

EDIHT VIVAR NAVA
Centro de Estudios de Postgrado “Lev Vygotsky”
Tlapa, Guerrero, México
edihvtvn@yahoo.com.mx

Usos y costumbres de los campesinos de la comunidad de Zompazolco, municipio de Ahuacuotzingo, Guerrero, México

Introducción

En el estado de Guerrero, sobresalen siete regiones a saber: Centro, Tierra Caliente, Costa Chica, Costa Grande, Acapulco, Norte y Montaña, que a su vez se subdividen en montaña alta y montaña baja, son zonas que reflejan el mayor atraso económico en comparación con las otras regiones del estado. En este estado se conservan y hablan las lenguas indígenas: amuzgo mixteco, náhuatl y tlapaneco. En la montaña alta predominan grupos indígenas como los tu unsavi, los me'phaas y los nahuas quienes conviven con quienes se consideran mestizos los cuales predominan en la montaña baja y en pequeñas minorías grupos indígenas que en su mayoría hablan náhuatl.

En esta zona montañosa todavía viven según los antiguos "usos y costumbres" del pueblo, o sea en los que existe todo un conjunto de cargos y comisiones que cada ciudadano –hombre o mujer– debe cumplir de forma gratuita y obligatoria a pesar de sus compromisos laborales. El trabajo de campo se ha enfocado en las prácticas rituales, las ofrendas y los bailes más pertinentes al rito agrícola para la cosecha dedicada a San Miguel y sus ayudantes. Sin duda, los principales protagonistas de estas peculiares fiestas nahuas son, por un lado, el agua, el rayo, las nubes y el trueno; y por el otro, la milpa, el maíz y la madre tierra, con sus cerros y cuevas, lo que en el estudio de la cosmovisión indígena se determina como "paisaje ritual" [Broda, Iwaniszewski y Montero 2001].

En este trabajo se describen algunos usos y costumbres relacionados con la petición de la lluvia para un buen temporal de agua que servirá para que haya abundante cosecha, de la localidad de Zompazolco, municipio de Ahuacuotzingo, Guerrero, México, el cual forma parte de la montaña baja. Esta comunidad como otras más se dedicados a la agricultura, ya que su vida la hacen alrededor del ciclo del maíz. De acuerdo al catálogo de localidades de la Secretaría de Desarrollo Social (2013) la comunidad tiene 248 habitantes y está considerada con un grado muy alto de marginación; sus habitantes siembran principalmente el maíz, que desde tiempos prehispánicos se ha considerado la base de la alimentación mexicana y de acuerdo a los datos que emite La Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), el estado de Guerrero ocupa el sexto lugar en la producción de maíz, con mayor tendencia al grano blanco seguido del maíz amarillo o azul.

Desarrollo

Los habitantes de Zompazolco, son personas sencillas y campesinas, que se dedica a la siembra del maíz blanco principalmente y la siembra es acompañada de frijol, conocido como frijol de milpa y de calabaza, el hecho de sembrar el maíz con los frijoles y las calabazas es porque son benéficas para las plantas y para el propio suelo, debido a que el frijol provee de nitrógeno al suelo que a su vez es aprovechado por el maíz y las calabazas con sus grandes hojas protegen el suelo de las lluvias torrenciales y mantienen la milpa para que tenga un buen crecimiento. Entre otros productos que siembran están el chile rojo, el ajonjolí, jamaica y cacahuate. También la gente del pueblo de Zompazolco se dedica en menor medida a la ganadería, de donde es aprovechada la leche para fabricar quesos frescos y secos. Todo ello una vez que lo cosechan, es trasladado a Chilapa de Álvarez, donde expenden sus productos en la plaza dominical del lugar.

En las comunidades indígenas campesinas se conservan amplios rasgos de la sabiduría prehispánica originada desde la observación del medio-ambiente y del territorio (Broda, 2009). En estas la figura del *tlahmaquetl*, sabio, rezandero, para los nahuas de la Montaña. Especialista ritual e intermediario entre los dioses¹ y los hombres que posee la extraordinaria habilidad de “hablar” con “entidades”, santos tutelares, “potencias” de la naturaleza (“aires”, vientos, nubes) que pertenecen a un mundo sobrenatural e inmaterial. Conocer los ciclos naturales, la agricultura, la geografía y de consecuencia la meteorología resulta determinante para vivir de la tierra y en el medioambiente. Las prácticas locales de subsistencia han permitido la conservación de esta tradición mesoamericana, de los especialistas rituales indígenas que controlan el “tiempo” (Bonfil Batalla, 1968), citado por Serafino Gragorio, (2016). Poseen las facultades de influir sobre la naturaleza y los eventos meteorológicos (Glockner, 1997, Glockner, 2001, Mendoza, 1997). Su función en las comunidades de la Montaña, también llamados “sacerdotes”³ o “graniceros” según la tradición etnológica de los “ritualistas del rayo en México” (Lorente Fernández, 2009), es de celebrar los rituales más importantes del ciclo agrícola, como la petición de lluvia en honor a San Marcos –santo relacionado con el agua– alrededor del 25 de abril necesaria para una buena cosecha y el agradecimiento a la lluvia en septiembre, durante la fiesta de San Miguel y otros santos (San Nicolás, San Mateo), al mismo tiempo alejar el granizo, o sea los “malos aires” (Gómez Martínez, 2014, p.12), así como también los eventos nefastos consecuencia del enojo de los dioses.

Los *tlahmaquetl* nahuas deben ser elegidos por predestinación, la cual puede ser manifestada a través de un sueño, una aparición, el golpe de un rayo o revelarse en una habilidad. Son los únicos conocedores de un patrimonio cultural indígena transmitido en su mayoría por vía oral, aunque también por expresión corporal.

La mayoría de los habitantes, debido a la precariedad en la que viven y con el deseo de obtener ingresos económicos, se ven en la necesidad de emigrar continuamente hacia otros campos de cultivo ubicados en

Altamirano, Guerrero y Culiacán, Sinaloa, así como Cuautla, Morelos. Zompazolco, es una comunidad que presenta altos índices de marginación, lo cual es una de las características de los pueblos que forman parte de la montaña alta y baja de Guerrero. Para llegar a la comunidad se accede a través de caminos de terracería y los habitantes viven en casas elaboradas con adobe y techos de tejas, tienen electricidad, agua entubada, servicios de fosas sépticas y un consultorio médico que funciona de manera provisional, así también hay un jardín preescolar y una escuela primaria, las cuales funcionan de manera irregular en la asistencia de los docentes a los centros escolares, en los hogares se cuenta con televisión y teléfonos celulares.

En esa dinámica de empobrecimiento los más afectados son los que viven en las zonas rurales ya que para estos pueblos marginados no hay alternativas de desarrollo que sean benéficas para tener acceso a las oportunidades que existen en las zonas urbanas y refiriéndose al estado de Guerrero, las oportunidades de vida son diferentes a los lugares turísticos que sobresalen en el estado, como son el famoso triangulo del sol, Acapulco, Taxco e Ixtapa-Zihuatanejo. Sin embargo, en Zompazolco, que colinda al sur con Lagunilla, al oeste con Tecolcuautla, al este con Tecozajca y al norte con Rincón de Cozahuapa, predominan los mestizos, es una comunidad que carece de agua durante casi todo el año, porque tienen un clima seco; sin embargo, a pesar de que son gente mestiza, conservan algunas palabras que provienen de la lengua náhuatl y que aprendieron de sus antepasados.

Las tierras que siembran tienen menor predominio en lo ejidal y mayormente son tierras de dueños particulares, quienes siembran cada año, tratando de respetarla venida de los ciclos de lluvia ya establecidos por generaciones pasadas (mayo-septiembre) aun cuando los ciclos de inicio de la lluvia han cambiado, debido a al cambio climático en el que se vive como sociedad contemporánea. A la vez, las tierras se han empobrecido ante el uso continuo de los fertilizantes que contienen agroquímicos. Además se ha estado perdiendo el conocimiento tradicional de la siembra del maíz, sin embargo, aún se mantienen ciertos usos y costumbres que están relacionados con la siembra y con el agua.

Al respecto, cabe mencionar, la petición de lluvia que realizan los habitantes de esta localidad, en el día de San marcos, frente a una cruz, esto se hace el 25 de abril de cada año, en el más alto del pueblo, ahí acude toda la gente de la comunidad, estas personas suben al cerro por la mañana, para poder hacer la petición al medio día y como ofrenda llevan cohetes y gallinas las cuales degüellan estando en el cerro y con ello poder preparar el caldo rojo; esto es cocer en una olla con agua la gallina y sazonar con chile picante, cebolla, sal y epazote, esta comida es servida en una cazuela de barro, poniendo el pollo entero en la cazuela y con algunas oraciones y rezos ofrecen este “huentle”, que en lengua náhuatl, quiere decir ofrenda (como es llamado por la gente) para pedir la lluvia para que tengan buen temporal y haya una abundante cosecha. Este ritual lo dirige el rezandero del pueblo y el cantor, aproximadamente tardan rezando una hora, una vez cuando llegan y después de poner el “huentle” a la cruz. Terminado el ritual de ofrecimiento del “huentle”, bajan a sus actividades diarias.

Otra costumbre que tienen los campesinos, es que de manera personal, el día primero de mayo, se dirigen hacia donde nace el agua de los arroyos, para ofrecer el “huentle” al agua; esto es, nuevamente colocan la ofrenda, que esta vez se prepara de manera diferente; ahora se trata de una comida llamada mole, que es elaborada a base de condimentos como el clavo, comino, canela, pimienta, tomate, cebolla, ajo y chile rojo, que se prepara con manteca de puerco y una vez que está lista la comida, se sirve la gallina entera y encima de ésta se le agrega ajonjolí tostado y se ofrece con tamales de frijol, los cuales están hechos con masa y frijol negro envueltos en hoja de milpa y como tributo al agua del arroyo se le pone mezcal, porque el arroyo abastece a lo que los habitantes llaman el “bordo”, llamada así porque es una especie de poza que siempre tiene agua y sirve para saciar la sed de los animales del pueblo. Por tanto el ofrecimiento del “huentle” y el tributo del mezcal, son signos de que el agua perdure durante todo el año, para que el agua no le falte al ganado.

Para mediados del mes de mayo, es una fecha que se empieza a sembrar la mata de picante, que tuvo un trabajo previo llamado “pachole”, esto es que sacaron la semilla del picante que guardaron de la cosecha del año anterior; de esa semilla ponen el “pachole”, lo siembran en cazuelas de tierra, aunque no es cazuela como tal, sino que ésta la hacen con la tierra, riegan la semilla y le ponen muy poquita tierra para no maltratar la semilla y lo tapan con zacate, es la hoja seca; a los ocho días lo destapan, porque ya está naciendo la planta, que la denominan el “pachole”, lo riegan con regadera para que no se aplaste y después de quince días lo riegan con regadera una vez más y para un mes o mes y medio que viene coincidiendo entre el 15 y 20 de mayo ya está listo para plantarse en los surcos de tierra, de esta siembra, nace el picante (chile rojo), el cual es aprovechado para preparar ricos platillos picantes, que forma parte de la alimentación de los campesinos.

Conviene subrayar que a principios de septiembre hay picante verde, para hacer salsa verde con tomate y con jitomate, para hacer chiles rellenos; a fines de septiembre, empieza el primer corte de picante colorado, el corte se hace de forma manual uno a uno; este lleva cuatro o cinco cortes, esto quiere decir, que son las veces en que lo van a cortar, lo cortan durante los meses de octubre y noviembre; cortan todo el chile colorado, para que lo sequen al sol y una vez que está seco, lo guardan en sacas, que son bolsas que se hacen con un par de petates en forma vertical y colocados sobre unos palos para mayor resguardo.

En cuanto al maíz, este se siembra a fines de mayo en un terreno que es conocido como “tlacolole”, lo llaman también así porque es lugar que está en la falda del cerro, es una pendiente escabrosa, donde no entra la yunta para poder arar la tierra. Según Ramírez (1996) la montaña se localiza dentro de la Sierra Madre del Sur, colinda con los estados de Puebla y Oaxaca, el aspecto que presentan sus tierras, son algunos valles intermontanos, otras son laderas inclinadas, lo que da un aspecto topográfico agreste. Sin embargo, el “tlacolole”, es un método que consiste en la rosa del terreno, es decir se corta la maleza del terreno que se va a sembrar, se talan algunos árboles, exceptuando los que son frutales o que sean útiles para la siembra, a ello se le denomina tumba y la

maleza cortada se amontona para dejarse secar por un tiempo determinado y ser quemados. En el “tlacololole”, se siembra maíz, calabazas y frijol de milpa (colorado), estos se siembran juntos y el frijol negro se siembra en los surcos, cada veinte o veinticinco centímetros, se van poniendo dos o tres frijolitos y cuando toca el tiempo de limpiar la siembra, ésta se limpia a mano con una herramienta que se llama “quexala”, es un instrumento rudimentario que se usa en la agricultura, que consiste en un palo y un hacha invertida, también utilizan el “cahualo”, que es como un tipo machete.

En cuanto al frijol de milpa, su manera de cosechar el ejote macizo es a mano y las vainas se abren a mano; esta es una labor ardua, porque representa mucho trabajo. Es por ello, que a los campesinos no les gusta sembrarlo, pero otra vez, lo siembran para aprovechar la ladera y porque el ejote tierno es sabroso para comer y los ejotes se llegan a preparar en diferentes comidas, llamadas chileajo, en tamales y otras comidas más. Por otro lado, durante los primeros días del mes de junio en los lugares planos se siembra con la yunta, esta es un par de bueyes o de bestias mulares unidos con un yugo y en medio ponen el arado que es halado por un timón y el mozo o gañán, fabrica otro palo que agarra con la mano derecha para llevar el control de la yunta y hacer surcos, abriendo la tierra, a su vez el mozo tiene un ayudante, que es llamado “arrimado”, éste es el que tiene la función de sembrar el maíz; el maíz se siembra cada cuarenta centímetros de largo y de profundidad aproximadamente diez centímetros.

En los primeros días de julio se celebra otro ritual para dar tierra a la milpa, para ello la milpa debe tener más o menos quince centímetros de crecida, esto es limpiar la hierba y se le echa tierra a la milpa para que crezca más rápido; el ritual es “dar tierra a la planta” y el segundo ritual se hace durante los primeros días del mes de agosto y es llamado “sobernal”, esto limpiar por segunda vez la planta, para ello la milpa debe tener aproximadamente unos cincuenta centímetros de alto más o menos.

Para la siembra del maíz, se realiza el ritual de la “cabada”, esto es acabar de sembrar y de limpiar, para ello hacen fiestas, que celebran con mole de guajolote (guanajo) y tamales de frijol y beben mezcal o aguardiente, también echan cohetes. Como es la “cabada”, sinónimo de fin del trabajo agrícola, salen a encontrar a los mozos y a los “arrimados” que vienen con las yuntas; para ello, los caseros hacen cadenas de papel crepé de colores y las colocan en los cuernos de los bueyes, en medio del arado, al mozo y al arrimado, en total utilizan cinco cadenas. El encuentro de algarabía se da a unos cien metros de la casa del que siembra y esta celebración la realizan entre las once y doce horas del día, entre el diez y quince de agosto. Los trabajadores empiezan a “desuncir” las yuntas y guardan los yugos, los arados, la garrocha, que es un palo con punta, con el que se les pega a los animales para que estos vayan avanzando haciendo los surcos. Una vez que terminaron, se van a disfrutar de la fiesta y la comida, porque ya terminó la siembra, antes los trabajadores recibieron su pago.

El 14 de septiembre se celebra el “Xilocruz”, aunque es una palabra que proviene de los antepasados, proviene de “Xilo”, del nahuatl “Xilonen”, que es diosa de los elotes tiernos y Cruz, que forman la palabra “Xilocruz” (Memije, 2007). Sin embargo, para los habitantes de Zompazolco, Guerrero, significa el primer corte de elotes y esto es ir nuevamente al cerro donde, en el mes de abril se pidió el agua frente a la cruz. Pero antes de subir al cerro, van a sus sembradíos y en las esquinas de las labores, sobre las milpas van a colocar flores moradas, que ellos llaman flores de San Nicolás y como aviso de que ya están colocando las flores en las cuatro esquinas de las labores, lanzan cohetes. Esto también es un aviso que va unido con la celebración del “Xilocruz”, de que ya es tiempo de empezar a comer elotes.

Para esta celebración, algunas personas hacen el corte de elotes para ser cocidos; primero juntan leña y lumbre, también llevan agua para cocerlos, echan agua a los botes y ponen los elotes; mientras se están cociendo, el cantor y las personas del pueblo rezan a la cruz, dándole gracias por los frutos obtenidos. Una vez que están cocidos los elotes, primeramente se le pone a la cruz y de ahí come toda la gente y toman mezcal y aguardiente, esto se hace a medio día. Es un ritual que marca que los campesinos ya pueden empezar a cortar elotes en sus sembradíos para comer.

El resto del mes de septiembre es de cortar elotes, (tipo de maíz), haciendo comidas como el elopozole, para ello rebanan el elote que ponen a cocer, se le pone pollo, calabazas, chile molido, epazote y trozos de elote; de él hacen tamales, aquí lo rebanan, lo muelen en el molino de mano y se van haciendo los tamales, se comen con queso fresco y salsa de jitomate; también los elotes se comen hervidos y la costumbre es ponerlos a cocer durante una tarde para que al día siguiente se coman acompañados con atole blanco, que se hace con agua y masa y el atole se acompaña con una salsa elaborada a base de chile picante, sal y epazote fresco (chiliapazote) que se agrega al atole y al elote, esto es parte de un desayuno del campesino.

Para el mes de octubre, la milpa se empieza a zacatear, esto es limpiarla, le quitan las hojas y espigas verdes de la milpa, las cuales dejan secar por unos días; una vez que se ha secado, se amarra y a esto le llaman rastrojo, que a su vez lo guardan en bodegas hechas con material de adobe (lodo, agua y zacate) que pasa a ser el alimento para el ganado vacuno en tiempos de secas. A fines del mes de noviembre empieza la pizca, de acuerdo al the free dictionary pizca, en agricultura, es recolección de los frutos de una cosecha. Sin embargo para los campesinos de esta comunidad, con la pizca quieren decir que van a sacar la mazorca del “totomoxtle”, del náhuatl “totomochtili”, hojas secas, rugosas y quebradizas que envuelven la mazorca del maíz y lo hacen con la aguja de arrea, una aguja grande con punta y con ella se abre el “totomoxtle” para sacar la mazorca. También por ello el campesino hace un “tlalcopete”, que es una especie de canasto o cesto (lo hacen con palma y una vara correosa y se van tejiendo hasta dar forma al “tlalcopete”) y se lo colocan en la espalda para ir echando las mazorcas. Una vez que terminaron de llenar el “tlalcopete” llevan las mazorcas a un lugar limpio, para que esta se seque lo cual sucede entre quince y veinte días.

De acuerdo a lo que cuentan los campesinos de dicho lugar, en alguna ocasión, llega a salir una mazorca “reyna”, que es una mazorca cuata, es decir, con dos cabezas; esa mazorca la colocan junto con otras dos en forma de cruz y la ponen sobre un cerrito de mazorcas y le colocan el “huentle”, recordando que es la ofrenda que dan a la mazorca, en esta ocasión, se trata de mole de guajolote con tamales de frijol y mezcal; una vez que terminó el “huentle”, guardan la mazorca “reyna”, porque representa suerte y abundancia para la próxima siembra. Y estando la mazorca seca se procede a desgranarlas para la obtención de maíz. Esta costumbre no tiene una fecha exacta, más bien, se trata de cuando la mazorca ya está seca.

Para desgranar la mazorcas, primeramente se desgrana una pequeña parte de la mazorca a mano, para poder ocupar los olotes y hacer ruedas con los olotes de más o menos 50 centímetros de radio y con ello se forma una especie de ralladora, con ese instrumento se desgrana la mazorca. Una vez que se desgrana toda la siembra, se guarda el maíz, en trojas, las cuales son hechas con palos y barro, que se hace con zacate; haciendo un huacal, especie de cajón, más o menos de dos metros de alto por dos ancho, pero elevadas del piso, a este huacal o cajón le hacen una entrada de 60 centímetros, que a su vez sellan para que no se pique el maíz y así pueda durar de dos a tres años.

Entre otros productos que siembran se encuentra el frijol negro, que se siembra en julio y en el mismo surco del maíz, pero en diferente lugar que ocupa la milpa, en este se siembra de tres a cuatro frijoles cada 20 centímetros, en agosto se matequea (esto es limpiar) con una quexala (instrumento rudimentario elaborado con un palo que llaman garabato y dentro de este acomodan una especie de cortador, este instrumento de trabajo es parecido a un hacha invertido, solo que más corto) y para cosecharlo se arranca desde la raíz y se van haciendo montones con la raíz hacia arriba, ya que esto facilita la obtención del frijol, los montones se dejan secar como quince días y después dicen los campesinos, van “azotar el frijol” y para ello sobre petates colocan los montones de frijol y con unos palos gruesos, apalean dichos montones, con los golpes van abriendo las vainas, las cuales tienen que limpiar para obtener el frijol negro.

Por otro lado, la siembra del cacahuate es también en el mes de julio para cosecharse en noviembre, se siembra en los surcos de maíz, de treinta a cuarenta centímetros, porque es una planta que se extiende y cuando las hojas están de color amarillo, quiere decir que ya está listo para ser cosechado, para ello se arrancan las matas y se ponen en montones con la raíz hacia arriba; esta forma de colocar la planta así, es porque todo el cacahuate está en lo que pudiera ser la raíz, aunque el cacahuate no tiene raíz y este se despega con las manos, uno por uno, una labor muy compleja para los campesinos en general.

En este mismo mes se siembra el ajonjolí, la manera de sembrarlo es cada 30 a 40 centímetros dentro del surco, en un lugar diferente de la milpa, se entierran dos dedos con la semilla entre la tierra y se limpia en agosto. Para esa fecha se le quita el pajón, hierba que crece a su alrededor, para que así pueda crecer la planta y crece de un metro o un poco más. En esta planta se dan una especie de semillas grandes que ellos llaman “bulitos” y cuando la hoja está amarilla, en noviembre, la planta se corta, con ella se hacen los manojos para sacudirlos sobre los petates para extraer el ajonjolí y después solo se procede a limpiarlo. Este producto es muy especial para la gastronomía mexicana, porque se acompaña como un condimento para el mole rojo.

Durante ese mes de julio también se siembra la Jamaica, de la misma manera que se siembra el ajonjolí y cuando se cosecha, en noviembre, se corta arriba de la raíz y se lleva a un lugar donde haya sombra y ahí entierran sobre el suelo unos palos llamados horquetas y debido a que la jamaica es una flor que tiene un corazón, que es la semilla, ésta se mete en la horqueta y sale su hoja, en la horqueta queda el corazón junto con la semilla, esta se pone a secar junto con las hojas para que se siembre el próximo año, una vez seca, la guardan.

En cuanto a la calabaza que también se siembra junto con el maíz, en el mismo lugar, de una a dos semillas, recordando que la calabaza es una planta protectora para la raíz del maíz. Hay dos tipos de calabaza; una es para comer conocida como “tamalayota”, de color naranja y se cosecha en noviembre junto con la milpa, cuando se pizca el maíz, se corta la calabaza. La otra calabaza se llama “chompo”, de color amarillo, esta calabaza es para extraer la semilla y venderla, porque la semilla la usan para hacer dulces como la pepitoria y el jamoncillo, pero también se la semilla se puede comer tostada con sal y limón, o en su caso, la semilla se puede molar para preparar comidas como el pipián verde. La cáscara de la calabaza “chompo” es para alimentar al ganado porcino y en dulce se consume y ofrenda a los muertos el 2 de noviembre.

En lugares como Zompazolco, los campesinos llegan a sembrar bules y bomba, son unos recipientes que tienen muchos usos y estos se siembran igual que la calabaza, solo que la siembra es en el “tlacolole”. En la parte de arriba de los bules sale una flor y pasan de color verde a un color café claro cuando ya están listos para cosecharse. Los bules grandes, son cortados con un cuchillo a la medida de un olote, para extraer la semilla; una vez limpios, los usan para echar agua, tapándolo con el olote, le colocan un hilo para poderlo cargar sobre los hombros y en este recipiente natural llevan el agua cuando van a trabajar a sus sembradíos.

Los bules chicos los llegan a vender para que se puedan elaborar artesanías, como las que se realizan en la comunidad de Temalaca y Olinalá, Guerrero, que son famosos por los trabajos artesanales que producen. Las bombas, que son recipientes mucho más grandes, se siembran igual y para cuando las van a cosechar, cortan la parte de arriba, haciendo un hoyo grande, de manera que entren las tortillas y estas se mantienen calientes, porque la bomba no tiene entrada de aire.

Conclusiones

Finalmente con lo ya descrito en los usos y costumbres entorno al ciclo de maíz, de los habitantes del pueblo de Zompazolco, Guerrero., es una comunidad muy alejada de las zonas urbanas, vive gente sencilla, quienes son

apegados a las costumbres que aún continúan predominando como características de los pueblos de la montaña de Guerrero y que son personas que a pesar de que las prácticas agrícolas ancestrales se están perdiendo por la influencia de los métodos modernos de siembra, ellos defienden y tratan de seguir conservado las prácticas tradicionales y más aún conservan y practican los “huentles” a la lluvia, al agua de los arroyos y a la mazorca; costumbres que están en la cosmovisión de los campesinos y que la mayoría de las veces, es una práctica no entendida para quienes no son parte de dichas comunidades. Es una situación de enseñanza que debe ser conocida por propios y extraños, porque el valor de las costumbres se lo da quien conoce de ello y quien lo llega a admirar como un legado de nuestros antepasados y como rasgo de identidad.

Bibliografía

- Bonfil Batalla, G. (1968). Los que trabajan con el tiempo. Notas etnográficas sobre los graniceros de la Sierra Nevada de México. *Anales de Antropología*, 5. View Record in Scopus.
- Broda, J. y Báez - Jorge, F. (coords.). (2001). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Broda, J., Iwaniszewski, S. y Montero, A. (coords.). (2001). *La Montaña en el Paisaje Ritual*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Broda, J. y Good, C. (coords.) (2004). *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Entrevista realizada a la Sra. Irene Nava García, originaria de la comunidad de Zompazolco, Guerrero.
- Ramírez, Antonio (1996). Empobrecimiento rural y medio ambiente en la Montaña de Guerrero. Procuraduría Agraria, JP, México, p. 17.
- <https://es.thefreedictionary.com/pizca>
- <https://laroussecocina.mx/palabra/totomoxtle/>
- <https://mexico.pueblosamerica.com/i/zompazolco/>
- <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?buscar=1&tipo=nombre&campo=loc&valor=zompazolco&ent=12&mun=>
- <http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/guerrero/boletines/Paginas/2017B059.aspx>
- Gómez Martínez, Arturo (2016). El mundo sobrenatural de los controladores de los meteoros y de los cerros deificados. <https://books.google.com.mx/books?isbn=9703503705>
- Serafino Gregorio, (2016). Los “últimos” tlahmaquetl nahuas: continuidades e innovación en la Montaña de Guerrero, México. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.antro.2016.05.005>.