

## EL CUEZCOMATE DE MORELOS, MÉXICO: GRANERO TRADICIONAL Y PATRIMONIO CULTURAL DE PUEBLOS PRODUCTORES DE MAÍZ

*Oscar Alpuche, a partir del trabajo de campo, la observación participante y el cotejo de fuentes históricas, realiza un estudio de los cuezcomates de Morelos, trojes de barro que, históricamente, han servido para el almacenamiento del grano de maíz.*

*Se trata de una tradición productiva mesoamericana relacionada al maíz y que aún se conserva entre los campesinos de Tlaxcala, Puebla y del oriente de Morelos en México. Su elaboración implica saberes ancestrales que han sido transmitidos de generación en generación entre los maestros cuezcomateros.*

*En este artículo, el autor presenta un análisis formal de los cuezcomates, que incluye el proceso de construcción, la estructura de la olla, los instrumentos y las materias primas de trabajo. Se abarca un estudio de lo que implica ser un maestro cuezcomatero y las formas de transmisión del oficio. Igualmente, se hace referencia a la relación simbólica y la memoria histórica en torno a esta técnica constructiva.*

## Introducción

El cuezcomate de Morelos es un objeto milenario de almacenamiento del grano de maíz: los cuezcomates más antiguos se encontraron en el basamento de la Pirámide de Cacaxtla, Tlaxcala (600-900 d.C.). En la actualidad, campesinos de Tlaxcala, Puebla y del oriente de Morelos, siguen empleando estas trojes para el mismo fin. El estudio realizado, en base a la observación participante y cotejo de evidencias de fuentes históricas, hace relevante la importancia de la tradición del cuezcomate, en tanto proviene de una práctica productiva mesoamericana asociada a la planta sagrada del maíz y contiene un simbolismo específico: *tonacacuezcomatl* “la troje de nuestro sustento” y que se asocia a figuras emblemáticas afines: *tonacacuahuitl* “el árbol de nuestro sustento y *tonacatepetl* “el cerro de los mantenimientos”. Al provenir de un legado cultural mesoamericano que se ha transmitido de generación

en generación gracias al saber del maestro cuezcomatero o arquitecto tradicional, forma parte de la identidad de los pueblos maiceros, en especial de la región oriente de Morelos. Sin embargo, por la disminución de la superficie sembrada de maíz y su alto costo, su tradición corre el peligro de extinguirse. Por lo cual, se encuentra en proceso una estrategia para su salvaguarda, como patrimonio cultural intangible.

### Origen etimológico de la palabra cuezcomate

De acuerdo al *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, deriva de la palabra náhuatl *cuezcomatl* que significa “troja o almacén de pan”. La referencia que se hace como “almacén de pan”, concierne con la identificación que los españoles peninsulares le otorgaban al grano de maíz como alimento básico, el

cual, ellos, de la misma manera, consideraban al pan.

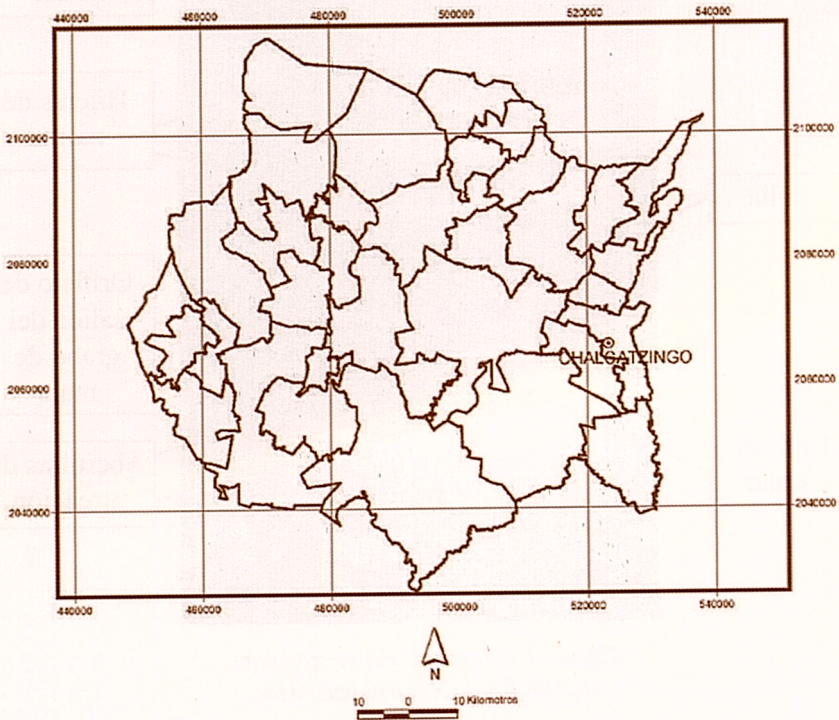
### Ubicación de Chalcatzingo

Chalcatzingo se encuentra en el oriente del estado de Morelos sus coordenadas geográficas son 18°41'30" latitud norte, 98°46'50" longitud oeste, con una altitud de 1350 m.s.n.m. (véase mapa de ubicación). Colinda al norte, con el ejido

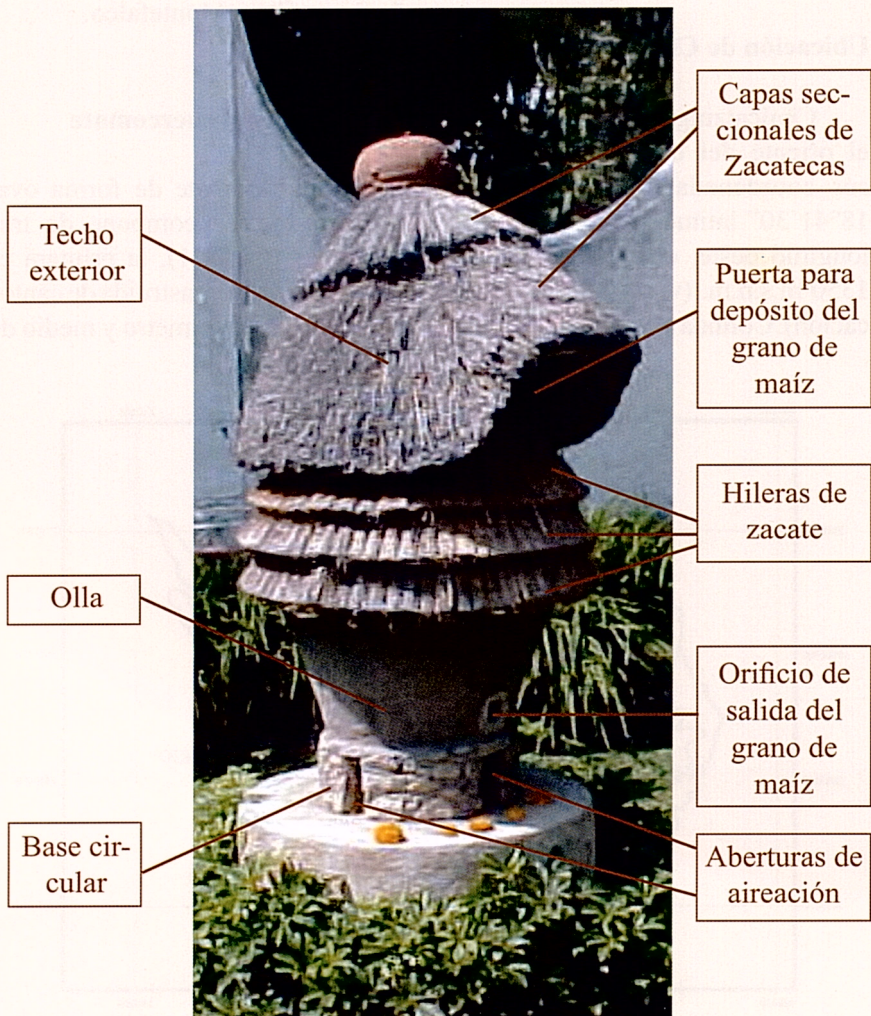
de Jantetelco, al sur, con el ejido de Jonacatepec, al este con el ejido de Tenango y al oeste, con la Hacienda de Santa Clara Montefalco.

### Estructura del cuezcomate

El cuezcomate de forma oval o vasiforme, se compone de tres secciones (figura 1), la primera es la *base circular* construida de cantos rodados, desde un metro y medio de



Mapa ubicación de Chalcatzingo



*Figura 1 Estructura del cuezcomate.  
Jardín Borda, Cuernavaca Mor.*

profundidad del suelo hasta sobresalir 30 ó 40 cm de la superficie del terreno. A ras del suelo de esta base, se establecen cuatro conductos perpendiculares entre sí, que según los maestros tiene la función de ventilar el maíz depositado. La segunda sección, *la olla*, es construida encima de la base y tiene una forma esferoidal, en su interior se deposita el grano de maíz. El material empleado en la barro natural mezclado con un zacate especial de la región, con un orificio pequeño en su parte inferior para permitir por gravedad la salida del maíz. En el oriente del estado de Morelos, los maestros colocan tres hileras de rollos de zacate alrededor de la parte superior de la olla, con la finalidad de evitar que se humedezca la olla por efecto de la lluvia; recibe por

ello esta subsección, los nombres de “capote” o “nahuas”. La tercera sección es el *techo* en forma de cono, que contiene la estructura de soporte que es un tendido reticular, entrelazados de morillos y varas, arriba de la cual, se extiende la cubierta de zacate tejida.

En la estructura principal resalta otra más pequeña que es la puerta de entrada para bajar a la olla y su forma es cuadrada. Al fijarse sus cuatros soportes de madera a la estructura mayor del techo, exterioriza la geometría de una pirámide irregular. Así, se tienen dos formas geométricas entrelazadas en el techo del cuezcomate, la pirámide y el cono, cuyas funciones se complementan, una permite el acceso para el depósito del grano de maíz y la otra, lo protege.

Tipo de cuezcomate estructura		forma	tamaño
Chalcatzingo	Con hileras de rollos de zacate en la parte superior de la olla. Conductos de aireación en la base.	La olla de forma ovoide.	3.0-5.80 m
Xoxocotla	Sin hileras de rollos de zacate en la olla. Sin conductos en la base.	La olla vasiforme.	3.21-3.96 m

En Morelos existen dos formas básicas de cuezcomates, el tipo Chalcatzingo (figura 2) al oriente del estado, y el tipo Xoxocotla (figura 3) al sur de la entidad. Las diferencias son de forma, tamaño y estructura.

**Proceso de construcción del cuezcomate tipo Chalcatzingo**

La construcción del cuezcomate se realiza gracias a la habilidad de un maestro especializado (figura 4), siguiendo un diseño mental formado en su memoria y recurriendo al trabajo de algunos auxiliares, de tal manera que algunos los consideran arquitectos tradicionales (Docentes de la Facultad de Arquitectura, UAEM).



*Figura 2 Cuezcomate tipo Chalcatzingo*



Figura 3 Cuezcomate tipo Xoxocotla

### a) Instrumentos de trabajo y materias primas

En la construcción se emplean y transforman materias primas a través de un proceso de trabajo peculiar, en donde se utilizan, a) materiales usuales en construcciones modernas: piedras, cemento, cal, arena y varillas; b) materiales tradicionales: barro; y, c) materiales vegetativos, que consisten en cinco especies

vegetales de la región: zacate de campo (*Diectomis fastigiata* (Sw.) H.B.K. o *Andropogon fastigiatum* Sw.); temecate de petaca (*Phithecoctenium crucigerum* (L.) A. H. Gentry); maguey *Agave angustifolia* Haw.); cuilote (*Montanoa grandiflora* (DC.) Schultz. Bip.); Pino (*Pinus montezumae* Lamb.). La mayor parte de ellas, provienen del tipo de vegetación circundante: trópico seco.



*Figura 4 Maestro de cuezcomates (derecha) y auxiliar*

#### **b) Establecimiento de la base del granero**

Después de ponerse de acuerdo el dueño del lugar y el maestro cuezcomatero acerca del sitio específico en donde establecer el granero, en el patio del primero, y el volumen que se piensa almacenar (medida en cargas), de donde el segundo, deduce el diámetro de la base requerido. Ahí mismo, marca el lugar señalado y se percata que todo el material encargado, incluyendo los instrumentos de trabajo, se encuentren disponibles. El maestro vuelve al otro día temprano para iniciar el trabajo, traza un círculo en la tierra alrededor de la marca de-

jada el día anterior, de cuyo diámetro depende el tamaño del cuezcomate y empieza, junto con sus ayudantes, a excavar en dicho espacio circular. Al alcanzar aproximadamente 1.5 m de profundidad, la oquedad abierta en la tierra, coloca en ella el cimiento de piedra. Al llegar éste al nivel de la superficie de la tierra, el arquitecto tradicional deja el trabajo en suspenso y regresa al amanecer del otro día para hacer una operación especial: se fija en qué punto del horizonte está saliendo el sol (esta observación puede realizarla en cualquier día del año), proyecta la línea imaginaria de dirección del mismo en el cimiento circular. Siguiendo tal orientación,



fija una hilada, sujeta a sendas varillas cortas colocadas en la orilla de ambos extremos, que establece el lugar de las aberturas de la base y la altura de ella. Esta línea lo conduce a establecer dos puntos en su soporte circular: el de de la salida del sol, al oriente y el de su puesta, al poniente. Enseguida, vuelve a tender otra hilada perpendicular a la primera, con lo cual, fija nuevamente dos puntos opuestos, el del norte y el del sur; formándose una cruz en la superficie del cimientado circular, en cuyo cruce coloca otra varilla, la del centro. Y con ello, orienta el granero a los cuatro vientos, formándose el quincunce. A continuación, traza dos pares de hiladas perpendiculares, que fijan el tamaño de las aberturas, los cuales serán las guías conductoras para poner los cimientados de la base del granero, que es la estructura circular construida de piedra, encima de los cimientados y en donde se encuentran las aberturas perpendiculares.

### **c) Construcción de la olla**

Cuando termina la etapa constructiva de la base, el maestro y sus ayudantes prosiguen su labor con el inicio de la elaboración de la olla cubriendo la superficie redonda con lodo y zacate quebrado, que pre-

viamente han mezclado y mojado. Vuelve a marcar otro círculo en la capa de lodo, concéntrico a la orilla, en cuyo segmento circular levantará la pared de la olla. Para lo cual, el maestro y su equipo prepara el material que se utilizará en la misma: lodo y rollos de zacate, que son llamados “piloles” o “iguanas”. Se mojan y los rollos de zacate se embadurnan de lodo mojado y se van colocando, uno por uno siguiendo la guía circular trazada y con un patrón de espiral ascendente. Dejando un pequeño espacio vacío de piloles, en donde colocan, después de dos vueltas de enrollado, un pequeño tubo que servirá de orificio de salida al grano de maíz, asentado directamente en la base. Este trabajo implica dar vueltas a la plataforma cuantas veces se requiera y el muro poco a poco, va creciendo, al principio, tomando la forma de cono truncado invertido. Utiliza la plomada en ambos lados de la olla, para verificar la simetría de la misma.

Cuando la altura de la pared de la olla excede el límite humano de seguir elevándola, los ayudantes y el maestro construyen los andamios para seguir trabajando arriba de ellos. Cada determinada altura van fijando en el interior de la olla, polines de madera entrecruzados; cuyos extremos

se asientan en la pared de la olla y sirven de soporte al “casarón” de la olla, de control de simetría y también de escalera interior. Esta distribución, divide el espacio interior de la misma, en cuatro áreas.

A determinada elevación de la pared de la olla y en la sección más ancha de la misma, el maestro empieza angostarla hacia arriba; ahora en forma de cono truncado. En este punto de inflexión, deja una saliente y reduce uno o dos centímetros el grosor de la pared, para dar lugar a las tres hileras de rollos de zacate que se colocaran en esta sección.

Después de terminada la olla descubierta, empieza el trabajo de vestirla con “naguas”, es decir, se trata de colocar hilera por hilera, rollos de zacate, uno arriba del otro hasta completar tres, en la sección superior de ella.

Para establecer la hilera inferior, el maestro toma como guía, la saliente que dejó en el punto de inflexión, y con una “regla” y nivel de albañil, la van alineando conforme pegan los rollos, uno por uno, los cuales sobresalen de la saliente un poco debajo de ella para canalizar el escurrimiento de la lluvia y proteger la sección inferior de la olla. Los rollos

de zacate, son amarrados con fibra de maguey y tiene dos secciones, a) la parte de arriba, en donde se coloca el lodo para fijarlo a la pared, cuya orilla es puesta justo en el límite superior de la olla, y b) la parte visible, en forma de escobeta. A partir de la segunda hilera, los rollos visibles tapan las secciones de los rollos cubiertos de lodo, por lo que no es perceptible la forma en que están adheridos a la olla. Se procede de la misma manera con la última hilera. En esta operación se empieza a usar palas de madera para que no sobresalgan las puntas de zacate, y con ello, darle uniformidad a la apariencia de las hileras.

#### **d) Elaboración del techo**

Terminada la “vestimenta” de la olla, da inicio la siguiente etapa: el techo, cuyo trabajo requiere de mayor elaboración. Se compone de dos subestructuras: la estructura conoidal reticular (“esqueleto” del techo) hecha de morillos y varas; y la cubierta de zacate, arriba y sujeta de esta estructura.

La primera acción, consiste en medir el perímetro del soporte, mediante un mecate, que se ajusta a la altura en donde se establecerá

el mismo, justo un poco abajo (10 cms) del límite superior de la olla. El perímetro así determinado, se fija a través del moldeado de dos varillas que adoptan la forma y el diámetro requerido.

Se forma la trenza del arbusto llamado temecate, amarrando en forma de espiral varios bejucos secos del mismo y alrededor de la doble hilera de varillas. Finalizado el trenzado, maestro y ayudantes, se cercioran de que el soporte pueda caber en el lugar asignado anteriormente.

Posteriormente, el soporte se coloca en el suelo, con varillas enterradas en su lado interno, a modo de estacas, para que no se altere su forma circular. El cual, a partir de esta operación, será la base del cono, cuya forma adopta el techo y en este mismo lugar, se elaborará la estructura reticular.

El siguiente paso es preparar los morillos del largo adecuado para amarrarlos con fibra de maguey, alrededor del anillo trenzado. Primeramente, se colocan cuatro principales que le dan la forma básica de cono, y después, los restantes. Asimismo, se adjunta al cuerpo principal, una subestructura adicional en forma de pirámide irregular, alineado con el orificio de salida que se encuentra en la base de la olla,

con el objeto de establecer la puerta de entrada al cuezcomate.

Ya colocados todos los postes del techo cónico, se procede a sujetar a ellos, las varas de cuilote, alrededor de la estructura, cada determinada distancia (aproximadamente cada 15 cms), de tal manera, que tiene cierto parecido a una retícula. A continuación, se realiza la operación de remover esta estructura, y colocarla, arriba de la olla. Se logra tal propósito, recurriendo a la fuerza de trabajo de varias personas, utilizando el andamiaje, que previamente se había instalado y haciendo uso de una polea.

Después de haber insertado dicha estructura, el paso que sigue es el de colocar y amarrar el zacate encima de ella. Para ello, se coloca la hilera inferior de rollos de zacate, de manera similar a como se hizo en la sección superior de la olla, pero ahora, se fijan de un modo especial, ya que, después de tenderse los rollos por tramos, se amarran a la retícula horizontal de varas, en dos puntos de ellos, empleando una aguja de madera que permite pasar la fibra de maguey a través del zacate. Este trabajo en particular, resulta muy laborioso, dado que el amarre del zacate en el techo, pareciera una

operación de tejido con hilo de fibra, sujetándolo a todo el contorno de la vara de cuilote, cada determinada distancia. La hilera inferior así colocada, resulta ser la parte inferior del techo, que estéticamente prolonga la sección de hileras, que se encuentra un poco más abajo.

Subsiguientemente se colocan capas delgadas de zacate, unas arriba de otras, siguiendo la forma cónica; mediante el esparcimiento del zacate en el segmento correspondiente, sujetándolo momentáneamente con un mecate, que lo presiona a la estructura, para después seguir aplicando el mismo tejido que lo fija permanentemente. Las palas se utilizan intensamente en esta operación. Por último, utilizando el mismo procedimiento se coloca la capa final de zacate, en la punta del cono, haciéndola resaltar de las demás, con una saliente escalonada en su extremo inferior, dando la apariencia de otro cono en la estructura conoidal del techo.

Así, termina el trabajo formal del maestro y sus auxiliares, que en realidad éstos últimos, también están en vías de constituirse en maestros.

Para despedirse, colocan una cruz de flores en la punta del techo, e inmediatamente lanzan varias co-

hetones. Posteriormente se mandará hacer una olla cocida del tamaño adecuado, que se colocará invertida en la punta del techo, para evitar filtraciones de agua.

### **El maestro constructor de cuezcomates y la transmisión del oficio**

El maestro y sus ayudantes, también reconocidos como arquitectos tradicionales, elaboraron un objeto de arte y aplicaron un saber milenario del que son portadores y así, reproducen un simbolismo sagrado, cuyo significado fue olvidado. Y con el resultado de su trabajo, permiten que el maíz se siga conservando en una troje especializada. Son parte de una tradición; son ellos mismos hombres de maíz, sin lugar a dudas.

El maestro cuezcomatero es un constructor especializado de cuezcomates. Es un experto en la elaboración del granero. La construcción de su habilidad es un producto y una herencia cultural, en donde incurren varios factores que permiten la transmisión de la habilidad correspondiente: que exista demanda, que se siembre maíz, que se guarde en las trojes, que existan materias primas de origen vegetal, que haya jóvenes dispuestos aprender el oficio, que

existan condiciones adecuadas para su transmisión, etc.

Realmente, el proceso de construcción, es un proceso de transmisión de su conocimiento, incluso de producción de saber. Para que se construyera el cuezcomate, en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, tuvieron que superarse varias dificultades, entre ellas, el tipo de arcilla utilizada, que no fue de la textura específica con la que ellos acostumbran trabajar, pero pudieron de todos modos moldear, este tipo de barro. Asimismo, los morillos fueron, finalmente, de otra especie desconocida, pero reunía las propiedades de resistencia y solidez que se requieren para darle soporte a la estructura del techo. La resolución de problemas de esta naturaleza, implica la ampliación de su horizonte de saber. Así lo hicieron los expertos maestros prehispánicos, así lo siguen haciendo ellos, de acuerdo a los nuevos escenarios.

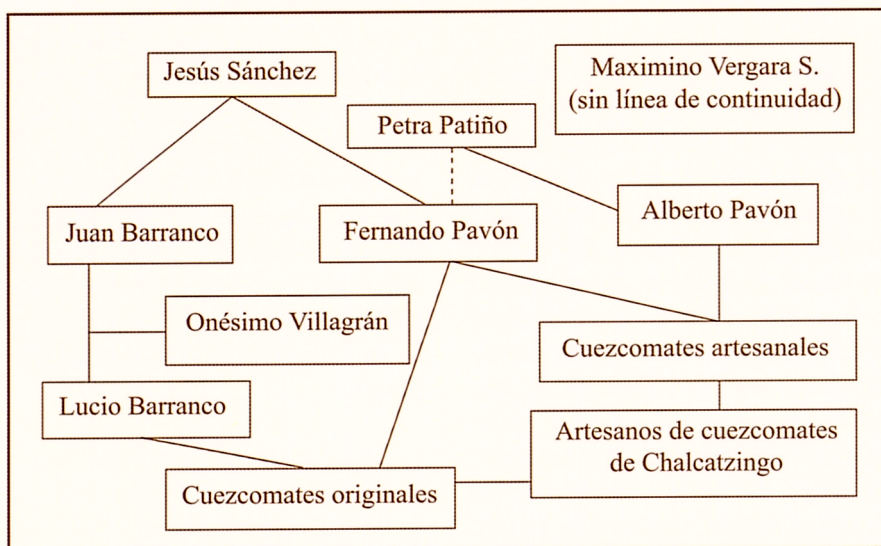
Remitiéndonos a la comunidad de Chalcatzingo, en donde existe una larga tradición de maestros de cuezcomates, se detectaron, a través de la aplicación del cuestionario, dos maestros (ambos ya fallecidos), Jesús Sánchez y Maximino Vergara S., quienes construyeron la mayoría

de los cuezcomates todavía en pie (ellos o sus discípulos). En uno de ellos, M. Vergara, no se observó una línea de continuidad. Pero, particularmente Jesús Sánchez, habilitó a dos maestros, Fernando Pavón P. y Juan Barranco. El primero fue el que creó la denominada artesanía del cuezcomate de Chalcatzingo, y, asimismo, construyó el cuezcomate del Museo Nacional de Agricultura en la Universidad Autónoma Chapingo.

El Sr. Juan Barranco, construyó muchos de los graneros que se inventariaron. Actualmente su hijo, Lucio Barranco es el que se encarga de darles mantenimiento, en especial a los techos. Es el maestro que construyó el cuezcomate de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), del cual nos basamos para hacer la descripción del proceso constructivo.

Existe otra línea de continuidad interesante; el bisnieto por línea paterna de Jesús Sánchez., el joven Alberto Pavón, construyó el cuezcomate pequeño del Jardín Borda de Cuernavaca (figura 1) y también es el creador de otro estilo de elaboración de la artesanía mencionada. Él aprendió directamente de su bisabuela materna.

## Esquema de continuidad de maestros de cuezcomates en Chalcatzingo



### El simbolismo y la memoria histórica en torno al cuezcomate

El cuezcomate, al ser depósito y estación temporal del maíz, lo envuelve su sacralidad y especialmente el significado de “nuestro sustento” *tonacáyotl*, de tal manera, que cobra un simbolismo y concepto propio al ser considerado *tonacacuezcómatl* “troje de nuestro sustento”.<sup>2</sup>

El *tonacáyotl* en la concepción nahua, contiene un significado profundo:

Escucha: el *tonacáyotl* maíz, nuestro sustento, es para noso-

tros merecimiento completo. ¿Quién fue el que dijo, el que nombró al maíz, carne nuestra, huesos nuestros? Porque es nuestro sustento, nuestra vida, nuestro ser. Es andar, moverse, alegrarse, regocijarse. Porque en verdad tiene vida nuestro sustento. Muy de veras se dice que es el que manda, gobierna, hace conquistas...

Tan sólo por nuestro sustento, *tonacáyotl*, el maíz, subsiste la tierra, vive el mundo, poblamos el mundo. El maíz, *tonacáyotl*, es lo en verdad valioso de nuestro ser.<sup>3</sup>

Este consejo o plegaria que un padre de noble linaje enseñaba a sus hijos, proviene de los *huehuetlahtolli* antigua palabra,<sup>4</sup> en donde el maíz ocupa un lugar supremo en el mantenimiento de la vida e identidad del hombre mesoamericano; es el alimento sagrado por excelencia, si faltara por alguna falta grave a las deidades, se arruinaría la vida, se colapsarían los pueblos. Esta reiteración en considerar al maíz como la esencia del ser y del mundo, apunta a la idea en la filosofía nahua, de ser el corazón de la vida, lo que se expresa en la raíz náhuatl de corazón, León-Portilla señala que *yollotl* es corazón y es “como derivado de *ollin*: “movimiento”, significa literalmente en su forma abstracta *y-óll-otl* “su movilidad, o la razón de su movimiento”. Consideraban, por tanto, los nahuas al corazón como el aspecto dinámico, vital del ser humano”.<sup>5</sup>

Durante la siembra del maíz, el siguiente canto del *Códice Florentino*, muestra sin lugar a dudas, cual es la deidad que simboliza “nuestro sustento”:

En verdad ella es *tonacáyotl*,  
nuestro sustento...  
Porque en verdad es nuestra  
carne, nuestra vida,

Por ella vivimos, es nuestra  
fuerza,  
Si ella no existiera, en verdad  
moriríamos.<sup>6</sup>

Pero este atributo del maíz, ¿es compartido por el cuezcomate? En efecto, en la fiesta mexicana llamada *Huey tozoztli* (gran vigilia), Sahagún hace una descripción de la función del maíz como corazón de la troje:

Al cuarto mes llamaban *huei tozoztli*. En este mes hacían fiesta al dios de las mieses llamado Cintéutl, y a la diosa de los mantenimientos, llamado Cintéutl [*sic*, repetido], llamada Chicomecóatl (...) En esta fiesta llevaban las mazorcas de maíz que tenían guardadas para semilla al *cu* de Chicomecóatl y de Cintéutl, para que allí se hiciesen benditas. Llevaban las mazorcas unas muchachas vírgenes a cuestras, vueltas en mantas, no más de siete mazorcas cada una. Echaban sobre las mazorcas gotas de aceite de *ulli*. Envolvíanlas en papeles (...)

Después de que habían llevado al *cu* las mazorcas de maíz, volvíanlas a sus casas. Echá-

banlas en el hondón de la troxe. Decían que era el corazón de la troxe, y en el tiempo del sembrar sacábanlas para sembrar. El maíz dellas servían de semilla.<sup>7</sup>

De manera que entre los mexicanos, *tonacáyotl* “nuestro sustento”, se identifica con la deidad *Chicomecóatl* “Siete serpiente” y simboliza el corazón de la troje.

En Xoxocotla, Morelos, el corazón del cuezcomate es conocido con otro nombre, pero mantiene la misma función:

-Miren- decía don Nemesio- cuando la gente empezaba a sacar el maíz para consumirlo o venderlo, y cuando llegaban más o menos a la mitad del cuezcomate, todos encontraban una bola de maíz; que se pegaban (los granos) entre sí, se pegaban solos, así como un panal de abejas. A este montón de maíz lo llamaban *tlayoltéotl*<sup>8</sup> Entonces éste era como el dios del maíz.<sup>9</sup>

En la fiesta de *atamalqualiztli*, se muestra una clara identificación simbólica entre el cuezcomate y el sustento: “bailaban alrededor del

cu deste dios [de Tláloc], y cuando iban bailando y pasaban cerca de los cestos que llamaban *tonacacuezcómatl*, dábanles de los tamales que estaban en los cestos”.<sup>10</sup> López Austin y Josefina García, traducen *tonacacuezcómatl* como “troje de nuestro sustento”.<sup>11</sup> Es decir, se reitera la asociación del cuezcomate con la concepción y simbolismo de “nuestro sustento”.

### **El sustento asociado a deidades creadoras en el granero**

Hernando Ruiz de Alarcón recopila una interesante plegaria, que él llama conjuro y se refiere al momento justo en que los granos de maíz van a ser “entrojados”:

Aquí el cuezcomate es considerado un tesoro: “vasija de piedra verde preciosa”. Quien guarda el alimento sagrado alcanza un rango de alto valor. Esta plegaria ahora está dirigida a *Tonacacihuatl* como hermana mayor e identificada como deidad suprema del maíz, por tanto, de ella se origina el concepto “nuestro sustento”, es decir, se enlaza a los mitos de creación, ya que *Tonacacihuatl* es pareja de *Tonacatecuhtli*, numen supremo de los mantenimientos.



Nomatca nehual nitlamacazqui;  
Tla xihualhuia, nohueltiuh  
Tonacacihuatl.

Ye nimitzoncahuaz in nochal-  
chiuhcontzinco.

Nauhcampa xitlaquitzqui.  
Amo timopinaultiz.  
Motech nihiyocuiz, motech nice-  
ceyaz,  
in niicnopiltzintli, in nicenteotl,  
in tinohueltiuh, titonacacihuatl.<sup>12</sup>

Yo mismo, yo soy el sacerdote.  
Dígnate venir, mi hermana  
mayor Tonacacihuatl.

Yo te dejaré en el venerable lu-  
gar de mi vasija de piedra verde  
preciosa<sup>13</sup>.  
Por cuatro lados te sostendrás.  
No te avergonzarás.  
En ti tomaré aliento, en ti des-  
cansaré,  
yo el venerable huérfano, yo el  
dios único, de ti, mi hermana  
mayor, de ti que eres  
Tonacacihuatl.<sup>14</sup>

Con respecto a los mitos de origen, León-Portilla considera que son “aquellos que versan sobre la creación, aparición o restauración del mundo, los cuerpos celestes, los seres humanos, los animales, las plantas, y aquello que en particular constituye el sustento de hombres y mujeres”.<sup>15</sup> En efecto, Sahagún, a través de sus informantes, nos ofrece la visión del ámbito de acción de *Tonacatecuhtl*:

Los niños que mueren en su tierna niñez. Son como unas piedras preciosas. Éstos no van a los lugares de espanto del Infierno, sino van a la

casa del dios que se llama Tonacatecutli, que vive en los vergeles que se llaman Tonacaquauhtitlan, donde hay todas maneras de árboles y flores y frutos, y andan allí como zinzones, que son avecitas pequeñas de diversos colores que andan chupando las flores de los árboles. Y estos niños y niñas, cuando mueren, no sin razón los entierran junto a las troxes, donde se guarda el maíz y los otros mantenimientos...<sup>16</sup>

En esta cita aparece una figura emblemática de los mantenimientos

el *Tonacaquahuitl*, “árbol de nuestro sustento”, con el cual, la troje se identifica porque es el depósito del prototipo del sustento: el grano del maíz y la forma de útero de la parte inferior del granero, proveen la idea de creación constante.

### **Rescate del granero como patrimonio comunitario**

El reconocimiento regional y nacional que han obtenido los artesanos de cuezcomates, así como la conciencia cada vez mayor de un sector de ciudadanos de Chalcatzingo por conservar los cuezcomates originales que consideran su patrimonio cultural, permitió en el año 2003, formar un grupo prorehabilitación de los cuezcomates originales con el cual se elaboró un proyecto de rescate y reparación de 20 cuezcomates. Primero se hizo en intento en PACMyC (Programa para el Apoyo de las Culturas Municipales y Comunitarias), el cual no aprobó la propuesta. Posteriormente este proyecto se sometió a consideración de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) el cual, ampliado, fue aprobado en octubre de 2004 y cuyo monto permitió reparar 19 cuezcomates, en especial se susti-

tuyó, en la mayoría de los casos, el techo del granero (figuras 6 y 7). En los hechos, este apoyo ha reforzado el valor y el aprecio cultural hacia el cuezcomate de parte de la comunidad. Asimismo, ha vuelto a resurgir y valorar el saber de los maestros cuezcomateros, cuyo su oficio está siendo reconocido a nivel municipal y estatal.

Los propietarios manifiestan:

- 1 Que cuentan con un patrimonio familiar y local, importante,
- 2 que es necesario conservarlo.
- 3 que si se pierde, pierden parte de su identidad, y
- 4 que es necesario preservar las especies vegetales que utilizan en la construcción del cuezcomate.

El trabajo de rescate del patrimonio comunitario que se ha realizado con la rehabilitación de 19 cuezcomates originales y el auge de esta artesanía, significa el resurgimiento de la tradición del cuezcomate. No obstante, dicha tradición enfrenta serios riesgos que es necesario tomar en cuenta para una estrategia de su preservación. Estos factores que

amenazan su continuidad, son los siguientes:

- 1 La disminución de las áreas dedicadas al cultivo del maíz, especialmente al oriente de Morelos.
- 2 La casi nula construcción de cuezcomates en las comunidades rurales que conservan su tradición. Se han construido o rehabilitado cuezcomates en Museos y Jardines Públicos: Jardín Borda, UAEM, UACH (Chapingo), Parque ecológico de Acapantzingo. Pero es insuficiente para transmitir de
- 3 La edad avanzada de los maestros cuezcomateros, que por la falta permanente de construcción trojes, no forman de manera consistente a nuevos maestros y con pocas excepciones su legado muere con ellos.
- 4 El alto costo para construir cuezcomates originales y la escasez de la materia prima para su construcción.
- 5 El avance en la modernización de la vivienda rural, en cuya



*Figura 5 Cuezcomate colapsado*

concepción los cuezcomates son residuos del pasado y deben desecharse (figura 5).

Es decir, estamos ante la encrucijada de una tradición milenaria que se nos presenta de la misma manera que la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Intangible realizada en París el 17 de octubre de 2003, estableció como una grave situación de riesgo:

*Reconociendo* que los procesos de mundialización y de transformación social por un lado crean las condiciones propicias para un diálogo renovado entre las comunidades pero por el otro también traen consigo, al igual que los fenómenos de intolerancia, graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, debido en particular a la falta de recursos



*Figura 6 Rehabilitación del cuezcomato en proceso, Chalcatzingo, Mor.*

para salvaguardarlo, *Reconociendo* que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana.

### **Estrategia para la salvaguarda de la tradición del cuezcomate**

Se propone una estrategia para la salvaguarda de la tradición del cuezcomate en dos etapas. La primera, para hacer un diagnóstico de su estado actual y cuya propuesta se gestione y consense ante el organismo nacional encargado de ello, para su posible solicitud de



*Figura 7 Cuezcomate finalizado*

inscripción ante la UNESCO y la segunda, para establecer una política de apoyo, con la participación de los actores involucrados, con el objeto de rescatar dicha tradición y rehabilitar, en su caso, los graneros deteriorados.

En el aspecto educativo, el proceso de construcción de los

graneros se convertirá en un acto de transmisión y aprendizaje del oficio, es decir, en una escuela de maestros cuezcomateros que podrá funcionar como sede de preservación del saber y del patrimonio cultura intangible de la tradición del cuezcomate de Morelos y de otras regiones cercanas. ■

## Citas

- \* El XX Congreso de Americanistas junio de 2009.
- <sup>1</sup> Dr. En Antropología. Profesor investigador de tiempo completo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la UAEM en el Estado de Morelos. Línea de investigación específica “Cultura agrícola y desarrollo”. Ha impulsado trabajos y proyectos con los artesanos de cuezcomates y productores agrícolas de Chalcatzingo, Mor.  
Av. Universidad 1001, col. Chamilpa, CP 62209. Tel. y fax 017773175119.  
oscaral8@hotmail.com
- <sup>2</sup> Alfredo López Austin y Josefina García. “Glosario”, en fray Bernardino de Sahagún, *Historia General de las cosas de Nueva España*. Tercera edición, México, D.F., introd., paleografía, glosario y notas de Alfredo López Austin y Josefina García, 3 vol., Conaculta, 2000, p. 1336.
- <sup>3</sup> *Códice florentino, Manuscrito 218-20 de la Colección Palatino de la Biblioteca Medicea Laurenziana*, ed. facs., 3 v., México, D.F., Secretaría de Gobernación, Archivo General de la Nación, 1979, Lib VI, p. 17.
- <sup>4</sup> Miguel León-Portilla. “El maíz, nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica”, en *América Indígena*, año XLVIII, vol. XLVIII, núm. 3, julio-septiembre, 1988, p. 497.
- <sup>5</sup> Miguel León Portilla. *La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes*. México, D.F., UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1959, p. 396.
- <sup>6</sup> *Códice florentino...*, Lib. I, p. 23.
- <sup>7</sup> Sahagún, *op. cit.*, Lib. II, cap. XXIII, pp. 188-190.
- <sup>8</sup> “Literalmente *tlayoltéotl* significa «dios-maíz desgranado», y deriva de *tlolli* o *tlayolli*, que es el maíz desgranado, seco y limpio, y *téotl*, dios.”, Juan López. *Relatos de Xoxocotla*. México, D.F., Serie Antropología e Historia Antigua: 1, prólogo de Alfredo López Austin, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1998, p. 47.
- <sup>9</sup> *Ibidem*, p. 47 y 48.

- <sup>10</sup> Sahagún. *Historia...*, Apéndiz del II libro, p. 271.
- <sup>11</sup> *Op. cit.*, p. 1336
- <sup>12</sup> Ruiz de Alarcón. “Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas que aún se encuentran en los indios de la Nueva España”, en Marcos Matías (comp.). *Rituales agrícolas y otras costumbres guerrerenses (Siglos XVI-XX)*. México, D.F., CIESAS, 1994, p. 45.
- <sup>13</sup> López Austin dice con respecto a esta línea: “Pide el labrador al maíz que quede en la troje (el venerable lugar de mi vasija de piedra verde preciosa), donde tendrá que conservarse para servir de sustento”, en “Conjuros nahuas del siglo XVII”, en *Revista de la Universidad de México*, México, D.F., vol. 27, núm. 4, diciembre 1972, p. xv.
- <sup>14</sup> Traducción de Alfredo López Austin, en “Conjuros...”, p. xv.
- <sup>15</sup> Miguel León-Portilla. “Mitos de los orígenes en Mesoamérica”, en *Arqueología mexicana*, vol. X, núm. 56, julio-agosto 2003, p. 21.
- <sup>16</sup> Sahagún. *Historia...*, Libro VI, Cap. XXI, p. 572 y 573.