

#17

entr:ö:pía

Año 1

Marzo 2016

Acambay,
Edo. México

Semilla que
sustenta la vida

El hombre hecho
maíz

Manos de Maíz

Nexoasis

Cuernavaca, la
ciudad de la eterna
primavera

Molotes Mexicanos

Consíentete con
una saludable
mascarilla de maíz

Cuando el maíz fue
motivo de terror





Socios Directores

Juan Manuel López Cruz
Lic. en Com.

Tania Guzmán Onofre
Diseñadora Gráfica

Corrección

Juan Manuel López Cruz

Diseño Gráfico

Tania Guzmán Onofre

Colaboradores

Cynthia Velázquez

Pedro Luis López

Lupita Silva

Paulina Rojo

Yannelí Carmona

Vanessa Álvarez

Maritza Bahena

Samantha López

Contacto

Cel: 712 14 71 977
712 10 04 612

entropiarevista@outlook.es

www.entropiarevista.weebly.com

<http://issuu.com/revistaentropia0>

Registro en proceso

Maíz

Bienvenidos una vez más a esta nueva edición de **Entropía**, en la que abordamos el tema del Maíz. Se considera que el maíz es una de las plantas más importantes de nuestra cultura, ya que de ella derivan platillos que son patrimonio gastronómico. Para algunos de los mexicanos representa un regalo de los dioses que fue entregado por Quetzalcóatl a los mexicas. Siendo así la semilla con la que se preparan gran variedad de alimentos, como elotes, palomitas de maíz, tortillas, tamales, pozole, tlacoyos, por mencionar algunos. Pero el maíz no es solo importante para la gastronomía, sino que también juega un papel importante para la cultura, la ciencia, la salud, la belleza y por qué no el séptimo arte.

Para conocer un poco sobre esta enigmática semilla en nuestra sección **Dato Curioso** hablaremos sobre el simbolismo que hay detrás de los colores del maíz; también conocerás los beneficios medicinales y nutricionales que tiene, que sin duda harán sentir bien a tu cuerpo.

Bazar Cultural nos cuenta la historia sobre cómo fueron creados los hombres según el libro sagrado del Popol Vuh, en el cual se recopilan narraciones míticas y legendarias. Además de contarnos sobre un curioso fenómeno que se hace presente en algunas plantaciones de maíz alrededor del mundo, donde plasman figuras conocidas como Crop Circles.

Expresarte te comparte una pequeña lección sobre el esfuerzo que nos enseña la tierra, ya que ante los campos de cultivo todos somos iguales y lo único que se necesita es fuerza y voluntad para visualizar el verdadero tesoro que nos regala la naturaleza.

En la sección **Conozcamos a** te presentamos a una banda que sobresale por su gran variedad musical. Desde Valencia, Venezuela llega Nexoasis dispuesta a contagiarnos con su alegría y energía.

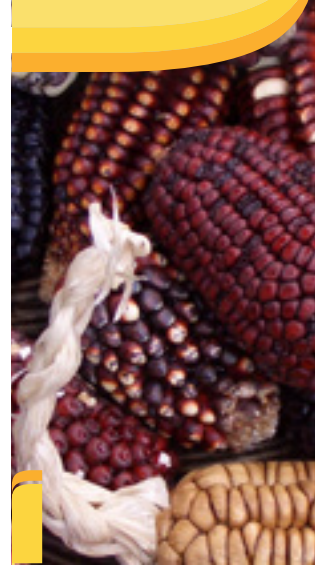
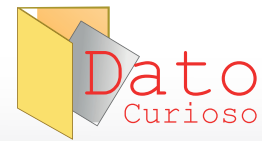
El Mejor Lugar te lleva a descubrir Cuernavaca, la ciudad de la eterna primavera, donde encontrarás hermosos lugares que podrás recorrer al mismo tiempo que conoces un poco de su historia, de su gente y por supuesto de su gran gastronomía.

En la sección **Círculo de Sabor** cocinaremos unos ricos molotes, mismos que han ido evolucionando con el pasar del tiempo, pero no por ello han perdido su rico sabor.

Armonía te comparte un par de tips para lucir linda en esta primavera con solo un poco de maíz, descubre de qué se trata.

¿Qué Hago Hoy? Te presenta un filme de terror dirigida por Fritz Kiersch titulado “niños del maíz”, esta obra se basa en el relato del famoso escritor Stephen King. Así que prepara las palomitas y disfruta de este terrorífico film. Para finalizar te mostraremos cual es el proceso que se sigue para obtener el maíz y los alimentos que se derivan de él.

No te puedes perder esta edición **número 17 de Entropía**, Una vez más bienvenidos, esperamos que sea de tu agrado, y recuerda que **seguimos iluminando tus ideas**.

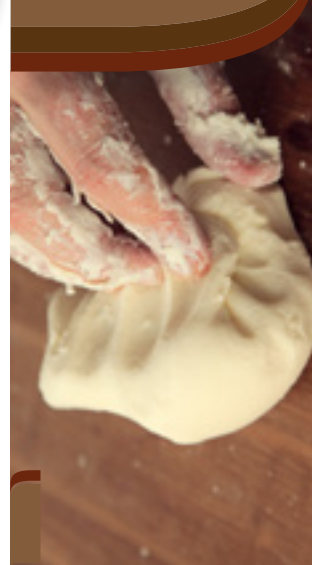


Semilla que sustenta la vida

Por Lupita Silva

Planta que alimenta

Por Paulina Rojo



El hombre hecho maíz

Por Yanneli Carmona

Mensajes en campos de cultivo

Por Pedro Luis López

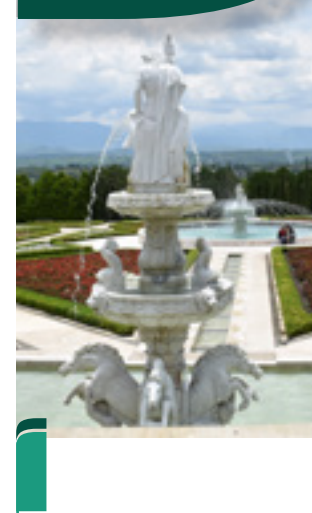


Manos de maíz

Por Juan Manuel López



NEXOASIS



Cuernavaca, la ciudad de la eterna primavera

Por Vanessa Álvarez y Samantha Martínez



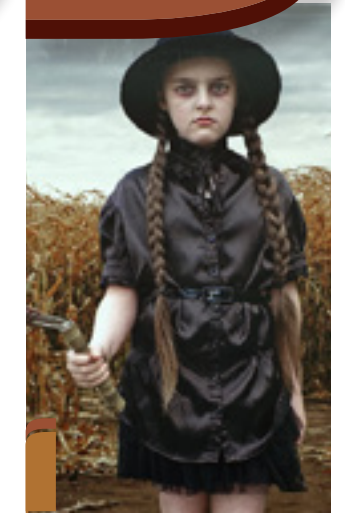
Molotes Mexicanos

Por Tania Guzmán



Consíéntete con una saludable mascarilla de maíz

Por Maritza Bahena



Cuando el maíz fue motivo de terror

Por Cynthia Velásquez

Conoce y valora el cultivo tradicional del maíz

Por Juan Manuel López

Semilla que sustenta la vida

Por Lupita Silva

El alimento básico de todo mexicano radica en una semilla, aquella que existía en el continente americano miles de años antes de Cristo, planta que era venerada por los mayas y las civilizaciones Olmecas de México y América Central; dichas culturas prehispánicas realizaban fiestas con motivo de la iniciación de siembra y recolección de la semilla más importante para toda Mesoamérica, por supuesto EL MAÍZ.

Existen diferentes tipos de maíz basados en su color, están los tonos blanco, negro, amarillo o rojo, aunque algunas mazorcas tienen colores mezclados. Esta característica la advirtieron los españoles desde los primeros momentos de su llegada, por ejemplo el Fray Bartolomé de Las Casas señaló, tras la conquista de América, que en la isla Española había maíz morado, blanco, colorado, amarillo y a veces con todos los colores en la mazorca.

Sin embargo para las civilizaciones prehispánicas, los colores del maíz tenían un significado para cada color, principalmente los cuatro más comunes y a los que llamaban “Colores del sagrado maíz” ya que cada uno representa mucho en la vida de los seres humanos.

A continuación podrás leer la descripción de lo que representaba cada color de esta semilla en las culturas prehispánicas.

Maíz Blanco: Este representa el amanecer de todos los días, color de huesos y dientes, pureza y bienestar.

Maíz Rojo: Este color tiene un vínculo con la vida, fuerza, los rayos solares que calientan y rechazan la oscuridad así como la sangre que circula en cada ser humano.

Maíz Negro: Este color de maíz simboliza el cabello, la parte negra del ojo, la noche donde descansa el ser humano por haber trabajado en el día, es donde se esconde el sol, donde reposan nuestros muertos.

Maíz Amarillo: Dicho tono manifiesta la igualdad con el maíz amarillo, negro, rojo y blanco, también la producción de excelentes cosechas y la familia.

Hoy en día, el color del maíz también tiene un uso específico, independientemente de lo que se puede hacer con todas las variedades de tonos, ya sea elaborar harinas, masas, tortillas, etc. Algunos de los usos particulares del maíz hacen referencia al lugar donde se cultiva, por ejemplo:

El maíz blanco se utiliza para hacer el “mote”, que es una comida típica de Ecuador, sin embargo, en Perú utilizan el maíz morado (o azul) para elaborar “la chicha morada” que es una bebida muy popular, y “la mazamorra” que es un postre típico.

Además el maíz amarillo es el más habitual en nuestra dieta, ya que lo solemos encontrar cocido, envasado o en conserva, con éste preparamos ensaladas, añadirlo a sopas y guisos. Y ni que hablar de la gran variedad de platillos típicos de México en el que se usa al maíz negro para hacer una deliciosa quesadilla o tlacoyo, en fin, estos son algunos de los diferentes usos que se le dan a la semilla que sustenta la vida del hombre.

Como dato final y para aclarar la razón de las diferentes tonalidades en una sola mazorca, debemos comprender que la convivencia de colores se produce por la polinización, pues el viento y los insectos llevan el polen de los estambres a los pistilos y como cada uno de estos corresponde a un ovario, que al ser fecundado se convertirá en un grano de maíz, resulta a menudo que al recibir polen mezclado de estambres de plantas distintas y de colores diversos la mazorca “ se pinta”, produciéndose maíz de varios colores, incluso en la misma planta.

El maíz es una semilla de tal importancia que sin importar su color, tamaño o región de la que fue cosechado, es indispensable en la dieta diaria de millones de personas. Ahora conoces algunos datos curiosos de este grano que es sustento de la vida del humano. ☀



Planta

que alimenta y cura

Por Paulina Rojo



El maíz, junto con el trigo y el arroz, es uno de los cereales más importantes del mundo, ya que estas semillas son base para la alimentación de los humanos. Precisamente la palabra maíz, proveniente de lenguas caribeñas y significa literalmente “lo que sustenta la vida”.

Este grano suministra elementos nutritivos a los seres humanos y a los animales, de hecho es considerada una materia prima básica de la industria de transformación, con la que se producen almidón, aceite y proteínas, bebidas alcohólicas, edulcorantes alimenticios y, recientemente combustible.

Sin embargo, no sólo se consume el grano, también la planta tierna es empleada como forraje en las industrias lácteas y cárnicas, y, tras la recolección del grano, las hojas secas y la parte superior se utilizan para alimentar a los rumiantes de muchos pequeños agricultores de los países en desarrollo.



A pesar de que su importancia radica en ser alimento básico, también cuenta con grandes propiedades medicinales que a continuación se enlistan.

1. Las semillas de maíz poseen propiedades diuréticas que ayudan a mejorar los problemas de cálculos renales, arenilla renal, cistitis, puesto que entre sus beneficios se encuentra el de actuar como sedante urinario.

2. Al hervir las “barbas” o “pelos” de la mazorca, se obtendrá una infusión que al beberla ayudará a combatir los problemas renales, hepáticos e incluso cardíacos. Si se toma como agua de diario, podrían ser eliminarlos lentamente.

3. El aceite insaponificable que encontramos en el aceite de maíz, sirve para tratamientos en problemas arteriales, por ejemplo, en contra de la ateromatosis así como también para prevenir enfermedades biliares.

4. La harina de maíz se utiliza para contrarrestar úlceras externas, llagas, edemas e incluso en el reumatismo, ya que con ésta se realizan cataplasmas que se colocan directamente en la parte afectada.

5. Además, el maíz ayuda a bajar la presión arterial, a controlar la diabetes, a bajar el colesterol y es usado para trastornos digestivos, como dolor de estómago, estreñimiento y vómitos.

Los beneficios de esta planta son numerosos gracias a que es un grano rico en carbohidratos y proteínas, contiene sales minerales como el magnesio y el fósforo, además es el único cereal rico en vitamina A. También contiene vitamina B, C, calcio, ácido fólico y contiene mucha fibra.

Las diferencias de color se deben a las concentraciones de diversos pigmentos como carotenoides y flavonoides, que funcionan en la prevención de enfermedades degenerativas como el cáncer.

El cocimiento de estos beneficios te ayudará a tener una alternativa natural y orgánica para mejorar tu estilo de vida, aumentar la ingesta de fibra a partir de este grano, tener una dieta con base en una de las semillas más antiguas del mundo y recibir todos sus nutrientes, e incluso, obtener los beneficios medicinales de esta planta. Así que no lo pienses más, consume maíz en tu dieta diaria y conocerás sus beneficios. ☀️



El hombre hecho de **Maíz**

Por Yanneli Carmona

Mesoamérica estaba compuesta por diferentes civilizaciones, cada una de ellas con costumbres, ritos y mitos diferentes. De entre todas esas civilizaciones, la cultura Maya era de las más importantes, por ello es que tenía al Popol Vuh, libro que recopilaba las narraciones míticas, legendarias e históricas del pueblo quiché.

Este escrito pertenecía al pueblo maya guatemalteco con mayor cantidad de población; su nombre proviene del quiché 'popol wuj' que significa: 'libro del consejo' o 'libro de la comunidad'; de 'popol', 'reunión', 'comunidad', 'casa común' o 'junta'; y 'wuj', que significa 'libro'.

El libro, de gran valor histórico y espiritual, ha sido llamado erróneamente Libro Sagrado o la Biblia de los mayas k'iche', siendo esta una terrible confusión, ya que el Popol Vuh está compuesto de una serie de relatos que tratan de explicar el origen del mundo, de la civilización, de diversos fenómenos que ocurren en la naturaleza, y muchos otros temas más.

Se debe comprender entonces que a diferencia de la Biblia, el Popol Vuh conjunta historias que dan una visión de la creación del universo y todo lo que nos rodea, todo a partir de elementos de la naturaleza y no sólo a partir de una visión de un Dios, ya que los mayas tienen una religión politeísta.

A partir de esta pequeña aclaración, podremos comprender el relato que nos presenta el Popol Vuh acerca de la creación del mundo y del humano, pero sobretodo la relación que guardan estas creaciones con el maíz.

Este libro narra que el mundo estuvo en un principio cubierto por las aguas y fueron los creadores Tepeu y Gucumatz quienes dieron origen a la tierra, a las plantas y a los animales. Pero no quedaron conformes con su obra ya que los animales no podían alabarles por no poseer lenguaje, así que decidieron que debían crear una criatura que les profesase devoción y fue así como comenzó la tarea de crear al hombre.

El primer hombre fue hecho de lodo, lo fabricaron y lo alimentaron de hojas de árboles, pero no podía hablar, ni caminar, ni tampoco sostenerse en pie, pues no tenía sangre ni carne; por tal motivo los dioses decidieron destruirlo.



Ante tal circunstancia, los dioses se reunieron para dar vida a un nuevo hombre, esta vez hecho de madera, que, en cierta medida, resultaría superior al anterior, pues podría tener hijos, hablar y caminar, pero carecería de entendimiento y olvidaría a sus creadores, por ese motivo también fue exterminado.

Tepeu y Gucumatz lo intentaron por tercera vez, esta ocasión usando madera y añadiendo maíz blanco y maíz rojo. Con la madera crearon sus partes rígidas, con el maíz blanco moldearon la carne y el maíz rojo fue su sangre. Los primeros cuatro hombres fueron interrogados por los curiosos dioses y demostraron poseer inteligencia y memoria, siendo aleccionados por los propios dioses sobre sus orígenes, capacidades y obligaciones futuras.

“Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura; con él crearon los músculos y el vigor del hombre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo

su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados.”

La perfección de su obra terminó por intimidar a Tepeuy Gucumatz, pues temieron que los 4 hombres ocuparían su lugar. Pare evitarlo rociaron sobre ellos una niebla que les extirpó parte de su visión y parte de su sabiduría, así zanjaron el problema y empezaron con la tarea de crear a la mujer usando los mismo materiales. Los hombres y mujeres poblaron el mundo pero sin la posibilidad de llegar al conocimiento absoluto, sin forma de llegar a suplantar a sus progenitores.

Decimos que el grano tiene como objeto alimentar al hombre a fin de cerrar el círculo de reciprocidad hacia las deidades; el maíz humaniza a la criatura, termina de darle el “ser” y convertirlo en un hombre cabal, pues toma conciencia de su papel dentro del universo. ☀





Mensajes en campos de cultivo

Por Pedro Luis López

El 22 de agosto de 1678 un folleto llamado “The Mowing-Devil” (El Diablo Segador) mostraba a un demonio cortando un gran círculo de cultivo, esta imagen era el preámbulo para publicar un artículo en el que se daba testimonio de haber visto al mismo diablo segando el trigo. Desde entonces se comenzaron a encontrar diferentes figuras geométricas en los campos de cultivo, sobretodo en Inglaterra.

Los primeros agrolifos, como comúnmente se les conocen, eran simples, de apenas 9 ó 10 metros de diámetro, sin embargo con el paso de los años se volvieron más complejos y numerosos, tanto que para los años ochenta el fenómeno se vio presente en otros países como Alemania y Nueva Zelanda, dejando su origen en Reino Unido.

Analicemos más a fondo este fenómeno que se presenta en prácticamente todo el mundo y del que se ha especulado en diferentes situaciones ¿Serán mensajes ocultos hechos por extraterrestres?, por el contrario, ¿mensajes divinos que nos tratan de advertir situaciones futuras? O simplemente la ociosidad del humano y su impresionante capacidad de asombro.



Procedencia enigmática

El común social dice que estas formaciones son generadas por “entidades” ya sean de origen extraterrestre, divino o por medio de interacción con los pensamientos humanos. Según los seguidores de esta hipótesis, las pruebas de esta procedencia serían el mal funcionamiento de algunos aparatos eléctricos, brújulas, descargas de baterías, etc., y el complejo saber físico, astronómico y matemático que implican las figuras y la tecnología desconocida con la que están realizadas.

Sin embargo hay otra hipótesis, la cual expresa que los círculos son simplemente creados por el hombre durante la noche con diversos fines como burla, manera de ganar dinero, diversión, creatividad, etc. Para ilustrar esta situación, está el caso de Doug Bower y Dave Chorley, quienes en 1991 se adjudicaron la autoría de los primeros círculos aparecidos a mediados de los años setenta, mostrando detalladamente a la prensa cómo los realizaron.

Los inventores del fenómeno empezaron realizando simples círculos con la idea de que los ufólogos los consideraran obra de extraterrestres.

Cuando el meteorólogo Terence Meaden especuló con la posibilidad de que fueran consecuencia de tornados, añadieron líneas rectas y rectángulos para frustrar al experto. Cuando los agricultores especulaban en los pubs sobre qué resultaría en el fenómeno sorprendente y definitivo de cara a su origen no natural, Bower y Chorley (que solían frecuentar los mismos locales) tomaban nota y, en cuanto podían, hacían realidad los sueños de los expertos.

Teoría que ha tratado de ser refutada por los estudiosos, y quitar la autoadjudicación de autoría por parte de Bower y Chorley. El argumento principal se refiere a que es imposible que dos hombres pudieran realizar los círculos, a veces de más de una hectárea de extensión y distribuidos por todo el mundo, en una sola noche. Así mismo, es poco probable que dos jubilados británicos dispusiesen de los conocimientos matemáticos y técnicos suficientes para plasmar algunas de las estructuras complejas que comenzaban a proliferar.

Un fenómeno presente en muchas partes del mundo

Los agroglifos aparecen periódicamente en un gran número de países en los cinco continentes, o sea más de 80 países. Todos ellos sin localización privilegiada, a excepción de Inglaterra, que tiene la particularidad única de que todos los años, una gran proporción de las formaciones realizadas está concentrada en un territorio muy limitado al suroeste de ese país.

Una región privilegiada es el condado de Wiltshire, en Inglaterra, ya que es aquí en donde se hicieron las más antiguas observaciones de agroglifos. De hecho aparecen cada año varias decenas de círculos de maíz, en un territorio de superficie muy reducida alrededor de la zona megalítica de Avebury (no muy lejos de Stonehenge), en el condado de Wiltshire.

En consecuencia, la densidad muy elevada de estas figuras en el Wiltshire da a los investigadores la certeza de poder observar un gran número de ellos todos los años, siendo los más grandes, más elaborados y más complejos a comparación de otros países.

Un fenómeno muy antiguo

Los agroglifos han sido objeto de numerosas observaciones y estudios desde principios de los años de 1980, pero según la memoria de los campesinos de la región de Wiltshire, el fenómeno apareció por lo menos a principios del siglo XX. De hecho un artículo aparecido en la revista científica internacional “Nature” en 1880 hace pública una observación detallada de un “crop circle” en Inglaterra.

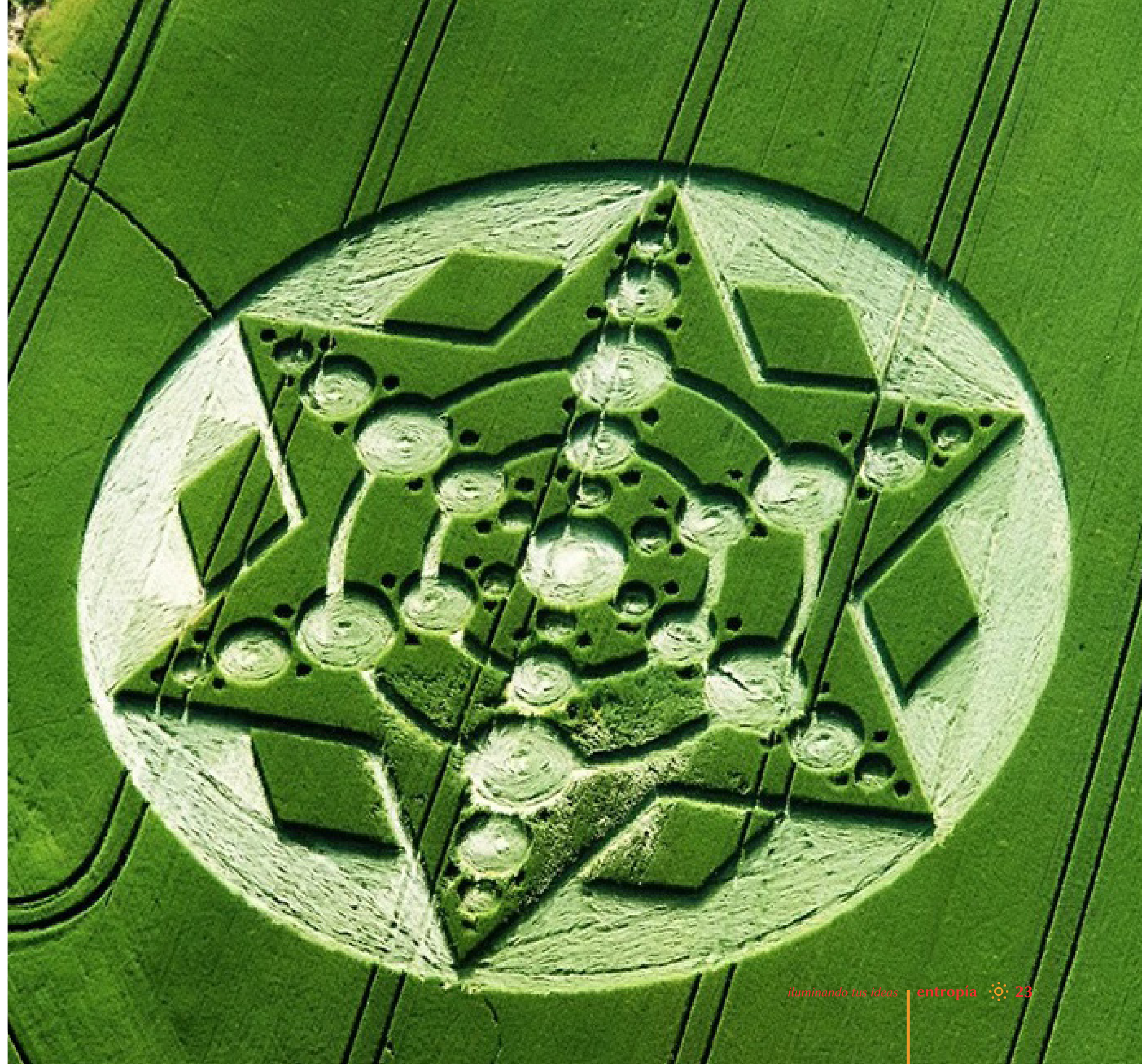
Por otra parte, un grabado sobre madera inglés que data del año 1678 representa una escena que se parece mucho a un círculo de cultivo, según interpretación de la época, puesto que es el diablo quien está representado cortando el trigo.

Una evolución en los motivos representados. Hasta los años 1980, los agroglifos eran simplemente círculos, o conjuntos de círculos, lo que explica el nombre que les quedó en inglés (crop circles: círculos en los cultivos). Al final de los años 1980, los motivos comenzaron a evolucionar teniendo como base conjuntos de círculos y segmentos rectilíneos.

Como ya se ha explicado anteriormente, en 1991 surgió el caso Doug y Dave, quienes reconocieron haber realizado una cierta cantidad de crop-circles, pero que al momento en el que los círculos de cultivo fueron mucho más elaborados, con mayor precisión y formas de una estética muy fina, es que ambos hombres quedaron destituidos del título de creadores de agroglifos.

A ciencia cierta no se puede decir quién es el autor o autores de estas obras, lo que si podemos decir es que es indiscutible la precisión con la que están hechos, además que por lo regular siempre se hacen en cultivos, algo que nos puede hacer pensar que los mensajes son claros, pero sobretodo directos para que los humanos los veamos.

O ¿tú qué piensas de este fenómeno? ☀️





Manos de / maíz

Por Juan Manuel López

Cada año los diferentes campos de cultivo reciben la fuerza y vitalidad de las manos agricultoras que en unión trabajan incesantemente para conseguir la mejor cosecha. Muchas son las semillas que se siembran, pero una es la más importante: el maíz, grano mexicano, base de la alimentación y fuente de vida.

Hombres y mujeres dedican tiempo en barbechar las parcelas, preparan la tierra para que reciba la semilla nueva que pintará de verde cada surco; los campesinos se ayudan de la yunta de bueyes para escardar, de esta forma se fusiona la fuerza del hombre con el vigor de los animales y la vitalidad que ofrece la tierra.

Sin embargo a todo ese esfuerzo nunca se le reconoce, se da por hecho que es una obligación que se debe llevar a cabo, que es una labor que hacen los pobres e ignorantes, porque los más pudientes e inteligentes evitan ensuciarse, pero siempre esperan los beneficios que llegan al final, cuando se cosecha la mazorca y se vende el grano. Pero debemos comprender una situación, que esta obligación la impone la tierra y no el humano, ya que ante los campos de cultivo todos somos iguales y lo único que se necesita es fuerza y voluntad para visualizar el verdadero tesoro que nos regala la naturaleza.

Ahora bien, sabías que hay una forma en la que la misma tierra agradece al agricultor y pone muy en alto su labor, si no la conoces, pon atención que te relataré esa historia a continuación.

Cuando el humano reconoció a la agricultura como una de las principales actividades que sustentaban su vida, también se dio cuenta que se podía aprovechar de esa situación, entonces entre más terrenos tuviese mayor sería su producción, de esta forma podría ejercer poder sobre las personas que no contaban con una parcela de cultivo, haciéndolos sus sirvientes; desde entonces la economía y la política se reconocieron en la agricultura.

Sin embargo la tierra es muy justa y reconoce a quienes la trabajan, eso pasó con un grupo de campesinos que se dedicaban a labrar las parcelas, trabajaban incesantemente para obtener la semilla y cambiar su fuerza de trabajo por alimentos.

En cierta ocasión, llegada la temporada de cosechar la mazorca y obtener su parte proporcional del grano, el dueño de las parcelas se negó a pagar a los campesinos, argumentaba que no habían trabajado lo suficiente y por ello la cosecha iba a ser muy poca, por este motivo no iba a haber paga, sin embargo sí debían recoger el grano.

Los campesinos que habían labrado esas tierras se negaron a trabajar, pues decían que todo su esfuerzo también valía y que no dependía de ellos el temporal de ese año, ellos no podían hacer llover o mandar un poco de verano cuando era bastante la humedad de la tierra; aun así el dueño de las tierras se negó y dijo - si tienen forma de comprobar su trabajo, les doy la cosecha entera de esta parcela -, entonces los campesinos agacharon la cabeza en señal de derrota y no supieron que decir.

El dueño de las tierras comenzó a reírse a carcajadas, había ganado y su satisfacción era inmensa, - *se los dije, ahora trabajarán sin que se les pague ni un quinto, así lo han aceptado, ¿Qué no?* -, todos los campesinos agacharon aún más la cabeza y no se atrevieron a rezongar, pero, de entre todos uno levanto la mano y dijo:

- *Le pido una disculpa señor, pero sabemos que nuestra palabra no servirá de nada, la palabra de un indio campesino no tiene validez, así que le propongo algo, dejemos que la tierra hable por todos, que a fin de cuentas ella es nuestra madre, la que nos ve nacer y morir, que si nosotros trabajamos es gracias a ella* -.

El dueño de las tierras aceptó la propuesta y preguntó:

- *Me parece bien tu propuesta, pero, ¿Cómo sabremos que la tierra habla? A parte de indio, ignorante. Dime cómo la escucharemos* -.

- *La tierra no necesita boca, ella nunca se equivoca, el humano la usa para equivocarse, burlarse y después pedir perdón por lo dicho, por eso, la tierra solo usa sus frutos, la vida*

que sustenta y en este caso, la semilla de maíz -, contestó el campesino, - *así que la tierra dará muestra de nuestro trabajo a partir de su mazorca, que sea ella quien dé a conocer quien tiene la razón, ¿lo acepta o no?* -.

El dueño de las parcelas quedó consternado y sin entender muy bien la propuesta, la aceptó, así que mando a un sector de trabajadores a cuidar cada movimiento de los campesinos, surco tras surco, para que no le jugaran ninguna trampa.

Al final de la jornada el dueño de las tierras preguntó que quién había sido el ganador, los campesinos dijeron que ya era tarde y que debían ir a sus casa a comer y descansar, además de dejar reposar al maíz, ya que de igual forma que el humano, necesita descansar, respuesta que al patrón le agrado, pues era seguro que él ganaría. Al día siguiente llegaron todos los trabajadores, aquellos que estaban desde que se sembraron las parcelas y que el día anterior habían cosechado, el patrón los vio entrar a sus bodegas, vaciaron el



maíz de los costales en los que se encontraban y comenzaron a limpiarlo, quitaban los excesos de hojas, las barbas y dejaban una mazorca limpia, reluciente y sobretodo hermosa.

Al dueño de las parcelas esto le pareció fabuloso, pues pensaba que había sido tanta la vergüenza de los campesinos que para no hablar del tema habían decidido terminar el trabajo lo antes posible, así que con una carcajada el patrón entró en su casa para disfrutar del triunfo que había obtenido.

Al terminar la jornada, los campesinos ya habían limpiado el maíz, lo habían separado por colores y tamaños, incluso habían arreglado las oloterías para desgranarlo después, pero lo más raro es que lo habían vuelto a encostalar.

- *¿Por qué encostalan mi maíz?*, preguntó el dueño de las tierras, - *si no tienen forma de comprobar que trabajaron lo suficiente, no pueden tocar ni un solo grano* -, dicho esto, el mismo campesino que había hablado el día anterior le dijo - *señor, yo*

sé que tú no aceptarás mi palabra, ya que soy un indio campesino, pero ve la respuesta que te manda la tierra -, entonces el campesino le mostró una mazorca mucho más grande que las demás, tenía la forma de una mano, los dedos los formaban las espigas y los granos daban el mismo tamaño que la mano del campesino.

- *Eso no quiere decir nada, no seas ingenuo, tú sólo me quieres mentir* -, replicó el dueño, entonces los demás campesinos se acercaron y mostraron las mazorcas al patrón, eran del mismo tamaño de sus manos, la misma cantidad de trabajadores que habían sembrado las parcelas llevaban en sus manos sus mazorcas, ahora se veían recompensados por su labor, la tierra había dado muestra de justicia ente sus campesinos.

El dueño de las tierras no supo que hacer, bien podría negarse, pero en un acto de arrepentimiento aceptó su derrota, no era común que lo hiciera, pero en esta ocasión era necesario, pues no era ni uno ni dos los campesinos frente a él, sino que eran familias completas, quienes tomaron costales de mazorca y los cargaron en mulas y ayates para llevarlos a sus casas.

Como dije en un principio, la tierra es muy justa y reconoce a quienes la trabajan, por eso es que a este grupo de campesinos les dio la razón. Desde entonces la tierra valora el trabajo de las manos del humano y cada que se cosecha una parcela, por pequeña que sea, siempre aparecerán las manos de maíz de quien la sembró, la abonó, la escardó y por supuesto la cosechó.

Bendito sea el maíz, fuente de nuestra alimentación, bendita la tierra que nos provee de lo que necesitamos, pero aún mayores bendiciones tengan quienes labran con fervor los campos de cultivo, que es una labor que sustenta a toda una nación.



“La música es el corazón de la vida. Por ella habla el amor; sin ella no hay bien posible y con ella todo es hermoso.”

Franz Liszt

La Música es antes que todo un arte, que combina sonidos, alegra corazones, trasmite sentimientos e historias que al escucharlas nos sentimos identificados. Parte de lo que nos hace ser humanos es la música. Todas las culturas, desde el origen de los tiempos hasta las más actuales, crean música.

La entrevista de este mes, viene directamente desde Venezuela, cargado de entusiasmo y por supuesto de rock. Al hablar de Venezuela implica mencionar no solo su clima, gastronomía, que dicho sea de paso, es muy parecida a la comida mexicana. Además de eso, también sobresale por su gran variedad musical. Desde Valencia llega una banda dispuesta a contagiarnos de su alegría y energía, ellos son Nexoasis

NEXOASIS



Bienvenidos a esta entrevista, es un placer poder tener la oportunidad de conocer a una banda musical extranjera en nuestra sección Conozcamos a, lo que nos da mucha más emoción.

Quisiéramos comenzar con la pregunta básica, ¿Cómo surgió la banda? ¿Quiénes la conforman? Y ¿Por qué ese nombre, de dónde surge?

Antes que nada nos sentimos completamente agradecidos por la oportunidad que nos brindan de estar en su espacio, en cuanto al origen de la banda fue muy particular. Fue a mediados de 2012, mi hermano Richard Pineda y yo Bony Pineda tomamos la iniciativa de formar un negocio de comida rápida por las noches y clases de música en las mañanas, nos iba muy bien y más por el hecho de la cantidad de chicos que conocíamos a través de las clases de música. Fue así como conocimos Vicsaid Rivera (bajista) y a Roymar León (baterista). Tenían un talento increíble y luego de muchas canciones montadas y algunos demos grabados decidimos que la banda tenía que ser un proyecto serio el cual le dedicáramos tiempo completo y así fue que nació NEXOASIS.

Durante ese tiempo de formación se nos hizo absolutamente complicado ajustar el nombre ya que queríamos algo que identificara la amistad de la banda junto al estilo musical que la misma plantea; durante meses tocábamos sin un nombre fijo hasta que el baterista de la banda planteo colocarle NEXOASIS palabra compuesta que significa vinculo de paz. "Nexo" de vinculo y "Oasis" de paz. Desde que oímos el nombre nos identificamos de inmediato porque no era un nombre cliché ni mucho menos un nombre que apareciera en buscadores de internet, nos pareció un nombre original. A mediados de 2013 mi hermano Richard abandona la banda por razones personales.

Es bueno saber que no existen fronteras o límites para quienes se atreven a innovar en el amplio mundo de la música y ustedes son un buen ejemplo. Por ello nos gustaría saber **¿Qué influencias musicales tienen al momento de crear sus canciones? Y ¿Cuál es el estilo musical?**

Al momento de crear nuestros temas parto de una idea principal, primero me reúno con el baterista y montamos el croquis del tema lo mejor posible porque creo que el alma de toda banda es el baterista y me gusta que el tema este montado lo mejor posible para pasar al siguiente paso que es el acoplamiento musical, que es cuando todos trabajamos en colectivo y armamos el tema a la perfección. Nuestro estilo musical varía un poco desde lo post grunge, post punk e indie rock pero en general pueden catalogarnos como indie rock.



Bony Pineda

Preguntas a los integrantes de la banda
Nos pueden decir su nombre completo y el instrumento que tocan

Vocalista, Guitarra rítmica: Bony Pineda
Guitarra: Julián Ordoñez (solo en vivo)
Batería: Roymar León
Bajo: Vicsaid Rivera

Como anécdota, ¿Cuáles eran sus sueños cuando eran más pequeños?

Bony Pineda: quería ser astronauta, siempre me llamo la atención todo lo que tenga que ver con el cosmos.

Julián Ordoñez: siempre soñé con ser piloto, es algo que considero magnifico.

Roymar León: A nadie le comente esto, pero quería ser actor, todavía lo considero porque nada es imposible, siempre me gustó el séptimo arte.

Vicsaid Rivera: futbolista profesional, una leyenda del futbol



Julián Ordoñez

¿Cuál es o son sus bandas favoritas? Y ¿Cuál de sus canciones o discos los han inspirado para crear su estilo musical?

Bony Pineda: Es una pregunta difícil porque son muchísimas bandas y discos que han sido parte de nuestra carrera musical sin embargo resumiré para darle chance a los chicos, Foo fighters (Echoes, Silence, Patience and Grace) Switchfoot (Nothing is sound) King of Leon (Only by the night).

Julián Ordoñez: Tengo muchísimos, Relient K, All Time Low, Bring Me The Horizon, Fall out boy.

Roymar León: En mi caso empecé con Blink 182 es una banda brutal la cual el baterista me ha inspirado muchísimo con su disco "Enema of the state", Muse con el disco "Absolution", Red con todos sus discos y Panda con toda su discografía.

Vicsaid Rivera: A diferencia de los chicos siempre fui fan del Heavy Metal y del Hard Rock con bandas como Stryper y su disco "Soldier under command", Saratoga con "vientos de guerra", ACDC "Black in Black" y Guns and Roses "Appetite destruction".



Roymar León

Hablando un poco más acerca de la banda, otra pregunta obligada **¿Cuál es su canción favorita de la banda?**

Bony Pineda: La primera canción que compusimos, se llama puedo soñar un tema que describe a todos aquellos que intentan perseguir un sueño y lo consiguen con éxito.

Julián Ordoñez: "No temas", considero que es un tema con un gran dinamismo.

Roymar León: "Soledad desigual", con ese comenzamos los conciertos, es un tema agresivo y con una letra contundente.

Vicsaid Rivera: Nuestro más reciente tema "Tú estás" es una propuesta distinta y al público le encanta cuando la tocamos.



Vicsaid Rivera

En el caso de sus canciones, **¿existe alguna historia detrás de ellas?**

Todos nuestros temas se basan en historias reales que por una u otra razón hemos vivido, la mayoría de nuestros temas tienen ese toque melancólico característico de nuestra formación pero siempre dando un mensaje positivo que a pesar de cualquier momento circunstancial, temporal o permanente que estemos pasando, siempre hay una salida confiando en Dios y en sí mismos. Hay un tema del disco que se llama "Mentiras con talento" que relata todos los momentos que pase sin un padre y todas las mentiras que dije para sentir que tenía un padre como todos los demás, pensaba que mintiendo podía ser normal como todos los niños que conocía.



¿Cuál ha sido la presentación más importante para la banda hasta el momento? y ¿En qué lugar fue?

Festival Rock and Fest en Medellin, Colombia.

¿Les gustaría compartir el escenario con alguna banda? Y ¿Cuál sería? ¿Quiénes les gustaría que los acompañará a ustedes?

El sueño de todos es compartir con la mejor banda del momento en lo particular me gustaría compartir con los Foo Fighters, nada es imposible creo en lograrlo algún día, y por supuesto que nos acompañen.



Y como pregunta obligada, ¿Cuáles son los nuevos proyectos para su banda? ¿Qué viene en su discografía, en sus presentaciones y en esa innovación de sonidos?

No podemos adelantar mucho pero lo que te puedo decir que la propuesta que tenemos está llena de aguerridas guitarras, de versos contundentes, de un complemento musical consistente y con un sonido agradable al oído de todos, tenemos un disco equilibrado pero a la vez variable en sensibilidad. En este momento estamos planeando algunas giras a nivel nacional justo después que terminemos de masterizar y por último a mediados de julio podrán disfrutar de nuestro videoclip.

Nos gustaría conocer alguna de sus anécdotas, por ejemplo alguna que les haya pasado en el escenario o en alguno de sus conciertos.

Uff tenemos muchísimas, una de las que mis favoritas es que un día llegamos a un bar a ver una banda famosa local que conocíamos desde hace mucho, nos fuimos sin dinero solo a verlos y la banda no se presentó y la gente estaba furiosa exclamando que era un fiasco, por extraña razón alguien nos había visto en un concierto y nos llevaron al escenario a tocar y fue un concierto increíble, nos pagaron y nos divertimos a granel



Ustedes como banda ¿Cuáles han sido las dificultades que pasaron desde su inicio? Y ¿Qué han aprendido de ellas?, ¿los han fortalecido como banda?

Han habido muchas dificultades, nadie creía en nosotros, nos decían que no éramos músicos completos que no podíamos lograrlo, pero sin embargo pudimos dejar el nombre de nuestro estado en alto al ganar competencias musicales y participar en grandes eventos tanto nacional como internacional, el secreto de todo está en perseverar, en dejar que las cosas surjan, en ser inmutables en nuestro sueño y que nada ni nadie los destruya.





Antes de despedir esta entrevista, nos podrían compartir sus redes sociales o alguna página web donde podremos encontrar sus nuevas creaciones.

Nuestra página web está en construcción, pero nuestras redes sociales están a su disposición; por supuesto siempre para servirles y agradecerles

Facebook: nexoasis

Twitter: @nexoasisband1

Muchísimas gracias por la entrevista estamos para servirles cuando nos necesiten

Fue un placer, tener esta entrevista con ustedes chicos, esperamos ansiosamente su nuevo sencillo al igual que nuestros seguidores.

Cuernavaca

La ciudad de la eterna primavera

*Por Vanessa Álvarez y
Samantha Martínez*



La primavera es la estación del año que más colorido tiene, los campos se pintan de verde, amarillo, morado, rosa, azul, rojo y un sinfín de tonalidades más, toda esta magia se da gracias a las flores que renacen cada temporada, se hacen visibles y llenan de alegría cada rincón. Sin lugar a dudas la primavera es la estación del año más esperada por todos, con mayor energía y vitalidad que se transmite gracias a su gran colorido.

Ahora imagina que el tiempo dejara de correr y eligiera a la primavera como la estación que por la eternidad rigiera a una ciudad, que la dotara de un magnífico clima cálido todo el año, que sus calles se viesen llenas de vida gracias a las miles de flores de sus jardines, que el olor dulce del polen se mezcle con los romances de las parejas que se roban un beso en lo alto de un balcón, que de alguna u otra forma, esta ciudad fuese perfecta.

Si bien la descripción anterior nos habla de una ciudad utópica, en México encontramos características similares en la bellísima ciudad de Cuernavaca en el estado de Morelos. Y es que en esta ciudad el paisaje es compuesto por miles de colores y aromas correspondientes a los florecimientos de buganvillas, jacarandas, tulipanes africanos, azucenas, jazmines, tabachines y margaritas, razón por la que se ha retomado como uno de los destinos de descanso predilectos para quienes desean un fin de semana de relajación.



Ciudad donde renacen las flores

Al igual que el capullo de una flor, Cuernavaca ofrece vitalidad y frescura en sus construcciones de estilo colonial, sus paisajes multicolores formados por jardines floreados y por supuesto la calidez de su gente que siempre lleva una sonrisa en el rostro; por ello en el pasado, esta ciudad atrajo a personajes como Hernán Cortés, Maximiliano de Habsburgo y Mario Moreno "Cantinflas".

No cabe duda que esta ciudad recibe con los brazos abiertos a quienes buscan relajarse y disfrutar de la naturaleza, ya que la tranquilidad que existe en cada uno de sus rincones y la agradable temperatura cálida que presenta la mayor parte del año, la convierten en el destino favorito para los mexicanos; eso aunado a la cercanía que tiene respecto a la Ciudad de México, hacen que Cuernavaca sea como una flor, bella por donde se le mire.

Sin embargo no sólo es una ciudad que basa su turismo en sus jardines y plazas, de hecho en los últimos años ha adquirido también una cara cosmopolita con centros recreativos, spas, restaurantes y hoteles de categoría especial. Con esto ofrece una amplia gama de atracciones para diferentes públicos.

Recordemos la historia de Cuernavaca

El nombre prehispánico de Cuernavaca era Cuauhnáhuac, término náhuatl que significa "a la orilla de las arboledas", debido a que era un centro ceremonial y comercial de origen Tlahuica. Pero, para 1397 Cuauhnáhuac fue conquistada por los mexicas, Acamapichtli, señor de Tenochtitlan, se apoderó de la población en vista de su rica producción algodonera y, sobre todo, por constituir un paso estratégico para sus caravanas comerciales y para sus ejércitos.

Tiempo después, con la llegada de los españoles a México, se cambió el nombre de Cuauhnáhuac por Cuernavaca, se dice que quienes acompañaban a Hernán Cortés no podían pronunciar el nombre original de esta población y optaron por llamarla Cuernavaca.

Esta ciudad conjunta en armonía su historia presente en vestigios prehispánicos, edificios coloniales y modernas construcciones, las cuales conviven bajo el intenso azul del cielo. Por ello es que se dice que Cuernavaca ofrece una pausa de libertad y esparcimiento, donde el tiempo se detiene como un suspiro.



Ricos sabores de primavera

Visitar Cuernavaca incluye probar una gran variedad de sabores que residen en la ciudad, platillos como el mole verde de pepita con carne, el pescado en mixiotes, los tamales, la barbacoa de chivo y borrego, la cecina con queso, los hongos que crecen en los troncos del encino y cazaguato, las palomas llamadas huilotas en escabeche, quesadillas, tostadas de tuétano, cecina, tlacoyos de frijol y los insectos conocidos como jumiles, son parte de la gastronomía que se puede disfrutar en este hermoso lugar.

Una mención especial se merece un sabor característico de Cuernavaca, el tradicional taco acorazado, el cual es preparado con vastas porciones de arroz rojo, chile relleno, bistec, milanesa o cecina; todo, envuelto en doble tortilla, un manjar propio de la ciudad de la eterna primavera.

Para disfrutar y acompañar la comida, las bebidas típicas de Cuernavaca son la mejor opción, podrás elegir entre un destilado de agave similar al mezcal, el aguardiente de Zacualpan, el pulque de Huitzilac, el tepache (bebida ligera hecha de maíz o frutas fermentadas) o el rompopo de Tehuixtla, elaborado con yemas de huevo, azúcar, leche y vino.

Para cerrar con broche de oro esta sabrosa degustación, se pueden disfrutar unos deliciosos dulces de leche quemada y que tienen diversas formas frutales, como mamey, sandía, plátano, manzana, pera, caña y limón. Un verdadero manjar.



Admira las creaciones de manos artesanas

Verdaderas obras de arte son esculpidas por las manos artesanas morelenses; desde ollas y macetas de barro hasta muebles de hierro forjado y madera, sin dejar a un lado las máscaras y figuras de madera laqueada, artículos en barro vidriado, figuras decorativas, arte en papel amate, prendas de vestir de manta, collares de cuentas y piedras, productos de cera, bolsas y canastas de palma y una larga lista de objetos se pueden adquirir en diversos rincones de la ciudad.

Aunque en poblaciones como Tlayacapan, Ocotepec, Tepoztlán, Tlaltizapán, se especializan en la elaboración de diferentes tipos de artesanía, Cuernavaca reúne todas las piezas orfebres para que el visitante elija la que más le agrade, puedes adquirir dichas piezas en tianguis de artesanías que se encuentra a un costado del Museo Cuauhnáhuac.

Otras obras artesanales como cestería, palos de lluvia y joyería se pueden adquirir y admirar los fines de semana en el mercado que se ubica en la calle principal de Tepoztlán, aunque también existen tiendas ya establecidas en las que se pueden encontrar textiles, piezas de arte huichol y morelense, así como joyería diversa realizada con semillas y piedras naturales sobre plata.



Ex Convento de la Asunción



Catedral de Cuernavaca

CIUDAD DE GRANDEZA HISTÓRICA

Cuernavaca reflejada su grandeza histórica en sus construcciones coloniales y otros edificios que conforman el Centro Histórico de la ciudad. Sitios como la Catedral, el Palacio de Cortés (que hoy alberga el Museo Cuauhnauc), el Templo de San José El Calvario, Museo Jardín Borda, el Quiosco del Jardín Juárez y otros más, conforman el cuadro principal, esto aunado a diversos personajes históricos como Maximiliano de Habsburgo, Diego Rivera, Frida Kahlo, etc., hacen que la “Ciudad de la Eterna Primavera” se convierta en un lugar sumamente atractivo.

Lugares llenos de cultura e historia

El primer lugar que tienes que visitar es el Palacio de Cortés, ubicado a un costado de la Plaza de Armas, justo en el centro de la ciudad. Recibe este nombre ya que fue el hogar de Hernán Cortés, el conquistador español.

Al día de hoy se puede visitar como el Museo Cauhnáhuac, en este recinto se guarda la historia de este maravilloso estado, desde la época prehispánica hasta la revolución agraria liderada por Emiliano Zapata. En su interior se pueden encontrar armaduras, monedas, trajes típicos, carruajes, la gran maquinaria de un reloj traída desde Londres, así como un cañón militar, armas de fuego y los restos de algunos entierros prehispánicos.

La Catedral de Cuernavaca fue el quinto edificio dedicado a la religión católica construido en México y se conservó como convento hasta

finales del siglo XVIII. Hoy pertenece a la Ruta de Conventos, el cual ha sido designado como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, por ello es el símbolo de la ciudad. Característica principal de la Catedral, es que en su interior se alojan imponentes murales virreinales, una representación moderna de Cristo Resucitado y una imagen de la Virgen de la Asunción, que hacen de este sitio, un lugar para admirar el arte en toda su expresión.

El Jardín Borda fue construido alrededor de 1765. Anteriormente era casa de José de la Borda, magnate minero del siglo XVIII. Después se tuvo la idea de convertirlo en un jardín botánico, gracias a su arquitectura, que mezcla varios estilos, hace que los jardines sean un lugar encantador para pasar el día.

Actualmente es la sede del Instituto de la Cultura de Morelos y cuenta con un estanque principal, llamado el “Foro del Lago”, en dónde se llevan a cabo obras teatrales y presentaciones artísticas.

Hermosas plazas y construcciones de estilo colonial conforman el Centro Histórico de Cuernavaca, lugar donde se llevó a cabo la primera pastorela del país, en donde el mes de marzo se viste de fiesta ya que se celebra el carnaval, mejor conocido como la Feria de la Flor y por supuesto, lugar reconocido como “LA Ciudad de la Eterna Primavera”.

DISFRUTA DE SUS ATRACCIONES

Naturaleza y deporte extremo

Existe una gran cantidad de montañas, volcanes, praderas y ríos que circundan Cuernavaca, por ello esta ciudad ofrece diferentes actividades para vivir verdaderas aventuras naturales, por ejemplo, puedes practicar montañismo, espeleología, descenso en río, golf, paracaidismo, kayak, camping, rapel, y hasta bicicleta de montaña.

De hecho, la ciudad cuenta con varias barrancas, como la de Amanalco, la cual alberga un corredor turístico y puentes colgantes, además de la Barranca de San Antón, conocida como “El Salto” debido a una caída de agua de 34 metros.

Espiritualidad y religiosidad

Compuesta por 28 antiguos santuarios, la Ruta de los Conventos de Morelos se ha convertido en un recorrido indispensable, en el que podrás admirar estos recintos históricos, en su mayoría pertenecientes al primer siglo de la Colonia, y que fueron impulsados por franciscanos, dominicos y agustinos al inicio de su construcción. Estas antiguas fortalezas fueron diseñadas basándose en monasterios europeos pero adaptándose a las circunstancias de la región.

En Cuernavaca el ex Convento de la Asunción que fuera edificado en el siglo XVI, hoy se erige como la Catedral de la “Ciudad de la Eterna Primavera”, albergando a su vez al Templo del Carmen, el Templo Dolores y el Templo de la Tercera Orden.

Fiestas y celebraciones

Las celebraciones están llenas de color y alegría ya que aún cuentan con sus tradiciones y costumbres religiosas en su mayoría. Por ejemplo, el carnaval se caracteriza por conservar rasgos étnicos, históricos y de creencias populares, atributos que lo envuelven en el alma mexicana, además de que atraen año con año a visitantes interesados por la cultura y la gastronomía.

Cada año se hace presente un personaje muy representativo “el chínelo”, quien, al día de hoy hace burla a los españoles en la Época de la Colonia en México; de hecho los chínelos no pueden faltar en las fiestas tradicionales de este lugar, ya que forman parte indispensable de las tradiciones morelenses.

En Cuernavaca, su carnaval se celebra en el mes de marzo y es conocido como la Feria de la Flor. Este festejo es muy importante en Cuernavaca, ya que incluye tours gastronómicos, venta de artesanías estatales, además de muestras de música, danza, teatro y artes plásticas.

Despedirse con un para siempre

Conocer Cuernavaca, es no quererse ir nunca, ya que su gente, sus costumbres y su historia la hacen una ciudad excelente para descansar, meditar y disfrutar de las bondades de un lugar en el que la primavera es eterna.

Sus habitantes y su agradable clima cálido siempre nos recibirán con las puertas abiertas y nos darán a conocer porque es el mejor lugar, ya que las razones para visitarlo sobran; al día de hoy Cuernavaca cuenta con varios lugares para pasar excelentes momentos en familia o con amigos disfrutando de lo maravilloso de este lugar.

No lo pienses más y visita Cuernavaca y comprobarás porqué es el mejor lugar.☀️

El Salto, San Antón





Molotes Mexicanos

Por Tania Guzmán

Hablar de la gastronomía mexicana es emprender un viaje en cada uno de sus rincones que cuentan su historia, misma que hace que cada platillo sea único e inigualable, no solo por su sabor y aroma, sino por el espíritu e identidad que guardan las manos que la preparan. La verdadera cocina mexicana guarda relatos, leyendas e historia que se traspasan de generación a generación, por eso es necesario entender de donde viene y cómo ha evolucionado y adaptado con el paso del tiempo.

En esta ocasión conoceremos el origen de los Molotes, palabra que proviene del náhuatl "molotic" que significa ovillo o piedra para moler, siendo una derivación de las gorditas, quesadilla o empanadas, son hechas a mano con masa de maíz.

La historia del molote surge de la fusión de las costumbres hispanas y las prehispánicas debido a la diferencia de hábitos alimenticios. Algunos de los alimentos cotidianos de la cultura prehispánica eran las flores de calabaza, cuitlacoche, chiles del

tiempo, granos de maíz, hongos y setas silvestres; mientras que los hispanos tendían a freír sus alimentos con manteca y aceites, fue entonces que introdujeron esta técnica dando origen a las empanadas, txalupas y al molote.

Con el tiempo, la mujeres que preparaban el molote desarrollaron una par de técnicas para elaborarlos, una de ellas se hacía utilizando un trapo limpio donde colocaban la masa y le daban forma redonda, una vez hecha se le agregaba el relleno, y se doblaba con la ayuda del trapo, para después pasarla al aceite y dejarlos cocer hasta que estuvieran dorado y crujientes. Años más tarde y con la invención de las bolsas de plástico, fue mucho más sencillo elaborar los molotes.

Este platillo fue tan pedido en las familias que se convirtió en el alimento de media tarde y noche, propio para después de misa o la visita a la casa de los familiares y allegados.

Para preparar molotes mexicanos necesitamos los siguientes ingredientes:

- 350 gr. de masa de maíz fresca
- 6 papas cocidas: 3 prensadas, 3 en cuadritos y fritas con sal
- 250 gr. queso fresco rallado
- 250 gr. de falda de res guisada, picadillo o el relleno de su preferencia
- 6 tomates verdes cocidos enteros
- 2 chiles serranos hervidos
- 1 diente de ajo
- 3 ramas de cilantro lavado y desinfectado
- Aceite para freír abundante
- Sal
- Lechuga, jitomate y aguacate al gusto

Preparación

Revuelve la masa con las papas prensadas y la mitad del queso, amasa perfectamente agregando un poco de agua, para hacer la masa más manejable. Agrega sal al gusto.

Divide la masa en porciones iguales y hágalas bolita. Luego ruédelas entre las palmas de las manos para alargarlas.

Coloca dos plásticos limpios en medio de una tortilladora y forma con la masa tortillas ligeramente ovaladas, puedes usar un rodillo si no tiene tortilladora.

Coloca a lo largo de cada tortilla una cucharada de carne y una cucharada de papa molida, ciérrelas en forma de quesadilla, empatando los extremos a lo largo y luego a lo ancho para formar los molotes.

Fríelos en aceite caliente y escúrrelos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Licúa los tomates junto con los chiles, la cebolla, el ajo y el cilantro, en una olla sazonar con sal.

Sirve los molotes calientes bañados con crema, salsa y adorna con lechuga, jitomate, aguacate y el queso restante espolvoreado.

Ahora ya estamos listos para disfrutar en familia de este rico platillo, ¡Buen provecho!





Consiéntete con una saludable Mascarilla de Maíz

Por Maritza Bahena

La primavera significa rejuvenecer, dejar atrás lo que ya no sirve y comenzar de nuevo, por ello es que las aves cantan con mayor intensidad, los árboles florecen sus ramas y la calidez del sol hace despertar la vida que estaba aletargada. Por estas razones es que nosotros como humanos debemos retomar esa idea de la naturaleza, dejar a un lado aquello que no hizo daño y rejuvenecer en nuestro cuerpo y alma.

Para llevar a cabo esta transición es necesario ayudar a nuestro cuerpo con una buena alimentación, ejercicio, meditación, pero también darle un plus con una mascarilla exfoliante, ya que ésta puede dar excelentes resultados para revitalizar tu piel y es que, justamente, su finalidad es la de remover células muertas y acumulación de suciedad que se junta en el rostro, de esta forma le brindan una suavidad y brillo únicos.

Una de las maneras más eficaces para exfoliar tu rostro es preparar una mascarilla casera con elementos que tienen beneficios para la piel, como en este caso las semillas de maíz y la miel, ambos productos totalmente naturales. Podrás comprobar que sus resultados pueden llegar a ser muy buenos para tu piel.



Para iniciar con esta receta casera y puedas consentirte, necesitas solo estos dos ingredientes:

Una cucharada de miel
Tres cucharadas de semillas de maíz

El modo de preparación es muy simple, y se lleva en tan solo tres pasos:

1. Coloca los granos de maíz en la licuadora y comienza a molerlos
2. Posteriormente agrega la miel y muele nuevamente
3. Coloca la mascarilla en un recipiente y ya está lista

A continuación, simplemente tendrás que aplicar la mascarilla sobre tu rostro, ejerciendo movimientos circulares, como si estuvieras puliendo tu cutis. Es fundamental que hagas hincapié en las zonas que más suelen estar afectadas, como la nariz, el mentón y los pómulos.

Después de media hora aproximadamente, puedes enjuagar tu cara con agua tibia para quitar el resto. La cara puede quedar un poco roja, sin embargo, notarás inmediatamente los cambios en tu piel.

No sólo es importante tener un cutis hermoso, también el cabello debe estar radiante y es que suele maltratarse con facilidad, por eso te enseñamos como repararlo con una mascarilla para el cabello, igual con base en la semilla del maíz.

Te recomendamos preparar esta mascarilla para hidratar tu cabello, te ayudará a ganar brillo, volumen y fuerza, todo esto de forma totalmente natural.

Los ingredientes son fáciles de encontrar en cualquier tienda, sólo son tres:

Harina de fécula de maíz
Miel
Huevo

El procedimiento es sencillo:

1. Revuelve los tres ingredientes en un recipiente hondo
2. Posteriormente ponlo en tu cabello de manera de mascarilla
3. Cúbrela con plástico para envolver y déjala reposar 15 min.
4. Después lava el cabello con agua tibia y termina peinándolo como acostumbras.

Verás cómo tu cabello y tu piel se sienten rejuvenecidos, de esta misma forma tú puedes sentirte, ya que siempre debes cuidar tu cuerpo y tu aspecto personal, si es de forma natural es mucho mejor, así evitas los químicos y apuestas por una alternativa totalmente natural, que te ayudará a consentirte y relajarte para verte mucho mejor. ☀️



¿Que hago hoy?



Cuando el Maíz fue motivo de terror

Por Cynthia Velásquez

El célebre escritor estadounidense, Stephen King, publicó en el año 1978 un libro de terror titulado “El Umbral de la Noche”. Esta obra, considerada como una de las mejores del autor, es una compilación de relatos cortos, en la que destaca “Los Niños del Maíz”. Precisamente este relato se convirtió en 1984 en una de las películas de terror más representativas de esa época, dirigida por Fritz Kiersch.

Pese a ser el primer proyecto de su director y ser una película con poco presupuesto, tuvo mucho éxito al ser estrenada, tanto, que hasta la fecha se han publicado ya seis secuelas de la trama. Y es que, para aquella época era muy atractivo ver a un matrimonio joven disfrutando de un viaje hasta que sobrepasa la frontera del Estado de Nebraska y se encuentran en una carretera inacabable rodeada de maizales.

Imaginemos la sensación de los protagonistas, Burt y Vicky, interpretados por Peter Horton y Linda Hamilton respectivamente, no es nada sencillo encontrarte frente a un oasis de maíz sin un principio y sin fin, aumentemos la tensión al encontrar a cientos de niños que se autorregulan a falta de adultos, pero, precisamente ¿Por qué no hay adultos?

El suspenso inicia cuando los protagonistas se dan cuenta que están perdidos y sin poder evitarlo, arrollan con el coche a un niño que se encontraba en medio de la carretera. Burt, que es médico, se da cuenta de que el muchacho había muerto antes del accidente a consecuencia de un corte en el cuello.


A partir de aquí, Burt y Vicky empiezan a preocuparse, pues pareciera que algo oculto entre los maizales los está vigilando, entonces su propósito ya no es otro más que alejarse de

Gatlin, el pueblo más cercano, e ir en busca de ayuda a la ciudad más próxima. Pero por más que lo intentan, no consiguen evitar entrar a la villa, gracias a los carteles saboteados y los caminos entre el maizal, ya que ambos los guían hasta donde no querían ir.

Una vez dentro del pueblo, la pareja nota que está vacío, no encuentran a nadie salvo un grupo de niños que al principio parecen inofensivos, pero en cuestión de segundos cambian de opinión al ver que intentan atraparlos para después matarlos.

Mientras los dos jóvenes tratan de escapar, se encuentran con Job y Sarah, dos pequeños que les ayudarán a esconderse de los aparentemente “niños-psicópatas”, gracias a estos dos chicos, es que descubrirán que en el pueblo no hay adultos porque hace un tiempo fueron asesinados por los niños, sí, por los niños, supuestamente guiados por un tal Isaac y dirigidos por el sanguinario Malachai, parecen ser devotos de un dios maligno y cruel que mora entre los maizales.

La pareja junto con sus dos nuevos amigos, tendrán que averiguar qué es lo que pasa realmente en el maíz e intentar encontrar la manera de salir con vida de los maizales.



Pese a que esta cinta está hecha con un presupuesto muy bajo y que contiene secuencias inacabadas, es un film que consigue llenar de intriga y suspenso a cualquiera que lo vea. Algo muy destacable de esta película es la música inquietante del coro infantil, porque ayuda a que las escenas contengan mucho más suspenso del que tendrían por sí solas; hay bastantes escenas sanguinarias, una buena dosis de acción y una trama que hace que no te puedas levantar de tu asiento hasta que se revele que pasará con los protagonistas.

Por estas y muchas más razones debes de ver “Los Niños del Maíz”, ya que tiene la dosis perfecta entre la trama, suspenso y horror. Para que te sea más fácil de encontrar, te dejamos la ficha técnica de la película, ya que esa es nuestra recomendación para que la veas hoy.

Título Original: “Children of the Corn”.

País y año de realización: Estados Unidos, 1984.

Director: Fritz Kiersch.

Guión de: George Goldsmith, basado en el relato de Stephen King.

Elenco: Peter Horton, Linda Hamilton, John Franklin, Courtney Gains y otros.

Conoce y valora el cultivo tradicional del Maíz

Por Juan Manuel López

El maíz es un grano preponderante en la vida económica y social de México, de aquí que, el que tiene tierras tiene una estabilidad económica, tiene prestigio y sobretodo, posee un terruño donde formar una familia e identidad. Sin embargo, en los últimos años, el ser humano ha dejado de valorar sus tierras y les ha colocado solo un costo, se piensa más en la inversión que se debe hacer para “mantener” una parcela, que en el valor simbólico que en realidad tienen. Ejemplo claro lo encontramos en aquel año de 1910 en el que la gente exigía un poco de tierra para trabajarla y sustentar su vida, ideal que llevó al país entero a la Revolución Mexicana.

En esta ocasión conocerás el cultivo del maíz de forma tradicional, tal vez no es para que lo lleves a cabo, sino para que valores todo el proceso por el que pasa antes de llegar a nuestra mesa en forma de tortilla, ensaladas, postres e incluso bebidas como el tradicional atole.

A continuación se enlistan los pasos que lleva el cultivo del maíz.

La siembra del maíz

1. Barbechar: El primer paso es preparar la tierra, se utiliza el arado (herramienta que sirve para remover la tierra y hacer surcos) y con la ayuda de una yunta de bueyes se remueve lo que quedó de la temporada pasada, afloja la tierra y la deja lista para la siembra.

2. Vigar: Con la ayuda de una yunta se arrastra la viga de madera que pasa sobre los terrones para destruir los de mayor volumen. De esta forma deja uniforme al suelo.

3. Sembrar: Una vez que está preparada la tierra, se va haciendo surco y a la vez se echa la semilla; este paso se repite de ida y vuelta, surco por surco. Una vez que se deposita la semilla, se van cerrando los surcos hasta dejar a la parcela con sus semillas bien tapadas bajo el suelo.

4. Nacimiento de la planta: Una vez que nace la planta, se abona y en la manera tradicional, el riego es temporal (sólo épocas de lluvia), aunque algunos ocupan el agua de presas o pozos para regar sus tierras. Es así que se debe de esperar aproximadamente dos meses para ver nacer la planta y cinco más para verla madurar.

El cuidado de la planta

5. Escardar: Consiste en pasar la yunta para quitar los cardos y malas hierbas creando nuevamente el surco. En este paso se junta la tierra a la patita cubriendo bien la raíz. La planta ya debe medir unos 20 cm aproximadamente, además se debe aumentar la distancia entre surco y surco para evitar lastimar a la planta, a esto se le llama coloquialmente como “dejar respirar la tierra”.

6. Asegundar: Esto es hacer la escarda por segunda vez pero la planta ya debe medir alrededor de 80 cms. Y el proceso es el mismo: quitar la hierba, rehacer el surco, tapar la raíz y “dejar respirar la tierra”.

7. Desherbar: Como su nombre lo dice, consiste en quitar a mano las hierbas perjudiciales de la milpa que no se murieron con la escarda. Para luchar contra los insectos es recomendable usar un herbicida que se rocía en la planta surco por surco.

8. Abonar la tierra: Es el mantenimiento de la tierra y los sembradíos, consiste en echar abono (sales y minerales), se aplica manualmente muy cerca del tallo de la planta para fortalecer y nutrir su crecimiento. También se coloca estiércol que tiene la misma función.

El maíz, fruto de la planta

9. Espiga y Jilote: La espiga es la flor macho de la planta del maíz, el jilote es la flor femenina. Este proceso de floración se va dando durante el crecimiento de la planta y su germinación da como resultado el nacimiento de la mazorca.

10. Elote: Es el fruto o la mazorca tierna de la planta del maíz, la cual ya ha crecido lo suficiente y es apta para el consumo humano.

11. La Elotada: Consiste en cortar los primeros elotes tiernos, asarlos o cocerlos para degustar el fruto de la cosecha de ese año. Se acostumbra hacerlo en la misma milpa.

12. Cosecha (Pisca): Una vez que los elotes ya maduraron y están secos, se corta la planta desde su tallo y se junta en gavillas (montones de cañas agrupadas) para dejar secar alrededor de unos quince días, necesarios para madurar la mazorca. La pisca es separar la mazorca del tallo, se utiliza un piscador para facilitar el trabajo. Un piscador es una herramienta puntiaguda que sirve para abrir las hojas y sacar la mazorca.

La nixtamalización del maíz y su consumo

El proceso para hacer comestible el maíz es la nixtamalización, que se lleva a cabo después de dejar secar la mazorca y desgranarla, este último proceso consiste en separar los granos del tallo de la mazorca, mejor conocido como olote.

El nixtamal se obtiene cuando se coloca el grano de maíz junto con agua y cal, la mezcla se pone al fuego hasta que los granos se cuecen y quedan blandos, se deja reposar durante toda una noche, tiempo suficiente para que reviente y se separe el hollejo.

Finalmente se lava el nixtamal y quedan los granos listos para la molienda. Resultado de la molienda es la masa de maíz que sirve para hacer tortillas y todos los alimentos derivados de este grano.

Ahora ya sabes que obtener la masa de maíz no es una tarea sencilla, al contrario, es una actividad que se lleva un año de preparación, desde la siembra y hasta la preparación de diferentes alimentos. Así que valora, administra y sobretodo consume maíz mexicano. ☀️



