humanismo Mexicano y la Nueva Escuela Mexicana. Estas páginas representan no solo un tributo al legado agroalimentario de la Sierra Nevada, sino también un testimonio del compromiso social de nuestra casa de estudios con la región de los volcanes. Al fomentar la preservación de tradiciones y saberes ancestrales, reafirmamos nuestra misión de contribuir al bienestar de las comunidades locales mediante la educación, la investigación y la vinculación social. Desde la Universidad Politécnica de Atlautla, trabajamos para consolidar un modelo educativo que promueva el desarrollo sostenible y la inclusión, fortaleciendo la identidad cultural y los valores comunitarios que dan sentido a nuestra región. Este libro, que entrelaza historias, sabores y reflexiones, es un reflejo de la importancia de honrar nuestras raíces mientras construimos un futuro más equitativo y consciente.

Agradezco profundamente a todos los involucrados en la creación de esta obra, desde los narradores que compartieron sus vivencias hasta los investigadores y docentes que hicieron posible su recopilación y difusión. Que este esfuerzo conjunto inspire nuevas generaciones a valorar la riqueza cultural y natural que nos rodea, y a continuar sembrando el conocimiento y la esperanza en nuestros suelos. Con estas palabras, reitero la invitación a adentrarse en estas historias, confiando en que su lectura fortalecerá nuestra conciencia colectiva y renovará el compromiso con nuestra identidad y comunidad.

Mtra. Alma Iris Ríos Espinoza

Rectora



La milpa encantada: el secreto del maíz azul

La tierra despertaba con los primeros rayos del sol, y en el horizonte, los volcanes parecían custodios silenciosos del valle. Don Emiliano, un viejo campesino de manos curtidas y mirada sabia, caminaba lentamente entre los surcos de su milpa. No era una milpa cualquiera; decían que en esas tierras, los maíces tenían voz propia y que al caer la noche, sus hojas susurraban historias de tiempos lejanos.

Desde niño, Don Emiliano había escuchado las leyendas sobre el maíz azul, una variedad tan antigua que, según los abuelos, guardaba en sus granos los secretos de la tierra y el cielo. Se contaba que quien encontrara una mazorca completamente azul tendría la bendición de la tierra y la sabiduría de los ancestros. Pero el maíz azul no aparecía fácilmente; se escondía entre el resto, esperando el momento y la persona indicada para revelarse.

Esa mañana, mientras caminaba entre los maizales, algo inusual llamó su atención. Una mariposa azul brillante, casi luminosa, revoloteaba entre las hojas, posándose sobre una mazorca que sobresalía del resto. Don Emiliano se detuvo y la observó en silencio. A su alrededor, la brisa pareció detenerse y el campo se sumió en un silencio profundo, como si todo estuviera a la espera de un momento sagrado.

Don Emiliano se acercó lentamente, cuidando no perturbar a la mariposa. Con suavidad, apartó las hojas que cubrían la mazorca y ahí, entre los granos, descubrió el maíz azul, resplandeciente como una joya escondida. Sus manos temblaron al sostenerla, y en ese instante, recordó las palabras de su abuelo: "El maíz azul no sólo es comida, es vida y memoria. Quien lo encuentra, encuentra también las voces de la tierra".

Mientras sostenía la mazorca, don Emiliano sintió un calor familiar, un vínculo antiguo que lo conectaba no nada más con sus raíces, sino con todos los que habían trabajado esas tierras antes que él. La milpa estaba viva, y con ella, los secretos del campo y las voces de sus ancestros seguían susurrando, esperando ser escuchadas una vez más.

Don Emiliano llevó la mazorca a su humilde casa, donde su esposa, doña Teresa, lo esperaba con el comal caliente y el aroma de café recién hecho llenando el aire. Ella lo observó entrar, notando el brillo inusual en sus ojos, como si trajera consigo algo más que sólo un trozo de maíz.

—Mira, Tere —dijo don Emiliano, mostrando la mazorca azul con un reverente cuidado—. Hoy la tierra nos ha hablado.

Doña Teresa tomó la mazorca en sus manos, sintiendo el peso de la historia y la tradición que llevaba. Sabía, como su esposo, que ese no era un maíz común. Era un regalo de la milpa, un recordatorio de que la tierra tiene sus propios secretos y recompensas para quienes la cuidan con amor y respeto.

—Mi abuela solía decir que el maíz azul tiene alma —respondió doña Teresa, con voz suave—. No es nada más para comer, sino para recordar quiénes somos.

Esa noche, la pareja se sentó junto al fogón, y con la luz del fuego danzando en las paredes de adobe, comenzaron a desgranar la mazorca. Los granos caían uno a uno en la cazuela, resonando como pequeñas campanadas que rompían el silencio de la noche. A medida que desgranaban, don Emiliano y doña Teresa recordaron las historias que les contaron sus abuelos: relatos de dioses antiguos que vivían en los volcanes y que, en tiempos de necesidad, se aparecían en forma de maíz para alimentar a la gente.

Cuando terminaron, don Emiliano tomó un puñado de granos y, con un gesto ritual, los arrojó al fuego. El crepitar de los granos en las llamas llenó la cocina de un aroma profundo y ahumado. Era un acto de agradecimiento, un antiguo rito que los ancianos del pueblo realizaban para honrar a la milpa y a los espíritus que la protegían.

—Mañana plantaremos los granos en un rincón especial de la milpa —dijo don Emiliano—. Hay que devolverle a la tierra lo que nos ha dado.

Al día siguiente, bajo el cielo despejado y el vigilante ojo de los volcanes, don Emiliano y doña Teresa se dirigieron a un rincón apartado de su terreno. Cavaron pequeños hoyos en la tierra, depositaron los granos azules y los cubrieron con cuidado, como quien guarda un tesoro. Mientras lo hacían, ambos sentían la presencia de sus antepasados, como si sus

Cuentos de la Milpa y el Fogón

manos se movieran guiadas por la sabiduría de aquellos que habían labrado esas mismas tierras mucho tiempo atrás.

Pasaron los días, y los primeros brotes comenzaron a asomar tímidamente. Cada mañana, don Emiliano los visitaba, les hablaba y les cantaba como su abuelo solía hacer. Sabía que esas plantas no solo crecerían para dar alimento, sino que cada mazorca sería un testimonio de la conexión sagrada entre el hombre y la tierra.

Con el tiempo, las mazorcas crecieron, mostrando nuevamente su vibrante color azul. Pero no eran solamente plantas; eran testigos de una tradición que continuaba viva. Don Emiliano entendió que no era el único poseedor del secreto del maíz azul. Cada campesino que sembraba, cuidaba y agradecía a la tierra, llevaba consigo esa misma bendición, esa misma historia.

Y así, en cada grano de maíz azul, se guardaban las voces de los que habían caminado antes, los que habían amado la milpa y encontrado en ella no sólo alimento, sino también identidad y propósito.

Un día, el sol estaba en su punto más alto cuando don Emiliano notó que algo inusual ocurría en la milpa. Las mazorcas de maíz azul se veían más brillantes, casi resplandecientes bajo la luz del mediodía. Al acercarse, vio que una de las mazorcas más grandes había sido mordisqueada, como si un animal curioso hubiera intentado probar su sabor. No era raro ver roedores o aves en los cultivos, pero esta vez algo se sentía diferente, como si la milpa estuviera reclamando atención.

Esa noche, mientras la luna llena iluminaba el valle, don Emiliano no pudo dormir. Un inquieto presentimiento lo llevó a levantarse de su cama y salir a la milpa. El viento soplaba suave, moviendo las hojas de los maizales como un susurro antiguo. A medida que se adentraba entre los surcos, sintió que el aire era más denso, cargado de una energía que no había sentido antes.

Y entonces lo vio. Frente a él, una figura etérea y luminosa se erguía entre las plantas, como un guardián de la tierra. Era una anciana de rostro arrugado, vestida con un huipil decorado con símbolos de mazorcas y estrellas. Sus ojos eran oscuros, pero en ellos brillaba una sabiduría profunda, como si hubiese visto el paso de muchos siglos.

—Soy Xilonen, la guardiana de los campos y el espíritu del maíz —dijo la figura con voz suave, pero llena de autoridad—. Has encontrado el maíz azul, pero debes entender que no es sólo para comer. Es un don, una conexión con todo lo que ha sido y lo que será.

Don Emiliano cayó de rodillas, conmovido y sin palabras. Entendía que estaba frente a un ser que trascendía la realidad, una presencia que los abuelos mencionaban sólo en susurros. Xilonen se acercó y, con un gesto lento, tomó un grano de la mazorca azul que don Emiliano había llevado consigo.

—Este grano contiene la memoria de tus antepasados y el futuro de tu pueblo —continuó Xilonen—. Cosecharlo es una promesa, una responsabilidad. No olvides compartirlo, porque en cada tortilla, en cada tamal, vive la historia de tu gente.

La figura desapareció tan rápido como había llegado, desvaneciéndose en la brisa nocturna. Don Emiliano se quedó solo, pero con el corazón lleno de un nuevo propósito. Comprendió que el maíz azul no era un regalo nada más, sino un llamado a proteger, compartir y mantener vivas las tradiciones.

A la mañana siguiente, don Emiliano reunió a su familia y a los vecinos del pueblo. En la sombra de los volcanes, todos escucharon con atención mientras relataba su encuentro con Xilonen y el mensaje que había recibido. Decidieron entonces no guardar la cosecha sólo para ellos, sino compartirla con todos, sembrando el maíz azul en otras parcelas y manteniendo viva la tradición de sus ancestros.

La milpa de don Emiliano se convirtió en un símbolo de esperanza, y cada año, al tiempo de la cosecha, los habitantes del pueblo se reunían para celebrar y agradecer. En cada grano de maíz azul que crecía, veían, además de un alimento, la conexión profunda entre su pasado, su presente y el futuro que seguirían construyendo juntos.

Con el paso de los años, la milpa de don Emiliano se volvió un lugar especial para su familia, y también para todo el pueblo. Cada temporada de cosecha, la gente llegaba con ofrendas de flores, copal y cantos, agradeciendo a la tierra por su generosidad y honrando la memoria de sus antepasados. El maíz azul había dejado de ser una rareza para convertirse en un símbolo de unión, resistencia y sabiduría compartida.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

Las tortillas hechas con el maíz azul eran servidas en cada mesa, y cada bocado llevaba consigo una promesa de fortaleza y gratitud. Los niños escuchaban atentos las historias de don Emiliano y doña Teresa, quienes narraban una y otra vez cómo el maíz azul había aparecido como un regalo de los antiguos dioses, para recordarle a todos que la tierra es sagrada y sus frutos, bendiciones.

A medida que los volcanes seguían siendo testigos silenciosos de las vidas que transcurrían a sus pies, la semilla del maíz azul se esparció por más milpas, alcanzando otros pueblos y regiones. Lo que comenzó como un encuentro místico se transformó en una tradición renovada, y el legado de don Emiliano se convirtió en una herencia viva.

En su última cosecha, ya anciano y con la mirada llena de años, don Emiliano se detuvo frente a su milpa y contempló lo que habían logrado. Sabía que su tiempo en la tierra se acercaba al ocaso, pero no sentía tristeza. Miró a los jóvenes que ahora trabajaban los campos y vio en sus manos el mismo cuidado y respeto que él había aprendido de los suyos.

—Mientras sigamos sembrando con el corazón, la milpa nunca dejará de hablar —dijo don Emiliano, con una sonrisa serena.

Cuando finalmente cerró los ojos por última vez, el viento llevó sus palabras como un susurro a través de los campos. Y así, la historia de don Emiliano y su maíz azul quedó grabada en la tierra, en los corazones de su gente y en cada tortilla que se sigue cocinando al calor de los comales. Porque el maíz azul, más que un grano, era ahora una voz viva que resonaba con cada cosecha, contando la historia de quienes nunca olvidaron que la verdadera riqueza se cultiva, se cuida y se comparte.



"Luis"

El cazador de hongos: Un encuentro con los espíritus del bosque

En lo profundo de los bosques que rodean los volcanes, la niebla se desliza como un velo blanco, cubriendo los senderos y llenando el aire de misterio. Cada año, cuando las primeras lluvias caen sobre la tierra seca, los hongos comienzan a brotar en silencio, escondidos bajo hojas caídas y troncos viejos. Para los habitantes del pequeño pueblo al pie del volcán, esta es la temporada más esperada, cuando el bosque ofrece sus tesoros y la búsqueda de hongos se convierte en un ritual casi sagrado.

Juanito, un joven campesino con un agudo sentido de la curiosidad, había crecido escuchando las historias de su abuelo sobre los hongos mágicos que sólo los más astutos podían encontrar. Su abuelo le contaba que no todos los hongos eran simples alimentos; algunos eran guardianes del bosque, y otros, portadores de secretos ancestrales. El más legendario de todos era el hongo de sombrero dorado, un hongo tan raro y especial que se decía que aparecía exclusivamente a aquellos dignos de descubrirlo.

Una mañana, decidido a probar su suerte, Juanito se levantó antes del amanecer, tomó su canasto y se adentró en el bosque. La luz tenue del alba pintaba las hojas de un verde profundo, y el canto lejano de los pájaros acompañaba sus pasos. Mientras buscaba entre los árboles, recordó los consejos de su abuelo: “Los hongos no sólo se ven, se sienten. El bosque te mostrará el camino si escuchas con el corazón”.

Caminó durante horas, llenando su canasto con hongos de diferentes formas y colores, pero ninguno era el preciado hongo dorado. La niebla se hizo más espesa, y Juanito comenzó a sentir que se adentraba en una parte del bosque donde nunca había estado. Las sombras de los árboles se alargaban de manera inusual, y el silencio se volvió profundo, como si el bosque entero estuviera conteniendo el aliento.

De repente, una ráfaga de viento frío le erizó la piel. En el claro delante de él, una figura se materializó entre los árboles: una mujer anciana, pequeña y encorvada, vestida con un manto de hojas secas y musgo. Sus ojos brillaban como la luna, y su rostro, arrugado y sabio, estaba marcado por el paso del tiempo. Juanito sintió un escalofrío, pero también una extraña sensación de familiaridad, como si ya la conociera de algún lugar.

—Buscas algo que no todos pueden ver —dijo la anciana con voz serena y profunda—. El bosque no entrega sus secretos fácilmente. ¿Qué es lo que realmente buscas, joven cazador?

Juanito tragó saliva y, con respeto, bajó la mirada. No estaba seguro de cómo responder, pero sabía que este encuentro no era casual. El bosque le hablaba a través de aquella mujer, y ahora él debía demostrar que estaba dispuesto a escuchar.

La anciana observó a Juanito con una mirada que parecía penetrar más allá de su piel, como si pudiera ver hasta el fondo de su ser. El joven, sintiendo la presión de la situación, finalmente encontró el coraje para hablar.

—Busco el hongo de sombrero dorado —dijo con humildad—. He oído historias sobre su poder y su belleza, y deseo encontrarlo para entender las leyendas de mi abuelo.

La anciana asintió lentamente, como si esperara esa respuesta. Luego extendió una mano arrugada hacia el bosque, señalando un sendero cubierto de musgo y hojas.

—Para encontrar lo que buscas, primero debes demostrar que tienes el corazón puro y la intención correcta. Sigue este sendero y mantén la mente abierta. Los hongos no sólo revelan sus secretos a quienes los buscan, sino a quienes saben escuchar.

Juanito, aunque sorprendido por la misteriosa guía, no dudó. Agradeció a la anciana y se adentró por el sendero que ella había señalado. A medida que avanzaba, el bosque parecía cambiar. La niebla se despejaba, y la luz del sol filtraba sus rayos a través de las copas de los árboles, creando un juego de luces y sombras que danzaba en el suelo.

El sendero serpenteaba a través de un claro en el que los hongos crecen en formas inusuales, algunos con colores que Juanito nunca había visto antes. A cada paso, el bosque parecía llenarse de una energía vibrante, y el joven empezó a sentir una conexión profunda con la tierra.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

De repente, Juanito llegó a un rincón del bosque donde los árboles se abrían en un pequeño claro. En el centro del claro, iluminado por un rayo de sol, crecía un hongo que brillaba con un resplandor dorado. Su sombrero era tan brillante que parecía absorber la luz del sol y reflejarla en colores cálidos y resplandecientes.

Juanito había recorrido el sendero indicado por la anciana durante horas, adentrándose más y más en el corazón del bosque. El tiempo parecía diluirse entre la niebla y los susurros del viento, y el joven sentía que estaba cerca de descubrir algo trascendental. Finalmente, el sendero se abrió en un claro iluminado por un rayo de sol dorado que se filtraba a través de los árboles.

En el centro del claro, Juanito vio algo que le hizo detenerse en seco. En una pequeña elevación de tierra, rodeado de musgo fresco y flores silvestres, crecía un hongo de un dorado resplandeciente. Su sombrero parecía brillar con una luz propia, proyectando destellos dorados que danzaban en el suelo bajo él. Era el hongo de sombrero dorado del que hablaban las leyendas.

El corazón de Juanito latía con emoción y reverencia. Se acercó al hongo dorado, sintiendo una mezcla de asombro y respeto. Recordó las palabras de su abuelo sobre los hongos como guardianes del bosque, y entendió que había encontrado algo mucho más valioso de lo que imaginaba.

Con cuidado, Juanito se arrodilló y comenzó a recoger el hongo dorado, pero antes de hacerlo, se detuvo y se inclinó, ofreciendo una pequeña oración de agradecimiento. Sabía que este hongo era un símbolo de la conexión entre el hombre y la naturaleza, un recordatorio de que el respeto y la gratitud eran esenciales para recibir las bendiciones del bosque.

Mientras recogía el hongo, el aire a su alrededor se llenó de una música suave y etérea, como el canto de los espíritus del bosque celebrando el encuentro. Juanito sintió una paz profunda y un sentido de propósito renovado. Sabía que había aprendido una lección invaluable sobre la verdadera naturaleza de su búsqueda.

Juanito se acercó con cautela, su corazón latiendo con una mezcla de asombro y reverencia. Mientras se inclinaba para observar el hongo más de cerca, una voz profunda y melodiosa resonó en el aire, como si el bosque mismo estuviera hablando.

—Has llegado hasta aquí no solo por tu habilidad, sino por la pureza de tu corazón —dijo la voz—. Este hongo no es sólo un tesoro para encontrar, sino un símbolo de la conexión entre el hombre y el bosque. ¿Qué vas a hacer con el conocimiento que has adquirido?

Juanito miró alrededor, buscando la fuente de la voz, pero vio nada más el resplandor dorado del hongo y el silencio del bosque. La pregunta le hizo reflexionar sobre su propio propósito y las historias que le había contado su abuelo. Se dio cuenta de que el verdadero valor de encontrar el hongo no residía en poseerlo, sino en lo que podía aprender y compartir. Con un gesto de profundo respeto, Juanito se arrodilló y, en lugar de arrancar el hongo, ofreció una oración silenciosa de agradecimiento al bosque. Su voz temblaba de emoción mientras hablaba en voz baja.

—Agradezco al bosque por mostrarme este maravilloso regalo. Prometo honrarlo y compartir lo que he aprendido con mi gente. El conocimiento que he recibido no es únicamente para mí, sino para todos aquellos que viven en armonía con la tierra.

El hongo dorado, como si entendiera las palabras de Juanito, brilló aún más intensamente, y una suave brisa recorrió el claro, llevando consigo el aroma a tierra fresca y flores. La voz en el aire respondió con una última afirmación:

—Has comprendido la esencia de la verdadera búsqueda. Ahora, lleva contigo el conocimiento de que el bosque no sólo da, sino que también enseña. Comparte esta lección con tu comunidad, para que todos puedan vivir en equilibrio y gratitud.

Con el corazón lleno de una nueva comprensión, Juanito se levantó y, con delicadeza, dejó el hongo dorado en su lugar, sabiendo que su verdadera tarea era compartir la sabiduría adquirida en su encuentro con el bosque.

De vuelta en el pueblo, Juanito compartió su experiencia con una mezcla de humildad y entusiasmo. Relató su encuentro con la anciana en el bosque, la búsqueda del hongo dorado, y la lección profunda que había aprendido sobre la verdadera conexión entre el

hombre y la naturaleza. Los aldeanos escucharon con atención, fascinados por la historia y la sabiduría de su joven compatriota.

En honor al descubrimiento y a las enseñanzas del bosque, Juanito organizó una celebración en el centro del pueblo. Preparó una gran comida en la que el hongo dorado, aunque no recogido, fue representado con platos especiales preparados con los hongos comunes encontrados durante su búsqueda. La fiesta fue acompañada de canciones y danzas que celebraban la naturaleza y el equilibrio que todos debían mantener con ella.

A medida que los días pasaban, Juanito se convirtió en un guía para su comunidad, enseñando a los más jóvenes no sólo cómo buscar hongos, sino cómo entender y respetar los mensajes que el bosque tenía para ofrecer. Los adultos también participaron en talleres y caminatas guiadas por el bosque, aprendiendo a escuchar los susurros de la naturaleza y a apreciar los pequeños detalles que muchas veces pasaban desapercibidos.

El bosque, antes visto como un lugar de misterio y peligro, se transformó en un sitio de aprendizaje y admiración para todos. Los habitantes del pueblo, con el tiempo, se volvieron guardianes del bosque, siguiendo las enseñanzas de Juanito y viviendo en armonía con el entorno natural.

El joven cazador de hongos, ahora conocido como el sabio del bosque, seguía explorando y aprendiendo, pero siempre con un corazón abierto y dispuesto a escuchar. Su vida se convirtió en un testimonio de cómo una simple búsqueda puede llevar a una comprensión más profunda del mundo que nos rodea.

Y así, el hongo dorado, aunque nunca fue cosechado, permaneció como un símbolo de la conexión entre el hombre y la tierra, un recordatorio constante de que el verdadero tesoro no es el objeto encontrado, sino el conocimiento y el respeto que se adquiere en el proceso. En cada rincón del bosque, en cada rincón del corazón de los aldeanos, vivía la lección de Juanito: la naturaleza habla a quienes están dispuestos a escuchar y a aprender.



Luis

Los frijoles de la abuela: un sabor que sana el alma

La cocina de la abuela Chona siempre estaba llena de vida. El olor del comal caliente, el chisporroteo de los chiles asados, y el sonido de las cazuelas de barro resonando en el fogón eran como una sinfonía que marcaba el ritmo del hogar. Para muchos, su cocina era un refugio, un lugar donde los problemas se quedaban afuera y los corazones encontraban consuelo en cada platillo. Pero había un plato en especial que todos esperaban con ansias: los frijoles guisados de la abuela.

No eran unos frijoles cualquiera. Abuela Chona los cocinaba con paciencia y amor, dejando que el humo del fogón impregnara cada grano, y añadiendo ingredientes secretos que nadie más conocía. Cuando la olla estaba lista y su aroma llenaba el aire, los vecinos sabían que algo especial estaba a punto de suceder. Para la abuela, cocinar no era sólo preparar comida; era un acto de amor, un ritual que conectaba a todos con la tierra y con las raíces de su historia.

Una mañana de octubre, mientras los primeros rayos del sol entraban por la ventana de la cocina, abuela Chona decidió que era hora de enseñar a su nieta Lupita el arte de los frijoles guisados. Lupita, una niña curiosa y alegre, había crecido viendo a su abuela cocinar, pero nunca había tenido la oportunidad de aprender sus secretos. Ese día, la abuela la llamó a su lado y, con una sonrisa suave, le entregó el delantal de lino bordado que usaba para las ocasiones especiales.

—Hoy vas a aprender algo más que una receta —le dijo la abuela, sus ojos brillando con una mezcla de nostalgia y sabiduría—. Vas a aprender a cocinar con el alma.

Lupita, emocionada y nerviosa, se acercó al fogón mientras su abuela sacaba un puñado de frijoles negros de una pequeña bolsa de tela. Los frijoles, oscuros y brillantes como la noche, parecían esconder una historia en cada grano. Abuela Chona se los mostró a Lupita y comenzó a explicar que aquellos frijoles no sólo eran alimentos, sino un legado transmitido de generación en generación.

—Estos frijoles vienen de nuestras tierras, de las milpas que tu bisabuelo cuidaba con tanto esmero. No son nada más para comer, Lupita, son para recordar quiénes somos y de dónde venimos.

Con una mano firme, la abuela enseñó a Lupita a limpiar los frijoles, uno por uno, quitando las piedritas y los granos que no servían. Luego, los puso a remojar en una olla de barro, explicándole la importancia de cada paso y los tiempos que debían respetarse. Lupita escuchaba con atención, sintiendo que en cada palabra había una enseñanza mucho más grande que una simple receta.

Mientras los frijoles hervían lentamente, la abuela comenzó a contarle historias de su juventud, de las épocas de cosecha y de cómo los frijoles siempre habían sido un símbolo de resistencia y esperanza en su familia. Para Lupita, este no era únicamente un día de cocina; era un viaje al pasado, a los sabores que habían dado fuerza a su abuela y a su pueblo en los momentos más difíciles.

Lupita, con ojos llenos de admiración, comprendió que lo que estaba aprendiendo ese día no se podía encontrar en libros de recetas. Era un conocimiento profundo, transmitido a través del calor del fogón y los recuerdos de la abuela, un regalo que además de alimentar el cuerpo, alimentaba también el alma.

A medida que los frijoles continuaban cocinándose a fuego lento, el olor familiar llenaba la pequeña cocina, envolviendo a Lupita y a su abuela en una burbuja de calidez y recuerdos. Abuela Chona, con movimientos pausados y precisos, comenzó a añadir los ingredientes secretos que hacían de sus frijoles un manjar especial: un puñado de hierbas frescas recogidas del jardín, una pizca de sal que parecía medirse con el corazón, y una cucharada de manteca que chisporroteó al tocar el caldo oscuro y burbujeante.

Lupita observaba cada movimiento, intentando memorizar los gestos exactos de su abuela, pero pronto comprendió que no se trataba de seguir una fórmula estricta. Cada paso estaba cargado de amor, de historias pasadas y de un toque personal que sólo abuela Chona podía imprimir. Había una magia sutil en la manera en que su abuela movía la cuchara de madera, en cómo probaba el caldo con una sonrisa satisfecha y en cómo le susurraba a la olla como si estuviera hablando con un viejo amigo.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

—Abuela, ¿por qué tus frijoles saben tan diferente a los de los demás? —preguntó Lupita, intrigada.

La abuela sonrió, dejando la cuchara a un lado, y miró a su nieta con ternura.

—No es sólo lo que le pones a la olla, Lupita, es lo que llevas en el corazón cuando cocinas. Estos frijoles llevan las risas, las lágrimas, y las historias de quienes han pasado por esta cocina. Cocinar es un acto de amor, y ese amor se siente en cada bocado.

Lupita asintió, sintiendo por primera vez la verdadera profundidad de las palabras de su abuela. No se trataba simplemente de aprender a cocinar, sino de conectar con algo mucho más grande que ella misma. Los frijoles que burbujeaban en la olla eran testigos de generaciones enteras, de momentos felices y también de tiempos difíciles en los que el simple plato de frijoles había sido el sustento de la familia.

Mientras esperaban a que los frijoles estuvieran listos, la abuela tomó una pequeña caja de madera que guardaba en la alacena. Dentro había viejas fotografías, cartas, y recortes amarillentos de periódicos. Lupita los observó con curiosidad, reconociendo algunos rostros de familiares que conocía a través de las historias de la abuela. Cada fotografía era un vistazo al pasado, una pieza del rompecabezas que formaba su historia familiar.

—Cada vez que cocino estos frijoles, siento que estoy alimentando no sólo a los que estamos aquí, sino también a aquellos que ya no están —dijo la abuela, mostrando una foto de su madre, una mujer de mirada serena y manos fuertes—. Es una manera de honrar a quienes vinieron antes de nosotros, de mantener viva su memoria.

El silbido del fogón interrumpió el momento, y la abuela regresó a la cocina, removiendo los frijoles que ya estaban listos para ser servidos. Lupita ayudó a poner la mesa, colocando los platos de barro con cuidado, y ambas se sentaron juntas, listas para disfrutar del platillo.

Al dar el primer bocado, Lupita sintió algo que no había experimentado antes. Aparte del sabor inconfundible de los frijoles de la abuela, tuvo una sensación de calidez que le llenaba el alma, como si cada cucharada estuviera cargada de los abrazos y las risas de aquellos que alguna vez se sentaron en esa misma mesa.

—Están deliciosos, abuela —dijo Lupita con una sonrisa—. Saben a hogar, a todo lo que somos.

La abuela, conmovida, tomó la mano de Lupita y la apretó suavemente.

—Esa es la magia de la cocina, mi niña. Nos conecta con lo más profundo de nuestro ser y con todos los que amamos, sin importar dónde estén.

A partir de ese día, Lupita comenzó a ayudar a su abuela en la cocina con más frecuencia, aprendiendo a preparar los frijoles, entendiendo el valor de cada ingrediente y cada gesto. Juntas, continuaron el legado familiar, cocinando con el alma y llevando los sabores de su hogar a cada plato.

Era un domingo por la tarde, y el pueblo se había reunido para la tradicional comida comunitaria. Los vecinos traían sus mejores platillos, cada uno con un toque especial, pero los frijoles de la abuela Chona eran, como siempre, los más esperados. En medio de risas y conversaciones, Lupita notó que su abuela estaba más callada de lo habitual, con la mirada perdida en el horizonte, como si estuviera buscando algo en su memoria.

Lupita se acercó y tomó la mano de su abuela. Sabía que esos frijoles no eran un plato más en la mesa: eran la representación de toda una vida de trabajo, de cuidado y de amor. La abuela la miró con ojos llenos de nostalgia y le dijo:

—Estos frijoles son mi regalo para todos ustedes, pero hoy, más que nunca, son para ti, mi niña. Quiero que recuerdes siempre que, en cada grano, está la fuerza de nuestra familia, la historia de nuestros ancestros y el amor que los une a todos.

Antes de servir los frijoles, abuela Chona hizo algo que nunca había hecho antes. Se levantó despacio, con el peso de los años en sus hombros, y pidió la atención de todos. La gente guardó silencio, curiosa por lo que la matriarca del pueblo tenía que decir.

—Estos frijoles no son comida nada más —dijo la abuela, su voz temblando ligeramente, pero llena de convicción—. Son la historia de nuestra gente, de los campos que trabajaron

Cuentos de la Milpa y el Fogón

nuestros padres y de las recetas que pasaron de generación en generación. En tiempos de abundancia y en tiempos de escasez, siempre han estado en nuestra mesa, recordándonos que, a pesar de todo, seguimos aquí.

El silencio se hizo profundo, y Lupita sintió un nudo en la garganta al ver a su abuela hablando con tanto sentimiento. Abuela Chona continuó:

—Cocinar no es sólo mezclar ingredientes; es honrar a quienes ya no están y cuidar a los que aún tenemos cerca. Estos frijoles llevan en su sabor la memoria de los que hemos perdido, pero también la esperanza de lo que está por venir.

La abuela sirvió los frijoles, y el olor se esparció por todo el patio, envolviendo a cada persona en una sensación de hogar y pertenencia. Al primer bocado, todos los presentes sintieron algo especial: no era únicamente el sabor familiar, sino una mezcla de recuerdos, de emociones y de gratitud por la vida.

Lupita, con los ojos llenos de lágrimas, entendió en ese momento que los frijoles de su abuela no eran simplemente un platillo delicioso; eran un lazo que conectaba el pasado con el presente, un símbolo de resistencia y amor incondicional. Mientras comía, sintió que cada bocado la acercaba más a las historias de su familia, a los momentos que no vivió pero que podía imaginar gracias a las palabras y el legado de la abuela.

Esa tarde, abuela Chona le entregó a Lupita la vieja olla de barro, la misma que había utilizado durante décadas para preparar sus frijoles. La abuela la miró con ternura y dijo:

—Es tu turno de continuar, mi niña. Cuida estos frijoles como yo lo hice y comparte su sabor con quienes más amas. En cada plato, estaré yo, y estarán todos los que nos han dejado.

Lupita aceptó la olla con una mezcla de orgullo y responsabilidad. Sabía que, desde ese momento, ella también era parte de esa cadena interminable de amor y memoria. Prometió honrar cada receta y cada historia, asegurándose de que los frijoles de la abuela nunca dejaran de llenar la mesa y el corazón de su familia.

Pasaron los años, y aunque la abuela Chona ya no estaba físicamente, su presencia seguía viva en cada rincón de la cocina y en cada plato de frijoles que Lupita preparaba. Con cada comida, Lupita sentía la compañía de su abuela, sus consejos sabios y su inquebrantable amor. La vieja olla de barro, ahora con pequeñas marcas de uso, seguía siendo el corazón de la cocina familiar.

Lupita, ya adulta, había aprendido a preparar los frijoles con la misma dedicación que su abuela, replicando cada movimiento, cada ingrediente y, sobre todo, cada gesto de amor que había visto tantas veces. No sólo cocinaba para su familia, sino también para el pueblo, llevando consigo las enseñanzas de la abuela Chona y compartiéndolas con nuevas generaciones.

Un día, durante otra comida comunitaria, Lupita se encontró rodeada de niños que la miraban con ojos curiosos, esperando probar los famosos frijoles de la abuela. Al servirles, les contó la misma historia que un día su abuela le había contado a ella: sobre los frijoles que no nada más alimentaban el cuerpo, sino también el alma.

—Estos frijoles son especiales —les decía con una sonrisa—. Llevan el amor de todos los que nos cuidaron antes de nosotros, y cuando los comemos, nos conectamos con quienes nos dieron la vida y con quienes vendrán después.

Los niños, con bocas llenas y sonrisas sinceras, escuchaban con atención, sintiendo la calidez de cada bocado. Para Lupita, este momento era más que un simple acto de cocinar; era una forma de mantener vivo el legado de su abuela y de su familia.

Al caer la tarde, Lupita se sentó sola en la cocina, contemplando la olla vacía que tantas veces había sido el centro de la vida familiar. Cerró los ojos y, por un instante, sintió la presencia de su abuela a su lado, como si el tiempo se hubiera detenido y ambas estuvieran de nuevo juntas, compartiendo historias y risas.

Con una sonrisa tranquila, Lupita susurró al aire:

—Gracias, abuela, por enseñarme que cocinar es un acto de amor y que en cada frijol vive nuestra historia.

Lupita se levantó, sabiendo que la promesa que había hecho seguía viva. La abuela Chona, aunque ausente, permanecía en cada receta, en cada mesa y en cada corazón que había tocado con sus frijoles guisados. Y así, la tradición continuaría, de generación en generación, uniendo pasado, presente y futuro en un lazo irrompible de amor y memoria.



¡Hasta la próxima lluvia, tierra querida...!

El sol ardía con fuerza sobre los campos resecos de San Jacinto, un pequeño pueblo que dependía de las lluvias tanto como de sus sueños y esperanzas. La tierra, agrietada y polvorienta, había perdido su verdor hacía meses, y los surcos que antes se llenaban de maíz y frijoles ahora sólo eran cicatrices de una sequía implacable. Los habitantes miraban al cielo día tras día, buscando en las nubes una promesa de agua que nunca llegaba.

Don Ramón, el campesino más grande del pueblo, había vivido muchas sequías a lo largo de su vida, pero ninguna como ésta. Cada mañana se levantaba antes del amanecer, caminaba hasta el borde de su parcela y tocaba la tierra con sus manos curtidas, sintiendo su fragilidad y su sed. Cerraba los ojos y murmuraba una vieja oración, pidiendo a los cielos que enviaran la tan anhelada lluvia. Pero el cielo seguía impasible, con un azul intenso y sin una sola señal de nubes.

—La tierra sueña con la lluvia, Lupita —le decía a su nieta, quien lo acompañaba en esos recorridos matutinos—. Y cuando la lluvia no llega, los sueños de la tierra se quedan atrapados en su corazón, esperando su momento para florecer.

Anita, una niña de ojos brillantes y corazón inquieto, había heredado de su abuelo el amor por la tierra y el profundo respeto por sus ciclos. Ella no recordaba la última vez que había sentido el olor a tierra mojada, ese aroma que anunciaba vida y esperanza. Pero cada noche, en sus sueños, veía la lluvia caer con fuerza, llenando los campos y despertando el verde que tanto anhelaban.

Un día, mientras caminaba sola por el campo, Anita se detuvo junto a un pequeño charco seco y se agachó, observando la grieta que se abría en la tierra. Cerró los ojos y se imaginó cómo sería si en ese mismo momento empezara a llover. Podía escuchar el suave golpeteo de las gotas, el sonido de la tierra bebiendo ansiosa y el murmullo de las plantas creciendo con renovada fuerza. Pero al abrir los ojos, todo seguía igual: seco, árido y silencioso.

Decidida a no rendirse, Anita corrió al taller de su abuelo y tomó una vieja regadera de metal. La llenó con la poca agua que quedaba en el aljibe de la casa y comenzó a regar los

surcos de la parcela, gota a gota, como si estuviera dándole a la tierra un sorbo de esperanza. Don Ramón la observó desde lejos, sonriendo con ternura y sintiendo un profundo orgullo por su nieta.

—Tal vez no podamos hacer llover, pero podemos mostrarle a la tierra que no la hemos olvidado —dijo don Ramón, uniéndose a Anita con otra regadera en la mano—. Cada gota que cae es un sueño que despierta, y tarde o temprano, la lluvia también lo hará.

Anita y su abuelo regaron la tierra durante días, un ritual silencioso pero lleno de fe. Y aunque las nubes seguían ausentes, ambos sabían que, en el fondo, estaban preparando el terreno para el día en que la lluvia regresara, y con ella, la vida y los sueños de la tierra sedienta.

Los días pasaban lentamente en San Jacinto, y aunque la sequía no daba tregua, Anita y su abuelo no abandonaron su ritual diario de regar la tierra con las pocas gotas que tenían. Los vecinos los observaban con una mezcla de admiración y escepticismo, murmurando entre ellos que ese esfuerzo parecía en vano. Pero Anita no se desanimaba; cada gota que caía sobre los surcos era, para ella, un acto de resistencia, una promesa de que, pase lo que pase, la tierra nunca estaría sola.

Una tarde, después de una larga jornada bajo el sol abrasador, Anita se sentó junto a un viejo árbol seco que se erguía en el centro del campo. Sus raíces, expuestas y retorcidas, parecían contar la historia de años de espera. Anita cerró los ojos y, como si se tratara de un juego, se imaginó que el árbol le hablaba.

—Nosotros también soñamos con la lluvia —decía el árbol en su imaginación, su voz profunda y llena de sabiduría—. Soñamos con el día en que nuestras raíces sientan de nuevo el frescor del agua y nuestras hojas bailen al ritmo del viento mojado. Pero mientras tanto, aprendemos a resistir, a guardar la fuerza en nuestro interior.

Anita abrió los ojos y miró hacia el cielo. Sabía que la espera era difícil, pero también entendía que la tierra estaba viva y que su fuerza iba más allá de lo visible. Esa noche, cuando se acostó a dormir, soñó de nuevo con la lluvia. Vio las nubes formándose lentamente, sintió el aire cambiando y las primeras gotas cayendo sobre su rostro. En su sueño, la tierra se llenaba de vida, los ríos volvían a correr y los campos reverdecían como nunca antes.

Al despertar, Anita salió corriendo al patio, aún con la esperanza de ver nubes en el horizonte, pero el cielo estaba tan despejado como siempre. Se sentó en el borde del aljibe, abrazando la regadera vacía, y sintió por primera vez una punzada de desánimo. Sin embargo, don Ramón se acercó y la abrazó con ternura.

—Los sueños son como las semillas, Anita —le dijo, acariciando su cabello—. No siempre sabemos cuándo germinarán, pero debemos seguir cuidándolos. La lluvia llegará, aunque no sepamos cuándo.

Esa misma tarde, mientras Anita y don Ramón continuaban regando la tierra, un viento inusual comenzó a soplar desde el norte. Era un aire fresco, cargado de un aroma que ninguno de los dos había sentido en meses. Los vecinos salieron de sus casas, sorprendidos por el cambio repentino. Todos miraron al cielo, esperando que fuera una señal.

Y entonces, como si la tierra misma hubiera escuchado sus plegarias, comenzaron a formarse nubes oscuras en el horizonte. Primero fueron sólo pequeñas manchas en el cielo, pero pronto se unieron, cubriendo todo con una cortina gris y pesada. El murmullo de la gente se convirtió en un susurro de esperanza, y Anita sintió cómo su corazón latía con fuerza.

De repente, una gota solitaria cayó sobre la mejilla de Anita, fresca y ligera como un beso de la naturaleza. Levantó la vista y vio caer la primera lluvia en mucho tiempo. No era un torrente, sino una suave llovizna que acariciaba la tierra, despertando su aroma a vida renovada. Don Ramón alzó los brazos al cielo, dejando que las gotas lo empaparan, y Anita hizo lo mismo, riendo y llorando al mismo tiempo.

La lluvia, aunque ligera, fue suficiente para devolverle a la tierra un poco de su sueño perdido. Los surcos comenzaron a absorber cada gota con avidez, como si quisieran recuperar todo el tiempo perdido. El viejo árbol seco que Anita tanto admiraba parecía erguirse con una nueva dignidad, sintiendo el agua filtrarse lentamente hasta sus raíces.

Esa noche, el pueblo entero se reunió para celebrar la primera lluvia. No era sólo agua; era la prueba de que la fe y la perseverancia podían, de algún modo, traer de vuelta los sueños más esquivos. Anita, con su regadera en la mano y los pies descalzos sobre la tierra

húmeda, entendió que la verdadera cosecha no era exclusivamente de maíz o frijoles, sino de esperanza y resistencia.

Don Ramón miró a su nieta y le sonrió con orgullo.

—Nunca dejes de soñar con la lluvia, Anita —le dijo, sus ojos brillando con emoción— Porque cada sueño tiene su tiempo para florecer.

Las nubes se habían juntado en el cielo como un ejército silencioso, oscuras y pesadas, anunciando lo que todos habían anhelado durante tanto tiempo. El aire se volvió denso, cargado de electricidad, y el viento trajo consigo el olor de la tierra húmeda, un aroma olvidado que despertó los sentidos de todo el pueblo. Las personas salieron de sus casas, algunas con la incredulidad marcada en sus rostros, otras con lágrimas en los ojos, como si no pudieran creer lo que estaba a punto de suceder.

Anita, parada junto a su abuelo, sentía un nudo en la garganta. Miró al cielo, buscando en las nubes la respuesta a todas sus plegarias silenciosas, y en ese momento, ocurrió. La primera gota cayó, lenta pero firme, chocando contra el suelo polvoriento y creando un pequeño cráter en la tierra reseca. Anita cerró los ojos, dejando que la lluvia tocara su rostro como una caricia suave, mientras a su alrededor las gotas se multiplicaban, convirtiéndose en un suave murmullo que pronto se volvió una sinfonía.

La tierra, sedienta y agrietada, bebía con avidez cada gota, absorbiendo el agua como un tesoro largamente esperado. Don Ramón, con los brazos abiertos y la cabeza alzada, dejó que la lluvia lo empapara, sintiendo cómo cada gota no sólo humedecía la tierra, sino que también aliviaba las cicatrices invisibles de la espera. Anita rió y lloró al mismo tiempo, girando sobre sí misma bajo la lluvia, disfrutando del momento con una pureza que solamente un niño podría sentir.

El sonido de la lluvia se intensificó, golpeando los techos de las casas, llenando los aljibes vacíos y corriendo por los surcos que Anita y su abuelo habían cuidado con tanta dedicación. Era como si la tierra, finalmente saciada, despertara de un largo sueño, lista para renacer. Los campos comenzaron a llenarse de pequeños charcos, reflejando el cielo encapotado, y las plantas, antes marchitas, alzaban sus hojas como en un saludo agradecido.

Don Ramón, con la voz temblorosa por la emoción, se volvió hacia su nieta:

—¿Lo ves, Anita? La tierra nunca dejó de soñar con la lluvia. Sólo estaba esperando el momento justo para despertar.

Los vecinos, contagiados por la alegría, comenzaron a cantar y a bailar bajo la lluvia, recordando las viejas canciones que hablaban de la fertilidad de la tierra y de la llegada del agua como una bendición. Era un festejo improvisado pero lleno de vida, un agradecimiento colectivo que resonaba con fuerza.

Anita, aún empapada, tomó la mano de su abuelo y lo guio hasta el viejo árbol seco. Las gotas caían sobre las ramas desnudas, recorriendo su corteza rugosa y filtrándose hasta las raíces. Por primera vez en mucho tiempo, Anita sintió que el árbol estaba vivo, que su sueño también se estaba cumpliendo.

Las lluvias continuaron durante varios días, trayendo consigo la promesa de un nuevo comienzo para San Jacinto. Los surcos, que antes eran sólo grietas secas, comenzaron a llenarse de pequeños brotes verdes que asomaban tímidamente hacia la luz del sol. Los campos, antes marchitos, empezaban a recuperar su color y la vida regresaba poco a poco a la tierra. Era como si la naturaleza hubiera estado esperando este momento para despertar y mostrar toda su fuerza.

Anita y don Ramón, con los pies descalzos sobre la tierra húmeda, caminaban por la parcela, observando con alegría los primeros signos de la cosecha. Las plantas de maíz se erguían firmes, como guardianas del sueño cumplido, y los frijoles trepaban por los palos, buscando el cielo con renovada energía. Anita se arrodilló y pasó su mano por el suelo, sintiendo la suavidad del barro y la frescura del agua que aún se filtraba hacia abajo. Cerró los ojos y, por un momento, escuchó el susurro de la tierra agradeciendo cada gota que había recibido.

—Mira, abuelo —dijo Anita, señalando los pequeños tallos que brotaban con fuerza—. La tierra está viva otra vez.

Don Ramón, con una sonrisa serena, asintió. Había visto muchos ciclos en su vida, pero ninguno tan significativo como éste. Se agachó junto a su nieta y le entregó una pequeña semilla, símbolo de todo lo que habían vivido juntos.

—Cada semilla que plantamos es un nuevo sueño —le dijo—. Y aunque no siempre llueva, lo importante es no dejar de sembrar, de regar con lo que tengamos, y de esperar con el corazón abierto.

Anita guardó la semilla en su bolsillo, sintiendo su pequeño peso como un recordatorio de todo lo que habían superado. Mientras se levantaba, el viejo árbol que tanto admiraba parecía más fuerte, con pequeños brotes verdes asomando en sus ramas, señal de que incluso lo más seco y duro puede renacer cuando encuentra el agua que necesita.

Esa tarde, el pueblo celebró la primera siembra después de la lluvia. Hubo música, risas y un sentimiento de comunidad que hacía tiempo no se sentía. Anita corrió entre los surcos, riendo con otros niños, disfrutando del milagro de la vida que volvía a florecer. Don Ramón, sentado bajo el árbol rejuvenecido, observaba con orgullo a su nieta y al pueblo, sintiendo que el sueño de la tierra no sólo se había cumplido, sino que se había convertido en una lección de vida para todos.

Cuando el sol se ocultó, pintando el cielo de colores cálidos, Anita se acercó al aljibe y, mirando el reflejo del agua, sintió una paz profunda. Sabía que la tierra siempre tendría sus ciclos, sus momentos de abundancia y de escasez, pero también sabía que mientras hubiera quienes la cuidaran y soñaran con ella, siempre habría esperanza.

Antes de irse a casa, Anita y don Ramón se despidieron del campo, dejando atrás un día de cosecha y de sueños cumplidos. Y aunque sabían que la lluvia no duraría para siempre, ambos caminaban con la certeza de que habían aprendido lo más importante: la tierra, al igual que ellos, siempre encontraría la forma de renacer.

—Hasta la próxima lluvia, tierra querida —susurró Anita, con una sonrisa de gratitud—. Seguiremos soñando contigo.



El comal de piedra: relato de un fuego ancestral

En el corazón del pequeño pueblo de San Miguelito, donde los cerros verdes se funden con el cielo, se encuentra una antigua cocina que ha sido testigo de generaciones de historias y sabores. En el rincón más cálido de esa cocina, bajo el resguardo de una techada de palma, descansa un comal de piedra, una reliquia ancestral que ha cocinado más que alimentos. Este comal, con su superficie áspera y sus marcas del tiempo, ha sido el guardián de secretos y recuerdos que datan de tiempos inmemoriales.

Doña Clara, la matriarca de la familia González, es conocida en el pueblo por sus deliciosos tamales y tortillas, y por su profundo respeto hacia el comal. Desde que era una niña, doña Clara había escuchado las historias sobre el comal, narradas por su abuela y, antes de ella, por sus antepasados. Cada noche, antes de comenzar a cocinar, doña Clara se sentaba frente al comal, colocaba un pequeño fogón de leña debajo y lo miraba con reverencia.

—Este comal ha visto mucho —solía decir a sus nietos—. Ha sido testigo de la vida y la muerte, del amor y del esfuerzo, de los tiempos de abundancia y de escasez. Pero lo más importante es que ha guardado el fuego ancestral de nuestros antepasados, el fuego que nos conecta con quienes vinieron antes que nosotros.

Una tarde de verano, cuando el sol dorado empezaba a ocultarse detrás de las montañas, la familia González se reunió en torno al comal para preparar la comida. El aroma a maíz, chiles y especias llenaba el aire, mezclándose con el canto de los pájaros y el murmullo del viento. Los niños jugaban cerca, y los adultos conversaban animadamente mientras trabajaban en la cocina al aire libre.

Doña Clara, con sus manos expertas, comenzó a preparar la masa para las tortillas. Cada movimiento estaba impregnado de una tradición que había sido transmitida a través de generaciones. Mientras extendía la masa sobre el comal caliente, sus pensamientos volvían a las historias que su abuela le había contado sobre el origen de ese comal.

Cuenta la leyenda que el comal fue forjado por un ancestro en tiempos remotos, utilizando piedras volcánicas de la región. Este ancestro era un sabio que había aprendido a hacer fuego con la fricción de piedras, y su habilidad para mantener el fuego vivo se convirtió en

un símbolo de vida y de continuidad. El comal además de ser un utensilio para cocinar, era un vínculo sagrado entre el pasado y el presente.

Esa noche, mientras las llamas del fogón iluminaban el rostro de doña Clara y la familia se reunía en torno a la mesa, una sensación de conexión profunda llenaba el aire. Las historias del pasado parecían cobrar vida, susurrando a través del crujido de las tortillas y el aroma del maíz.

—El comal es como un libro antiguo —decía doña Clara, mientras giraba una tortilla con un utensilio de madera—. Cada marca en su superficie cuenta una historia, y cada alimento que cocinamos aquí es una página de nuestra propia historia.

Los nietos, fascinados por las palabras de su abuela, se sentaron en silencio, sintiendo el peso de la tradición y el calor del fuego ancestral. Mientras compartían la comida, doña Clara les contó una de las leyendas más queridas sobre el comal, una historia de valentía y sacrificio que había sido transmitida a través de los años.

Doña Clara se acomodó junto al comal, su mirada fija en el fuego que crepitaba suavemente bajo él. Los niños, con los ojos grandes y curiosos, se sentaron en un círculo alrededor de la mesa, ansiosos por escuchar la historia que su abuela había prometido. Con una sonrisa enigmática, doña Clara comenzó a relatar una de las leyendas más antiguas que conocía, una historia que había pasado de generación en generación, transmitida como un tesoro precioso.

—Hace muchos, muchos años —comenzó doña Clara—, en tiempos de grandes batallas y leyendas, vivía en esta región un ancestro nuestro llamado Tlaloc. Era un hombre sabio, un maestro del fuego, y se decía que tenía el don de mantener las llamas vivas incluso en los tiempos más oscuros. Su comal, el que ahora usamos, fue forjado por él mismo a partir de piedras volcánicas que encontró en las montañas.

Los niños miraban a doña Clara con fascinación mientras ella continuaba:

—Tlaloc tenía una misión importante: debía preparar el alimento para su pueblo, que estaba enfrentando una gran sequía. La tierra estaba seca y agrietada, y la gente estaba cansada y desesperada. Tlaloc sabía que la única forma de traer de vuelta la lluvia era a

Cuentos de la Milpa y el Fogón

través de un ritual antiguo que requería el fuego sagrado del comal. Cada noche, Tlaloc cocinaba con gran dedicación, ofreciendo cada plato como un sacrificio para los dioses, esperando que su esfuerzo trajera la lluvia.

Las llamas del fogón lanzaban sombras danzantes sobre las paredes, mientras los nietos escuchaban atentamente. Doña Clara siguió:

—Una noche, mientras Tlaloc estaba cocinando, se presentó un anciano desconocido en su puerta. Era un hombre de apariencia venerable, con una capa hecha de nubes y una mirada profunda y sabia. Le dijo a Tlaloc que su sacrificio había sido visto por los dioses y que debía realizar un último ritual para sellar el pacto. Con el comal en sus manos, Tlaloc llevó el fuego a lo alto de la montaña, donde ofreció una última danza alrededor del fuego.

Doña Clara hizo una pausa dramática, dejando que los niños absorbieran cada palabra.

—Esa misma noche, mientras Tlaloc danzaba y ofrecía sus plegarias, las nubes comenzaron a formarse en el cielo. Y cuando la primera lluvia cayó, fue como un manto de bendición, restaurando la tierra y llenando los corazones de esperanza. Desde entonces, el comal de piedra se convirtió en un símbolo de la conexión entre el fuego y la lluvia, entre el sacrificio y la recompensa.

Doña Clara se levantó y, con un gesto ceremonial, colocó una tortilla recién hecha sobre el comal, dejándola dorar mientras continuaba:

—Y así, cada vez que cocinamos aquí, recordamos el sacrificio de Tlaloc y la promesa de los dioses. El comal no sólo nos ayuda a preparar la comida; nos conecta con nuestros ancestros y nos recuerda la importancia de mantener viva la tradición y el respeto por el fuego sagrado.

Los niños, impresionados por la historia, miraban el comal con una nueva reverencia. Sentían que el calor del fuego y el aroma del maíz estaban impregnados de la historia de Tlaloc y el sacrificio que había hecho por su pueblo. Mientras compartían la comida, la familia González disfrutaba de una cena deliciosa, al mismo tiempo que se sentía unida por un vínculo que trascendía el tiempo.

La noche avanzó y las estrellas comenzaron a brillar en el cielo despejado, iluminando el rostro de doña Clara, mientras ella se recostaba en la silla junto al comal. Con una sonrisa de satisfacción, observó a su familia y a sus nietos, sintiendo que el fuego ancestral seguía vivo en cada uno de ellos.

—Siempre recuerden, hijos —dijo doña Clara, mientras el último pedazo de tortilla era servido—, que cada vez que cocinamos en este comal, no solo alimentamos nuestros cuerpos, sino que también alimentamos el espíritu de nuestra historia y nuestras tradiciones. El fuego ancestral sigue encendido en cada uno de nosotros.

Mientras la noche avanzaba y el fuego ardía con intensidad, Tlaloc sabía que el tiempo para realizar el último ritual había llegado. El comal de piedra, calentado a la perfección, esperaba ser el escenario de un acto de devoción y esperanza.

El anciano desconocido había dejado claro que para sellar el pacto con los dioses, Tlaloc debía llevar el fuego a lo alto de la montaña, el lugar sagrado donde el cielo y la tierra se encontraban. Con el comal cuidadosamente envuelto en un lienzo, Tlaloc emprendió el ascenso bajo el manto estrellado.

El camino hacia la cima era arduo y peligroso, pero Tlaloc avanzaba con determinación. La montaña parecía susurrar a cada paso, como si también esperara ansiosa el resultado del ritual. Finalmente, llegó a un claro en la cima, donde el viento soplaba libremente y las estrellas parecían estar al alcance de la mano. Colocó el comal en el suelo y preparó el fuego sagrado, encendiendo una hoguera con la leña que había traído consigo.

Mientras el fuego crepitaba, Tlaloc se arrodilló y comenzó su danza ritual alrededor del comal, sus movimientos eran fluidos y elegantes, reflejando la conexión profunda entre el hombre y el fuego. Cantaba himnos ancestrales, sus palabras cargadas de súplica y gratitud. Cada paso y cada giro estaban destinados a demostrar su devoción y su deseo de restaurar la vida a la tierra seca.

A medida que la danza alcanzaba su clímax, el comal brillaba con la luz de las llamas, y el aire alrededor parecía vibrar con una energía especial. Tlaloc ofreció la última tortilla,

Cuentos de la Milpa y el Fogón

preparada con esmero, colocándola sobre el comal. En ese momento, el silencio de la montaña fue roto por un suave murmullo que se levantaba en el horizonte.

Las nubes comenzaron a formarse, primero como una tenue neblina, pero pronto creciendo en densidad. Tlaloc, con el corazón latiendo con fuerza, miró al cielo mientras la primera gota de lluvia cayó sobre el comal. Fue como si el cielo hubiera respondido a su súplica, reconociendo el sacrificio y la devoción que había puesto en el ritual.

Las gotas de lluvia empezaron a caer más intensamente, mojando la tierra árida y llenando el aire con el aroma fresco de la lluvia. Tlaloc, empapado pero radiante, sabía que su sacrificio había sido aceptado. La montaña, que había estado seca y silenciosa, ahora se llenaba de vida y sonido.

La lluvia continuó cayendo durante toda la noche, llenando el aire con su melodioso murmullo y empapando la tierra árida que, por fin, comenzaba a despertar de su largo letargo. Tlaloc, cansado pero lleno de una profunda satisfacción, observaba cómo el comal, ahora empapado, reflejaba la luz de las estrellas y el resplandor de la lluvia. Sabía que su sacrificio no sólo había restaurado la vida a la tierra, sino que también había reafirmado el vínculo sagrado entre el fuego y el agua.

Con el primer resplandor del amanecer, Tlaloc descendió de la montaña, su corazón ligero y su espíritu elevado. La lluvia seguía cayendo, pero la promesa de renovación ya estaba en el aire. Cuando llegó de nuevo al pueblo, encontró a su gente esperándolo con miradas de esperanza y gratitud. Las nubes habían despejado, dejando un cielo claro y brillante que reflejaba la nueva vida que comenzaba a brotar en la tierra.

— ¡El fuego sagrado ha cumplido su misión! — exclamó Tlaloc al llegar a la plaza del pueblo, donde se había reunido toda la comunidad. La gente se apresuró a rodearlo, aplaudiendo y celebrando, mientras los primeros brotes verdes asomaban en los campos y huertos que habían estado secos durante tanto tiempo.

Doña Clara, mientras compartía esta historia con sus nietos, los miraba con una sonrisa de orgullo y sabiduría. El comal de piedra seguía siendo un símbolo poderoso de la conexión entre el pasado y el presente, un recordatorio tangible de las lecciones y los sacrificios de sus ancestros.

—Cada vez que usamos este comal, recordamos que el fuego no sólo cocina nuestros alimentos, sino que también es un vínculo con la tierra y nuestros ancestros —les dijo doña Clara, mientras los niños observaban el comal aún caliente con una nueva reverencia—. El sacrificio de Tlaloc y el poder de la lluvia nos enseñan que nuestras tradiciones y nuestra fe tienen el poder de traer cambios significativos, incluso en los momentos más oscuros.

Con la comida servida y la familia reunida en torno al comal, el espíritu del fuego ancestral continuó vivo. Las historias de Tlaloc y su sacrificio se convirtieron en parte integral de las celebraciones familiares y de las enseñanzas que se transmitían a las nuevas generaciones.

Cada año, en la misma noche en que Tlaloc realizó su ritual, la familia González se reunía para preparar una cena especial en honor a los ancestros. El comal, colocado con cuidado en el centro de la cocina, se llenaba de tortillas y tamales, mientras la familia compartía risas y recuerdos, y los niños escuchaban con atención las historias que mantenían viva la tradición.

La noche de la celebración, mientras el fuego del fogón crepitaba y el aroma de la comida se esparcía por el aire, doña Clara miró a su familia con un sentimiento de profunda gratitud. Sabía que, mientras continuaran honrando sus tradiciones y recordando el sacrificio de aquellos que vinieron antes, el fuego ancestral seguiría iluminando sus vidas y conectándolos con el pasado y el futuro.

—Hasta que el fuego y la lluvia se encuentren de nuevo —dijo doña Clara sonriente—, seguiremos celebrando, recordando y honrando nuestras raíces. El comal de piedra será siempre nuestro recordatorio de que el sacrificio y la fe pueden traer luz incluso en los momentos más oscuros.

Los niños, ahora llenos de una mezcla de asombro y gratitud, se abrazaron y se despidieron de su abuela con promesas de continuar la tradición. Mientras doña Clara apagaba el fogón y el último resplandor del fuego se desvanecía, sabía que el legado del comal de piedra estaba en buenas manos. El fuego ancestral seguiría vivo, manteniendo la conexión con el pasado y la esperanza para el futuro.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

Y así, la familia González continuó con sus vidas, siempre recordando el relato del comal y el sacrificio de Tlaloc, asegurando que el fuego sagrado no calentará únicamente sus alimentos, sino que también iluminará sus corazones con la sabiduría y el amor de sus ancestros.



La abuela y el mole de los mil chiles

En el pequeño pueblo de San Bartolo, al pie de los volcanes, vivía doña Lupita, una mujer con la sabiduría del tiempo marcada en su piel y la destreza de los antiguos en sus manos. En su cocina, que siempre olía a especias, humo y hierbas frescas, se cocinaban los secretos más profundos de la tierra. Pero entre todos sus platillos, había uno que era legendario: el mole de los mil chiles.

Nadie en el pueblo conocía la receta completa; era un misterio que doña Lupita guardaba celosamente, como si fuera un tesoro de familia. El mole era denso, oscuro como la noche, y su sabor era una sinfonía de ingredientes que bailaban en perfecta armonía: dulce, amargo, picante y ahumado. Decían que cada vez que la abuela preparaba ese mole, la cocina se transformaba en un santuario donde los aromas y los recuerdos se entrelazaban, despertando memorias de tiempos pasados.

Esa mañana, el aire estaba cargado con la promesa de lluvia y el murmullo de las hojas de los árboles. Doña Lupita, con su mandil bordado y su cabello canoso recogido en un moño, se encontraba en el mercado del pueblo, seleccionando los ingredientes que necesitaba para su famosa receta. Sus manos, arrugadas pero fuertes, pasaban con destreza por los chiles secos, eligiendo uno por uno como si los conociera de toda la vida.

—Este no —murmuraba—, este sí. Ah, y estos, que tienen el color de la tierra después de la tormenta.

La gente la observaba con curiosidad y respeto, sabiendo que únicamente ella tenía el don de transformar esos chiles en un mole que parecía llevar siglos de historia en cada cucharada. Para doña Lupita, preparar el mole no era sólo cocinar; era una ceremonia, un tributo a sus ancestros y a los sabores que habían sido parte de su vida desde siempre.

Aquella mañana, mientras los pájaros cantaban y las nubes comenzaban a arremolinarse en el cielo, doña Lupita sintió algo diferente. Había un murmullo en el aire, como si los chiles y las especias susurraran secretos antiguos. Regresó a su cocina con sus canastas llenas y

comenzó a preparar los ingredientes, alineándolos sobre la mesa de madera gastada, que había visto generaciones de manos trabajando sobre ella.

Con cada chile que se tostaba, el aire se llenaba de un aroma embriagador, y la cocina se transformaba en un espacio mágico. Doña Lupita, mientras molía las especias en su metate, pensaba en su abuela, la mujer que le enseñó todo lo que sabía. Recordó los días de su infancia, cuando se sentaba a su lado, observando cómo preparaba el mole con la misma dedicación y amor.

—El mole es como la vida, Lupita —le decía su abuela—. Necesita de todos los sabores: los amargos, los dulces, los picantes. Sólo así es completo.

Esa mañana, mientras doña Lupita preparaba el mole con más atención que nunca, sabía que estaba cocinando para su familia, pero también para honrar a todas las abuelas que vinieron antes que ella. Cada ingrediente era una ofrenda, y cada movimiento de sus manos era un gesto de gratitud hacia el pasado.

Con cada chile que caía en el metate, doña Lupita recordaba las palabras de su abuela, como si fueran un eco que aún resonaba en su corazón. Los chiles guajillos, anchos, pasillas y mulatos se mezclaban con los cacahuates, almendras, pasas y especias, creando una danza de colores y aromas. El sonido del molcajete aplastando los ingredientes se unía al canto de las aves y al susurro del viento que se colaba por la ventana.

Mientras Lupita mezclaba los ingredientes con precisión, recordó cómo su abuela siempre decía que el mole no se hacía sólo con las manos, sino con el alma. “Escucha lo que te dicen los ingredientes”, le repetía su abuela. “Ellos tienen una historia que contar”. Así, Lupita ponía toda su atención y amor en cada movimiento, confiando en la guía de esas voces antiguas que parecían vivir en los aromas que llenaban la cocina.

Ese día, sin embargo, algo inusual ocurrió. Mientras removía la mezcla en la cazuela de barro, doña Lupita sintió que el fuego del fogón ardía con más intensidad, y el mole comenzó a burbujear de una forma distinta, como si estuviera vivo. Las burbujas explotaban en pequeños estallidos, llenando el aire con un aroma más fuerte y profundo de lo habitual. La cocina parecía cobrar vida: los vapores formaban figuras efímeras que se desvanecían rápidamente, como sombras danzantes.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

Lupita miró a su alrededor y sintió una presencia cálida, una compañía invisible que la rodeaba. Sabía que no estaba sola. Era como si las manos de su abuela, y las de todas las mujeres que habían cocinado antes que ella, estuvieran presentes, guiándola, enseñándole los secretos que únicamente se revelan a quienes cocinan con amor verdadero.

En ese instante, Lupita cerró los ojos y dejó que el aroma del mole la envolviera. Vio imágenes de su infancia, de días soleados en la cocina de adobe de su abuela, de risas compartidas y lágrimas derramadas sobre el metate. Recordó las veces que su abuela le contaba historias mientras cocinaban juntas, relatos de tiempos antiguos cuando los pueblos se unían en celebraciones y el mole se servía como un símbolo de unión y gratitud.

Doña Lupita abrió los ojos y sintió que el tiempo se había detenido. Sabía que había logrado capturar la esencia de su abuela en ese mole, que cada burbuja y cada gota llevaban consigo la historia de su linaje. Con cuidado, tomó una cucharada y la probó. El sabor era profundo, complejo, lleno de matices que bailaban en su lengua, como una sinfonía de recuerdos y emociones.

Los vecinos comenzaron a llegar, atraídos por el aroma que se escapaba por las ventanas abiertas. Uno a uno se acercaban, curiosos y emocionados, como si supieran que algo especial estaba ocurriendo en la cocina de doña Lupita. Ella, con una sonrisa llena de nostalgia, sirvió el mole con esmero, dejando que cada plato fuera una ofrenda, un regalo de su corazón.

Mientras la gente disfrutaba del mole, algunos con lágrimas en los ojos y otros con risas y abrazos, Lupita supo que su abuela estaría orgullosa. No era sólo un mole, era un legado vivo que seguía alimentando el cuerpo y el alma de su comunidad. Cada bocado era un tributo a las raíces, a la tierra y a todas las mujeres que, con sus manos y su amor, habían mantenido vivas las tradiciones.

La cocina de doña Lupita, con su fogón y su cazuela de barro, se convirtió en un espacio sagrado, un lugar donde el pasado y el presente se encontraban. Y así, mientras el sol comenzaba a ponerse y las sombras de los volcanes se alargaban sobre el pueblo, doña Lupita miró al cielo y agradeció, sabiendo que el mole de los mil chiles no sólo alimentaba, sino que unía a las personas, recordándoles que, en cada sabor, estaba la historia de quienes vinieron antes.

Doña Lupita seguía removiendo el mole en la cazuela, el espeso líquido oscuro burbujeando suavemente al calor del fogón. Cada vez que movía la cuchara de madera, sentía una energía que no había sentido antes, como si el mole respondiera a sus pensamientos y recuerdos. El aire estaba cargado de un aroma que llenaba la cocina con un perfume antiguo, y Lupita cerró los ojos un momento, dejándose llevar por el calor y los susurros de los ingredientes.

En ese instante, sintió una presencia junto a ella. No era la primera vez que ocurría, pero esta vez era diferente, más intensa. Como un eco lejano, escuchó la voz de su abuela resonar en su mente, dulce y firme, como cuando era niña.

—Nunca olvides, Lupita, que el mole no es sólo una receta, es un mensaje. Cada chile, cada especia, cada grano de sal tiene algo que decir. Escúchalos, y descubrirás el verdadero secreto.

Doña Lupita abrió los ojos y, por un segundo, vio a su abuela a su lado, con sus manos arrugadas pero llenas de vida, moviendo la cuchara en el mismo ritmo que ella. El fogón ardía más brillante, y las sombras en la pared parecían figuras danzantes, como si los ancestros estuvieran allí, celebrando con ella.

En ese momento, Lupita comprendió que el mole de los mil chiles no era solamente una mezcla de sabores; era un hilo invisible que conectaba a su familia a través del tiempo. Recordó cada enseñanza, cada abrazo, cada lágrima derramada sobre la cocina. Sentía en cada burbujeo del mole las risas y las penas de quienes habían venido antes que ella, sus luchas, sus alegrías, y sobre todo, su amor.

Con una mezcla de emoción y reverencia, tomó una pequeña cucharada y la llevó a su boca. Los sabores estallaron, como un torrente de recuerdos que la inundaron de calidez. Era como si cada bocado contara una historia distinta, un fragmento de las vidas pasadas, un susurro de tiempos lejanos. Era el mole más perfecto que había hecho jamás, y no porque hubiera seguido una receta al pie de la letra, sino porque había cocinado con el corazón, escuchando las voces de quienes la guiaban.

Las lágrimas brotaron de sus ojos, no de tristeza, sino de una profunda gratitud. En ese momento, doña Lupita entendió que su mole no sólo alimentaba el cuerpo, sino también el

Cuentos de la Milpa y el Fogón

alma. Era una ofrenda viva, un homenaje a las mujeres que habían tejido esa herencia culinaria con sus manos y sus sueños.

Los vecinos, atraídos por el aroma y el murmullo que parecía emanar de la casa, comenzaron a acercarse uno a uno. Al probar el mole, muchos sintieron lo mismo que Lupita: una conexión con sus propios recuerdos, con sus propias historias familiares. Era como si el mole tuviera el poder de despertar algo dormido en cada uno de ellos, un reconocimiento silencioso de que, aunque el tiempo avanzara, los lazos con el pasado nunca se rompían.

Doña Lupita, aún con la imagen de su abuela viva en su mente, sirvió el mole con una sonrisa que no necesitaba palabras. Ese mole no sólo era delicioso; era la materialización de un legado, una declaración de que, mientras ella viviera y cocinara, las voces de sus ancestros seguirían resonando en cada rincón de su cocina.

Los vecinos se retiraron poco a poco, llevándose en sus corazones el calor y el sabor del mole de doña Lupita. La cocina quedó en silencio, pero un silencio lleno de vida, de esos que dejan los buenos momentos cuando se desvanecen en el aire. Doña Lupita se quedó un rato más junto a su fogón, observando la cazuela donde el mole reposaba, todavía humeante. Su mirada se perdió en los remolinos de vapor que subían, y en ellos volvió a ver el rostro de su abuela, sonriéndole desde un rincón lejano del tiempo.

—Gracias, abuela —susurró doña Lupita, sintiendo que, de alguna manera, la presencia de su abuela y de todas las mujeres de su linaje estaba más viva que nunca. Acarició el borde de la cazuela de barro, como si estuviera tocando un pedazo de su propia historia, y con una sonrisa llena de paz, apagó el fogón.

La luz del atardecer entraba tímidamente por la ventana, pintando la cocina con tonos dorados y cálidos. Lupita se sentó a la mesa, tomó un último bocado de su mole, y cerró los ojos, disfrutando de la riqueza de los sabores y los recuerdos. Sabía que cada vez que volviera a preparar este platillo, no estaría sola; la abuela, y todas las mujeres que habían transmitido esa receta, estarían a su lado.

Los días siguientes, la historia del mole de doña Lupita se extendió por todo San Bartolo. La gente hablaba de aquel día en que el mole sabía diferente, más profundo, como si hubiera

capturado un pedazo de alma en cada cucharada. No era sólo una receta especial; era un símbolo de la fuerza y la conexión de una comunidad con sus raíces.

Desde entonces, doña Lupita continuó cocinando su mole en ocasiones especiales, y cada vez que lo hacía, más personas venían a probarlo, no sólo para disfrutar de su inigualable sabor, sino también para recordar y honrar a sus propios ancestros. El mole de los mil chiles se convirtió en una especie de rito, una ceremonia de memoria y agradecimiento que unía a todos.

Un día, mientras preparaba el mole para una festividad del pueblo, doña Lupita vio a su nieta pequeña observándola desde la puerta de la cocina, con los mismos ojos curiosos que ella había tenido cuando veía a su abuela cocinar.

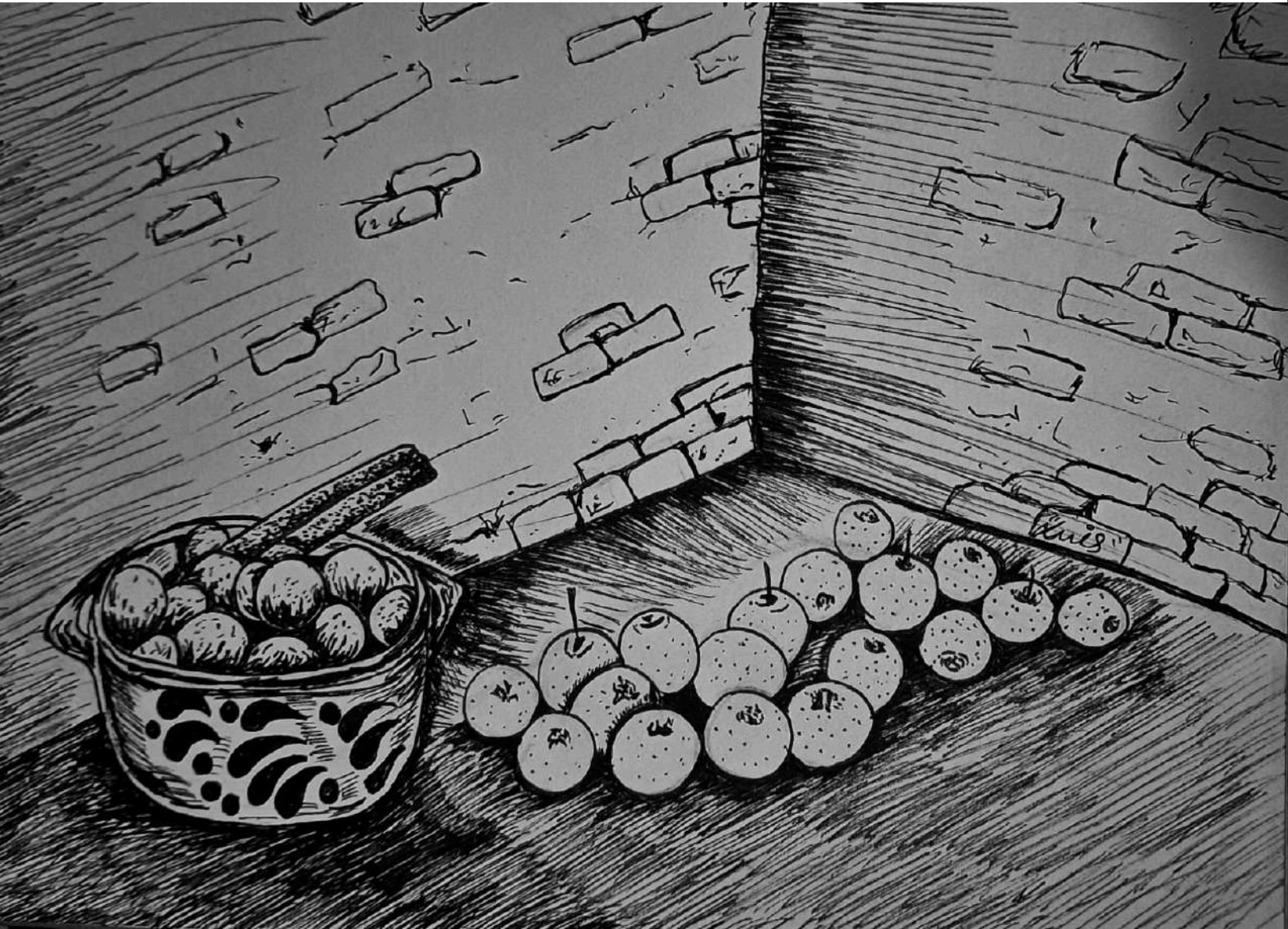
— ¿Puedo ayudarte, abuela? — preguntó la niña, acercándose con una mezcla de timidez y entusiasmo.

Doña Lupita sonrió, sintiendo un nudo en la garganta que era a la vez de nostalgia y esperanza. La tomó de la mano y la guió hasta el metate, enseñándole con paciencia cómo moler las especias, cómo tostar los chiles sin quemarlos, y cómo escuchar lo que los ingredientes querían decir.

— El mole es como la vida, mi niña — le dijo, repitiendo las palabras que su abuela le había dicho a ella tantos años atrás —. Necesita de todos los sabores: los amargos, los dulces, los picantes. Sólo así es completo.

Y así, en esa cocina que guardaba siglos de historias y secretos, la tradición siguió viva. La nieta aprendió a reconocer los aromas y a respetar el ritmo del fuego, sabiendo que cada movimiento de sus manos era una forma de honrar el pasado y de mantener encendida la llama del legado familiar.

El mole de los mil chiles continuó siendo más que un platillo; se transformó en un hilo invisible que tejía generaciones, uniendo a abuelas, madres, hijas y nietas en un mismo sabor, en un mismo recuerdo. Y doña Lupita, con el corazón lleno de gratitud, supo que, mientras alguien siguiera preparando ese mole, la historia de su abuela y de todas las mujeres que vinieron antes nunca se apagaría.



El tesoro del tejocote: La dulce herencia de los frutales

A la sombra de un robusto árbol de tejocote, cuyas ramas se curvaban bajo el peso de sus frutos dorados, don Jacinto se sentaba todas las tardes a contemplar los campos que lo habían visto crecer. Era un anciano de rostro curtido por el sol y las manos callosas de tanto trabajar la tierra, pero sus ojos, aún vivaces, guardaban el brillo de los años pasados y las historias que el tiempo no había logrado borrar. Frente a él, el árbol se erguía como un testigo silencioso de su vida, con raíces tan profundas como los recuerdos que brotaban en su memoria.

El tejocote, pequeño y áspero por fuera, con su sabor agridulce, era mucho más que un fruto para don Jacinto: era el legado de su padre, y antes de él, de su abuelo. Había crecido oyendo las historias de cómo ese árbol había sido plantado por manos antiguas, mucho antes de que él naciera, y de cómo cada generación había cuidado de él como si fuera un miembro más de la familia.

Don Jacinto recordaba con nitidez las palabras de su padre: “Este árbol es un tesoro, hijo. No nada más por sus frutos, sino porque guarda en sus ramas la historia de nuestra gente, nuestros sueños y nuestras raíces.” De niño, había trepado sus ramas buscando los frutos más maduros, aquellos que se escondían como pequeñas joyas entre las hojas, brillando como soles en miniatura. El tejocote se convertía en mermelada, en ponche y en dulces cristalizados que llenaban la casa de aromas reconfortantes, especialmente durante las fiestas de Navidad.

Esa tarde, mientras el sol comenzaba a teñir el cielo de tonos anaranjados y el viento fresco de la sierra movía las hojas del árbol, don Jacinto decidió que era tiempo de pasar la tradición a la nueva generación. Se levantó lentamente, con la paciencia que únicamente los años dan, y llamó a sus nietos, que jugaban a lo lejos. Los niños corrieron hacia él, dejando atrás sus risas y juegos, curiosos por lo que el abuelo tenía que contarles.

—Vengan, muchachos —dijo don Jacinto, apoyándose en el tronco del viejo tejocote—. Quiero enseñarles algo que es más valioso que el oro y más dulce que cualquier caramelo.

Los niños se sentaron a su alrededor, atentos como si estuvieran a punto de descubrir un gran secreto. Don Jacinto tomó uno de los frutos y lo sostuvo en alto, dejándolo brillar bajo la luz del atardecer.

—Este no es sólo un tejocote —les explicó—. Este es un pedacito de nuestra historia, un tesoro que lleva creciendo en esta tierra desde antes que ustedes y yo nacióéramos. Hoy les voy a contar por qué este árbol es tan importante, y por qué debemos cuidarlo como lo han hecho los que vinieron antes que nosotros.

Y así, mientras los niños escuchaban con ojos brillantes y los pájaros se posaban en las ramas, don Jacinto comenzó a relatar la historia del árbol de tejocote y de cómo, generación tras generación, había alimentado no solamente a su familia, sino también a sus recuerdos, conectándolos con sus raíces y con la tierra que los sustentaba.

Don Jacinto se acomodó bajo el árbol, mientras sus nietos se arremolinaban a su alrededor, expectantes. En su mente, las imágenes de su infancia se mezclaban con los sonidos del presente: el canto de los pájaros, el susurro del viento y el crujido de las hojas secas bajo los pies inquietos de los niños.

—Este árbol, muchachos —continuó don Jacinto, acariciando la corteza rugosa del tejocote—, es más que un simple frutal. Es un testigo de nuestras vidas, de nuestras alegrías y penas, y de todo lo que hemos construido en esta tierra. Mi abuelo lo plantó cuando apenas era un joven, con las manos llenas de esperanza y el sueño de ver crecer una familia fuerte y unida.

Los niños miraban fascinados el árbol, como si al escuchar al abuelo, pudieran ver a través del tiempo. Don Jacinto les contó cómo, en los días de su niñez, su abuelo solía contarle historias al pie del tejocote, mientras las mujeres de la familia preparaban los dulces de la fruta y los hombres trabajaban en los campos. Los tejocotes se transformaban en los sabores dulces y ácidos de las conservas, que se servían en los días festivos y se compartían con los vecinos como un símbolo de amistad y comunidad.

—Los frutos de este árbol no sólo alimentan el cuerpo —decía el abuelo de don Jacinto—, también alimentan el alma. Son recuerdos que endulzan los días difíciles y celebran los momentos felices.

Don Jacinto recordaba los días en los que, siendo apenas un niño, él y sus hermanos trepaban las ramas para alcanzar los frutos más altos, disputándose el tejocote más brillante como si fuera un tesoro. A veces se raspaban las rodillas o se llenaban de tierra, pero valía la pena por esa primera mordida agridulce, tan refrescante como un abrazo en un día caluroso.

Las temporadas de cosecha eran una fiesta. La familia se reunía bajo el árbol, y cada miembro tenía una tarea: unos recogían los frutos caídos, otros los lavaban, y los mayores los transformaban en caldos de frutas y dulces que luego se repartían en la feria del pueblo. Don Jacinto recordaba el orgullo de su madre cuando alguien elogiaba la mermelada de tejocote, esa mezcla espesa y dorada que brillaba como joya en los frascos de vidrio.

—Cada uno de esos frascos, niños —les dijo don Jacinto, señalando hacia donde una vez estuvieron aquellos tarros alineados en la alacena—, es un pedacito de nuestra familia, un trozo de nuestra historia. Eso es lo que ustedes también van a aprender a hacer.

Los niños escuchaban con atención, absortos en las palabras de su abuelo. Don Jacinto les explicó que cada generación debía aprender a cuidar del árbol y de sus frutos, no sólo por lo que representaban como alimento, sino por el símbolo de unidad y esfuerzo familiar que cargaban.

Esa tarde, don Jacinto enseñó a sus nietos a escoger los tejocotes maduros, a lavarlos con delicadeza y a cortarlos con cuidado. Les mostró cómo preparar la receta de la mermelada, tal y como se la había enseñado su madre: con paciencia, cocinando a fuego lento hasta que los frutos se deshicieran en una mezcla dulce y espesa, perfumada con canela y clavo.

Mientras los niños removían la mezcla en la olla de cobre, el aroma se extendió por toda la casa, llenándola de un calor familiar y reconfortante. Los nietos reían y probaban de la cuchara, disfrutando del momento, sin darse cuenta de que estaban absorbiendo algo más que una receta: estaban aprendiendo a valorar lo que tenían y a reconocer la importancia de cuidar lo que habían heredado.

Para don Jacinto, ver a sus nietos alrededor del árbol y en la cocina fue como ver renacer algo que creía perdido. Ese pequeño frutal no sólo daba tejocotes; daba raíces, recuerdos y el lazo invisible que mantenía unida a su familia. Supo entonces que, aunque los años pasaran y él ya no estuviera, ese árbol seguiría floreciendo, llevando consigo las historias de aquellos que habían vivido bajo su sombra.

La cocina de don Jacinto se llenó de un bullicio alegre mientras la mermelada de tejocote burbujeaba en la gran olla de cobre, esparciendo en el aire un aroma agridulce que envolvía a todos. Don Jacinto, con su mirada cálida y sus movimientos firmes, guiaba a sus nietos con paciencia. A su lado, los pequeños se turnaban para remover la mezcla, sus manos pequeñas pero decididas, conscientes de que estaban formando parte de algo especial.

—No es nada más mover la cuchara, niños —dijo Don Jacinto, sonriendo mientras observaba cómo se concentraban en su tarea—. Es sentir el ritmo del fuego y escuchar el susurro del tejocote, que nos cuenta su historia en cada burbuja.

Los niños, intrigados, miraron el espeso líquido dorado con renovada atención. Era como si el abuelo les hubiera revelado un secreto antiguo, un misterio que únicamente podía descifrarse con los sentidos. Mientras la mermelada seguía cocinándose, el abuelo empezó a contarles una historia que nunca antes les había compartido, sobre la primera vez que él mismo había preparado esa receta con su padre.

—Yo tenía su edad —dijo, señalando al nieto más pequeño—, y no entendía por qué mi papá me insistía tanto en que me quedara a su lado en la cocina. Decía que este no era un trabajo para niños, pero era la manera de aprender, de entender que cada tejocote era un pedacito de nuestra vida. Y cuando probé la mermelada, sentí que por primera vez podía saborear la historia de mi familia.

Los niños lo escuchaban en silencio, movidos por las palabras del abuelo y por el calor del fogón que, de algún modo, parecía abrigar también sus corazones. El momento culminante llegó cuando don Jacinto les pidió probar la mermelada, ahora lista, con una cucharada aún humeante.

Cada uno tomó un bocado, y en el instante en que la mezcla tocó sus lenguas, algo mágico sucedió. No sólo probaron el dulce y complejo sabor del tejocote, sino que sintieron algo

Cuentos de la Milpa y el Fogón

mucho más profundo: una conexión casi tangible con las generaciones pasadas. Los recuerdos de don Jacinto parecieron cobrar vida en sus propios sentidos; la voz de su bisabuelo, las risas de los días de cosecha, los días festivos llenos de música y olor a fruta cocida.

Una de las nietas, con los ojos brillando, se volteó hacia don Jacinto y le dijo:

—Abuelo, esta mermelada sabe a casa.

Esa simple frase resonó en el corazón de don Jacinto como un eco de todos los momentos felices de su vida. Sus ojos se llenaron de lágrimas que no eran de tristeza, sino de una alegría inmensa, de saber que la tradición, su historia, y la de su padre y su abuelo, no se perderían. Entendió que, mientras alguien siguiera preparando esa mermelada, el legado del tejocote y de su familia perduraría.

Los niños, aún emocionados, comenzaron a etiquetar los frascos que habían llenado con la mermelada, escribiendo sus nombres y la fecha con orgullo. Don Jacinto los observaba con una mezcla de nostalgia y esperanza, consciente de que esos frascos no sólo contenían un dulce, sino también un trozo de su herencia, un pedacito del árbol que seguía dando frutos para mantener viva la conexión con el pasado.

Los frascos de mermelada se alinearon en la mesa como pequeños tesoros dorados, brillando a la luz del atardecer que entraba por la ventana de la cocina. Los niños no podían contener su orgullo mientras observaban los tarros llenos, etiquetados con sus nombres y decorados con sencillas cintas de colores. Cada frasco era un recordatorio de la tarde compartida, de los sabores que habían aprendido a apreciar y de las historias que ahora también eran suyas.

Don Jacinto, sentado en su silla de madera junto al árbol de tejocote, los miraba con ternura. Sabía que lo que habían creado juntos iba más allá de la mermelada: habían tejido un lazo invisible entre el pasado y el futuro, uniendo generaciones a través de un sencillo pero poderoso acto de amor y tradición.

—Recuerden, muchachos —les dijo suavemente—, este árbol y estos frutos son más que alimento. Son nuestra herencia, nuestra historia. Y mientras ustedes sigan cuidando de él,

y sigan haciendo esta mermelada, estarán honrando a todos los que vinieron antes de nosotros.

Los niños asintieron con seriedad, como si comprendieran la magnitud de las palabras de su abuelo. Sabían que no sólo habían aprendido a hacer mermelada, sino también a valorar lo que verdaderamente importa: la familia, las raíces y las historias que dan sentido a cada fruto.

Esa noche, antes de irse a dormir, cada uno de ellos tomó un frasco y lo colocó en la despensa de la casa, junto a los tarros antiguos que aún guardaban mermeladas de años pasados. Los frascos nuevos y viejos se mezclaron en el estante, como si las manos de todas las generaciones se encontraran en un mismo espacio, compartiendo el legado.

Don Jacinto observó todo con una sonrisa tranquila. Sabía que, aunque los años pasarían y la vida cambiaría, los tejocotes seguirían creciendo y la tradición continuaría. Había algo eterno en la sencillez de ese árbol y en la dulzura de su fruto, un testimonio silencioso de que la verdadera riqueza no se mide en oro, sino en los recuerdos y en los vínculos que cultivamos.

Al día siguiente, el árbol de tejocote se meció suavemente con el viento, como si se despidiera de otro día más bajo el cielo de la sierra. Don Jacinto cerró los ojos y respiró profundamente, sintiendo la satisfacción de haber compartido con sus nietos no sólo una receta, sino también un pedacito de su alma.

Así, mientras el tejocote seguía dando frutos y la familia se reunía una y otra vez para disfrutar de su mermelada, el tesoro del árbol no se perdió. Se mantuvo vivo en cada tarro, en cada mesa, y en cada corazón que supo reconocer la dulzura de su herencia.



La cocina de los volcanes: el sabor del tiempo y el fuego

A los pies de los imponentes volcanes que custodiaban el valle, el tiempo parecía tener otro ritmo. El amanecer llegaba envuelto en niebla, y los primeros rayos de sol teñían las cumbres de un tono dorado que bajaba lentamente hacia los campos y las casas, donde la vida comenzaba a despertar. En una de esas cocinas de adobe, con techos bajos y paredes impregnadas del humo de generaciones, se encontraba doña Eulalia, una cocinera de manos sabias y corazón paciente, cuyos platillos eran conocidos por toda la región no sólo por su sabor, sino por la historia que cargaban en cada bocado.

La cocina de doña Eulalia era un santuario donde el tiempo se medía en cucharadas de maíz y minutos al fuego. En un rincón, el comal negro y gastado reposaba sobre el fogón, calentándose lentamente mientras las primeras llamas se avivaban con el susurro de la leña seca. Aquella era una cocina viva, donde el crepitar de la leña se mezclaba con el canto de los pájaros y el murmullo del viento que bajaba de los volcanes.

Doña Eulalia comenzaba su día mucho antes del alba, cuando la sierra aún dormía y el aire era frío y cristalino. Ella sabía que cada ingrediente que utilizaba tenía una historia y que, al cocinarlos, estaba reviviendo los relatos de su gente, sus abuelos y sus bisabuelos, quienes habían aprendido a trabajar la tierra y a domar el fuego de la misma manera. En esa cocina, la comida alimentaba el cuerpo, pero era también un diálogo constante con el pasado, un ritual que unía lo cotidiano con lo sagrado.

Aquella mañana, doña Eulalia estaba decidida a preparar uno de sus platillos más emblemáticos: el mole de ceniza, una receta ancestral que, según decían, sólo podía cocinarse bien bajo la mirada vigilante de los volcanes. Había aprendido a hacerlo de su madre, y ella, a su vez, de la suya, en una cadena ininterrumpida de sabiduría que se remontaba más allá de la memoria.

Los ingredientes estaban dispuestos sobre la mesa: chiles secos, cacao, almendras, y una mezcla de especias cuyo aroma llenaba la habitación con promesas de sabores intensos y profundos. Pero el ingrediente más importante no estaba a la vista: era el tiempo, esa paciencia infinita que se aprendía con los años y que se vertía en cada paso de la receta.

Doña Eulalia se acercó al fogón y comenzó a tostar los chiles con movimientos precisos y pausados, dejando que el calor del fuego los transformara poco a poco, liberando sus aceites y su esencia. Mientras lo hacía, sus pensamientos volaron hacia su niñez, a los días en los que se sentaba en un banquito junto a su madre, viendo cómo las manos expertas transformaban los ingredientes simples en auténticos manjares que contaban la historia de su pueblo.

Los volcanes, imponentes y silenciosos, eran testigos de todo. En ellos, doña Eulalia veía la fuerza de la tierra, el poder del fuego y la paciencia del tiempo, esos mismos elementos que regían su cocina y que convertían cada platillo en una celebración de la vida y de la memoria. Porque cocinar, en su mundo, era mucho más que un acto diario; era una manera de honrar el pasado y de alimentar el futuro.

—Este mole lleva siglos de historia, niña —le había dicho su madre cuando doña Eulalia era apenas una jovencita aprendiendo los secretos del fogón—. No es sólo comida; es un pedacito del volcán, un fragmento de la tierra que nos da vida.

Ahora, años después, doña Eulalia comprendía esas palabras con una claridad profunda. Sabía que, al preparar ese mole, estaba invocando el sabor del tiempo y del fuego, y que, con cada cucharada, estaba entregando a su gente no sólo un platillo, sino también la memoria de todos aquellos que habían cocinado antes que ella.

Con el aroma del mole empezando a llenar la cocina, doña Eulalia sonrió. Estaba lista para dejar que el fuego y el tiempo hicieran su trabajo, y para compartir, una vez más, el sabor eterno de los volcanes.

Doña Eulalia seguía trabajando en su mole de ceniza, con el aroma de los chiles tostados y las especias envolviendo la cocina como una manta cálida. Mientras molía los ingredientes en el metate, la piedra volcánica que había heredado de su abuela, cada movimiento de sus manos se volvía una danza cuidadosa, marcada por el ritmo del pasado. A cada golpe de la piedra, los recuerdos de su infancia parecían surgir con más fuerza.

Algunos de los ingredientes más preciados los obtenía del tianguis, donde los pequeños productores de la región vendían sus cosechas y especias recolectadas a los pies de los

Cuentos de la Milpa y el Fogón

volcanes. Esa mañana, mientras seleccionaba los chiles y las almendras, se encontró con don Anselmo, un viejo conocido y uno de los últimos molineros de la zona. Él le entregó un saquito de ceniza negra, obtenida de las últimas lluvias de ceniza volcánica, que según la tradición era fundamental para darle al mole su sabor característico.

—Llévala con cuidado, doña Eulalia —le dijo don Anselmo, con una sonrisa cómplice—. Esta ceniza trae consigo el último suspiro del Popocatepetl. Cuidala como cuidas tu cocina.

Doña Eulalia guardó la ceniza con reverencia, sabiendo que su toque mágico haría la diferencia en el platillo. La ceniza volcánica, con su textura fina y su esencia mineral, no sólo aportaba sabor, sino que también simbolizaba la conexión directa con los volcanes, una conexión que los habitantes de la región llevaban grabada en el alma.

De vuelta en su cocina, doña Eulalia vertió la ceniza con delicadeza sobre la mezcla de chiles, especias y cacao, dejando que los ingredientes se fundieran en un baile de sabores. El mole se oscureció, adoptando un tono profundo y misterioso, casi como si hubiera absorbido los secretos del volcán en cada gota.

Mientras el mole se cocinaba lentamente, doña Eulalia recordó las palabras de su abuela: "El fuego no sólo cocina, también transforma. Y lo que sale de este fuego lleva en sí la fuerza de la tierra y el calor del corazón". Ella siempre decía que los platillos preparados al pie de los volcanes tenían un alma distinta, forjada entre la dureza de las piedras y la temperatura intensa de la lava subterránea.

El calor de la cocina, el olor a leña del monte y los murmullos del fuego creaban una atmósfera casi mágica. Doña Eulalia, ahora en la etapa final de su preparación, comenzó a mezclar el mole con un cucharón de madera, cuidando que la consistencia fuera perfecta. Sabía que cada detalle importaba: el grosor de la salsa, la intensidad de los sabores, el balance entre lo dulce y lo picante. Todo debía ser exacto para honrar la receta ancestral que había pasado de generación en generación.

De repente, se escuchó el sonido del portón de la cocina abriéndose. Era Teresa, su hija, quien había regresado de la ciudad después de varios años ausente. Teresa llevaba en las manos un cuaderno y una cámara, con la intención de documentar las recetas de su madre para un proyecto escolar sobre las tradiciones culinarias de la región.

—Mamá, huele a historia aquí —dijo Teresa, sonriendo al sentir el calor del hogar.

Doña Eulalia sonrió también y la invitó a acercarse. Teresa, con ojos curiosos, comenzó a tomar notas y a grabar pequeños fragmentos del proceso de su madre. Era una tarea que llevaba tiempo queriendo hacer, pero que nunca había encontrado el momento adecuado hasta ahora.

—Cada mole es un recuerdo —explicó doña Eulalia mientras seguía removiendo—. Cuando cocinas, tienes que dejar que los recuerdos fluyan. Así es como el tiempo y el fuego hacen su magia. Este mole no es sólo mío, es de todas las mujeres de nuestra familia que lo han cocinado antes de mí.

Teresa se quedó en silencio, emocionada y conmovida por las palabras de su madre. Comprendió que en esa cocina además de la comida, se cocinaba también el legado de un pueblo y de su gente. Mientras el mole continuaba su lenta transformación en el fogón, Teresa sintió que estaba presenciando algo mucho más profundo: la alquimia que sólo el tiempo y el fuego podían lograr, el poder de convertir ingredientes simples en algo que trasciende, que conecta a las personas con sus raíces más profundas.

Cuando el mole estuvo listo, doña Eulalia sirvió una pequeña porción en un plato de barro, como lo había hecho su madre con ella años atrás. Teresa probó el primer bocado y sintió cómo el sabor intenso y ahumado llenaba su boca, trayéndole recuerdos de su niñez, de los días en que corría por el patio de la casa de su abuela y de las tardes en que se escondía en la cocina para robar una cucharada de mole recién hecho.

—Este mole sabe a casa, mamá —dijo Teresa, devolviendo las mismas palabras que ella misma había escuchado de niña.

Doña Eulalia sonrió, sabiendo que el ciclo continuaba. En ese momento, comprendió que su cocina, su legado y el sabor de los volcanes no se perderían, porque ahora estaban también en el corazón de su hija.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

La cocina estaba impregnada de un calor acogedor y de un aroma que parecía envolver cada rincón, mezclando el humo de la leña, los chiles tostados y el cacao. Doña Eulalia, con sus manos hábiles y llenas de historia, había terminado de preparar el mole de ceniza. Teresa observaba cada movimiento de su madre, sintiendo un respeto profundo por cada gesto, cada detalle que hacía de esa receta algo único. Ella había visto a su madre cocinar toda su vida, pero esa tarde era diferente: estaba capturando con su cámara y su libreta no sólo un platillo, sino un legado entero.

Cuando el mole estuvo listo, doña Eulalia sirvió una porción generosa sobre un plato de barro, cuidando que cada gota de la salsa espesa y oscura cayera con la gracia de un ritual antiguo. Teresa, con las manos temblorosas, tomó la cuchara de madera y probó un bocado, dejándose llevar por el sabor profundo, ahumado y complejo que llenó su boca.

En ese instante, los recuerdos golpearon a Teresa con una fuerza inesperada. No solamente estaba degustando un mole; estaba probando la esencia de su infancia, los ecos de las risas de sus abuelos, los días de fiesta con toda la familia reunida y las historias contadas al calor del fogón. Cada bocado era un pedazo de historia que le recordaba de dónde venía, la lucha y la perseverancia de su gente, y la magia de transformar ingredientes simples en algo extraordinario.

Las lágrimas comenzaron a correr silenciosamente por sus mejillas. No eran de tristeza, sino de una profunda gratitud y emoción. Teresa comprendió que el mole no sólo era el platillo favorito de su niñez, sino también un mapa del tiempo, un compendio de los sabores y saberes que habían sido transmitidos de generación en generación, desde los primeros habitantes de la región que domaron el fuego y las tierras fértiles a los pies de los volcanes.

—Mamá, esto es más que cocina—dijo Teresa, con la voz entrecortada—. Es nuestra historia, es todo lo que somos.

Doña Eulalia la miró con ojos brillantes y asintió, sabiendo que ese era el momento que había esperado durante tanto tiempo. Ella no sólo había enseñado a su hija a cocinar; le había mostrado cómo leer el pasado en los sabores, cómo conectar con sus raíces a través de cada receta. Ese mole, tan lleno de la ceniza de los volcanes y del tiempo, además de ser un delicioso platillo; era un testimonio de la vida y la memoria de su familia.

—Este mole es para que nunca olvides de dónde vienes —respondió doña Eulalia suavemente—. Mientras lo prepares, nos tendrás a todos contigo, en cada bocado.

Teresa abrazó a su madre, sintiendo en su pecho la calidez de ese momento irrepetible. Sabía que llevaría ese sabor en su corazón para siempre, como un faro que la guiaría sin importar a dónde la llevara la vida. Y así, en el calor de la cocina, entre el crepitar del fuego y el aroma del mole, madre e hija se unieron en un lazo indestructible, hecho de tiempo, amor y el fuego eterno de los volcanes.

El sol comenzaba a ocultarse tras los volcanes, tiñendo el cielo de un rojo intenso que reflejaba el calor de la cocina de doña Eulalia. Madre e hija habían pasado la tarde compartiendo recetas, recuerdos y risas, pero también silencios llenos de complicidad. Teresa continuó escribiendo en su libreta, capturando no sólo las instrucciones del mole, sino también las historias que su madre había compartido entre anécdotas y consejos. Sabía que cada palabra era un tesoro que debía resguardar con cuidado, como un frágil hilo que unía el pasado con el presente.

Cuando todo estuvo limpio y ordenado, Teresa guardó su libreta y se sentó junto a su madre en la pequeña mesa de madera. Doña Eulalia miró hacia el comal aún caliente, y luego a su hija, sintiendo una paz que no se podía explicar con palabras. Había esperado este momento durante años, y ahora, al ver a Teresa con los ojos brillantes y el corazón lleno, supo que su misión estaba cumplida.

—¿Crees que algún día yo podré cocinar como tú? —preguntó Teresa, con una mezcla de esperanza y nostalgia en su voz.

Doña Eulalia sonrió y tomó la mano de su hija entre las suyas, rugosas y fuertes por el trabajo de tantos años. Sabía que no se trataba de cocinar igual, sino de entender lo que había detrás de cada receta, de sentir la tierra y el fuego en cada preparación.

—No se trata de hacerlo igual, hija. Se trata de hacerlo con el corazón —respondió suavemente—. Mientras pongas amor y recuerdes de dónde vienes, cada platillo será perfecto.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

Teresa asintió, entendiendo el verdadero mensaje de su madre. El legado que doña Eulalia le estaba dejando no era sólo una serie de recetas; era una forma de ver la vida, una manera de conectar con sus raíces y de mantener vivo el espíritu de su gente. Porque al final, la cocina de los volcanes era un refugio de la memoria y el lugar donde el sabor del tiempo y el fuego se unían para contar historias eternas.

Esa noche, mientras el viento soplaba suavemente desde las montañas y la luna iluminaba los volcanes con su luz plateada, Teresa y doña Eulalia compartieron un plato más de mole, saboreando cada bocado con la certeza de que el pasado, el presente y el futuro estaban ahí, en esa cocina, guardados en cada grano de maíz, en cada pizca de especias y en el aroma persistente de la ceniza.

Doña Eulalia se quedó en la puerta de la cocina, mirando hacia los volcanes, sus antiguos guardianes. Sintió en el pecho la calma de saber que el sabor del tiempo y el fuego no se perderían, porque ahora, Teresa los llevaba consigo, en sus notas, en su corazón, y en cada platillo que algún día cocinaría.

El comal, con sus marcas y cicatrices de tantos años, seguía en su lugar, esperando la próxima historia que el fuego y el tiempo tendrían que contar. Porque en la cocina de los volcanes, cada día era una nueva oportunidad para honrar el pasado y alimentar el futuro.



El panadero del alba

El cielo todavía estaba oscuro cuando don Julián, el panadero del pueblo, ya estaba en pie, caminando con pasos seguros hacia su pequeño horno de adobe. Apenas despuntaba el alba, y la luz tenue de las estrellas aún brillaba sobre los campos, pero para don Julián, este era el momento más sagrado del día: el instante en que la noche entregaba su último suspiro y el sol comenzaba a acariciar la tierra. Con sus manos curtidas por los años, encendió el fuego del horno, llenando la panadería de un calor suave y acogedor, como el abrazo de una manta en una madrugada fría.

La panadería de don Julián era conocida en toda la región, no sólo por los panes que horneaba, sino por la magia que envolvía cada barra, cada tortilla y cada pieza que salía de su horno. No era un panadero cualquiera; era un guardián de secretos antiguos, de aquellos que se transmiten de generación en generación, como el arte de hacer el nixtamal, ese proceso misterioso que transforma el maíz común en una masa viva, llena de historia y sabor.

Con la primera luz del día, don Julián vertió los granos de maíz en una olla de barro y los cubrió con agua tibia. Luego, con movimientos precisos, añadió la cal, el ingrediente mágico que desataba la transformación. Los granos chisporrotearon suavemente, y el agua comenzó a burbujear mientras el maíz se suavizaba y cambiaba de color, liberando su esencia. Para muchos, sólo era un paso en la preparación de la masa, pero para don Julián, era un ritual, un acto de respeto a la tierra y a los antepasados que habían perfeccionado esta técnica milenaria.

Mientras removía el nixtamal con una cuchara de madera, don Julián recordaba las palabras de su abuelo, quien le había enseñado el oficio desde que era un niño: "El nixtamal no es sólo maíz. Es la unión del agua, la tierra y el fuego. Es nuestra historia, hecha masa". Y así, cada mañana, don Julián revivía ese legado, asegurándose de que cada grano de maíz recibiera el cuidado y el tiempo necesarios para convertirse en algo mucho más grande.

El aroma del nixtamal comenzó a llenar el pequeño espacio, envolviendo los sacos de harina, los utensilios de madera y las viejas fotografías enmarcadas de su familia. Era un olor familiar y reconfortante, el olor de la tradición que llevaba dentro y que compartía con todo aquel que probaba sus panes. Cuando el maíz estuvo listo, lo llevó al metate, una

piedra de moler que había pertenecido a su bisabuela. Con movimientos lentos y rítmicos, don Julián comenzó a triturar los granos, transformándolos en una masa suave y maleable, la base de todos sus panes y tortillas.

A medida que la masa tomaba forma, don Julián sentía cómo se mezclaban en ella todos los días de trabajo, las mañanas frías y las tardes calurosas, los recuerdos de su familia y las historias del pueblo. La masa era vida, y cada pieza que creaba era un tributo a los suyos, un homenaje silencioso a aquellos que ya no estaban, pero que vivían en cada bocado.

Las primeras luces del alba se colaban por la ventana, iluminando la pequeña panadería con un resplandor dorado. Don Julián, sin perder el ritmo, comenzó a formar los primeros panes del día. Sabía que, en unas horas, el pueblo se llenaría del olor a pan recién horneado, y que sus vecinos, con el hambre y la alegría del nuevo día, vendrían a buscar no nada más alimento, sino también un pedazo de esa magia que él, cada mañana, despertaba junto al fuego.

El calor del horno iba aumentando, y las primeras brasas comenzaban a teñir de rojo las entrañas de la bóveda de adobe. Don Julián, con la mirada concentrada y los movimientos fluidos, amasaba con fuerza pero también con ternura, sintiendo cómo la masa se transformaba bajo sus manos. Era una mezcla viva, con la energía del maíz que había crecido al sol y bebido la lluvia, y la cal que lo había suavizado y nutrido de minerales. La masa respondía con una elasticidad perfecta, lista para convertirse en las formas que don Julián imaginaba en su mente.

Sus primeros clientes no tardarían en llegar. La gente del pueblo sabía que el mejor momento para comprar el pan era al amanecer, cuando el aroma era más intenso y el calor del horno se sentía como un abrazo al cruzar la puerta de la panadería. Cada día, sin falta, llegaban los campesinos con sus manos aún manchadas de tierra, las señoras del mercado que se apresuraban a surtir sus puestos, y los niños que corrían hasta la tienda con monedas apretadas en los puños, esperando a que don Julián les regalara una sonrisa y un pedazo de masa para jugar.

Entre todos ellos, siempre estaba doña Petra, la vecina más anciana del pueblo, que llegaba envuelta en su rebozo de colores apagados. Era una de las primeras en llegar, porque, según decía, el pan de don Julián sabía mejor si se comía aún tibio, con el vapor escapando al primer mordisco. Esa mañana, como tantas otras, doña Petra se acercó al mostrador con su lento andar, saludó a don Julián con un gesto amable y le pidió su hogaza de pan nixtamalizado, el que hacía con más amor y dedicación.

—Dios te bendiga, Julián. Este pan es como un abrazo de mis tiempos de niña —le decía siempre con una sonrisa cálida, mientras él le entregaba la pieza más dorada y aromática de la hornada.

Don Julián, con su sombrero viejo y su delantal de lino, respondía con un asentimiento y un “Buen provecho, doñita”, sabiendo que sus palabras llevaban más que cortesía: llevaban el peso de la conexión entre él, su oficio y su comunidad. Para él, no había mayor satisfacción que ver a la gente disfrutar del pan que horneaba. Porque cada pan no era sólo una creación, sino una historia viva que alimentaba el cuerpo y el alma de su pueblo.

Con la masa que le quedaba, don Julián decidió hacer una tanda especial de panes que él llamaba “panes de la memoria”. Eran panes redondos y grandes, adornados con semillas y formas talladas con una navaja fina. Cada corte en la masa contaba una historia: una espiga para los campos, un sol para las madrugadas, y un círculo que representaba la luna llena, la misma que iluminaba las noches de su infancia cuando, de niño, observaba a su abuelo amasar bajo la luz plateada.

Mientras los panes se cocían en el horno, don Julián se detuvo un momento a contemplar el amanecer, que ya se asomaba completamente por el horizonte. Había algo mágico en ese instante, algo que siempre lo conectaba con su abuelo y con todos los panaderos que habían venido antes que él. No era sólo el trabajo; era un acto de fe y de continuidad, un recordatorio de que cada día era una nueva oportunidad para honrar lo que había aprendido y para compartirlo con los demás.

El canto de los gallos rompió el silencio y, poco a poco, el pueblo comenzó a despertar. Don Julián sacó los primeros panes del horno y los colocó en la vitrina. El olor, mezcla de maíz, humo y un toque de tierra, se escapó por la ventana abierta, invitando a todos a acercarse y a disfrutar de un nuevo día. Con cada pan que entregaba, don Julián compartía más que alimento: compartía la esperanza y la calidez que sólo se encuentra en el trabajo hecho con el corazón.

El horno había cumplido su trabajo, y el aire estaba impregnado con el aroma dorado y cálido de los panes recién horneados. Don Julián, con una mezcla de orgullo y ternura, sacó del horno los panes especiales que había creado para esa mañana. Eran grandes hogazas redondas, adornadas con semillas de sésamo y diseños tallados a mano que representaban

espigas, soles y lunas. Cada uno de estos panes llevaba consigo una historia, una parte de la tradición que él había heredado y que estaba ansioso por compartir.

Doña Petra, como siempre, llegó puntual a la panadería, envuelta en su rebozo y con una sonrisa llena de cariño. Don Julián, sabiendo cuánto valoraba la tradición y la historia, le ofreció uno de los panes de la memoria. Era un pan con una espiga tallada en la corteza, símbolo del maíz que había crecido en los campos y del trabajo arduo que requería cultivarlo.

—Doñita —dijo don Julián, entregándole el pan con ambas manos—, este pan es especial. Es para recordar los tiempos en que nuestros abuelos sembraban maíz y nos enseñaban a valorar cada grano como un regalo de la tierra.

Doña Petra tomó el pan con delicadeza, sus ojos brillando con emoción. Al romper la hogaza, el vapor se escapó, revelando una miga esponjosa y dorada. Al primer bocado, su rostro se iluminó con una mezcla de nostalgia y alegría.

—Julián —dijo con voz temblorosa—, este pan sabe a mi infancia, a los tiempos en que mi madre y mi abuela cocinaban juntos en la cocina de barro. Es como si, al comerlo, pudiera ver a mi abuela y escuchar las historias que solía contar mientras amasaba el pan.

Don Julián la miró, sintiendo una profunda satisfacción. Era en momentos como este cuando comprendía verdaderamente el significado de su trabajo. No era sólo sobre hacer pan; era sobre mantener viva la memoria de las generaciones pasadas y transmitirla a los que venían después. Cada pieza de pan que horneaba era un vínculo tangible con su herencia, un puente entre el pasado y el presente.

Este momento de conexión entre don Julián y doña Petra simbolizaba más que una simple entrega de pan. Era un recordatorio de la importancia de preservar las tradiciones y de compartirlas con amor. El pan, al ser degustado, se convertía en un medio para revivir historias, conectar con las raíces y celebrar la comunidad.

En ese instante, don Julián supo que el verdadero poder de su oficio no residía nada más en el arte de amasar y hornear, sino en la capacidad de tocar las vidas de las personas a través de lo que él hacía. Al ver a doña Petra emocionada, entendió que su legado estaba

Cuentos de la Milpa y el Fogón

asegurado, no sólo en la técnica y el sabor, sino en la manera en que su pan lograba despertar recuerdos y unir corazones.

Con el primer sol del día brillando sobre el horizonte, la panadería de don Julián estaba llena de la calidez de los panes recién horneados y de las sonrisas de los vecinos que entraban y salían, llevando consigo más que un simple desayuno. El pequeño local rebosaba de vida y de aromas, un reflejo de la comunidad unida por la tradición y el amor por el pan.

Don Julián se dedicaba a sus últimos encargos del día cuando doña Petra se acercó al mostrador una vez más, con una expresión de gratitud en su rostro.

—Julián, tu pan ha sido un regalo para todos nosotros —dijo, entregándole un pequeño saco de maíz que había guardado con esmero—. Quiero que lo uses para tu nixtamal. Es del campo de mi familia, y siento que de alguna manera, al compartirlo, estamos devolviendo un poco de la magia que tú nos das cada mañana.

Don Julián aceptó el saco con una reverencia silenciosa, comprendiendo el valor de ese gesto. Era un símbolo de la reciprocidad y del profundo respeto que existía entre él y su comunidad. Con una sonrisa sincera, la guardó en un rincón especial de la panadería, donde sabía que se convertiría en parte de la próxima tanda de pan.

Cuando la última pieza de pan salió del horno y el crepitar del fuego se calmó, don Julián cerró las puertas de su panadería y se sentó en el pequeño banco frente al local, contemplando el atardecer que teñía el cielo de tonos dorados y rosados. Con su delantal aún manchado de harina y el corazón lleno de satisfacción, miró a su alrededor y sintió una profunda paz.

El pueblo, ahora bañado en la luz cálida de la tarde, seguía ocupado en sus quehaceres, pero algo en el aire parecía haber cambiado. Había una sensación de comunidad renovada, de memoria compartida y de futuro prometedor, todo entrelazado en la sencillez del pan que don Julián había creado. Cada hogaza, cada torta y cada bocado llevaban consigo no sólo el sabor del maíz nixtamalizado, sino también el amor y la tradición que él había dedicado a su oficio.

Don Julián pensó en sus antepasados, en las historias que le habían contado y en las que él mismo había vivido. Sabía que, mientras él siguiera horneando, el legado de su familia y de su pueblo seguiría vivo, no nada más en el pan, sino en el corazón de cada persona que lo compartía.

Se levantó lentamente y, con una última mirada a la panadería iluminada por el sol poniente, cerró con cuidado la puerta. Sabía que al día siguiente, el ciclo comenzaría de nuevo, con el mismo fervor y devoción. Pero por ahora, mientras el silencio de la noche descendía sobre el pueblo, don Julián se permitió un momento de reflexión y gratitud.

En el pequeño rincón del mundo donde el maíz y el fuego se encontraban, don Julián había encontrado su propósito. Y con cada amanecer, con cada pan, con cada sonrisa, sabía que había logrado algo mucho más grande que simplemente alimentar a su comunidad: había tejido un vínculo eterno entre el pasado y el presente, entre la tierra y el alma.

Y así, en la magia del nixtamal y la masa, el legado del panadero del alba continuaba, inmortalizado en cada bocado, en cada recuerdo y en el calor del hogar compartido.





Entre flores de calabaza: cuentos del mercado y el fogón

El mercado de San Gabriel estaba comenzando a despertar cuando doña Clara llegó con su carga de mercancía, cestas de flores de calabaza frescas. El sol apenas empezaba a calentar el aire, y los primeros rayos de luz dorada se filtraban entre las coloridas lonas que cubrían los puestos del mercado. Los vendedores estaban organizando sus productos, mientras el bullicio y los murmullos se iban acumulando, prometiendo una nueva jornada llena de actividad.

Doña Clara, con su delantal de flores y un sombrero de paja que la protegía del sol, era una presencia familiar en el mercado. Con cada paso, sus zapatos de cuero resonaban sobre las piedras empedradas, y sus ojos brillaban con una mezcla de sabiduría y alegría. Sus manos, arrugadas y fuertes, se movían con destreza al organizar las flores de calabaza, arreglándolas en ramilletes perfectos, cada uno más vibrante que el anterior.

Para doña Clara, el mercado además de ser el lugar para vender sus flores, era el escenario donde se tejían las historias y los recuerdos de su vida. Desde joven, había aprendido el arte de cultivar y cocinar con flores de calabaza, una tradición que su abuela le había transmitido. Estas flores no sólo eran un ingrediente especial en sus recetas, sino también un símbolo de la conexión entre el campo y la cocina, entre la tierra y el fogón.

Mientras organizaba las flores, doña Clara saludaba a sus vecinos y escuchaba las noticias del día. Cada puesto en el mercado tenía su propia historia, sus propios secretos culinarios, y doña Clara era una narradora innata. Sabía que el mercado era un lugar mágico donde los sabores se encontraban con las historias, y cada ingrediente tenía un cuento que contar.

Esa mañana, mientras preparaba sus flores para los clientes, se acercó a ella un grupo de niños que, con ojos curiosos, se agolpaban alrededor de su carrito. Habían escuchado historias sobre las maravillas que doña Clara podía crear con las flores de calabaza, y estaban ansiosos por saber más.

—¡Doñita Clara, cuéntenos un cuento sobre las flores! —pidió uno de los niños, mientras los otros asintieron con entusiasmo.

Doña Clara sonrió, sabiendo que el mercado no sólo era un lugar para intercambiar productos, sino también para compartir conocimientos y leyendas. Con una mirada pensativa, comenzó a relatar una historia antigua, una que había sido transmitida por generaciones y que tenía sus raíces en las tradiciones de su pueblo.

—Muy bien, niños, escuchen con atención —comenzó, su voz suave pero firme—. Les contaré sobre el origen de estas flores mágicas y cómo, en tiempos antiguos, ayudaron a una joven a salvar su hogar y a mantener vivas las tradiciones de su gente...

Y así, mientras el mercado despertaba por completo y el bullicio se hacía más intenso, doña Clara comenzó a narrar una historia llena de aventuras, magia y sabiduría, entrelazando el aroma fresco de las flores de calabaza con los relatos que habían formado parte de su vida. Los niños escuchaban con los ojos abiertos de asombro, y los demás vendedores, atraídos por la narración, se acercaban también, formando un pequeño círculo alrededor de doña Clara.

En ese momento, el mercado se transformó en un lugar de cuentos y leyendas, donde el pasado y el presente se encontraban en cada palabra y en cada ramillete de flores. La magia de las flores de calabaza no sólo estaba en su sabor y aroma, sino también en las historias que traían consigo, historias que doña Clara estaba a punto de compartir con todo su corazón.

Doña Clara se acomodó en un banco bajo la sombra de un árbol cercano y los niños se sentaron en el suelo, formando un semicírculo alrededor de ella. Los otros vendedores, curiosos por la historia que doña Clara estaba a punto de contar, también se acercaron, creando un pequeño público expectante.

—Hace mucho, mucho tiempo, en un pequeño pueblo rodeado de montañas y campos verdes, vivía una joven llamada Xóchitl —comenzó doña Clara, su voz llenando el aire con un tono melodioso—. Xóchitl era conocida en su aldea por su habilidad para cultivar flores de calabaza, unas flores que eran tan bellas como útiles, ya que además de adornar las mesas en las festividades, se usaban también en la cocina para preparar platillos deliciosos.

Xóchitl vivía con su abuela, una mujer sabia que le había enseñado todo sobre las flores y cómo usarlas para preparar recetas especiales. Juntas, cultivaban un pequeño huerto detrás de su casa, lleno de flores de calabaza que florecían con la llegada de la primavera. Pero un año, una terrible sequía azotó la región. El sol no cesaba de brillar, y el agua se volvió escasa. Los campos se marchitaron, y las flores de calabaza comenzaron a secarse.

La abuela de Xóchitl, preocupada por la falta de agua y el hambre que acechaba al pueblo, le dio un consejo: “Querida, si deseas salvar nuestras flores y nuestro hogar, debes ir a la montaña sagrada y pedir ayuda a los espíritus del agua.”

Sin dudarle, Xóchitl emprendió su viaje hacia la montaña, llevando consigo un pequeño saco lleno de flores de calabaza secas. Mientras subía por el sendero empinado, el calor del sol la agobiaba, pero ella mantenía la esperanza en su corazón. Finalmente, llegó a una cueva oculta entre las rocas, donde se decía que vivían los espíritus del agua.

—Espíritus de la montaña —dijo Xóchitl con voz firme—, he venido en busca de ayuda para salvar mi hogar y las flores de calabaza que son esenciales para mi familia y mi pueblo. Por favor, dennos un poco de agua para que nuestras tierras puedan florecer nuevamente.

Los espíritus, impresionados por la determinación de Xóchitl, decidieron ayudarla. Le ofrecieron un cántaro lleno de agua pura y cristalina, prometiéndole que, si lo usaba con sabiduría, sus flores de calabaza volverían a florecer y la sequía cesaría.

Xóchitl regresó al pueblo con el cántaro en mano y, siguiendo las instrucciones de los espíritus, derramó el agua sobre el huerto de flores de calabaza. En cuestión de días, las plantas comenzaron a revivir. Las hojas verdes brotaron nuevamente, y las flores de calabaza florecieron con una belleza inigualable. El pueblo se llenó de alegría, y la sequía pronto se desvaneció, dejando lugar a lluvias frescas y abundantes.

El valor y la determinación de Xóchitl se convirtieron en una leyenda en su pueblo. Su historia se transmitió de generación en generación, recordando a todos que, incluso en los tiempos más difíciles, la esperanza y la valentía pueden traer la prosperidad y la renovación.

Doña Clara terminó su relato con una sonrisa, viendo cómo los ojos de los niños brillaban con asombro y admiración. Los otros vendedores también se acercaron, movidos por la magia de la historia, y comenzaron a compartir sus propias historias sobre el mercado y el fogón, creando una atmósfera de camaradería y calidez.

La mañana continuó con una nueva energía, mientras el mercado se llenaba de risas, aromas y el bullicio típico de los días de venta. Doña Clara, satisfecha con el impacto de su cuento, regresó a su puesto, lista para vender sus flores de calabaza y compartir recetas y secretos con sus clientes.

El mercado de San Gabriel, con sus colores vibrantes y sus sonidos familiares, seguía siendo el corazón palpitante de la comunidad, un lugar donde cada ingrediente tenía una historia que contar, y cada encuentro era una oportunidad para celebrar la vida y las tradiciones. Y así, entre flores de calabaza, cuentos del mercado y el fogón, las historias continuaban tejiendo el tapiz de la vida cotidiana, uniendo a las personas a través de la magia de la narración y la tradición culinaria.

Xóchitl, agotada pero determinada, llega finalmente a la cueva oculta entre las rocas de la montaña sagrada. La cueva, envuelta en una atmósfera de misterio y reverencia, se abre ante ella como una entrada al mundo de lo sagrado. Con el corazón palpitando de nervios y esperanza, entra en la penumbra y se encuentra frente a los espíritus del agua, seres etéreos que la observan con una mezcla de curiosidad y benevolencia.

Ella se arrodilla ante ellos y, con humildad y fervor, presenta su petición. En ese momento de vulnerabilidad, Xóchitl sostiene el saco de flores de calabaza secas, el símbolo de su pueblo y de su hogar, y habla con una voz que, aunque temblorosa, está llena de determinación.

—Espíritus de la montaña, vengo en busca de vuestra ayuda. La sequía ha devastado nuestras tierras, y nuestras flores de calabaza, que son vitales para nuestra subsistencia y tradición, están a punto de morir. Mi familia y mi pueblo dependen de estas flores para sobrevivir. Les ruego que nos concedan un poco de agua para que podamos salvar nuestras tierras y nuestra vida.

Este momento es crucial porque representa la culminación del viaje de Xóchitl, tanto físico como emocional. Su valentía al enfrentarse a lo desconocido y su profunda conexión con la

Cuentos de la Milpa y el Fogón

tierra y las tradiciones de su pueblo son puestas a prueba. La súplica de Xóchitl refleja el sacrificio y la esperanza de toda su comunidad, y su disposición a luchar por lo que cree justo es un acto de verdadero heroísmo.

Los espíritus, conmovidos por la sinceridad y el coraje de la joven, deciden ayudarla. Le entregan un cántaro de agua cristalina, prometiendo que, si se usa con sabiduría, traerá la renovación a su tierra. Este acto de generosidad de los espíritus es el punto de inflexión que asegura la resolución de la crisis y simboliza la recompensa por la valentía y la fe de Xochitl.

La entrega del agua y el regreso de Xóchitl al pueblo marcan el clímax del cuento, destacando el poder de la esperanza y la conexión entre la humanidad y la naturaleza. Es en este momento cuando la historia muestra que, a través de la perseverancia y la fe, incluso los desafíos más grandes pueden ser superados, y las tradiciones y la vida pueden ser preservadas.

Con el regreso de Xóchitl al pueblo y la lluvia que comenzó a caer sobre las tierras secas, la vida volvió a florecer. Las flores de calabaza revivieron, y el verde vibrante de los campos se extendió una vez más, trayendo alegría y prosperidad a la comunidad. El pueblo celebró con una gran fiesta, en la que las flores de calabaza se convirtieron en el ingrediente estrella de los platillos que adornaban las mesas. Los aromas de los guisados, las sopas y los tamales llenaron el aire, y las risas y canciones resonaron en cada rincón.

La historia de Xóchitl y su valentía se convirtió en una leyenda en el pueblo, una que se contaba a los niños y se compartía en cada celebración. Su acto de coraje y su conexión con los espíritus del agua demostraron que la esperanza y la determinación pueden superar incluso los desafíos más grandes.

Doña Clara, al concluir su relato, miró a los niños y a los vecinos reunidos alrededor de su puesto con una sonrisa llena de satisfacción. La historia de Xóchitl había tocado sus corazones y había encendido en ellos una nueva apreciación por las flores de calabaza y el legado de su comunidad.

—Recuerden, niños —les dijo doña Clara—, que cada flor, cada ingrediente, y cada cuento que compartimos tiene una historia y un propósito. Las flores de calabaza no sólo son una

delicia para el paladar, sino también un símbolo de la valentía, la esperanza y la conexión entre nosotros y la tierra que nos sustenta.

Con un último saludo y un gesto afectuoso, doña Clara se preparó para seguir vendiendo sus flores de calabaza. Los niños, inspirados por la historia, se fueron corriendo a contarle a sus familias sobre la valiente Xóchitl y la magia de los espíritus del agua.

El mercado de San Gabriel continuó su bullicio cotidiano, pero ahora había una nueva vibración en el aire. Las historias y las tradiciones compartidas entre vendedores y clientes, entre el mercado y el fogón, habían creado un sentido más profundo de comunidad y apreciación.

Mientras el sol comenzaba a declinar, bañando el mercado con una luz dorada y cálida, doña Clara observó a su alrededor con una sensación de paz. Sabía que su labor no sólo consistía en vender flores, sino en mantener viva la memoria de las tradiciones y compartir el legado cultural de su gente.

Y así, entre flores de calabaza y cuentos del mercado, la magia de la tradición continuó fluyendo, uniendo a las personas a través de las historias, los sabores y la comunidad. En cada rincón del mercado, en cada plato preparado con amor, las historias de antaño seguían vivas, celebrando la riqueza de la vida y el poder de la narración.





El pulque de la luna: la leyenda del agave sagrado

En un rincón remoto de la región montañosa, donde los cielos nocturnos se desplegaban en un manto de estrellas y el silente susurro del viento se entrelazaba con el canto de los animales nocturnos, se encontraba el pequeño pueblo de Tlaltikpak. Este pueblo, rodeado de campos de agave que se extendían hasta el horizonte, tenía un secreto antiguo y sagrado: el origen místico del pulque.

Cada noche, cuando la luna llena ascendía en el firmamento, sus rayos plateados se reflejaban en las hojas de agave, iluminando el paisaje con un brillo etéreo. Era durante estas noches mágicas que el pueblo se reunía para rendir homenaje a la luna y a los dioses del Agave, quienes, según las leyendas, habían otorgado a los habitantes el don de crear el pulque, una bebida sagrada con poderes especiales.

La leyenda contaba que, hace muchos siglos, en una época en la que el cielo y la tierra aún estaban en pleno proceso de formación, los dioses observaron cómo la humanidad luchaba por sobrevivir en un mundo lleno de desafíos. Viendo la devoción y el esfuerzo de los hombres y mujeres que trabajaban la tierra, decidieron enviarles un regalo especial: el agave sagrado.

La historia se transmitía de generación en generación, contada por los ancianos del pueblo junto a la fogata. Según la leyenda, la diosa de la luna, descendió del cielo durante una de sus noches llenas de resplandor, y se encontró con un joven agricultor llamado Izel. Éste, dedicado a su trabajo y conocido por su bondad, estaba cansado y desalentado debido a las duras condiciones de cultivo.

—Izel —dijo a la diosa con voz melodiosa—, he visto tu esfuerzo y tu devoción. Como recompensa, te otorgo el agave sagrado. De sus hojas nacerá una bebida que te dará fuerza y alegría. Pero recuerda, debes respetar los ciclos de la luna y honrar el regalo que te he dado.

El joven agricultor, asombrado y agradecido, aceptó el agave con humildad. Con el tiempo, descubrió cómo extraer el néctar de la planta y fermentarlo para crear el pulque, una bebida que no solo revitalizaba a quienes la bebían, sino que también los conectaba con los dioses y el cosmos. El pulque, dorado y espumoso bajo la luz de la luna, se convirtió en un símbolo de la unión entre el cielo y la tierra, entre lo divino y lo humano.

Esa noche, mientras los primeros rayos de la luna llena tocaban los campos de agave, el pueblo de Tlaltikpak se preparaba para celebrar la antigua tradición. Los tamales, las tortillas y otros manjares se alineaban en las mesas, y el pulque se servía en cántaros de barro, burbujeante y fragante. La comunidad, reunida alrededor de la fogata, estaba lista para escuchar una vez más la historia del agave sagrado y el don que les había otorgado la diosa de la luna.

Doña Marta, la narradora del pueblo, se levantó con un cántaro de pulque en una mano y una antorcha en la otra, y comenzó a relatar la leyenda con la misma pasión y reverencia con la que lo habían hecho sus ancestros. Sus palabras, cargadas de la magia de tiempos antiguos, llenaron el aire, llevando a todos los presentes de vuelta a los días en que los dioses caminaron entre los hombres y les regalaron el pulque, la bebida de la luna.

Doña Marta se sentó en un banco bajo el gran árbol de ceiba en el centro del pueblo, rodeada por una multitud expectante. La luz de la fogata danzaba sobre sus arrugas, acentuando las historias y leyendas que llevaba en su corazón. Los niños se acurrucaban cerca, y los adultos se acomodaban en bancos y piedras, listos para escuchar la continuación de la leyenda.

—Como les conté —comenzó doña Marta con una voz cálida y envolvente—, el agave sagrado fue un regalo de la diosa de la luna. Izel, el joven agricultor, usó este regalo con gran sabiduría. Pero la historia no termina ahí. Lo que ocurrió después es igualmente fascinante.

Los días pasaron, y Izel se convirtió en el maestro de su arte. Aprendió a preparar el pulque con el cuidado y el respeto que merecía, y la bebida se convirtió en el centro de las celebraciones y rituales del pueblo. Cada luna llena, el pueblo se reunía para rendir homenaje a los dioses y celebrar la abundancia y la conexión espiritual que el pulque proporcionaba.

Cuentos de la Milpa y el Fogón

Una noche, durante una de las ceremonias más importantes, la diosa regresó a la tierra para observar cómo su regalo había sido recibido. Se escondió entre las sombras, observando en silencio mientras el pueblo ofrecía el primer cántaro de pulque a los cielos en señal de gratitud.

De repente, una sombra alargada se proyectó sobre la fogata, y los presentes se dieron cuenta de que la diosa estaba entre ellos. Se acercó con una sonrisa y se dirigió a Izel, quien estaba en el centro del ritual.

—Izel, has utilizado mi regalo de manera digna y con devoción. Como señal de agradecimiento, te concederé un don adicional. Cada vez que la luna llena brille en el cielo, el pulque que prepares tendrá un poder especial. Será capaz de brindar no sólo fuerza y alegría, sino también sabiduría y visiones del futuro a aquellos que lo beban con pureza de corazón.

La promesa de la diosa transformó la ceremonia en un evento aún más significativo. Desde entonces, cada luna llena era esperada con anticipación, ya que el pulque se convertía en un medio para que los miembros del pueblo recibieran sabiduría y guía espiritual. Los ancianos del pueblo compartían visiones y sueños que habían tenido durante estas noches, y las decisiones importantes se tomaban basadas en las interpretaciones de estas visiones.

Doña Marta se detuvo un momento, mirando a su audiencia, y luego continuó con su relato.

—Pero la diosa también dejó un aviso: el pulque debía ser tratado con respeto y gratitud. Si alguna vez se malgastaba o se usaba sin la debida reverencia, el poder y el favor de los dioses podrían retirarse. Así, el pueblo de Tlaltikpak aprendió a valorar el pulque no sólo como una bebida, sino como un vínculo sagrado entre ellos y el cosmos.

La noche avanzaba, y la luna llena se alzaba alta en el cielo, su luz bañando el campo de agaves y el mercado del pueblo con un resplandor plateado. Los cántaros de pulque se pasaban de mano en mano, y cada sorbo estaba impregnado de la sabiduría de los tiempos antiguos.

Doña Marta concluyó su relato con un gesto hacia el cielo estrellado.

—Así, mis queridos amigos, cada vez que levanten un cántaro de pulque bajo la luz de la luna llena, recuerden el legado de Izel y la generosidad de la diosa. Celebren con respeto y alegría, y mantengan viva la tradición que nos une con los dioses y con nuestra tierra.

La multitud aplaudió y brindó con el pulque, compartiendo en la celebración del antiguo don que los había unido a través de generaciones. La noche continuó llena de risas, canciones y danzas, mientras el pulque seguía fluyendo, conectando a cada persona con la historia mística y sagrada que había sido transmitida desde tiempos inmemoriales.

En el corazón del pueblo de Tlaltikpak, el agave y el pulque seguían siendo más que simples elementos de la vida diaria; eran el símbolo de un profundo vínculo espiritual con el cosmos y una celebración continua de la tradición y la comunidad.

Durante una noche de luna llena, el pueblo de Tlaltikpak se reúne para celebrar su ritual de agradecimiento, ofreciendo el primer cántaro de pulque a los cielos en señal de gratitud a los dioses. El ambiente está cargado de expectación y reverencia mientras el pueblo se arrodilla y alza sus cántaros hacia el firmamento estrellado.

En ese momento, una sombra suave y etérea se proyecta sobre la fogata, y el murmullo de la multitud se desvanece en un silencio reverencial. Los presentes levantan la vista y descubren, con asombro, que la diosa de la luna, ha descendido entre ellos. Su presencia llena el aire con un aura de misterio sagrado, y su rostro radiante está iluminado por la luz plateada de la luna.

La diosa se acerca a Izel, quien está en el centro del ritual, con una mirada de aprobación y benevolencia. La diosa, con su voz melodiosa y llena de poder, se dirige a Izel y a la comunidad.

—Izel, has recibido y usado mi regalo con la devoción que merecía. Como muestra de mi gratitud, te concederé un don adicional. Desde esta noche, el pulque que prepares bajo la luz de la luna llena tendrá un poder especial. Será capaz de otorgar no sólo fuerza y alegría, sino también sabiduría y visiones del futuro a aquellos que lo beban con pureza de corazón.

Con el don de la diosa, la celebración de la luna llena en Tlaltikpak adquirió un nuevo nivel de solemnidad y maravilla. Cada mes, bajo el resplandor de la luna llena, el pueblo se reunía

Cuentos de la Milpa y el Fogón

para preparar el pulque, esperando recibir la sabiduría y las visiones prometidas por la diosa. Las noches de luna llena se convirtieron en momentos de profundo significado y reflexión, donde la conexión con lo sagrado se sentía con una intensidad especial.

Doña Marta, mientras contaba la leyenda bajo el cielo estrellado, miraba a su alrededor con una sonrisa de satisfacción. El aire estaba lleno de risas y conversaciones animadas, y el aroma del pulque se mezclaba con el fresco aire nocturno. La tradición seguía viva en cada cántaro levantado y en cada brindis hecho con gratitud.

Los ancianos del pueblo compartían sus visiones y sueños con los jóvenes, transmitiendo las enseñanzas y el conocimiento que recibían a través del pulque. Las ceremonias continuaron, cada una enriquecida por el don de la diosa y el profundo respeto por la bebida sagrada.

La leyenda del agave sagrado y su conexión con la luna seguía siendo una parte integral de la vida en Tlaltikpak, un recordatorio constante de la bondad de los dioses y la importancia de honrar las tradiciones. Cada vez que la luna llena iluminaba el cielo, el pueblo se reunía con un corazón lleno de gratitud y asombro, celebrando la conexión entre el mundo terrenal y lo divino.

A medida que la noche avanzaba y las últimas estrellas comenzaron a apagarse, la comunidad de Tlaltikpak se despidió con un sentido de paz y satisfacción. La tradición del pulque de la luna no sólo les había proporcionado una bebida especial, sino que también había fortalecido su sentido de identidad y unidad.

Doña Marta se levantó, ofreciendo un último brindis con su cántaro de pulque y mirando al cielo estrellado con una sonrisa agradecida.

—Que cada luna llena nos recuerde la generosidad de la diosa y la riqueza de nuestras tradiciones. Que el pulque siga siendo un símbolo de nuestra conexión con lo divino y de la sabiduría que compartimos.

Con estas palabras, doña Marta y los habitantes del pueblo regresaron a sus hogares, llevando consigo el espíritu de la noche y la promesa de un nuevo ciclo de celebración y reflexión. En Tlaltikpak, la leyenda del pulque de la luna continuó fluyendo a través de

generaciones, un testimonio del profundo vínculo entre el pueblo, la luna y el agave sagrado.

Mientras el amanecer comenzaba a iluminar el horizonte, el pueblo dormía con la satisfacción de haber vivido una noche llena de magia y tradición. El legado del pulque y la conexión con los ciclos lunares seguían siendo una parte vital de sus vidas, un recordatorio constante del don que les había sido otorgado y de la profunda conexión que compartían con el cosmos.



El primer agricultor y la promesa de la cosecha de alimentos

En los tiempos antiguos, cuando los volcanes aún rugían con fuerza y la tierra estaba llena de misterios, los habitantes de la región vivían en armonía con la naturaleza. Sin embargo, sus vidas eran difíciles, pues dependían únicamente de los frutos silvestres, la caza y el agua de los ríos. Los hombres y mujeres del pueblo miraban con anhelo las llanuras fértiles que se extendían a los pies de los volcanes, sin saber que la tierra escondía un secreto ancestral que cambiaría su destino para siempre.

Fue en una noche de luna llena, cuando el cielo brillaba con un manto de estrellas y el aire olía a tierra mojada después de una lluvia repentina, que un joven llamado Tlayohua (noche de siembra) tuvo un sueño. En su visión, una figura de luz surgió de las entrañas del volcán Popocatepetl, con ojos resplandecientes como el fuego y una corona de espigas doradas que brillaban como el sol al amanecer. La figura, que parecía ser un dios antiguo, extendió sus manos llenas de semillas y habló con una voz profunda y serena.

—Hijo de la tierra, escucha bien mis palabras. La vida que anhelas yace bajo tus pies, esperando ser despertada. La agricultura, el don de hacer florecer la tierra, es el vínculo que unirás con este suelo sagrado. Toma estas semillas y aprende a sembrarlas, a cuidarlas con amor y respeto. De ellas brotará el sustento que alimentará a tu pueblo y el conocimiento que forjará tu legado.

Al despertar, Tlayohua se sintió lleno de un impulso que no podía explicar. Corrió hacia el centro del pueblo y, con las semillas en sus manos, comenzó a cavar la tierra con sus propias uñas, como si respondiera a un llamado divino. Los ancianos, que observaban desde sus chozas, se acercaron curiosos, y poco a poco, el pueblo entero se unió en la primera siembra colectiva.

Los días pasaron, y lo que antes eran campos yermos y vacíos, comenzaron a transformarse en un tapiz verde lleno de vida. Las primeras hojas asomaban tímidamente de la tierra, y el pueblo contemplaba con asombro cómo la promesa del sueño de Tlayohua se cumplía. Era el comienzo de un cambio profundo, una nueva forma de vivir que los conectaba de manera íntima con la tierra y sus ciclos.

Con cada amanecer, Tlayohua y los habitantes del pueblo se reunían alrededor de los nuevos brotes. Aprendieron a observar los signos del cielo y la tierra, entendiendo que la lluvia, el sol y el viento eran aliados en su misión. Doña Tonantzin, la anciana más sabia, enseñó a todos a leer las señales de los pájaros y a escuchar el susurro del viento entre las hojas, interpretando los mensajes de los dioses sobre cuándo regar, cuándo esperar y cuándo celebrar.

Los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, guardianes silenciosos de la región, parecían observar con beneplácito los esfuerzos del pueblo. Los días se convirtieron en ciclos de cuidado y esperanza, y las noches en tiempos de oración y agradecimiento. Las semillas germinaban bajo el atento cuidado de manos que aprendían a conocer la tierra, tocando cada grano como si fuese un latido propio.

Un día, mientras Tlayohua cavaba en uno de los campos, encontró algo sorprendente: una piedra tallada con símbolos antiguos, enterrada bajo las raíces de una planta de maíz. Los símbolos contaban la historia de una antigua alianza entre los humanos y la tierra, un pacto sagrado que les prometía abundancia a cambio de respeto y cuidado. Tlayohua llevó la piedra al centro del pueblo y, al descifrar su mensaje, comprendieron que no sólo estaban sembrando alimentos; estaban cultivando su futuro y su identidad.

Los frutos de la primera cosecha superaron todas las expectativas. Maíz dorado, calabazas brillantes y frijoles de colores llenaron las canastas y las mesas del pueblo. Fue una celebración como nunca antes vista: la gente danzaba alrededor de los campos, agradeciendo a los dioses y compartiendo el alimento que la tierra les había dado. Se escucharon canciones nuevas, inspiradas por la alegría de la cosecha y el poder renovador de la naturaleza.

Esa noche, bajo el mismo cielo estrellado que había guiado los pasos de sus antepasados, el pueblo se reunió alrededor de una gran fogata para celebrar el primer banquete. Doña Tonantzin preparó un guiso especial con los ingredientes recién cosechados, y los más jóvenes escucharon atentos las historias de la creación, sintiéndose parte de una historia que ahora ellos también estaban escribiendo.

Tlayohua, con el cántaro de pulque en la mano, alzó su voz para agradecer a los dioses y a la tierra. Todos levantaron sus vasos en un brindis que resonó como un eco en los corazones de todos los presentes: una promesa de seguir honrando la tierra, cuidándola y

Cuentos de la Milpa y el Fogón

respetando sus ciclos. Porque habían aprendido que la agricultura no era sólo un acto de cultivo, sino un acto de fe, de conexión y de comunión con la vida misma.

El momento más emblemático llegó durante la siguiente temporada de siembra, cuando el pueblo de Tlayohua, habiendo aprendido de la primera cosecha, se preparó para plantar nuevamente. Esta vez, doña Tonantzin decidió que antes de sembrar, se debía realizar un ritual especial para honrar a la tierra y renovar el pacto sagrado. Los ancianos recordaban viejas oraciones y cantos olvidados, y los jóvenes, liderados por Tlalocan, decoraron los campos con flores de cempasúchil y copal.

El día del ritual, la comunidad se reunió al amanecer, cuando el cielo comenzaba a teñirse de rosa y naranja. Al centro del campo, Tlayohua colocó la piedra tallada con los símbolos antiguos, rodeándola con las primeras semillas de la nueva siembra. Con solemnidad, todos se arrodillaron y elevaron sus manos hacia el cielo, mientras el sol despuntaba detrás de los volcanes, bañando la tierra en una luz dorada.

En medio de la ceremonia, un temblor suave recorrió la tierra, como si el suelo respondiera al llamado de su pueblo. Los árboles se agitaron levemente, y una brisa cálida envolvió a la comunidad. Entonces, de entre las montañas, se escuchó un rugido profundo y sereno: era el Popocatepetl, que, con su humo blanco, pareció bendecir el pacto que se estaba renovando. El pueblo sintió que sus corazones latían al unísono con el volcán, conectados de una manera profunda y ancestral.

Con las semillas en las manos, Tlayohua caminó hacia el centro del campo y, con un gesto firme, comenzó a sembrarlas una a una, acompañado por los cantos de doña Tonantzin y los rezos de todos. Este acto simbólico marcó la unión definitiva entre la gente y la tierra, sellando un compromiso que no sólo alimentaría sus cuerpos, sino también sus almas.

La segunda cosecha fue aún más abundante que la primera, y con ella, el pueblo se consolidó como un lugar de prosperidad y armonía. El maíz, las calabazas y los frijoles no sólo llenaron sus ollas, sino que se convirtieron en el corazón de su identidad y cultura. Año tras año, la ceremonia del pacto sagrado se repetía, recordando a cada generación la importancia de cuidar la tierra que les daba sustento.

Con el tiempo, los relatos del primer sembrador de Tlayohua y su sueño con los dioses, se convirtieron en historias contadas alrededor de la fogata, enseñando a los niños que la

tierra no era solamente un lugar para cultivar, sino un ser vivo que respiraba, sentía y necesitaba ser respetado. Las canciones de las cosechas pasaron de boca en boca, manteniendo viva la memoria de aquellos primeros días cuando la agricultura transformó su vida.

Tlayohua envejeció rodeado de su familia y su comunidad, viendo cómo los campos continuaban floreciendo y los volcanes seguían velando silenciosamente por su pueblo. En su último amanecer, salió al campo una vez más y, con las manos en la tierra, agradeció en silencio por el don recibido. Cuando la comunidad lo encontró, lo vieron sonriente, sus manos aún cubiertas de tierra fértil, como si hubiera cumplido su misión.

Desde entonces, cada vez que un niño preguntaba cómo había comenzado todo, se le llevaba al centro del campo, donde la piedra tallada aún se mantenía en pie. Allí, se le contaba la historia de Tlayohua y del primer pacto sagrado con la tierra. Porque en el pueblo, la agricultura no era nada más una tradición; era la herencia de un sueño, la conexión con los dioses y el recordatorio de que cuidar la tierra es, en esencia, cuidarse a uno mismo. Y así, la memoria del primer sembrador continuó viva en cada surco, en cada grano y en cada corazón que sabía que la verdadera riqueza no estaba sólo en la cosecha, sino en el respeto y amor por la tierra que los alimentaba.

José Luis Martínez Trejo

Oriundo de Zoyatzingo Edo. Mex. Nació el 5 de mayo 1996. Desde muy pequeño tuvo interés e inclinación por el dibujo motivado por un tío que hacía graffiti. Comenzó dibujando y copiando dibujos de las caricaturas, posteriormente, con la influencia de su tío empezó en el mundo del graffiti, haciendo principalmente bocetos de letras. Al entrar a la preparatoria continuó dibujando; además de grafiti, comenzó a realizar bodegones, paisajes y uno que otro retrato. Tuvo su mi primer contacto con la pintura al óleo y posteriormente se adentró



al mundo de la serigrafía para después seguir su formación académica y profesional en la escuela de bellas artes de Amecameca en el año 2016, dónde estudió la licenciatura en artes plásticas, durante el lapso de su formación universitaria aprendió varias técnicas de pintura como el óleo, acrílico, acuarela y el encausto así cómo también el grabado y como principal de sus ramas la Xilografía y el linóleo. Ha participado en varias exposiciones colectivas en distintos recintos culturales de la zona volcanes. Así cómo también ha realizado algunos murales en eventos de muralismo, como lo son: "la mariposa monarca" en Atlautla, el "festival de las animas" en Ozumba, entre otros. Actualmente sigue creando obra en pintura, dibujo y grabado, así cómo también se dedica a impresión de playeras y stickers en serigrafía con diseños de su autoría, es importante mencionar también, que tiene un gran gusto por la cultura y la historia de su región, por ende, la temática en casi la mayoría de sus creaciones son de esa índole; transmitir la mexicanidad, teniendo como propósito llegar a ser promotor cultural a través del arte.

Cuentos de la milpa y el fogón

El legado alimentario
de la sierra nevada



Eduardo Sánchez Jiménez

Nació el 08 de noviembre de 1986 en Mochitlán, Guerrero. Cursó sus estudios básicos en su municipio natal. Es licenciado en Literatura Hispanoamericana y Maestro en Gestión para el Desarrollo Sustentable por la Universidad Autónoma de Guerrero, Doctor en Sustentabilidad para el Desarrollo por la Universidad Autónoma del Estado de México. Investigador Cátedra COMECyT-Edomex 2022-2023, Investigador Estancias Posdoctorales “Por México CONAHCyT 2023-2025” y Profesor-investigador Universidad Politécnica de Atlautla, Estado de México”. Miembro del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores (SNII) del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCyT), nivel C. Promotor y activista de la agroecología, la cultura rural y de los derechos bioculturales de los pueblos originarios y campesinos de México y sus regiones.

