



¡SOMOS! TOSEPAN!

40 AÑOS HACIENDO CAMINO

Investigación: Rosario Cobo, Lorena Paz Paredes y Armando Bartra



Unión de
Cooperativas
Tosepan



CIRCO MAYA
Instituto de Estudios para el Desarrollo Social

¡SOMOS! TOSEPAN!

40 AÑOS HACIENDO CAMINO

Investigación: Rosario Cobo, Lorena Paz Paredes y Armando Bartra



Coedición: Unión de Cooperativas Tosepan y Circo Maya.

Investigación: Rosario Cobo, Lorena Paz Paredes y Armando Bartra.

Diseño: Hernán García Crespo. **CAJA**
TIPOGRÁFICA

Corrección de estilo: Cecilia Navarro.

Primera edición: diciembre de 2018.

Rosa-Luxemburg-Stiftung Gesellschaftsanalyse und Politische Bildung e.V.

Calzada General Pedro Anaya 65, San Diego Churubusco,

Coyoacán, 04120, Ciudad de México.

Dirección: Sandy El Berr.

Coordinación de Proyectos para México: Tannia Falconer M.

Coordinación de Publicaciones: Clara G. Meyra Segura.

Portada: Pintura de Gregorio Méndez Nava.

Edición: Circo Maya.

Esta publicación es financiada con recursos de la RLS con fondos del BMZ.



Los contenidos de este libro se pueden reproducir y compartir por cualquier medio, siempre y cuando se respete su autoría, se den los créditos correspondientes y se cite esta licencia.

Las opiniones vertidas en esta obra reflejan el punto de vista e interpretación del autor y no representan una posición oficial de la RLS.

Impreso en México / Printed in Mexico.

Esta obra se encuentra bajo Licencia Internacional de Creative Commons 4.0:
Atribución-Licenciamiento Recíproco.



Esta edición es de distribución gratuita, queda prohibida su venta.

La Unión de Cooperativas *Tosepan* dedica este libro

A los socios fundadores que ya se nos adelantaron,
sobre todo a quienes, como dirigentes, le dedicaron
varios años de su vida a la *Tosepan*:

+ Miguel Osorio Sierra

+ Nicolás Francisco Ávila

+ Wenceslao Morales Juárez

+ Francisco Martín Julián

+ Martín Domingo Jiménez

+ Zenón Casimiro Martín

+ Luis Justiniano Márquez Tirado

A las mujeres cooperativistas, quienes le han aportado su sello
femenino de responsabilidad, entrega, coraje y amor a la *Tosepan*.

A los jóvenes cooperativistas, quienes tienen el encargo de llevar
adelante el plan de vida para los próximos 40 años de la *Tosepan*.

Agradecimientos del Circo Maya

Agradecemos a las socias y socios de la Unión de Cooperativas *Tosepan*, mujeres y hombres de todas las edades, a los miembros del actual Consejo Directivo y a dirigentes anteriores, a las promotoras y promotores de las Cooperativas, al equipo de asesores, a las maestras, profesores y directores de las escuelas *Tosepan*, y del Centro de Capacitación de Música de Bandas (Cecamba), a cooperativistas que ya no están más pero dejaron su palabra. A todas y todos gracias por su voz, por contarnos sus recuerdos, sus vidas y esperanzas en entrevistas, testimonios, reuniones, talleres y visitas a comunidades, con los que pudimos escribir la historia de estos 40 años de la familia *Tosepan* y del futuro que soñamos.

Agradecemos también a las autoras y los autores de tesis, libros, documentos, artículos periodísticos y videos, cuyos materiales utilizamos.

Damos gracias a quienes aportaron a este libro sus fotografías y otras imágenes: Joseph Sorrentino, Alicia Durán Olguín, Marco Antonio Solache, Iván Cruz y Cruz, La Cooperacha, Aldegundo González Álvarez, Leonardo Durán Olguín, María Luisa Albores, Epifanio García, Tania Guadalupe García Guerra, Bonifacio Iturbe Palomo, Guadalupe Morales García, Francisco Gabriel Vázquez Chávez, Fátima Aparicio Báez, y al pintor Gregorio Méndez Nava.

Finalmente reconocemos el apoyo de la Fundación alemana *Rosa Luxemburg* sin quien la escritura y publicación de este libro no hubiera sido posible.

ÍNDICE

Presentación	9
I HERMANADOS EN LA DEFENSA DEL TERRITORIO	13
II RETRATO DE FAMILIA	45
III CUARENTA AÑOS ABRIENDO HORIZONTES	75
Inicio y formación: 1977-1983	75
Promoviendo el desarrollo económico, social y político: 1984-1989	91
Café, caminos serranos y organización: 1970-1996	99
Mejorando nuestra vida y nuestro sustento: 1997-2007	116
Soñando en el <i>Yeknemilis</i> : 2007-2017	123
IV LAS COOPERATIVAS DE LA UNIÓN	125
La <i>Tosepan Titataniske</i> , o el arte de producir preservando y ampliando la diversidad	125
<i>Maseual Xicaualis</i> (Fuerza Indígena): acopiar, transformar, comercializar	144
<i>Tosepantomin</i> : el dinero de todos	159
Hogares sustentables para vivir bien <i>Tosepan Tichanchiuaj</i>	179
El Centro de Formación <i>Kaltaixpetaniloan</i> (La casa donde se abre el espíritu)	193
Caminito de la escuela <i>Kalnemachtiloan</i>	208
Radio <i>Tosepan Limakxtum</i>	218
Recibir visitantes en Nuestra Casa: <i>Tosepan Kali</i>	224
<i>Tosepan Ojtatsentikitinij</i> (Juntos trabajamos el bambú)	230
Trabajando en la <i>Tosepan Siuamej</i> (Mujeres unidas)	234
<i>Tosepan Pajti</i> : salud para todos	242
Cooperativa <i>Tosepan Pisilnekmej</i> , el retoño más reciente	254
V EL FUTURO QUE SOÑAMOS	261

PRESENTACIÓN

La Unión de Cooperativas *Tosepan Titataniske* cumplió 40 años en 2017 y para celebrarlo, su Asamblea asumió el compromiso de dar a conocer su historia a sus integrantes y a quienes no les conocen, compartiendo sus saberes como lo han hecho desde sus inicios.

Esta publicación es un recuento detallado, una investigación participativa profunda de estas cuatro décadas y un homenaje a quienes fundaron la *Tosepan*, como se le conoce coloquialmente.

“Recordar de dónde venimos, conocer nuestra historia y nuestras raíces para aprender de ellas y para que las nuevas generaciones se apropien de este conocimiento”, es el objetivo de este libro. Rescatar y recordar las experiencias vividas y compartidas, los desafíos, los logros, las tristezas y las alegrías de 40 años de vida, para compartirlas con toda la familia *Tosepan* y con su gente cercana.

La realización de esta publicación ha significado un gran reto, por lo que era necesario asignar esta responsabilidad a un equipo que no sólo fuera cercano a la *Tosepan*, sino también fuera un equipo profesional con la capacidad de recopilar, mapear, sintetizar y analizar toda esta información en 272 páginas y lógicamente, acompañar el recuento con fotografías e integrar diversas expresiones que le dan vida a esta historia.

Fue así como la Asamblea de la Unión de Cooperativas *Tosepan* decidió que esta tarea sólo podía llevarla a cabo un colectivo que les ha acompañado desde sus inicios, el Instituto de Estudios para el Desarrollo Rural, “Maya”, A.C., mejor conocido como el Circo Maya.

A ellos se sumaron varios integrantes de la Asamblea de *Tosepan* para conformar un comité editorial y así, durante 2017 y 2018 se ha realizado una labor profundamente amorosa y profesional.

El interés de la Fundación Rosa Luxemburg en contribuir a que esta publicación fuera una realidad, se relaciona con el rescate de la memoria histórica como una herramienta para la transformación social, a partir de la formación política de las y los integrantes de la primera Unión de Cooperativas de este país. Un colectivo que se unió para cuidar y defender la tierra y el territorio que significan su medio de vida y su cultura.

Una historia que comienza en 1977, cuando un grupo de habitantes de cinco pueblos de la región se organiza para hacer frente a la escasez y encarecimiento de distintos productos como el azúcar. Después se fueron sumando más y más pueblos, hasta llegar a 410 cooperativas organizadas de los estados de Puebla y Veracruz. Actualmente participan más de 34 mil familias en la producción orgánica de pimienta y café, bambú, ecoturismo, crédito y ahorro. Todas son iniciativas que han permitido a las comunidades llevar una vida digna, una “vida buena” como la *Tosepan* misma le llama, en la que cuentan con viviendas sustentables y hacen un uso adecuado del agua.

La fuerza organizativa que tiene la Unión de Cooperativas *Tosepan* le ha permitido defender la tierra y el territorio de las comunidades que la integran para hacer frente a la imposición de mega proyectos extractivos de minería, hidroeléctricas, extracción de petróleo y gas mediante el fracking o fractura hidráulica, proyectos que se

contraponen a lo que la *Tosepan* ha venido trabajando durante 40 años. Por ello la *Tosepan* se unió también a la Asamblea de Pueblos por la Defensa del Territorio y la Vida, que han logrado resistir al embate de proyectos de explotación. Gracias a esta Asamblea, varios ayuntamientos se han declarado libres de proyectos de minería, hidroeléctricas y de extracción de petróleo en cualquiera de sus formas, así como de la privatización del agua.

La experiencia organizativa de la *Tosepan*, es un ejemplo de lo que implica que miles de personas se organicen y lleguen a acuerdos para construir un horizonte común. ¿Cómo lograr que tantas formas de pensar y de actuar vayan en sintonía? Por lo que la *Tosepan* demuestra, esto es gracias a la convicción de que todo lo que hacen en la Unión de Cooperativas es por una causa común: defender la vida ante el despojo territorial y de bienes comunes, defender lo que es de todas y todos. Cuidar y defender la vida.

Desde la Fundación Rosa Luxemburg deseamos que la *Tosepan* siga fortaleciéndose y generando procesos organizativos, pues aún hay bastantes caminos por andar y lecciones por aprender. ¡Que sean muchos años más en los que podamos seguir su ejemplo y convicción!

Tannia Falconer M.

Coordinadora de Proyectos para México

*Rosa Luxemburg Stiftung, Oficina Regional
en México, Centroamérica y el Caribe*

I

HERMANADOS EN LA DEFENSA DEL TERRITORIO

LA TOSEPAN Y EL MOVIMIENTO REGIONAL EN DEFENSA DEL TERRITORIO

Nosotros, las mujeres y hombres que formamos la Unión de Cooperativas *Tosepan*, luchamos en el pasado contra las injusticias y en esa lucha seguimos. Actualmente nuestra organización hace muchas cosas que nos satisfacen y enorgullecen, pero nuestro mayor compromiso es la defensa de los territorios campesinos e indígenas en la Sierra Nororiental de Puebla y en partes de Veracruz, porque sin ellos poco vale lo demás.

A fines de los años setenta del siglo pasado muchos de los que después fundaríamos la *Tosepan* andábamos en la lucha por la tierra. Hoy, cuando la *Tosepan* cumple cuarenta años, estamos otra vez en lucha por el territorio.

En los tiempos en que nace la que ahora es Unión de Cooperativas, los campesinos e indígenas de la región serrana de Puebla y Veracruz, igual que los de todo el país, batallábamos por devolver a

los pueblos originarios y a los ejidatarios las tierras que por décadas y con la complicidad del gobierno nos habían venido arrebatando los grandes agricultores y ganaderos.

Como parte de ese movimiento en los años setenta del siglo pasado recuperamos en la región miles de hectáreas que nos habían quitado. Pero tuvimos que enfrentar la represión de la policía, del ejército y de la gente armada de los terratenientes.

Medio siglo después los socios de la primera, la segunda y la tercera generación de la *Tosepan* somos parte de un nuevo movimiento regional y nacional en defensa de los territorios. Fuerte lucha por la preservación de los lugares en que trabajamos y vivimos, que, desde el arranque del siglo XXI, y con la ayuda de los malos gobiernos, vienen ocupando para sus proyectos de muerte las mineras, las petroleras y las presas hidroeléctricas.

Los nombremos tierra o los nombremos territorio, el despojo y la defensa de los lugares que ancestralmente ocupamos y de los recursos de los que nos mantenemos, son realidades permanentes. Una batalla interminable que de tanto en tanto se hace más fuerte.

NUESTROS Oponentes SE HAN DIVERSIFICADO

Con el tiempo, los enemigos que enfrentamos cambian y también nosotros vamos cambiando.

Al paso de los años, el lugar de los viejos caciques y latifundistas mestizos, que comenzaron a cercar las tierras de los *maseualmej* y *tutunakus* cuando gobernaba Porfirio Díaz, fue ocupado por poderosas corporaciones y empresas transnacionales.

Por nuestra parte, los que en los tiempos del jefe rebelde Francisco Agustín Dieguillo, conocido como *Palagosti*, nos poníamos de acuerdo para cortar los alambres de las cercas de los ganaderos y recuperar nuestras tierras, hoy tenemos organizaciones de múltiples propósitos, tan experimentadas como la Unión de Cooperativas



Batalla de Puebla 5 de mayo 1862. *Internet.*



Logo UCI.

Tosepan. Una organización que, además de defender nuestro territorio y nuestra cultura, ve por la producción, el consumo, la salud, el crédito, la vivienda y, en general, por la vida buena de las familias de sus socios.

Y así como en los años setenta del pasado siglo surgían agrupaciones agraristas como la Unión Campesina Independiente (UCI), hoy se crean novedosas organizaciones entre sociales y gubernamentales, como el Comité del Ordenamiento Territorial Integral de Cuetzalan (COTIC). Además de frentes étnico-territoriales como el Consejo *Maseual Altepetajpianij*, integrado por defensores del territorio nombrados en sus comunidades, y la agrupación *Tiyat Tlali*, que, como lo indica su nombre en dos lenguas, agrupa a *maseualmej* y *tutunakus* que defendemos juntos nuestros lugares ancestrales.

AMENAZAS EXTERNAS

Las nuevas luchas por preservar la vida comenzaron en el tercer milenio, cuando nos empezamos a dar cuenta de que grandes intereses de fuera ambicionaban la tierra y el patrimonio de quienes habitamos en esta región.

Así, en 2008 nos percatamos de que poderosos empresarios turísticos tenían en la mira paisajes, bosques y aguas de la Sierra Nororiental con el fin de crear aquí una “Escuela para turismo de alta calidad”, manejada por la Universidad Anáhuac, y luego un gran complejo hotelero en la zona de manantiales que, entre otros daños, dejaría sin agua a los habitantes de las zonas bajas.

Con todo descaro, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), que junto con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) impulsaba el plan turístico, señaló en un documento que el proyecto debía ser...

“Una propuesta que venda la naturaleza, el paisaje, los hombres y las tradiciones de la historia”.

Al año siguiente, la amenaza vino por parte de la empresa *Walmart*, que quiere poner una tienda en Cuetzalan como la que ya tiene en Zacapoaxtla y que arruinó a numerosos comerciantes pequeños de esa cabecera municipal. El problema es que *Walmart* no es solo una cadena de tiendas departamentales, sino una transnacional que en México controla la mitad del comercio minorista. Un gigante comercial que entra en zonas pobres para lucrar con programas como Prospera y engancharnos al consumismo.

Además de que su plan para la región va más allá, pues para abastecer de electricidad sus empresas y vender el sobrante, pretende construir la Hidroeléctrica Puebla I sobre el río Ajajalpan, que afectaría municipios *tutunakus*, como San Felipe Tepatlán, Ahuacatlán y Tlapacoya.

En 2009 una asamblea con cuatrocientos asistentes rechaza las pretensiones de *Walmart* y en 2010, en asamblea pública el cabildo toma la misma posición.

A esto sigue la pretensión del entonces gobernador, Rafael Moreno Valle, de crear lo que llaman Ciudades Rurales, pueblos artificiales donde se quiere concentrar a la población con propósitos que solo después comprendimos. La primera, desarrollada por el Grupo Azteca, debía establecerse en Zautla, pero por fortuna en 2011 la frenamos.



Tianguis de Cuetzalan. *Internet.*

Los amenazantes proyectos de grandes hoteles y tiendas departamentales enfrentaron la oposición de los pequeños prestadores de servicios turísticos y de los comerciantes modestos. Pero también la inconformidad de los Comités del Agua, así como la movilización de gran número de *maseualmej* y mestizos que nos unimos para defender el territorio de Cuetzalan y sus recursos.

En la lucha participamos principalmente los pobres, nomás porque somos mayoría, pero también lo hicieron y muy activamente algunos acomodados, cuya forma de vida se vería afectada por el gran comercio y la invasiva y destructiva hotelería de lujo.

Como casi siempre sucede, al calor de las movilizaciones nació una organización que, para contraponerla a los proyectos foráneos que solo piensan en ganar dinero y no tienen ningún respeto por la cultura *maseual-tutunaku*, llamamos Coordinadora Regional para el Desarrollo con Identidad (Cordesi). Agrupación de la que formamos parte nosotros, los de la Cooperativa, que ya desde entonces ofrecíamos servicios recreativos a través de la *Tosepan Kali*, al igual que otras organizaciones como *Maseualsiuamej Mosenyochicauanij*, integrada por mujeres que impulsan el turismo alternativo.

La amenaza que para toda la región representaba el gran turismo, como la que para Cuetzalan en particular suponía abrir una tienda departamental *Walmart* que hubiera desplazado a miles de pequeños comerciantes, nos hizo pensar que había que buscar un parapeto, una herramienta jurídica que nos permitiera defender mejor y permanentemente nuestro territorio y nuestra forma de vida, contra quienes ahora o más adelante nos quieran invadir con sus proyectos.

La idea era ya no estar solo apagando fuegos, sino tener una defensa estratégica.

ORDENAMIENTO INTEGRAL DEL TERRITORIO

Y después de pensarlo mucho y de consultarlo con expertos llegamos a la conclusión de que para esto podría servir lo que llaman Ordenamiento Territorial, que es un instrumento administrativo en el que se dice en qué se ocupan ahora y en qué se deben ocupar las diversas partes de un territorio, según para lo que sirvan, es decir, según su vocación.

Sabíamos que a veces los ordenamientos se usan para justificar los permisos que necesitan las inversiones destructivas destinadas a presas o minas. Y sabíamos también que se pueden emplear para declarar que una zona es para conservación ambiental, de modo que a quienes la habitan y aprovechan se les aten las manos y ya no puedan hacerlo.

Pero pensamos que un Ordenamiento Territorial que hiciéramos nosotros mismos, con participación de todos y apoyados por expertos calificados y respetuosos de nuestros puntos de vista, dejaría muy claro qué es lo que los cuetzaltecos aceptamos que se haga en nuestro territorio y qué es lo que de ninguna manera vamos a permitir.



Leyendo sobre el Ordenamiento Territorial. *La Coperacha*.

Con el forzado aval del cabildo encabezado por Manuel Morales y el valioso apoyo del Centro Universitario para la Prevención de Desastres Naturales, de la Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), en 2010 concluimos los trabajos del Ordenamiento.

Se empezó con reuniones en las ocho Juntas Auxiliares y en la cabecera municipal, pero también se convocó a los diferentes sectores como comerciantes, prestadores de servicios turísticos, ganaderos y campesinos organizados. En estos encuentros recogimos diagnósticos y propuestas que se ordenaron y devolvieron a quienes los habían hecho, para que los validaran. Y mientras se sistematizaba lo que iba saliendo de la participación de la gente, se trabajaba con datos duros: imágenes satelitales, cartografía, estadísticas...

De este proceso de consulta, diagnóstico, devolución, propuesta, validación y propuesta final en el que participamos más de dos mil personas y que se apoyó en el riguroso trabajo de los expertos, salió un importante documento. Un amplio escrito en el que se establece, por ejemplo, que con recursos públicos no se puede promover el empleo de insumos agrícolas químicos, cosa que mucho interesa a los productores orgánicos y a los ambientalistas; o que no puede haber en Cuetzalan hoteles con más de cincuenta camas, cuestión que interesa mayormente a los pequeños prestadores de servicios turísticos.

El mérito no fue de él sino de nosotros, pero, de todos modos, el alcalde Manuel Morales dijo del Ordenamiento Territorial: “Ésta es mi mejor obra pública”.

El Programa de Ordenamiento Ecológico Territorial y el Programa de Desarrollo Urbano que componen el Ordenamiento Territorial Integral de Cuetzalan, aprobados por el Ayuntamiento y por el poder legislativo estatal, son útiles para defender y procurar el modo de vida campesino, indígena, *maseual*, cuetzalteco. Pero hay que hacerlos valer.

Y para vigilar su cumplimiento se creó el Comité del Ordenamiento Territorial Integral de Cuetzalan (COTIC), con sus dos órganos, uno ejecutivo y el otro técnico. El Comité es un organismo público en donde, sin embargo, se logró que los representantes ciudadanos y de las organizaciones civiles y sociales tengan mayoría sobre los gubernamentales.

La idea es que el proyecto de transformación que se consensó en el Ordenamiento no dependa de la buena o mala voluntad de los cabildos. Lo que se busca es que, a diferencia de los gobiernos, que cambian a cada rato, el Ordenamiento y su vigilante sean permanentes como lo son las leyes que forman el Estado.

Además del alcalde, que lo encabeza, son parte del COTIC organizaciones como la *Tosepan*, el Centro de Asesoría y Desarrollo entre Mujeres (CADEM), la Red de Mujeres *Siuamej Tayolchi Kainej*, Reserva Azul, la Casa de la Mujer Indígena y la *Maseualsiuamej Mosenyochicauanij*. También participan algunos ciudadanos independientes.

De la *Maseualsiuamej* proviene la compañera Rufina Edith Villa Hernández, combativa secretaria general del Comité Ejecutivo del COTIC, quien expresa claramente el carácter de Consejo: “No nos deben importar las diferencias políticas, religiosas o ideológicas. Todas las personas de buena fe que amamos Cuetzalan debemos trabajar juntas por nuestra región”.



Consejo Maseual Altepetajpianij. Archivo Tosepan.

Con las luchas que impulsó la Cordesi y, sobre todo, con las que encabeza el COTIC, se va creando en Cuetzalan una cultura de la unidad y de la movilización, pues a todos los afectados nos queda claro que solo mediante acciones decididas y conjuntas podremos enfrentar a nuestros poderosos enemigos.

Otro efecto positivo de las amenazas es que, al responder a ellas entre todos, se va reconstruyendo la unidad del pueblo y entre los organizados van quedando atrás diferencias menores que nos separaban.

Pero los acercamientos no se dan solo entre los que de por sí estamos en el mismo bando, sino también con personas y grupos con los que quizá no compartimos valores, pero sí compartimos el territorio, quienes comprenden que lo que nos amenaza a nosotros los amenaza también a ellos.

Y es que con el tiempo ha ido cambiando el modo y los enemigos que enfrentamos.

Hace medio siglo, nuestro mayor problema eran los caciques y los ricos locales a quienes apoyaba el gobierno, hoy el peligro mayor lo representan las corporaciones y

empresas transnacionales, igualmente respaldadas por el gobierno. Porque ahora la riqueza que los poderosos ambicionan ya no está en el aguardiente, el ganado, el café o la pimienta, sino en los minerales, el petróleo y el agua.

En Cuetzalan la mayoría hablamos *maseualtajtol*, es decir *náhuat*. Pero, aunque nosotros somos más, la contradicción entre los *maseualmej* y los *coyomej* –palabra con la que llamamos a los mestizos y que significa coyotes– aún no se ha resuelto y en la región sigue habiendo racismo.

Sin embargo, en la defensa del territorio y el patrimonio, los originarios de aquí hemos sido los más organizados y con mayor iniciativa. Ha de ser por eso que hoy muchos mestizos que antes marcaban la diferencia, ahora están haciendo suya la identidad cuetzalteca, que es mayormente *maseual*. Además de que debatir largamente en asambleas, trabajar intensamente en talleres y marchar juntos por calles y veredas, va limando las diferencias.

MINERÍA, HIDROELÉCTRICAS, EXTRACCIÓN DE PETRÓLEO Y GAS... LOS PUEBLOS DE LA SIERRA EN PELIGRO

En 2012, después de las elecciones compradas con las que el PRI regresó por un tiempo al gobierno federal, nos enteramos de los grandes planes mineros, hidroeléctricos y petroleros que se tenían para la región. Proyectos que el gobierno había formulado años atrás y hasta avanzado mediante concesiones, pero que solo hasta entonces se dieron a conocer ampliamente. Avalancha de iniciativas que son una amenaza de muerte para los pueblos *maseual*, *tutunaku* y mestizo de la Sierra Nororiental.



Cartel. Internet.



Revista. Archivo Tosepan.

La ambición por controlar el agua y apoderarse del petróleo y los otros minerales que guarda la tierra no está presente solo en la Sierra Nororiental, sino que es una maldición que recorre todo el país y, en realidad, recorre todo el mundo.

Aquí, desde que llegaron los españoles, las comunidades campesinas e indígenas hemos sido acosadas por conquistadores, colonizadores y ricos que quieren nuestras tierras, nuestros bosques, nuestros ríos, nuestro trabajo... Pero ahora a los grandes capitalistas les interesan, todavía más que antes, recursos como el agua, los metales y el petróleo.

Y la razón es que, en sus fábricas y grandes ciudades, el insaciable sistema industrial en que vivimos se los ha ido acabando. De modo que ahora la electricidad, los combustibles, los minerales y el agua dulce que el capitalismo necesita para seguir funcionando, son cada vez más escasos. Y porque ya no abundan como antes, se vuelven cada vez más valiosos.

Tener control sobre los ríos, contar con permiso para hacer presas hidroeléctricas y gozar de concesiones mineras o petroleras es uno de los mayores negocios

del mundo. Y los capitales se van sobre estos recursos atropellando a su paso a los pueblos que están en los lugares donde se encuentran.

Pero la gente tiene proyectos de vida y se rebela contra los proyectos de muerte. En todas partes los pueblos resisten como lo venimos haciendo nosotros. Y resistimos no solamente porque amamos los lugares donde nacimos, sino también porque la minería a cielo abierto, las grandes presas, la extracción de petróleo y de gas son terriblemente destructivas del entorno y de las personas.

Son proyectos de muerte: muerte de nosotros, muerte de la naturaleza, muerte del mundo...

Se dice que la humanidad está en medio de una gran crisis. Es verdad. El capitalismo, que así se llama el sistema en que vivimos, solo sabe crecer y crecer. Y en su crecimiento lo devora y lo arrasa todo: a los pueblos y la naturaleza. Es la suya una loca carrera en la que mata los suelos, contamina las aguas, tala los bosques, enclaustra los ríos, además de que desplaza y destruye a las comunidades y explota sin compasión el trabajo de las personas.

Y los recursos se van acabando. Es como si se hubieran terminado los frijoles y el capitalismo estuviera rascando el fondo de la olla. Pero en su desesperación se pone más violento, más feroz, más destructivo. Esto es lo que llamamos crisis: una crisis global, una crisis del sistema.

Por salir de esta trampa es que luchamos. Luchamos en la Sierra de Puebla, luchamos en México, luchamos en el mundo. Y luchamos por la vida contra los proyectos de muerte, luchamos por el *Yeknemilis* (Vida Buena). Es por eso que no podemos perder.

*

Según la Constitución, los recursos del subsuelo son de todos, de modo que para que las empresas mineras puedan sacarlos en su provecho necesitan permisos del gobierno, primero para exploración y luego para explotación. Autorizaciones que los funcionarios



Muestra de productos en asamblea. Archivo Tosepan.

dan con gran facilidad porque empresarios y políticos son lo mismo. Y así lo habían venido haciendo en secreto en la Sierra Nororiental desde principios de este siglo.

Así estaban las cosas hasta que, a fines de 2012, en un foro que el Consejo *Tiyat Tlali* convoca en Ixtacamaxtitlán, se informa de la existencia de un gigantesco plan regional que incluye veintidós proyectos mineros servidos por seis obras hidroeléctricas diseñadas para proporcionarles agua y energía, además de la construcción de varias Ciudades Rurales donde se concentraría la población desplazada. Los beneficiarios son empresas chinas como *JDC Minerals*, canadienses como *Almaden Minerals* y mexicanas como Frisco, de Carlos Slim, y el Grupo Ferrominero.

En el puro municipio de Cuetzalan las concesiones mineras abarcan 1720 hectáreas. Pero si sumamos los municipios colindantes de Tlatlahuquitepec y Yaonahuac, ya son 7800. Y en toda la Sierra comprometen 164,000 hectáreas. A esto se añaden las presas hidroeléctricas, que deberán proporcionar energía y agua a las minas. También las subestaciones eléctricas y líneas de alta tensión que habrán de conducirla.



Asamblea en la plaza de Cuetzalan. Archivo Tosepan.

Esto es en la zona alta y media de la Sierra, mientras que en la zona baja la amenaza proviene principalmente de la extracción de petróleo y gas, mediante lo que llaman fractura hidráulica. Método que emplea agua a presión revuelta con sustancias tóxicas, para quebrar rocas que están a gran profundidad y que salgan los hidrocarburos que éstas guardan. El también llamado *fracking* contamina el suelo, el agua, el aire... y es aún más destructivo que los pozos petroleros corrientes.

De esto algo sabemos, porque desde 2006 el Comité de Derechos Humanos de las Huastecas y la Sierra Oriental viene previniendo contra el Proyecto aceite terciario del Golfo, que se desarrollaría sobre mil ochocientos kilómetros cuadrados del paleocanal de Chicontepec, afectando a dieciséis municipios de Puebla y Veracruz.

Las concesiones que da el gobierno a las corporaciones son para los metales, el petróleo o el gas, recursos que están debajo. Pero la superficie de la tierra tiene propietarios y las empresas necesitan convencerlos de que las dejen trabajar y hacer sus destrozos. Para esto envían personas a ofrecer apoyos para escuelas, clínicas o pequeños proyectos.



Marcha. Archivo Tosepan.

Todo con el fin de ganarse la confianza de la gente y que después aceptemos los ofrecimientos de las hidroeléctricas y mineras. Empresas abusivas que a cambio de unos centavos y la falsa promesa de empleo quieren que se les permita hacer y deshacer a su antojo.

Pero sus promesas son engaños, pues es sabido que tanto las grandes presas como la minería a cielo abierto desbaratan la tierra, contaminan las aguas y envenenan a las personas.

Poco a poco la gente se va dando cuenta del peligro. Dice una compañera de Tlamanca, municipio de Zautla, una de las primeras comunidades que emprendieron la resistencia:

“Los empresarios dijeron que no había riesgos... Pero entonces fuimos a investigar cerca de La Lupe, cerca de la mina vieja donde hace años echaron lo que habían sacado... Y después de tanto tiempo el terreno en que lo echaron ni siquiera tiene yerbas.

“También platicamos con los abuelitos y nos contaron que por la barranca bajaba agua que venía de la mina y que cuando los animales la bebían se morían.

“Eso sucede porque se les da permiso. A una le hablan bonito y permite que pasen. Pero no dicen lo que va a ocurrir. Y cuando ya están adentro hacen más que lo que se les autorizó...”

“Es como la historia del sapo: entra flaquito, luego se infla... y ya no sale”.

A Tlamanca, municipio *maseual* de Zautla, llega la compañía china *JDC Minerals*, que desde 2012 tiene una concesión del gobierno para trabajar en tierras de esta comunidad. Los chinos regalan celulares, ofrecen empleo y prometen edificar escuelas y hospitales a cambio de que se les permita reabrir La Lupe, la vieja mina que operó hasta los años cuarenta del siglo pasado.

Pero los viejos de la localidad se acuerdan de los daños que ocasionó entonces la minería. Y, además, en el foro de 2012 convocado por *Tiyat Tlali* en Ixtacamaxtitlán, se explicó ampliamente en qué consistía la amenaza. De modo que los de Tlamanca estamos prevenidos y no nos dejamos engañar.

En octubre de ese año setecientas personas participamos en una asamblea informativa y en noviembre los pobladores, y quienes se solidarizan con nosotros, realizamos una marcha de tres kilómetros y una asamblea municipal a la que asistimos siete mil. Ahí el alcalde le da veinticuatro horas a la minera para que deje la comunidad. Y los chinos se van.

A Santa María Sotoltepec, municipio *maseual* de Ixtacamaxtitlán llega en 2009 la Minera Gavilán, subsidiaria de la canadiense *Almaden Minerals Ltd.*, que desde 2003 tiene una concesión para extraer oro y plata a cielo abierto. Explotación que de realizarse contaminaría con cianuro el río Apulco y las comunidades cercanas. En 2012 realizamos una asamblea informativa y al año siguiente formamos la Unión de Ejidos y Comunidades en Defensa de la Tierra y el Agua, que organiza caravanas informativas. En 2014, después de una gran asamblea en la cabecera municipal, tomamos la alcaldía. Al mismo tiempo, nos amparamos judicialmente contra la minera y buscamos que Ixtacamaxtitlán se declare municipio libre de minería.



Bloqueo. Archivo Tosepan.

En Zaragoza, comunidad del municipio *tutunaku* de Olintla, la amenaza de la minería empieza con el intento de abrir una carretera. Camino que a su vez permitiría construir una presa hidroeléctrica necesaria para desarrollar más adelante la minería. El 5 de diciembre de 2012 los habitantes de la pequeña comunidad nos plantamos frente a las grandes máquinas para que no puedan pasar. Y ahí nos quedamos tres meses, hasta que finalmente conseguimos que se suspendiera la obra.

A los *tutunakus* de Olintla nos fortalece mucho la solidaridad de la *Tosepan* y de los *maseualmej* de otros municipios. Con lo que se demuestra que, a pesar de nuestras diferencias ancestrales, pues como su nombre lo indica originalmente el Totonacapan era territorio nuestro, hoy *tutunakus* y *maseualmej* podemos marchar juntos cuando la lucha contra el enemigo común así lo demanda.

Sobre Cuetzalan, corazón de la Sierra Nororiental y sede de la *Tosepan*, pende la amenaza de la Minera Autlán, a la cual le concedieron la explotación de minerales en un lugar al que denominaron El Aretón, así como la amenaza de hidroeléctricas reconocidas como Cuamono y Diego, y también la amenaza de explotaciones petroleras, pues el municipio queda dentro del Proyecto regional petrolero Poza Rica-Altamira y aceite terciario del Golfo 2013-2035, para la extracción de petróleo y gas.



Protesta. Archivo Tosepan.

Pero desde 2010 en Cuetzalan tenemos un Ordenamiento Territorial que solo permite el establecimiento de pequeñas industrias y prohíbe los megaproyectos mineros, hidroeléctricos y petroleros. Por eso logramos que en junio de 1914 en Asamblea de Cabildo Abierto se ratificara la prohibición:

“Acordamos declarar al municipio de Cuetzalan del Progreso, Puebla, libre de proyectos de explotación minera, de hidrocarburos en cualquiera de sus formas, de generación de energía eléctrica y de concesiones de uso, aprovechamiento o explotación de agua por privados”.

Un triunfo más fue lograr que, debido al Ordenamiento, Pemex excluyera expresamente a Cuetzalan del proyecto Poza Rica-Altamira.

Pero en 2016 tuvimos que iniciar otra lucha de resistencia, ahora contra la construcción de una subestación eléctrica en Cuetzalan y contra la instalación de la Línea de Alta Tensión que comunicaría a la Red Teziutlán-Tajín con dicha subestación. Instalación que, según la Comisión Federal de Electricidad, estaría destinada a satisfacer la demanda de los pueblos, pero que en realidad serviría, junto con diversas líneas de alta tensión existentes y planeadas, para hacer llegar la electricidad a los distintos megaproyectos regionales.



Bloqueo. Archivo Tosepan.

Los planes son viejos y la Comisión ya había comprado en Cuetzalan el terreno para la subestación desde 2002. En 2016 la empresa se disponía a iniciar la obra, pues la alcaldía le había dado permiso de cambio de uso de suelo, yéndose con la finta de que era para que los pueblos tuvieran luz.

En cambio, nosotros investigamos a través del COTIC y nos dimos cuenta de lo que hay detrás. De modo que a fines de ese año instalamos un campamento frente al lugar donde estaría la subestación. El campamento duró nueve meses y siete mil personas participaron rotativamente en las guardias. Hasta que por fin el permiso se venció y se le exigió al alcalde que no lo ratificara, petición que fue atendida y aceptada en asamblea de cabildo.

Por el momento sentimos que habíamos ganado, sin embargo en enero de 2018, nos encontramos con que la Comisión Federal de Electricidad había puesto una demanda judicial por “obstrucción de obra pública” contra ocho personas, cuatro de ellas miembros del COTIC, como doña Rufina (presidenta del órgano ejecutivo), Luis Enrique Fernández (presidente del órgano técnico) y compañeros de la cooperativa, como Álvaro Aguilar Ayón y Nazario Diego Téllez, también representante del Consejo *Maseual Altepetajpianij*, quienes fueron citados por el Ministerio Público en calidad de inculcados. Los otros cuatro inculcados pertenecen a la Coordinadora Nacional Plan de Ayala (CNPA). Criminalización de la protesta que, con la

creciente violencia en apariencia delincuencia pero consentida por las autoridades, forma parte de una política de amedrentamiento. Esta política se acentuó con el asesinato de Manuel Gaspar Rodríguez, uno de los miembros de la CNPA, también incriminado por la CFE.

El buen uso que hacemos de los recursos legales, pero sobre todo el que además de nuestra fuerte vida comunitaria tengamos organizaciones regionales, estemos unidos y hayamos aprendido a movilizarnos es lo que hasta ahora nos ha permitido frenar los megaproyectos de muerte en nuestro municipio.

Los *maseualmej* de Zautla e Ixtacamaxtitlán y los *tutunakus* de Olintla han parado a las mineras y en otros municipios, como Tuzamapan de Galeana, Zoquiapan y Jonotla, las asambleas de cabildo han seguido el ejemplo rechazando los proyectos hidroeléctricos o mineros. En balance podemos decir que nuestras acciones están dando resultados.

Sin embargo, la amenaza es regional y no basta pararla en un lugar si en otros prospera. De modo que la resistencia debe ser también regional.

LA RESISTENCIA SE EXTIENDE:
CONSEJO *MASEUAL ALTEPETAJPIANIJ*

“Estamos en tiempos de despojo. Y es nuestra responsabilidad detenerlo”, ha dicho María Luisa, miembro de la *Tosepan* y del COTIC.

Cuetzalan está en el centro de la Sierra Nororiental y también de la resistencia. Y por eso nos tocaba a nosotros tomar la iniciativa. Tanto más que desde 2010 en nuestro Ordenamiento Territorial



Asamblea. Archivo Tosepan.

establecimos claramente que aquí nos oponemos a toda clase de proyectos de muerte y pensamos que la prohibición debiera extenderse a toda la región y, porque no, a todo el país.

El domingo 24 de marzo de 2014, convocados por el órgano ejecutivo del COTIC, nos reunimos en el *Kaltaixpetaniloyan* de la Cooperativa, doscientos cuetzaltecos representantes de los Comités de Agua de las ocho juntas auxiliares de nuestro municipio. El tema urgente eran las tres concesiones para explotación de oro, plata, cobre y otros minerales que el gobierno ha otorgado en Cuetzalan y Tlatlauquitepec, dos a la minera Autlán: Atexcaco 1 y Atexcaco 2, y una a la minera Santa Martha, Macuilquila.

Ahí vimos la necesidad de generalizar las reuniones informativas. Y así, a partir de 2014 el COTIC convoca asambleas del pueblo *maseual*, *tutunaku* y mestizo. Las reuniones se realizan cada dos meses en los municipios y comunidades donde son más visibles las amenazas, y son primero informativas y luego resolutivas.

Se trata de formar en todas partes Comités en Defensa del Territorio, que son organismos de base comunitaria nombrados en asamblea. Y, apoyándose en esos Comités, impulsar las acciones útiles para defendernos. Pero las comunidades no vamos a detener las amenazas luchando cada una por su lado, de modo que los Comités deben estar enlazados.



Asamblea. Archivo Tosepan.

El COTIC tomó la iniciativa de las asambleas, pero no puede representar a todos, pues es un organismo cuetzalteco en el que participan gobierno y sociedad. Tampoco puede hacerlo *Tiyat Tlali*, que desde 2012 comenzó a alertar sobre las mineras, pero es una red de organizaciones sociales y civiles de diferente pensamiento e historia.

Se forma entonces el Consejo *Maseual Altepetajpianij*, que es una representación social del pueblo *maseual*, *tutunaku* y mestizo. Un pueblo ancestralmente organizado que ante las actuales amenazas ha creado un nuevo cargo comunitario, el de Defensor del Territorio.

Así, en el Consejo *Maseual Altepetajpianij*, las personas participamos como parte de nuestra comunidad y por mandato de la misma. Y el Consejo tiene representatividad para realizar acciones con valor jurídico.

Una de estas acciones es presionar para que las alcaldías declaren a los municipios libres de hidroeléctricas y mineras. Hasta fines de 2017 se habían firmado actas de cabildo en nueve municipios poblanos: Cuetzalan, Tuzamapan de Galeana, Ayotoxco, Hueytamalco, Xochitlán, Zacapoaxtla, Xochiapulco, Jonotla, Zoquiapan... y uno veracruzano: Tlapacoyan.



María Luisa Albores, Paulina Garrido Bonilla y Rufina Edith Villa Hernández. Archivo Tosepan.

Otra acción es la Demanda Colectiva *Maseualaltepet*, que en 2015 presentan los municipios de Cuetzalan, Tlatlauqui y Yaonahuac, impulsada por Nazario, miembro de la *Tosepan*, y, como ya se dijo, representante del Grupo *Altepetajpianij*. La demanda exige que antes de realizar cualquier obra que afecte a la población se consulte a los pobladores ancestrales de la región, consulta que es un derecho que nos concede el artículo 169 del Convenio de la Organización Internacional del Trabajo, que México firmó y al cual está comprometido.

En Veracruz, donde la amenaza mayor es el *fracking*, las comunidades son ejidos representados por sus comisariados. Y para formular su demanda colectiva se organizan a partir de asambleas ejidales.

Al conocernos con los de Veracruz, que en su mayoría son mestizos y ejidatarios, los *maseualmej* de Puebla, que, siendo campesinos muy pequeños somos, sin embargo, propietarios de nuestras tierras, nos hemos dado cuenta de que no ser ejidatarios no es en realidad un problema.

Y no es una desventaja ser dueños particulares, pues en el caso de ellos vemos que el ejido como forma de propiedad ciertamente agrupa a una comunidad agraria, lo que está bien, pero puede dividir a un pueblo mayor al estar fragmentado en ejidos. En cambio, aquí, aunque la tierra es de cada familia, nos sentimos parte del

pueblo *maseual* o *tutunaku*, grandes naciones ancestrales a quienes pertenece el territorio todo, sin que este derecho tenga que verse limitado por la existencia de propiedades agrarias colectivas como el ejido. Lo cierto es que, habiendo necesidad, a la hora de la hora unos y otros nos organizamos: unos por ejidos y otros por comunidades.

Porque se ha visto que en Cuetzalan ha sido un instrumento muy útil y una buena defensa, el COTIC está impulsando la realización de Diagnósticos Integrales de Uso del Suelo en otros municipios como Tlatlauquitepec y Yaonahuac, así como la realización de Ordenamientos Territoriales en Zoquiapan y Tuzamapan de Galeana.

Y las asambleas que con estos temas se realizan cada dos meses se multiplicaron, de modo que, para junio de 2018, cuando más de 4,500 personas nos reunimos en Tlatlahuquitepec, ya habíamos realizado veinticuatro. Al principio eran pequeñas, pero luego fueron creciendo hasta extenderse a municipios de Veracruz amenazados, sobre todo, por la extracción de petróleo y gas.

Así, por ejemplo, en junio de 2016, en dos asambleas paralelas, realizadas una en Mazatepec y otra en Ixtamacatlán, miles de personas de 223 comunidades de Puebla y Veracruz rechazamos minas, presas y extracción de hidrocarburos.

En esta lucha han sido también de mucha ayuda las redes nacionales de resistencia contra los megaproyectos, como el Movimiento Mexicano de Afectados por las Presas y en Defensa de los Ríos, la Red Mexicana de Afectados por la Minería y la Alianza Mexicana contra el *fracking*.

En Olintla, en Zautla, en Ixtacamaxtitlán la resistencia ha sido encabezada por las mujeres. Y una mujer, doña Rufina, es la secretaria general del COTIC. En nuestra región y en todas partes, las mujeres estamos al frente de la lucha en defensa de los territorios. No solo porque por lo general somos las encargadas del cuidado del hogar y la preservación de la vida, sino también porque casi siempre somos más aventadas y decididas que los varones.



Asamblea en el auditorio *Nejkomit* de la *Tosepan*. Archivo *Tosepan*.

¿Por qué será que nosotras vamos por delante? Decimos algunos y algunas que lo que pasa es que los hombres fuimos educados para ser valientes a fuerzas, de modo que cuando tenemos miedo no podemos admitirlo y nos entra la inseguridad. En cambio, las mujeres no estamos obligadas a ocultar nuestro miedo, que después de todo es algo muy natural, y esto nos da un valor que los hombres no tienen. Un valor de mujer.

LA *TOSEPAN* Y EL MOVIMIENTO EN DEFENSA DEL TERRITORIO

La *Tosepan* como tal y los socios de la Cooperativa hemos participado destacadamente en el Cordesi, en el COTIC y ahora en el Consejo *Maseual Altepetajpianij*. Y creemos que nuestra aportación ha sido útil. No porque seamos mejores que los demás, sino porque desde hace cuarenta años estamos juntos y durante ese tiempo hemos ido construyendo conciencia, organización y también infraestructura, cosas que son muy importantes en momentos de emergencia.

Esto y nuestra intensa vida colectiva, desarrollada al principio para resolver los problemas de la producción y los servicios, nos dan capacidad para enfrentar otra clase de retos.

Por ejemplo, si la Cooperativa *Tosepantomin*, de ahorro y préstamo, no tuviera cuatrocientas treinta cajas en otros tantos poblados y no hubiera impulsado las asambleas comunitarias de planeación por toda la sierra poblana y hasta Veracruz, hubiera sido mucho más difícil que los Comités de defensa del territorio se expandieran hasta el estado vecino.

También es importante que la *Tosepan* sea una organización que se ocupa de la producción y comercialización, es decir de la apropiación productiva de las tierras. Labor que es la base de nuestra ocupación territorial. Y es que defendemos nuestras tierras porque en ellas nacimos y las habitamos y las amamos, pero también porque las trabajamos y de ellas vivimos.

Saliendo de una de las asambleas del *Altepetajpianij* en defensa del territorio, comentaba preocupado un campesino:

Oyendo lo que se decía, me di cuenta de que hace tres años que no cultivo mi parcela. Y se me ocurrió que si no la trabajo un día de éstos me la van a quitar las mineras. Pero ya pensé mejor y ahora sí la voy a sembrar...

Como él, muchos campesinos de la región dejaron de trabajar sus huertas y sus parcelas, porque “la agricultura no da”. Y así ¿cómo van a defender la tierra con ganas?

Eso no pasa en la *Tosepan*, en la que desde el principio nos hemos preocupado porque los socios podamos vivir dignamente trabajando nuestras huertas, parcelas y traspatios. Y ahora que estas tierras están amenazadas, trabajarlas es aún más importante. Dice Leonardo:



Leonardo Durán Olgúin, Aldegundo González Álvarez y Nazario Diego Téllez. *Archivo Tosepan.*

Se siente bonito rebelarse contra lo malo... Pero hace falta disciplina para construir algo bueno. Y la *Tosepan* ha puesto el ejemplo en eso de construir. En la Cooperativa a veces se triunfa y a veces se fracasa. Pero siempre le entra a los problemas. A todos los problemas.

Además, como parte del movimiento regional, la Cooperativa ha sido una organización que trabaja por la unidad.

Dice María Luisa de la *Tosepan*, el COTIC y el Consejo *Maseual Altepetajpianij*:

La lucha es cosa de todos. Cuando vengan las empresas no te van a preguntar por qué partido estás. Todos debemos estar juntos.

Y completa Aldegundo:

Hagamos de las diferentes luchas una sola gran lucha por la vida.



Marcha. Archivo Tosepan.

Esta firme convicción unitaria que ahora tenemos es lo único que debemos agradecerles a los grandes proyectos turísticos, al *Walmart*, a las mineras, a las hidroeléctricas... Las amenazas que a todos preocupan nos hermanaron como nunca antes lo estuvimos a pesar de que compartíamos historia y territorio. Por la necesidad de resistir hoy vamos unidos *maseualmej*, *tutunakus* y mestizos; pobres y no tan pobres; comunidades y ejidos; poblanos y veracruzanos...

Y también nos hermanaron entre organizaciones que antes nos mirábamos de lejos con recelo y que ahora marchamos juntas.

LUCHAR CONTRA LA INSEGURIDAD

En la sierra nos damos cuenta de que en todo el país la gente vive con miedo a que la asalten, la roben, la secuestren o la maten. Y ahora también en nuestra región los delitos aumentan y cada vez nos sentimos más inseguros.

Sabemos que el narco está detrás de los ataques. Dice Ofelia Pastrana, del COTIC: “Esas bandas son dirigidas por la delincuencia organizada. No nada más es ‘dame tu dinero y ya’, con una navaja, sino que traen armas de grueso calibre que aquí en la región no traían ni los policías”.



Manifestación de niñas y niños. Archivo Tosepan.

Y las cosas se han puesto peor con presidentes municipales que seguramente recibieron dinero del narco para su campaña y después les abren las puertas a los mañosos y voltean para otro lado cuando éstos venden droga a los jóvenes.

Otra cosa que causa inseguridad es que durante el gobierno estatal de Moreno Valle desaparecieron de la región las agencias del Ministerio Público y los agentes subalternos, de modo que ahora para hacer una denuncia hay que gastar en el viaje a otro municipio. Además, desaparecieron a las policías auxiliares, que reguardaban la seguridad en las Juntas Auxiliares y en los pueblos.

Dice la compañera Ofelia: “Debía ser como antes: se aplicaba aquí la justicia y había un Juez o un Ministerio Público que ponía la sanción y no tenías que ir a ningún lado. Si volviéramos a tomar esa forma de justicia en lo local, se evitaría que se incrementaran los crímenes”.

Los socios de la *Tosepan* hemos interpuesto de menos once denuncias, sostenidas con pruebas que permitirían procesar a los responsables. Pero no pasa nada. Dice el compañero Álvaro de la Cooperativa que, así como están las cosas, la alternativa que están buscando los pueblos es organizar guardias comunitarias a las que les llaman *Xolaltapixkej*.

Como en todo, frente al problema de la creciente inseguridad y la incapacidad o complicidad de las autoridades responsables de combatirla, el recurso más efectivo es la organización, la unidad y la movilización.

Y efectivamente, desde la décima asamblea del Consejo *Maseual Altepetajpianij*, se empezó a plantear seriamente el tema de la inseguridad y en algunas juntas auxiliares como Tzicuilan y Yohualichan ya se formaron grupos de *Xolaltapixkej*, que son cuidanderos o vigilantes que hacen rondines y velan por la tranquilidad en sus comunidades. Para que estos trabajos se hagan en orden se están definiendo las funciones de estos grupos. Por lo mismo, y para acuerparnos con otros que tienen más experiencia, estamos participando en foros sobre derechos humanos.

A causa de la violencia, los robos a mano armada y los secuestros, en enero de 2018 más de mil personas de las ocho juntas auxiliares de Cuetzalan y pobladores de Zoquiapan, Jonotla, Tuzamapan y otros municipios de la Sierra, marchamos en Cuetzalan gritando: “¿Las autoridades realmente protegen a los ciudadanos?” y “¡Alto a la delincuencia!”. Como siempre, ahí estábamos los de la *Tosepan*.

Pero la inseguridad siguió. Ese mes hubo un incendio en el *Kaltaixpetaniloan*, que pensamos fue provocado. En marzo, una camioneta de la Cooperativa en la que viajaban dos compañeros, fue balaceada en la carretera Zacapoaxtla-Cuetzalan. Y la cosa hubiera sido aún más grave si no fuera porque el chofer, a pesar de que fue herido, siguió manejando y logró escapar. En abril, personas que portaban armas largas asaltaron a un promotor de la *Tosepantomín*.

Por más de 40 años hemos trabajado bajo los principios de la solidaridad, la paz y la no violencia y no nos dejaremos amedrentar. Unidos saldremos adelante.



Catedral de Cuetzalan. Archivo Tosepan.

LO QUE AUGURAN LOS RAYOS

A veces caen rayos en la torre de la iglesia de Cuetzalan y algunos pensamos que esos rayos algo anuncian.

Francisco Agustín Dieguillo, “Palagostí”, *maseualmej* originario de Cuetzalan, fue teniente en las fuerzas indígenas encabezadas por Juan Francisco Lucas, con las que, entre 1862 y 1867, luchamos contra los invasores franceses y finalmente los expulsamos.

Aporte a la defensa de la patria que de poco nos valió, pues en tiempos de Porfirio Díaz las tierras de los pueblos de la región empezaron a ser cercadas por ganaderos mestizos.

Entonces el Pala encabeza un alzamiento y empezamos a tumbar cercas. Su amigo Juan Francisco, que tenía más experiencia política, es mediador en la dura confrontación y aconseja que, ya que al gobierno no le gusta la propiedad común de los pueblos y pretende entregar las tierras a los particulares fuereños, mejor sería que, como táctica, los originarios tituláramos nuestros terrenos en propiedad privada.

Así lo hicimos y nos resultó bien. Tanto, que aún hoy la mayor parte de las tierras de esta parte de la sierra sigue siendo nuestra.

En 1894 la caída de un rayo en la torre de la iglesia anunció la detención del rebelde Dieguillo en el Palacio Municipal. Pudiera ser casualidad, pero exactamente cien años después, en 1994, los pueblos de Chiapas se alzaron en armas como lo había hecho el Pala en el siglo XIX.

II

RETRATO DE FAMILIA

LUGAR DE QUETZALES

Los de la *Tosepan* somos serranos. Nuestra región originaria queda al nororiente del estado de Puebla, aunque hoy la organización, además de extenderse sobre 29 municipios poblanos, ya llegó a tres de Veracruz.

Es esta una tierra montañosa, quebrada y con malos caminos donde batallamos para trasladarnos, traer alimentos y mover cosechas. Además, la sierra es muy húmeda; en verano llueve a torrentes y en invierno vienen los nortes y también llueve.

Por este rumbo la tierra es fértil y el agua no falta. Sembramos milpa, café, pimienta, frutales, bambú, y también caña de azúcar, con la que se hace panela y un aguardiente que llamamos *win*.

Pero por lo quebrado de los terrenos y lo pequeño de nuestras parcelas, lo que sacamos de la milpa y el huerto no alcanza para comer todo el año, y hay que comprar maíz y otros alimentos que vienen de fuera.

En tiempos remotos las cosechas comerciales eran el algodón y la caña, que controlaban acaparadores y latifundistas, quienes además tenían ganado. Desde mediados del siglo pasado se extendieron las huertas de café y en los años ochenta empezamos a cultivar pimienta que antes nomás era silvestre. Hoy también tenemos algo de naranja, vainilla y mamey en parte para vender fuera de la región.

Aquí, tres de cada cuatro personas nos dedicamos a la agricultura. La mayoría tenemos una hectárea o menos y algunos de plano no tenemos tierra. Así que nos ocupamos en el comercio, la albañilería, el trabajo a jornal. Además, casi todas las mujeres somos artesanas textiles y del jonote.

Las mujeres y hombres de la región nos ocupamos sobre todo en la cosecha de café, que demanda mucho trabajo, pero en los malos tiempos algunos hemos tenido que migrar a las ciudades y aun fuera del país en busca de empleo.

Los que formamos la gran familia *Tosepan* somos *maseualmej*, *tutunakus* o mestizos. Hace muchísimo tiempo ésta era una región totonaca del señorío de Zempoala, pero llegaron nuestros antepasados *náhuat* y ahora los *maseualmej* somos mayoría.

Durante mucho tiempo se aprovecharon de nuestras familias los acaparadores de cosechas, los comerciantes abusivos y los ricos. Hasta que empezamos a organizarnos y a apoyarnos entre todas y todos. Así formamos la Cooperativa *Tosepan* y cuando crecimos nació la Unión de Cooperativas.



Familia. Marco Antonio Solache y Alicia Durán.

¿QUIÉNES SOMOS?

En 2017 la Unión festejó sus 40 años de vida. Ha pasado casi medio siglo desde que los fundadores de nuestra organización empezaron la lucha por bajar el precio del azúcar y poner tiendas propias para el abasto. Porque entonces padecíamos mucho la carestía de alimentos, además del mal pago de acaparadores a nuestras cosechas.

Fuimos como setecientos los que empezamos la larga batalla contra la injusticia y por una vida mejor para la gente de la región. Los pioneros éramos de Pinahuista, Ayotzinapan, Xiloxochico, Yancuictlalpan y Tzicuilan. Poco después las mujeres de Jonotla pusimos nuestro granito de arena ayudando a correr a los caciques del pueblo.

De aquella época a los tiempos que corren ya pasaron por nuestra organización hasta cuatro generaciones de cooperativistas y varios de los luchadores que principiaron ya murieron.

En 1977 éramos unos cuantos, en 2018 tenemos 36 mil socias y socios, agrupados en 430 cooperativas de otras tantas comunidades ubicadas en 29 municipios de la sierra nororiental de Puebla y otros tres de Veracruz.

La Unión está integrada por mujeres y hombres indígenas y mestizos. Ocho de cada diez socios somos *maseualej* o *tutunakus*, y seis de cada diez somos mujeres.

Además de campesinos con tierra propia o rentada también participamos en la *Tosepan* jornaleros, artesanos, maestros, estudiantes, albañiles, carpinteros, amas de casa, así como niñas y niños.

Hoy tenemos cooperativas de producción y comercialización, de financiamiento, de servicios de salud, de educación, de vivienda... Pero no siempre fue así. Epifanio García, fundador de la Cooperativa cuenta que:

Primero empezamos con el abasto. Luego le entramos a la comercialización de pimienta, pues el acaparador se quedaba con dos tantos y nosotros nomás con uno. Luego seguimos con el café, la naranja, el zapote, el mamey... Y nos fuimos dando cuenta de que organizados podíamos tener una vida mejor.

¿QUÉ HEMOS CONSTRUIDO?

Con el tiempo y sin prisas fuimos creciendo y hoy somos una Unión de nueve cooperativas y tres asociaciones civiles.

Está la *Tosepan Titataniske* (Unidos venceremos), fundada en 1977 para mejorar la producción del café, la pimienta, la milpa, los traspatios... además de que mantiene un vivero para la renovación de cafetales.

La *Maseual Xicaualis* (Fuerza indígena), creada en 1997 para tener mejores precios mediante el acopio, la transformación y la comercialización del café, la pimienta y la miel.

La *Tosepantomín* (Dinero de todos), que desde 1998 da servicios de ahorro, préstamo, seguros de vida, cambio de remesas, pago de teléfono y energía eléctrica.



Promotor de la Sociedad Cooperativa. Archivo Tosepan.



Pintura. Gregorio Méndez Nava.

Yeknemilis (Vida Buena), una asociación civil constituida en el 2002 para ofrecer servicios de asistencia técnica y capacitación a las otras cooperativas, que desde 2011 también se encarga de operar nuestro Centro de Formación.

Kaltaixpetaniloayan (La casa donde se abre el espíritu) es el Centro de Formación y corazón de nuestra organización, fue inaugurado en 2003 para educar y capacitar a los actuales y futuros cooperativistas.

La *Tosepan Kali* (Nuestra casa), creada en el 2004, ofrece servicios de ecoturismo, pero también de hospedaje a quienes venimos a reuniones, asambleas y capacitaciones.

La *Tichanchiuuj* (Juntos construimos nuestras casas), originada en el Programa de Vivienda Sustentable creado en 2006, y gracias a la que se rehabilitan o construyen hogares dignos, acogedores y sustentables.

Tosepan Kalnemachtiloayan (La escuela de todos) es un proyecto educativo que empezó en el 2006 y hoy cuenta con preescolar, primaria, secundaria y una escuela de música de la que egresó la Banda Sinfónica *Yeknemilis*, de viento y percusiones.

La *Tosepan Ojtatsentekitinij* (Juntos Trabajamos el Bambú), que desde el 2008 se dedica a la producción, tratamiento y transformación de esta planta.

La *Tosepan Siuamej* (Mujeres unidas), constituida en 2009, con proyectos productivos de mujeres.

La *Tosepan Pajti* (Salud es vida para todos), cooperativa formada en el 2009 para el cuidado de la salud.

Tosepan Limakxtux (Nuestro Universo), fundada en 2012, nuestra radio se dedica a comunicar y difundir lo que hacemos, necesitamos y queremos.

En 2012 constituimos la Fundación *Tosepan*, una asociación civil sin fines de lucro que recibe donativos de organizaciones sociales, instituciones privadas y públicas, fundaciones nacionales e internacionales y personas interesadas en apoyar nuestros proyectos, en particular los de servicios básicos como educación y salud que tienen poca rentabilidad.

Finalmente, en octubre de 2017 se constituyó la *Tosepan Pisilnekmej* (Abejas meliponas), para operar la producción y comercialización de miel.

Eran tantas las cooperativas, que en el 2007 decidimos formar una Unión que, preservando la autonomía administrativa y autosuficiencia financiera de cada una, fortaleciera el trabajo compartido del conjunto. Porque queremos que todas las cooperativas, incluso las de servicios sociales básicos, sean sostenibles mediante la combinación de subsidios gubernamentales, donaciones y recursos propios.

Con el tiempo, ampliamos mucho nuestra organización, pero en estos cuarenta años también crecimos en espíritu y conciencia; nos enseñamos a defender nuestros derechos como indígenas, como ciudadanía, como mujeres, como niños...; aprendimos a valorar nuestra historia, nuestra cultura, nuestro idioma, nuestro vestido, nuestra comida; reafirmamos el amor a nuestra tierra y el orgullo de ser *náhuat*, de ser *tutunaku*, de ser mestizos cuetzaltecos. Y hemos ido creciendo en los valores del cooperativismo y la democracia comunitaria, lo que nos ha servido para unir sueños y voluntades.

Desde que nacimos hasta ahora, hemos florecido. Tenemos más cooperativas y una fuerte identidad indígena, pero el objetivo sigue siendo el mismo que



Miembros de la Unión de Cooperativas Tosepan frente al *Kaltaixpetaniloyan*. Archivo Tosepan.

hace 40 años: *neskaltilis tein nochipa tech uikas* (crecer juntos para mejorar nuestras condiciones de vida de manera sustentable). Nos inspiramos en los principios e ideales de siempre, pero no solo trabajamos para conservar lo que tenemos sino también para cambiar el futuro, para alcanzar el *yeknemilis* o la Vida Buena.

LA DIVERSIDAD QUE SOMOS

Nuestra organización es como una gran familia, razón por la que todas las cooperativas llevan el apellido *Tosepan*. Cada cosa que les preocupa o les duele a las socias y los socios, también le preocupa y le duele a la organización.

Por eso la Unión de Cooperativas es tan diversa como una buena milpa.

Esta preocupación por la vida toda es la razón de que no nos dediquemos a una sola actividad. Como en esta región abundan las carencias, las cooperativas intentamos cubrir las diversas necesidades de las familias como la falta de vivienda adecuada o las dificultades

para acceder a una buena educación y a buenos servicios de salud. Además de seguirnos ocupando de la comercialización de nuestras cosechas.

La idea de organizarse siempre fue para resolver problemas diversos con la gente de la comunidad. Ya sea de falta de servicios, de caminos, de alimentos, de ingresos, de empleo... sin centrarse en uno solo. Así que las cooperativas de *Tosepan* atienden varias demandas y a la vez integran los diversos servicios cooperativos para entre todos encontrarle solución.

Por eso hacemos tantas cosas, igual que tiene que hacerlas cualquier familia para vivir bien. Vean si no: nuestras familias conjuntan una gran diversidad de quehaceres: tenemos el cafetal junto a la vivienda y en la huerta de café hay muchas plantas y árboles útiles que dan sombra, leña, frutas; las ollas donde se colecta la miel de las





Mujeres en la hortaliza. Archivo Tosepan.

abejas meliponas están en la casa; en las parcelas donde hacemos milpa hay maíz, frijol, calabaza y muchos tipos de quelites; en el traspatio criamos animales, sembramos hortalizas, flores, condimentos, plantas medicinales...

Las cooperativas *Tosepan* impulsan y apoyan todo eso: la producción de café, pimienta y milpa orgánicos; la apicultura tradicional; la herbolaria; los huertos de traspatio diversificados. Y lo hacemos para mejorar lo que de por sí hacen las familias.

DIVERSIFICADOS PERO INTEGRALES

En las cooperativas queremos atender las necesidades familiares de manera integral.

Por ejemplo, cuando alguien solicita rehabilitar o construir su vivienda, la intención es que el nuevo hogar no solo sea digno sino también sustentable. Que esté bien orientada la casa para aprovechar mejor la luz solar, evitar la humedad y bajar el consumo de electricidad. Que además se usen estufas ecológicas o fogones mejorados, que gastan menos leña, aligeran el trabajo de las mujeres en la cocina y disminuyen accidentes y enfermedades respiratorias. Los techos llevan canaletas para coleccionar agua de lluvia en cisternas de ferrocemento. También se instalan baños secos, y biodigestores

para el tratamiento de aguas negras, que evitan la contaminación en lugares donde falta el drenaje. Y a la vez que se mejora o construye la vivienda, se procura que en el traspatio de la nueva casa haya hortalizas y se críen animales.

Como se ve, no es solo hacer una casa y ya. Los beneficios que trae la nueva vivienda, son muchos: además de un patrimonio de la familia hay temperatura adecuada, higiene y alimentos frescos y nutritivos. O sea que mejora el abrigo y a la vez la salud y la comida. Este es el hogar que queremos para una familia feliz y saludable.

Alcanzar esos beneficios nos obliga a coordinarnos entre varias cooperativas. La *Titanchiuaj* encargada del programa de vivienda, trabaja con la *Tosepantomín*, responsable de financiarle al socio la rehabilitación o construcción; con la *Tosepan Ojatsentekitinij*, que aporta los materiales de bambú, madera y metal, y la *Tosepan Pajti*, que promueve estufas ecológicas, huertas y gallineros en los traspatios. Aparte, las promotoras y promotores sugieren adecuaciones para aprovechar la energía solar, captar agua de lluvia, utilizar desperdicios y tratar las aguas negras. Hace poco, un grupo de jóvenes empezaron a aprender sobre energía solar o fotovoltaica... ¿será posible que se animen a formar la *Tosepan tit* (la Cooperativa de la luz)?

COOPERATIVAS ESPECIALIZADAS

Combinar tantas cosas; ser como una milpa o una huerta donde conviven muchas plantas diferentes, no quiere decir que cada uno de los que estamos en la Unión *Tosepan* hace de todo.

Cuando empezamos así le hacíamos. Pero conforme fueron avanzando los programas de la organización, el trabajo se hizo cada vez más especializado y nos obligó a dedicarle más tiempo a cada cosa. Además de producir mejor en el campo y en el vivero, había que beneficiar el café y la pimienta, manejar las bodegas y su equipo, aquintalar y vender los productos. Y hacía falta que entendiéramos el mercado y siguiéramos los precios día y día.

También aprendimos a administrar tiendas de abasto, a emplear maquinaria pesada para la construcción de caminos, a manejar sistemas de crédito y ahorro, a dar servicios turísticos y educativos,



Don Luis Márquez en las instalaciones del beneficio de café de la Tosepan. *Archivo Tosepan.*

a operar una radio, a atender los problemas de la salud... Por eso nos vimos en la necesidad de aprender temas relacionados con la agronomía, la ingeniería mecánica, la administración, la contabilidad, las finanzas, la computación, la educación, la comunicación, la medicina y la preparación de medicamentos; y ahora a conocer y manejar la energía fotovoltaica.

Así, a la vez que se han multiplicado y diversificado las Cooperativas, se ha vuelto más especializado el trabajo de los promotores y mesas directivas de cada una de ellas. Esto ayuda a descentralizar las decisiones, las responsabilidades y las actividades, pero de modo que los trabajos no se dupliquen. Cada quien sabe lo que le toca hacer y como no se cuelgan las unas en las otras, si algo sale mal en una cooperativa, el fallo no pone en riesgo a las demás.

Sostener y hacer que funcionen bien cooperativas tan diversas ha requerido que nos capacitemos en muchos temas. Y también hemos tenido que asesorarnos con expertos nacionales y extranjeros. Pero sobre todo ha sido muy importante mejorar nuestras habilidades con nuevos aprendizajes en talleres, cursos, diplomados... impartidos

casi siempre en el Centro de capacitación *Kaltaixpetaniloan*. Ahí nos hemos formado, nos hemos educado, hemos desarrollado las capacidades que necesitamos para servir mejor en las cooperativas.

Por eso decimos que la *Tosepan* es nuestra universidad.

UNA MILPA DE GENTE

En la *Tosepan* somos un gentío muy diverso. Hay de todo: mujeres y hombres; niños, jóvenes, adultos y viejos; indígenas y mestizos.

Como originarios, tenemos más de una identidad porque unos somos *maseualmej* y otros somos *tutunakus*. En los comienzos, la mayoría éramos puros *náhuat* y algunos mestizos, y en las asambleas casi solo se oía el *náhuat*, porque nos entendíamos mejor en la lengua *maseualtajtol*. Pero crecimos hacia la zona totonaca y ahora nuestro mayor compromiso es con los hermanos indígenas a los que reconocemos como *maseualiknimej*. Por eso hablamos tres lenguas en las asambleas: *náhuat*, *tutunaku* y español.

En la organización valoramos mucho nuestra identidad indígena, el idioma, el vestido tradicional, la cocina regional, las danzas... Dice Aldegundo González:

En muchos lugares a los hermanos *náhuats* les apena hablar su lengua. En la *Tosepan* es al revés: se avergüenzan los que no hablan la lengua *maseual*.

Casi siete de cada diez habitantes de Cuetzalan lo hablan, pero son más los adultos hablantes y menos los jóvenes. Y muchos niños ya ni entienden el *náhuat*. Por eso en la *Tosepan* estamos trabajando fuerte para rescatar nuestros idiomas y costumbres. En la escuela *Kalnemachtiloan* se educa a las nuevas generaciones en el orgullo de su lengua. Y ya se hizo un diccionario y una gramática para enseñar a leer y a escribir en *náhuat* a la gente cooperativista.



Asamblea en la plaza de Cuetzalan. Archivo Tosepan.

Por este trabajo sobre la identidad, la gente que antes decía yo soy *náhuat* o yo soy *tutunaku* o yo soy de Cuetzalan, ahora también dice: ¡Yo soy *Tosepan*!

Otra cosa que hemos fortalecido es la convivencia entre jóvenes y viejos. Si queremos que dure la Unión, si queremos que la organización no envejezca, tenemos que formar nuevas generaciones y nuevas dirigencias.

Queremos que haya buena integración entre los que van entrando a la vida y las personas mayores. Que dialogando y compartiendo unos aprendan de otros, que se ayuden a valorar tanto las costumbres que vienen del pasado, como las novedades que nos trae el presente, como lo que soñamos para el futuro.

Debido a que en la *Tosepan* hay tantas actividades diferentes, los jóvenes siempre encuentran algo que les interesa como la comunicación, la agricultura orgánica, el ecoturismo... y junto con las abuelas y abuelos hacen apicultura de abejas meliponas; mientras que los niños y las niñas van a la escuela de la Cooperativa, donde aprenden de otro modo, además de que adquieren el hábito del ahorro.

También queremos que haya equidad entre hombres y mujeres. Y en eso llevamos algo de retraso. Hoy casi siete de cada diez cooperativistas son mujeres y cada vez más socias son juezas de paz y ocupan cargos en las cooperativas locales, esto no porque falten los hombres, sino porque han demostrado ser responsables, trabajadoras y juiciosas. Pero, aunque seamos mayoría en la Unión, estamos rezagadas en la toma de decisiones por no tener igualdad de representación con los hombres en las mesas directivas de las cooperativas y los programas.

En equidad de género aún nos falta bastante por hacer, pero fue un paso muy importante que en el noveno Consejo de la *Tosepan*, la elegida para presidir la Unión de Cooperativas fuera una mujer, la compañera Paulina Garrido. Esto para nosotras vale mucho.

Igual pasa en la familia. Una promotora dice:

En náhuat a las labores que hacen los hombres se les llama *tetik*, y a las que hacen las mujeres se les nombra *chiualis*. Ahora muchas de nosotras hacemos *tetik*. Y eso está bien, pero debería haber más hombres que hagan *chiualis*. Por desgracia, no los hay.

O sea que aún no hay verdadera igualdad de derechos entre hombres y mujeres. Y sin plena igualdad no se puede hablar de vida buena.

ASAMBLEAS Y VIDA DEMOCRÁTICA

Para la gente de *Tosepan* las asambleas son la mejor escuela, y el eje de las actividades de la organización ha sido siempre el trabajo comunitario, es decir que nuestra base es la participación colectiva.

Las Asambleas comunitarias y regionales son la vida de la Unión de Cooperativas. Cada mes se llevan a cabo reuniones en todas y cada una de las comunidades. Y con la misma periodicidad se realizan a nivel regional en el *Kaltaixpetaniloan*, donde participan las mesas directivas de las cooperativas locales y de la Unión.



Asamblea y reunión de la Tosepan. Archivo Tosepan.

Las Asambleas son el medio principal por el que socios y socios nos mantenemos informados, analizamos nuestros problemas y les vamos encontrando solución.

Cuando empezamos a organizarnos, nos juntábamos los domingos, porque es el día de plaza en Cuetzalan y veníamos a comprar y vender. Ahora, aunque mantenemos la costumbre, nos juntamos el segundo, tercero y último domingos de cada mes. Presiden las reuniones el Consejo de Administración y de Vigilancia de la Unión y de cada cooperativa, y vienen representantes de las cooperativas locales, que son la base comunitaria de nuestra organización. Además de los responsables de diferentes programas de trabajo.

Desde que nos metimos a producir café y pimienta sin agroquímicos, los segundos domingos de cada mes asisten a la asamblea representantes de los productores orgánicos. El tercer domingo participan productores de miel virgen. El cuarto domingo nos reunimos los consejos de administración y vigilancia de la Unión y las mesas directivas de las 430 cooperativas comunitarias. Aparte, cada comunidad hace su asamblea mensual. Además de que todos los jueves, la directiva de la Unión, el equipo de promotores y promotoras, representantes de programas de trabajo y asesores, nos juntamos para coordinarnos. Por último, cuando se acerca el fin de año, en

diciembre, hacemos una gran asamblea con gente de todas las comunidades de la Unión, de otros pueblos y de otras agrupaciones, además de colaboradores, personas amigas y periodistas.

Como se ve, los de la *Tosepan* estamos casi todo el tiempo en reuniones.

Decimos que las asambleas han sido una gran escuela, porque al principio nos daba miedo hablar, pero ahora nadie nos para. A nuestros asesores también les costó trabajo, pues en las reuniones hablamos *náhuat* y ellos no entendían nada. Cuando la gente *tutunaku* comenzó a sumarse a la *Tosepan*, nos volvimos trilingües y ahora en algunas reuniones se habla *náhuat*, *tutunaku* y español.

Las asambleas regionales y comunitarias nos van iluminando el camino. Lo que ahí se dice, nos guía sobre si debemos seguir por donde vamos o dar vuelta. Oyendo a las cooperativas locales, en la *Tosepan* nos orientamos; sabemos si vamos bien o nos equivocamos y hay que corregir.

Así es que en la Unión obedecemos a las asambleas comunitarias.

Aunque en realidad es un diálogo de ida y vuelta. Las preocupaciones y propuestas llegan desde las comunidades hasta la asamblea regional, y después de analizarlas aquí vuelven a las cooperativas locales donde se platican de nuevo, se aprueban o de plano se desechan. Lo bueno de esto es que la gente de la comunidad no solo se siente parte del problema, sino también parte de la solución. Y se hace responsable de lo que se decide en su asamblea.

A veces hay desacuerdos entre nosotros, pero en la *Tosepan* siempre privilegiamos el diálogo para resolver las diferencias. De esta forma, hemos visto que la asamblea poco se equivoca. Y cuando se llega a equivocar, pues es responsabilidad de todos enderezar las cosas, por haber sido una decisión colectiva.

Dice Renato Landero Mayolo, actual tesorero de la Unión:



Cooperativistas. Archivo Tosepan.

Aquí aprendí que la Asamblea es la que manda. Y cuando hay dudas, se lleva el tema a la comunidad y la respuesta que dé regresa a la Asamblea regional... Estas consultas son base de la conjunción de voluntades. Así funciona la democracia en la *Tosepan*.

A las asambleas mensuales de la Unión se lleva la palabra de las cooperativas locales. Pero como son muchas, un mes informa la mitad de las directivas comunitarias y el siguiente mes la otra mitad. O sea que a cada cooperativa local le toca dar su informe cada dos meses.

PLANES ANUALES

Además de los temas de las cooperativas, en las asambleas comunitarias que estas promueven se tratan también asuntos que afectan a la población en general como la amenaza que representan las mineras e hidroeléctricas, la inseguridad, la falta de agua y otros servicios, la organización de las fiestas patronales... Ahí socios y no socios acuerdan qué problemas atacar y cómo.

En Chilcuauta, por ejemplo, no tenían capilla para sus fiestas y la comunidad dijo que eso era lo principal y se dio a la tarea de juntar fondos y hacer faenas. Al poco tiempo ya tenían su capilla.

Desde el 2012 cada cooperativa local hace un plan anual en el que, además de lo propio, se incluye lo que la comunidad se propone realizar y cómo llevarlo a cabo. Después, mes a mes se le da seguimiento al plan hasta que a fin de año se ve lo que se logró y lo que no. Los avances y los tropiezos se informan a la Asamblea regional, en la que las directivas de las cooperativas locales se escuchan unas a otras y comparten experiencias que luego se llevan de regreso a las asambleas comunales.

A veces los propósitos que salen de las reuniones tienen un valor cultural. Por ejemplo, los de San Miguel Tzinacapan tienen muchas danzas, y cuando las mencionaron en la asamblea, los de Chilcuautla, que no tenían una danza propia, decidieron hacer la suya. Ahora no solo tienen una sino tres y ya dijeron que van por más en los próximos años.

Igual que de manera central y desde la Unión nos ocupamos del bienestar de todas las familias socias; en sus comunidades los cooperativistas ven por las necesidades del conjunto de la población local. Y por lo general son los más activos del pueblo: están en el comité de la escuela, en la comisión del agua, en la organización de las fiestas patronales... Además, cuando las autoridades ejidales son socias de alguna cooperativa local, es común que las mesas directivas asistan a las asambleas del ejido. Así entendemos y hacemos la democracia en la Unión.

La comunidad que quiera pertenecer a la *Tosepan* debe seguir estos pasos:

1. En asamblea comunitaria les informamos lo que es una cooperativa.
2. Se les presentan ahí los programas de la *Tosepan* y se relacionan con las demandas de la comunidad para de este modo ir haciendo un plan de trabajo local.
3. Se les explica el reglamento que nos rige.
4. Se elige a la Mesa Directiva de la Cooperativa Local: presidente, secretario y tesorero, así como al comité de vigilancia.



Curso de capacitación. Archivo Tosepan.

EL EQUIPO DE PROMOTORAS Y PROMOTORES

Desde que empezó el trabajo de la *Tosepan* hemos tenido un equipo no muy grande, pero muy capaz, encargado de enlazar a las mesas directivas de las diferentes cooperativas con las asambleas comunitarias. Sus principales tareas consisten en mantener informadas a las cooperativas locales de los distintos programas: ahorro, producción orgánica, salud; pero también de lo que está sucediendo en la organización y en la región. Son quienes llevan la palabra de las comunidades a las reuniones de la Unión y de esta manera van tejiendo lazos entre directivos y socios, entre comunidades y familias. Además, tienen la visión de conjunto de nuestro trabajo, de modo que orientan, capacitan y educan poniendo el ejemplo.

En este equipo trabajan principalmente hijas e hijos de cooperativistas que han sido elegidos en su comunidad por su entrega y su vocación de servicio. Son jóvenes que además de español hablan *náhuatl* y *tutunaku*, y que se han capacitado en el Centro de formación para orientarnos sobre cultivos nuevos, sobre técnicas sustentables, sobre aprovechamiento integral del cafetal, sobre la producción orgánica de alimentos, sobre la formación de cajas de ahorro comunitarias,

sobre el cuidado de la salud familiar. También apoyan a grupos de mujeres en proyectos productivos y forman a jóvenes y niños en talleres donde se enfatizan los valores del cooperativismo.

Nuestros promotores y promotoras saben conducir asambleas, escribir actas y orientar a quienes lo necesitan en la solución de problemas de todo tipo.

“Además de estar en reuniones y asambleas –cuenta una promotora– trabajamos en las parcelas, en los huertos, acompañamos a las guardianas de salud, sembramos con ellas en el traspatio y andamos en el campo”.

“Participamos en todo –dice otro promotor– hacemos chapeos de caminos, faenas para la edificación de una capilla o para la limpieza de calles y fuentes, también vamos a las parcelas y orientamos en técnicas de cultivo.”

LOS PRIMEROS ASESORES

Cuando nació la *Tosepan*, y durante varios años, los asesores del Plan Zacapoaxtla, que era un programa de gobierno, nos dieron capacitación y asistencia técnica. Al principio ellos acompañaron la formación de la organización y también enlazaban a las cooperativas locales con los programas de trabajo. No veían solo lo agronómico, como muchos extensionistas del gobierno, sino también los demás problemas de la gente. Y por su buena disposición nos ayudaron mucho a organizarnos.

Para 1990 la mayoría de estos asesores se había ido. Fue entonces que empezamos a formar un equipo de promotores comunitarios propios, para que hicieran parte del trabajo que hacían los primeros asesores venidos de fuera. Y esto nos obligó a cambiar de mentalidad.



Toma de protesta a Mesa Directiva de la *Tosepan*, 2004. Archivo *Tosepan*.

Antes la asistencia técnica la daban extensionistas pagados por el gobierno y que no eran de aquí. Ahora nuestro equipo técnico son personas de la región y tienen toda la confianza de las comunidades.

Los primeros promotores se dedicaron a apoyarnos en el mejoramiento de los cafetales y luego, cuando se cayeron los precios del café, nos recomendaron sembrar macadamia y vainilla. Y a algunos nos convencieron, de modo que compañeros de trece comunidades de las zonas media y baja nos metimos de lleno en lo de la vainilla. Pero resultó que las enfermedades producto de la mucha humedad de la región acabaron con el cultivo. De esta mala experiencia surgió la idea de que necesitábamos un equipo de promotores nuestros que valorara bien los proyectos, además de supervisar nuestras parcelas y promover intercambios entre comunidades.

Comenzamos con apenas cinco, que debían poner el ejemplo, hacer demostraciones en sus parcelas y supervisar los cultivos de otros compañeros; aparte de conducir asambleas, escribir actas y lo que se ofreciera. Conforme pasó el tiempo el equipo creció y en 1995 ya éramos 21 promotores. Cuando formamos la asociación civil *Yeknemilis*, en el 2002, ésta se encargó de capacitar a los promotores

y de dar asistencia técnica a los socios. Ahora tenemos más de 70 promotores, y en algunas cooperativas, como en la *Tosepan Pajti*, de salud, casi todas somos mujeres.

Paulina Garrido Bonilla, actual Presidenta de la Unión *Tosepan*, cuenta su experiencia:

“En 2010 la *Tosepantomín* lanzó la convocatoria para reclutar promotores financieros y yo me interesé. Así pues, mandé mi documentación como debe de ser, con respaldo de mi cooperativa, y pasé a la segunda fase que consistía en una capacitación teórica de más de ocho días, más otra de 20 días en campo, visitando comunidades acompañada por una promotora...

Ahí me di cuenta de lo mucho que hace el promotor: levanta solicitudes de crédito, claro, pero también apoya a la asamblea comunitaria e impulsa el desarrollo del pueblo... Aprendí que una debe ser visionaria y tener liderazgo, darse cuenta de las necesidades más sentidas y motivar a la gente para que trabaje unida orientándose por los valores del cooperativismo como la solidaridad y la labor de equipo. Pero sobre todo hace falta espíritu de servicio y ponerse en el lugar del otro para entender lo que siente”.

Los promotores que viven y aman lo que hacen por la gente son la mayor riqueza de la organización.

“Duré casi cuatro años de promotora –dice una de ellas– Al principio me tocó atender a mi junta auxiliar, donde no había luz, ni agua potable, ni capilla, y todo lo iniciamos con trabajo comunitario. Para hacer la capilla rifamos despensas, mientras yo iba a las instituciones a buscar recursos. Y así fuimos juntando el dinero. Luego me cambiaron de ruta al casco de Cuetzalan y me tocó capacitar a otra compañera que apenas había entrado de promotora”



Capacitación. Archivo Tosepan.

LA CUIDADOSA ELECCIÓN DE DIRIGENTES

Las constantes asambleas y reuniones de socios y de personas de las comunidades, son la clave de la democracia en nuestra organización y los lugares donde se prueba a la gente.

Los mecanismos de elección de directivas, promotores y delegados de cooperativas valoran la calidad, la capacidad y el compromiso de los y las aspirantes a ocupar cualquier cargo. Pero cuenta también, y mucho, el conocimiento que las comunidades tienen de quienes son propuestos.

En la elección de las mesas directivas tenemos un procedimiento sencillo pero que se lleva bastante tiempo. Primero se lanza la convocatoria para que cada una de las cooperativas locales proponga candidato, en un proceso que se lleva de tres a seis meses. Luego se recogen las actas de lo acordado y se invita a las y los candidatos propuestos a la Asamblea regional, donde son evaluados.

La calificación se basa en sus respuestas a preguntas como éstas:

- ¿Cuáles han sido los trabajos y cargos que ha desempeñado a nivel de su comunidad o de su organización cooperativa?
- ¿Qué es para usted la *Tosepan*?

- En caso de ser electa o electo como directivo ¿qué propondría para mejorar el trabajo de la Unión y de las cooperativas?

El proceso de selección que empieza en asambleas comunitarias termina meses después en una Asamblea regional de la que sale el Consejo Directivo de la Unión, que llevará las riendas de la organización durante cinco años, así como los Consejos de las diferentes cooperativas.

Pero ahí no termina el trabajo, pues durante varios meses los directivos salientes apoyan y entrenan en sus funciones a los nuevos dirigentes, además de ponerlos en contacto con los representantes de las organizaciones, empresas, dependencias gubernamentales y fundaciones que tienen relaciones con nuestra Unión.

Finalmente, los candidatos deben tomar un curso de capacitación sobre cooperativismo. Y cuando este aprendizaje termina cada quien debe elaborar y presentar el plan de trabajo de su futura gestión a la Asamblea regional, para que lo califique.

Aquí no se acostumbran las planillas, como en algunas organizaciones y en los partidos políticos. Ni tampoco nos gusta la competencia entre candidatos. “Porque eso divide –decía un aspirante– nos pone unos contra otros. En cambio, aquí nos hacen valer parejo. Nos enseñan que habiendo fidelidad y entrega todos podemos ser directivos, siempre y cuando tengamos también una buena preparación”.

Dice la convocatoria que para ser candidata o candidato a los Consejos de Administración y de Vigilancia hay que “ser socio/a activo con una antigüedad igual o mayor a cinco años, hablar *náhuatl* o *tutunaku*, además del español; haber desempeñado adecuadamente algún cargo de responsabilidad o servicio en la comunidad o en su cooperativa local; tener estudios mínimos de secundaria”.

La elección 2015 es un buen ejemplo de cómo opera nuestra democracia.



Paulina Garrido Bonilla, presidenta de la Unión de Cooperativas *Tosepan*, 2017-2022. *Circo Maya*.

Ese año se abrió la convocatoria para el nombramiento de nuevos dirigentes de la Unión de Cooperativas, además de la *Tosepantomín* y la *Maseual Xicaulis*, correspondiente al periodo 2016-2021.

Enseguida se hicieron las propuestas en asambleas comunitarias donde votaron los socios y las cooperativas locales. En total escogieron a 135 personas.

“Mi proceso de formación como candidata –cuenta una aspirante– empezó cuando me eligieron en mi comunidad: ‘Ella puede ser directiva, dijeron, porque es responsable y sabe dar servicio’. Y no es por presumir, pero conozco bien la *Tosepan*, entré como ahorradora en el 2005, luego fui presidenta de mi cooperativa en San Miguel Tzinacapan, luego encargada de la tienda de abasto, y también fui promotora financiera. En 2013 quedé de coordinadora de la matriz Cuetzalan de la *Tosepantomín*, y en 2015 apoyé en la administración a la *Yeknemilis*. Pienso que para ser dirigente se necesita una persona sensible, empática, honesta y, sobre todo, que le haya cumplido a su comunidad.”

El siguiente paso consistió en presentarse ante la Asamblea, donde cada aspirante dijo quién era y qué había hecho en la organización. Esta vez, de los 135 propuestos llegaron nomás 85, los demás se retiraron por sentir que era muy grande la responsabilidad.

Después empezó la capacitación en el Centro *Kaltaixpetaniloyan*, que fue muy intensa –de febrero a mayo, dos días completos cada dos semanas. En este curso se revisan lecciones de cooperativismo, de historia de la región y de la organización, temas sobre la identidad de nuestros pueblos indígenas, experiencias de la defensa del territorio. Además, se repasan con directivos salientes y asesores las tareas y futuras responsabilidades, porque se trata de que quienes se queden conozcan a fondo la organización y sepan bien cuál será su trabajo.

“Nos presentamos muchos, pues cada vez son más los que se sienten capaces. Y no venimos por un cargo –decía un candidato–. ¿A quién le beneficia el cargo? Venimos porque nos nombraron en la asamblea y tenemos que cumplir. Y cumplir es servir bien y llevar a la *Tosepan* un paso adelante”.

Al final de todo el proceso, cada candidato o candidata presenta su propuesta de trabajo a la Asamblea, que la califica y decide quién se queda en qué cargo.

Muchos pensamos que este modo de escoger a la directiva es transparente. Y que, si así se eligiera a los gobernantes del país, las cosas marcharían mejor, pues quedarían las personas idóneas.

En la historia de la *Tosepan* se habían elegido ocho Consejos Directivos de la Unión y todos los presidentes habían sido varones. Fue hasta el noveno Consejo que una mujer ganó la presidencia.

Así recibió Paulina la noticia de que ella había sido electa:

“Para mí es un gran reto. Las socias me felicitaban, me decían: ‘Sabemos que puedes hacer bastante por las mujeres y por la organización’. Porque en la *Tosepan* falta avanzar mucho en lo que es la equidad de género. Y también hay que cambiar en la casa, donde no se comparten las tareas domésticas y todo el peso lo llevamos nosotras. Necesitamos aprender a trabajar



Mujer en el cafetal. *Joseph Sorrentino.*

juntos y parejos hombres y mujeres, Y para eso hay que pelear contra la educación tradicional que enseña a las mujeres que acepten el machismo como algo natural”.

Que haya quedado ella al frente tiene un gran valor, pues por primera vez en 40 años tenemos una dirigente mujer en la *Tosepan*.

Por muchos años hubo en nuestra organización desigualdad de género en los puestos de decisión, pues, aunque las mujeres somos más del sesenta por ciento de los asociados, ocupamos menos cargos directivos. Ojalá que la presencia de una mujer como Paulina en la directiva de la Unión ayude a inclinar la balanza hacia una mayor igualdad en el resto de las cooperativas.



Dirigentes fundadores: Luis Justiniano Márquez Tirado, Epifanio García López y Emiliano Salazar. *Archivo Tosepan.*

En el siguiente cuadro se enlistan los compañeros que entre 1980 y 2017 representaron a la Unión de Cooperativas *Tosepan*:

1980-1982	1982-1984	1984-1988	1988-1991	1991-1996
Presidente				
MIGUEL OSORIO SIERRA	WENCESLAO MORALES JUÁREZ	ATENÓGENES PLAZA SALGADO	ATENÓGENES PLAZA SALGADO	J. MIGUEL CABRERA MOLINA
Secretario				
JOSÉ GARCÍA CRUZ	MARTÍN FRANCISCO JULIÁN	RUFINO GARCÍA MARTÍN	RUFINO GARCÍA MARTÍN	ANTONIO F. MATEO HERNÁNDEZ
Tesorero				
NICOLÁS FRANCISCO ÁVILA PRIMERO	ANASTASIO AGUILAR LÓPEZ	ANASTASIO AGUILAR LÓPEZ	MARTÍN DOMINGO JIMÉNEZ	JOSÉ BÁRBARA JULIÁN VENTURA
1996-2004	2004-2011	2011-2017	2017-2022	
Presidente				
LUIS J. MÁRQUEZ TIRADO	NAZARIO DIEGO TÉLLEZ	EFRAÍN MARTÍNEZ BAUTISTA	PAULINA GARRIDO BONILLA	
Secretario				
ROMUALDO Z. ÁNGELES	ALFONSO CHICO VÁZQUEZ	FELIPE LÓPEZ MÁRQUEZ	ISABEL MORA JÍMENEZ	
Tesorero				
EPIFANIO GARCÍA LÓPEZ	JOSÉ BÁRBARA JULIÁN	JOSÉ BÁRBARA JULIÁN	RENATO LANDERO MAYOLO	



Encuentro de organizaciones cafetaleras de la CNOC en el *Kaltaixpetaniloan*, 2018. *Circo Maya*

TENDIENDO LAZOS CON GRUPOS HERMANOS

Mucho de lo que somos en la *Tosepan* lo hemos logrado gracias a otros; aprendiendo de las organizaciones hermanas, marchando juntos y apoyándonos mutuamente.

Durante cuarenta años hemos sumado esfuerzos con muchos grupos.

En 1988 formamos la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), junto con organizaciones de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla.

En 1993 nos unimos a pimenteros de Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Tabasco y Puebla y constituimos la Unión Nacional de Productores de Pimienta.

Para fortalecer el trabajo de las microfinanzas de la Cooperativa *Tosepantomín*, nos sumamos a la Red Colmena Milenaria A.C.

En los años 2002 y 2003 participamos en el movimiento “El campo no aguanta más” y desfilamos en una gran marcha en la Ciudad de México, junto a cien mil campesinos que obligaron al entonces presidente Vicente Fox a firmar un Acuerdo Nacional para el Campo, que luego no cumplió.

De 2006 a 2015, como miembros de la CNOC, nos integramos al Consejo Nacional de Organizaciones Campesinas (Conoc), que se confrontó con las injustas políticas agrarias de los gobiernos del PAN y del PRI.

También nos integramos a la Red Nacional de Productores Sociales de Vivienda (PSVA), en la que participan organizaciones de 20 estados.

Y somos parte de la Red Indígena de Turismo de México (RITA), que promueve servicios turísticos respetuosos del paisaje y del patrimonio cultural.

A partir del 2012 y ante la amenaza de diversos megaproyectos, sumamos fuerzas para resistirlos. Así, conformamos el Comité del Ordenamiento Integral de Cuetzalan (COTIC) y más tarde el Consejo *Tiyat Tlali*.

También hemos tejido alianzas con la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM), la Universidad Agronómica de Chapingo (UACH), centros de estudios extranjeros como la universidad vasca de Mondragón y Garabide, e instancias educativas como el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA).

En difundir nuestras denuncias y dar a conocer nuestra lucha nos han ayudado bastante diarios como *La Jornada de Oriente* y suplementos como *La Jornada del Campo*, del diario *La Jornada*.

En los pasados años se ha disparado la violencia en nuestra región y hay constantes amenazas contra la población y los cooperativistas. Por esto, la Unión *Tosepan* se ha vinculado con organismos defensores de los derechos humanos como Amnistía Internacional, Serapaz y Aluna A.C., entre otros.

III

CUARENTA AÑOS ABRIENDO HORIZONTES

Inicio y formación: 1977-1983

CÓMO FUIMOS CONSTRUYENDO NUESTRA ORGANIZACIÓN

La Cooperativa *Tosepan Titataniske* se constituyó legalmente en 1980, cuando más de cinco mil hombres y mujeres, entre campesinos, jornaleros, artesanos, carpinteros y albañiles, la mayoría indígenas, decidimos unirnos.

Todo empezó porque ya estábamos cansados de que otros se quedaran con el producto de nuestro trabajo. Y que, mientras ellos eran cada vez más ricos, nosotros éramos cada vez más pobres.

Desde un principio la *Tosepan* fue una organización de gente pobre y trabajadora. No se admite en ella a grandes comerciantes, acaparadores o latifundistas, pues éstos, desde siempre, se han aprovechado de nosotros.

Nuestros abuelos sembraban caña de azúcar que entregaban a los fabricantes de aguardiente; luego nosotros cultivamos pimienta, naranja y café que otros acaparaban. Así era siempre: todo lo que

cosechábamos y todo el dinero que ganábamos terminaba en manos de los Soto, los Flores, los Toral, los Molina, los Ramírez o los Herrera. En los bolsillos de coyotes, usureros y comerciantes que eran dueños de las tiendas de abarrotes y de materiales de construcción, que tenían camiones y bodegas, que controlaban el mercado del café, de la pimienta, de la naranja, de las artesanías, de las maderas preciosas...

Encima, cada vez había menos tierra para los campesinos, pues los grandes ganaderos abrían potreros, mientras nosotros no teníamos dónde sembrar y necesitábamos trabajar a jornal en Veracruz. A mediados de los años setenta esta injusticia ocasionó muchas ocupaciones de latifundios por parte de campesinos sin parcela. Y las cosas se pusieron muy duras, pues los ganaderos y caciques no estaban dispuestos a perder esas tierras.

La Unión Campesina Independiente estaba al frente del movimiento por la tierra en Veracruz, y en Puebla también se extendían las tomas de terrenos y reclamos agrarios. Al mismo tiempo despertó un movimiento universitario poblano por la autonomía, cuando el general Rafael Moreno Valle era gobernador del estado.

La inconformidad y el anuncio de estallido social no eran exclusivos de estas entidades. En los años setentas creció un movimiento de campesinos y jornaleros en todo el país, quienes reclamaban sus derechos agrarios y ocupaban latifundios.

El gobierno federal, tratando de contener el avance del movimiento agrario, respondió de varias formas: reprimiendo a los alzados, pero también negociando con sus agrupaciones y prometiendo dotaciones y cambios sociales. Una de las medidas para apaciguar los ánimos fue poner en marcha programas destinados a mejorar las condiciones de producción, de vida y organización del sector campesino. En Puebla se promovió el Plan Puebla y enseguida el Plan Zacapoaxtla, ideados, entre otras cosas, para apagar el descontento.

En 1974, llegó el Plan Zacapoaxtla a nuestra región, un programa gubernamental que buscaba promover recomendaciones tecnológicas para la producción de granos básicos y organizar a los productores



Cortadora de café. *Joseph Sorrentino.*



En la milpa: *Archivo Tosepan*

para hacerlos receptores de programas institucionales. Los promotores eran diez ingenieros agrónomos que tenían como auxiliares de campo a más de treinta campesinos bilingües de la región.

Al principio los agrónomos nos enseñaban cómo sacar más cosecha usando semillas mejoradas y fertilizantes. También nos platicaban de los programas de gobierno que los campesinos podíamos aprovechar. Pero pasaron tres años y, pese a sus esfuerzos, no nos organizábamos. ¿Para qué?, decíamos.

Producir más y mejor estaba bien, pero de poco servía si los caciques nos seguían chupando la sangre. Entonces empezamos a reunirnos con algunos de los ingenieros, para buscar la forma de librarnos de los acaparadores y comerciantes abusivos.

Los problemas más sentidos eran la carestía de los alimentos y el mal pago a nuestras cosechas por parte de los acaparadores. Parecíamos condenados a la Ley de San Garabato: comprar caro y vender barato...

Con esta idea dimos los primeros pasos juntos. Aprovechando que era día de plaza y muchos íbamos a la cabecera municipal, los domingos empezamos a juntarnos en Cuetzalan gente de todas las comunidades de la región. Los ingenieros del Plan Zacapoxtla nos ayudaron a formar las cooperativas, a instalar las tiendas y con ellos empezamos la venta directa de nuestra pimienta y de nuestro café.

En 1977 empezamos a luchar por conseguir azúcar para el consumo familiar cerca de setecientos campesinos organizados en el municipio de Cuetzalan, de las comunidades de Pinahuista, Ayotzinapan, Xiloxochico, Yancuictlalpan y Tzicuilan. Y nos bautizamos como Unión de Pequeños Productores de la Sierra, nombre con el que nos identificamos hasta 1980, cuando nos registramos como Cooperativa.

Pero, aunque estábamos organizados, no teníamos registro ni figura legal, de modo que no podíamos solicitar créditos ni hacer operaciones comerciales, además de que los funcionarios del gobierno no nos hacían caso.

Pensamos resolver el problema de los financiamientos para el acopio de la pimienta a través de la Unión de Sociedades de Producción Rural "*Maseual Sentekitini*", que significa *Indígenas Trabajando Juntos*, y que agrupaba a once sociedades promovidas por Banrural.

Sin embargo, terminamos mal porque una de las sociedades, la de Xaltipan, aconsejada por funcionarios del banco, usó incorrectamente parte del crédito que nos dieron y nos obligaron a pagar también esa deuda.

Para 1980 ya eran más de treinta las cooperativas comunitarias que trabajaban juntas y nos urgía registrar una organización que nos representara formalmente a todos.

Por fin, el 20 de febrero de 1980, los socios de las treinta y dos comunidades que veníamos caminando juntos en la Unión de Pequeños Productores de la Sierra decidimos formar la Cooperativa Agropecuaria Regional *Tosepan Titataniske*, que significa Unidos Venceremos.



Periódico de la Tosepan, 1983. Archivo Tosepan.

En sus primeros años, la *Tosepan* creció mucho, pues nacieron cooperativas locales en otros municipios como Jonotla, Tuzamapan de Galeana, Zoquiapan y Tlatlauquitepec. Pero, aunque ya teníamos nuestra Cooperativa registrada, era difícil documentar la pimienta, ya que estaba considerada como un producto forestal. Por eso, ese mismo año formamos la Unión Agrícola Regional de Productores de Pimienta y Cítricos de la Sierra Norte de Puebla, que nos sirvió para comercializar nuestros productos desde 1980 hasta 1997, año en que la cambiamos por la Cooperativa *Maseual Xicaualis*, que significa Fuerza Indígena. Más adelante, registramos organizaciones especiales para operar crédito o para desarrollar la capacitación, pero siempre bajo el cobijo de la cooperativa madre: la *Tosepan*.

UN DULCE COMIENZO: LA BATALLA POR EL AZÚCAR

Como en la sierra hace frío, estamos impuestos a tomar café y ocupamos mucho el dulce. Pero en los años setenta del siglo pasado los comerciantes de Cuetzalan daban el azúcar a doce pesos el kilo, cuando el precio oficial era de dos pesos con quince centavos. Y, por si fuera poco, solo nos lo vendían si comprábamos cuando menos cincuenta pesos más de otras mercancías. Inconformes con esto, en

1977 nos empezamos a unir campesinos, jornaleros, albañiles y en general hombres y mujeres pobres de la región, con el propósito de conseguir azúcar más barata.

Al principio nos juntamos unas pocas comunidades, nombramos una comisión y nos presentamos en Zacapoaxtla con el encargado de la bodega de la Unión Nacional de Productores de Azúcar, S.A. (UNPASA). Primero se negaron a surtirnos acusándonos de que usábamos el dulce para hacer aguardiente, y nuestros representantes sufrieron varias amenazas. Luego el funcionario de UNPASA nos autorizó solo una tonelada de azúcar al mes, que no alcanzaba para nada y había que pagar por adelantado.

Así que nos movilizamos con fuerza en la región y luego nos fuimos a negociar a la Ciudad de México. Gracias a esto, logramos que nos entregaran veinte toneladas de azúcar al mes. Y para distribuir las pusimos una tienda cooperativa en cada una de las cinco comunidades iniciadoras.

Además de hacer antesalas y hablar con funcionarios, en 1978 tomamos las bodegas azucareras de Zacapoaxtla, junto con otras Cooperativas de la región. Porque los poderosos no entienden razones, necesitan sentir la fuerza de la gente.

Pero tener azúcar no nos resolvía la carencia de artículos de primera necesidad, pues en la sierra los caminos son malos y los comercios surtían poco, malo y caro. Entonces nuestro proyecto de abasto empezó a crecer. Mes a mes se abrían nuevas tiendas y se ampliaba el surtido. Empezamos con azúcar, pero después ya vendíamos maíz, frijol y otros productos básicos. Para 1978, las tiendas ya eran doce, al año siguiente veintiséis y en 1980 administrábamos treinta y dos tiendas cooperativas donde se vendían más de doce productos de primera necesidad.

Tomando como ejemplo nuestra experiencia de tres años distribuyendo azúcar y productos básicos, en 1980 se abrió en la región el primer almacén Conasupo-Coplamar, un programa de abasto del gobierno federal que después se extendió a todo el país.



Folleto y periódico de la Tosepan. Archivo Tosepan.

En la *Tosepan* estuvimos de acuerdo en apoyar el sistema de almacenes y tiendas del gobierno, con la condición de que en nuestra zona nos dejaran conducirlo a nosotros. De esta manera el proyecto de abasto que habíamos iniciado con unas cuantas tiendas cooperativas se fortaleció con almacén, básculas, vehículos y capital de trabajo. Parte del Consejo de la Cooperativa pasó a ser jefe de bodega y presidente del consejo Comunitario de Abasto (CCA); las asambleas del CCA las hacía cada mes la *Tosepan*. Y así durante ocho años fuimos logrando abastecer de productos básicos a cerca del 60 por ciento de las comunidades de la zona. Hasta que en 1988 Distribuidora Conasupo, S. A. (Diconsa) nos cambió la jugada y decidimos separarnos.

Cuando Raúl Salinas de Gortari estuvo al frente del Programa le propusimos que se le transfiriera el almacén a la *Tosepan*. Trabajamos dos años en una propuesta que garantizara la sostenibilidad del Sistema de Abasto. Para ello, en el estudio incorporamos otras mercancías que la gente necesitaba: cobijas, velas, sombreros, y no nomás lo que surtía Diconsa.

Cuando presentamos el proyecto, el gobierno aceptó la propuesta, pero a cambio exigía que se le dejara elegir al presidente del Consejo de vigilancia, quien tendría derecho de veto sobre acuerdos de Asamblea. Además, quería controlarnos, ya que pedía que la *Tosepan* se transformara en una Cooperativa de Participación Estatal, pues con esta misma figura deseaba probar la entrega de

almacenes en otras regiones del país. Y ahí sí ya no estuvimos de acuerdo, pues eso era perder nuestra autonomía, darle paso al gobierno para intervenir en nuestras decisiones internas.

Acordamos conservar nuestra autonomía y evitar causarles daño a otras organizaciones campesinas interesadas en lograr la transferencia de los almacenes. Por ese motivo, decidimos apartarnos de la dirección del almacén y del Consejo Comunitario de Abasto. La propuesta de transferir el almacén a una organización se fue a otro lado. Ya sin nosotros el sistema siguió operando en la región con altas y bajas.

Cuando en 1999 cayeron lluvias torrenciales en la sierra y por semanas quedamos incomunicados, nos dimos cuenta de que para comer dependíamos de lo que nos llegaba de fuera. Y que siendo útil un buen sistema de abasto, sería mejor producir en la región los alimentos básicos.

Por eso empezamos a trabajar en programas que mejoraran nuestra agricultura para ser menos dependientes de la compra de alimentos, aunque no descuidamos las cooperativas de consumo.

LAS MUJERES DE JONOTLA

En estas primeras luchas por el abasto de productos básicos y en el empeño organizativo inicial, también participaron mujeres. Seguramente no se les veía mucho en las movilizaciones, plantones o gestiones en Puebla o la Ciudad de México. Pero estaban muy activas en la formación de los comités de abasto y en las tiendas cooperativas. “Nosotras atendíamos la tienda de la comunidad, hacíamos las cuentas, y traíamos y llevábamos mercancía buscando tener un buen surtido”. Disponer de azúcar, maíz, frijoles, aceite, sal, es indispensable para la familia, y son ellas las que cuidan la alimentación en la casa, por eso “nosotras también peleamos contra caciques y comerciantes abusivos y por tiendas de la comunidad”.



Mujeres de Jonotla reciben reconocimiento, 2017. *Circo Maya*.

Lo que hicieron las mujeres de Jonotla es un ejemplo de organización que debemos recordar y mantener vivo entre las nuevas generaciones. Esta es la historia.

Cuentan las mujeres de Jonotla que ahí imperaban los López. Eran caciques que tenían dominado al pueblo. Se adueñaban de todo, de terrenos, de ganado, y hasta mujeres se llevaban. Nombraban autoridades y las mangoneaban a su antojo y mataban a la gente que no se les sometía, porque hasta una pandilla de pistoleros tenían. Si al cacique le gustaba algún terreno, decía: 'Me gusta tu tierrita, ¿cuánto quieres?'. O si no, él mismo le ponía precio. Y si la persona no se la quería vender la hacían desterrarse. Le decían: 'Tienes tantas horas para irte'. Y la gente se iba por miedo a que la mataran.

Así era la ley de ellos: que todo mundo se les hincara. No había respeto, la gente vivía amenazada. No se sabe de dónde se llenaron de tanto odio y tanto poder, pero se dice que tenían apoyo de gente influyente.

Estaban muy seguros y nadie les tomaba el punto. Porque tenían pistoleros, armas de alto poder, perros y en su casa había agujeros en las paredes por donde sacaban el cañón de sus metralletas. Desde ahí vigilaban y desde ahí mataban. Por ellos hubo en Jonotla muchas muertes y familias completas abandonaron el pueblo.

En Jonotla arrancó la cooperativa con puras mujeres. Los hombres no podían organizarse, porque si los veían juntos, los López los amenazaban.

Empezamos como cien mujeres. Queríamos la cooperativa para conseguir maíz, frijol y, sobre todo, azúcar, que es lo más indispensable para las familias. En el pueblo había comercios, pero los más grandes eran de los López o de allegados a ellos y daban todo muy caro.

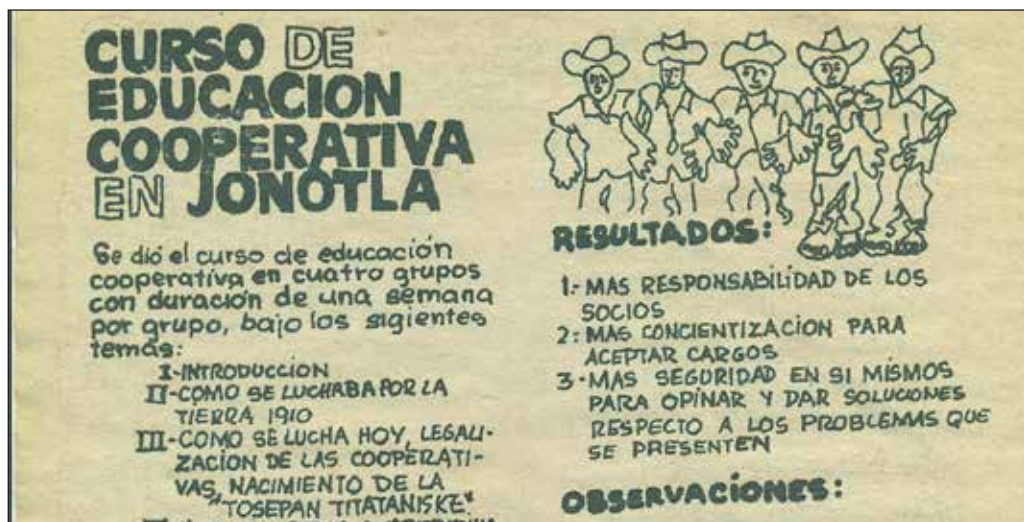
Para la tienda cooperativa el cura nos prestó un local. Y cada una dimos dos pesos, y con ese pequeño capital empezamos a surtirnos principalmente de azúcar. La tiendita fue el gancho que nos dio valor para enfrentar a los López.

Los caciques estaban enojados y hasta querían dinamitar la cooperativa. Antes de que la tienda cumpliera un año, el cacique mando balacear el camión de la mercancía y las mujeres dieron la cara porque los hombres no podían. Una vez hicieron volar una casa donde se vendía bebida, para demostrar de lo que eran capaces. Por dos años la cooperativa fue hostigada por los caciques, pero en vez de achicarse, la participación de las mujeres se hizo más fuerte, ya no eran cien sino doscientas las organizadas y la tienda se hizo más grande. Con apoyo de Conasupo-Coplamar se logró abrir otra tienda en el mero centro de Jonotla. Incluso ésa, los caciques la robaron.

En 1980, cuando el candidato a gobernador de Puebla por el PRI andaba en campaña, visitó Jonotla. Y las mujeres quisieron informarle lo que pasaba en el pueblo.

Con ayuda del sacerdote prepararon unas porras. Unas gritaban '¿Qué quiere Jonotla?'. Y otras respondían '¡Queremos paz! ¡Queremos paz!'. Al rato no solo eran ellas las gritonas, se oyó fuerte la voz de todo el pueblo. Y ahí denunciaron las muchas y sangrientas injusticias.

Entonces el candidato les preguntó: 'Que, ¿aquí no hay hombres?'. Luego les dijo 'Si ustedes se animan, yo los respaldo'...



Periódico de la Tosepan, 1983. Archivo Tosepan.

Animado por el candidato, poco después se formó en el pueblo un grupo para correr a los López. Y fue una matazón... Los López se fueron, pero las cosas no cambiaron mucho y a la larga algunos de los que habían expulsado a los viejos caciques se volvieron caciques. Para nosotros fue una lección de cómo no se deben hacer las cosas.

Pese a todo, las mujeres fundadoras de la Cooperativa siguieron dando la lucha. Mantuvieron la tienda, pusieron una tortilladora y fundaron la Casa de la Mujer de la *Tosepan* en la comunidad.

Han pasado muchos años desde entonces, pero las mujeres de Jonotla, que hoy son abuelas, siguen diciendo: 'Aprendimos a defendernos en la universidad de la *Tosepan* y donde nos paramos, ahí está la Cooperativa'.

PONIÉNDOLE SABOR AL CALDO: LA BATALLA DE LA PIMIENTA

Animados por nuestro éxito en la lucha por el azúcar y el abasto en general, en 1977 también decidimos mejorar la comercialización de nuestras cosechas. Y como por esos años el café lo compraba el gobierno a través del Inmecafé, empezamos a acopiar pimienta.

Este árbol era silvestre, nativo de la región, del que solo utilizábamos las hojas como condimento o como té. Pero a fines de los años cincuenta del siglo pasado, algunos compradores de Veracruz comenzaron a recorrer zonas del norte de Puebla, donde existían árboles de pimienta, buscando impulsar su aprovechamiento, ya que tenía mercado en otros países. Se desarrollaron entonces prácticas de simple recolección, desramado y tumba de árboles para recoger más fácilmente el producto, pues el precio que pagaban los particulares era muy bajo.

En 1977 aprovechamos nuestra recién nacida Unión de Pequeños Productores de la Sierra para acopiar y comercializar juntos el condimento. Ese año se captaron nueve toneladas de cinco comunidades, apenas el 5 por ciento de la producción regional, pero logramos venderlas a compradores de Veracruz y los productores recibieron tres veces más de lo que pagaban los acaparadores. Al año siguiente entraron catorce comunidades con sesenta y ocho toneladas. Y nos fue mal, porque los precios bajaron mucho en el mercado mundial. En 1979, aunque mantuvimos el acopio, bajó la cantidad acopiada a solo treinta toneladas.

Desde entonces empezamos a ponerle más atención a los árboles de pimienta. Ya no era una planta más, tolerada en nuestras parcelas, sino un producto fomentado y cuidado, que también empezamos a sembrar en viveros.

Pero los coyotes nos acusaron de agitadores, de estar fuera de la ley, de hacer tomas de tierras y de ser malvivientes, solo porque nos organizamos y sentían amenazado su negocio. Por todo eso, el tercer año acopiamos menos.

Para cuidar la calidad y mantenernos en el mercado, sacamos la marca "*Quetzal*", y nos dimos a conocer con los exportadores. Pronto pasamos de acopiar el cinco por ciento de la producción regional, a comercializar cerca del noventa por ciento.



Cosechando pimienta. *Marco Antonio Solache y Alicia Durán.*

En estos primeros años la pimienta se recolectaba, a veces con métodos que todavía dañaban los árboles. Por eso, y para producir más y mejor, establecimos viveros y una cultura de cultivo que nos permitiera tener pimienta de plantación y cosechas estables.

El de la pimienta es un cultivo muy generoso, pues conforme los árboles se desarrollan aumenta su rendimiento, de modo que cada ciclo las plantaciones son más productivas.

Cuando empezamos solo acopiábamos en el municipio de Cuetzalan. Al principio no teníamos equipo propio y poco a poco fuimos consiguiendo ventiladores y cribas manuales, después secadoras mecánicas con el beneficio húmedo de café y por último construimos bodegas y asoleaderos.

Gracias a la Cooperativa logramos acopiar la pimienta pagando hasta el triple de lo que daban los coyotes y regular así el precio del condimento, no solo en la Sierra Norte de Puebla sino también en regiones vecinas de Veracruz, apoyándonos con productores de otros estados.

Para empezar a comercializar con certeza jurídica y comercial constituimos la Unión Agrícola Regional de Productores de Pimienta y Cítricos de la Sierra Norte de Puebla. Y en 1980, ya como *Tosepan*, se nos acercaron cosecheros de otros lugares y vendimos pimienta de Oaxaca, de Chiapas y de Veracruz.

Entonces logramos acopiar 130 toneladas, equivalentes al 65 por ciento de la producción regional, y en 1985 captamos el 92 por ciento. Estos lazos con otros grupos florecieron y en 1993 formamos la Unión Nacional de Organizaciones Productoras de Pimienta, con productores de Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Tabasco y Puebla, gracias a la que comercializamos pimienta de mejor calidad y precio por casi una década, que fue el tiempo que duró esta iniciativa.

El trabajo de la pimienta es así: después de cosechar la pimienta entre fines de julio y noviembre, tenemos que transformar el fruto verde, primero secándolo al sol en patios y después con máquinas que lo limpian y seleccionan para darle presentación comercial. La primera fase, en que el producto pierde peso y de cada tres kilogramos se obtiene uno, podemos hacerla los campesinos. Y si no, la hacen nuestros acopiadores en las comunidades, pues de esta forma el acarreo del producto seco es menos costoso. En cambio, la limpieza y selección corre por cuenta de la organización y se hace en las instalaciones que la *Tosepan* tiene en Cuetzalan.

Al principio las utilidades se repartían completas, pero desde 1982 decidimos dejar un porcentaje para capitalizar nuestra Cooperativa, apoyar otros programas de trabajo y ayudar a la construcción de las primeras oficinas y muchas de las instalaciones que actualmente tenemos. La pimienta ha sido más generosa con nosotros que el café.

La *Tosepan* ha tenido que convivir con otros compradores regionales de pimienta que no hemos podido desplazar. Esto se debe, en parte, a que, con la caída de los precios del café y la competencia de la *Tosepan*, el cacicazgo de la sierra, que desde los años sesentas compraba café, se pasó al mercado de la pimienta porque es más estable y seguro. Además, en regiones vecinas de Veracruz había acaparadores muy grandes, como los Barreda, de Plan de Arroyo, que llegaron a acopiar entre el treinta y el cuarenta por ciento de toda la producción nacional. Y como la pimienta de Tabasco es más



Cartel y periódico de la Tosepan, 1983. Archivo Tosepan.

abundante y barata, pero la de Puebla es de mejor calidad, compradores como éstos compiten con nosotros dando buen precio aquí y se equilibran comprando barata la pimienta tabasqueña.

A fines de los años setenta del pasado siglo, del precio pagado por el condimento puesto en las bodegas de Veracruz, menos de la tercera parte le tocaba a quienes la habíamos cosechado, mientras que las otras dos terceras partes se las quedaban los intermediarios locales y los mayoristas. Con la Cooperativa las cosas fueron al revés: más de dos terceras partes del precio son para nosotros los productores y menos de una tercera parte se destina a cubrir los gastos y capitalizar a la organización.

No siempre hemos tenido alcances en la pimienta, a veces nos ha ido mal, y es necesario entender por qué hay estas fluctuaciones para saber cómo protegernos de ellas. Por ejemplo, en 1999 sí hubo ganancias, y muy altas, pero en el 2000 y el 2001 tuvimos pérdidas. Veamos lo que pasó.

En 1999 se presentaron grandes inundaciones en Tabasco y Veracruz, y llovió mucho en nuestra región, lo que anunciaba no solo caída de la cosecha en ese ciclo, sino también pérdida de árboles y por tanto una disminución prolongada en las existencias de pimienta. Esto asustó a los compradores de Holanda y Alemania, que son los que después revenden al resto de Europa, quienes aumentaron sus compras llevando el precio hasta los cuatro mil dólares por tonelada, cuando habitualmente era de mil setecientos o dos mil.

Ese año se vendió muy bien, pero el siguiente no solo no hubo finiquito, sino que la organización salió perdiendo, porque se desplomaron los precios internacionales. En esta ocasión la causa fue que la gente de Europa redujo su consumo de carne por la mentada epidemia de las ‘vacas locas’, y como la pimienta se usa para condimentar la carne, pues también se cayó su precio. Con todo y estas malas rachas comerciales, la pimienta sigue siendo fundamental para la *Tosepan*. No solo por ser un cultivo muy noble en el campo, sino porque los precios en el mercado mundial son más estables y seguros que los del café.

Y precisamente porque en la *Tosepan* producimos y vendemos café y también pimienta, hemos podido salir adelante cuando se caen los precios del café.

Nuestra Cooperativa ha sobrevivido a problemas comerciales que acabaron con otras organizaciones, en parte porque nunca hemos puesto todos los huevos en la misma canasta. Aunque comercializamos café, nunca dejamos de vender pimienta.

Este condimento es el primer cultivo que vendimos juntos y un grano en el que estamos bien situados en el mundo, pues nuestro país es el mayor productor en la región de México y Centroamérica.

En 1997 decidimos terminar con la Unión Agrícola Regional de Productores de Pimienta y Cítricos de la Sierra Norte de Puebla, pues ya no nos era de mucha utilidad y en su lugar formamos la Cooperativa *Maseual Xicaualis*, que desde entonces es nuestra empresa comercializadora.



Inauguración del beneficio de café. Archivo Tosepan.

Promoviendo el desarrollo económico, social y político: 1984-1989

La segunda mitad de los ochentas del pasado siglo fueron buenos tiempos para la *Tosepan*. Por esos años desarrollamos y fortalecimos nuestro proyecto económico y construimos mucha de nuestra infraestructura industrial y comercial, pues además de seguir con la pimienta, entramos en el acopio y comercialización de café, de cítricos, de zapote-mamey y de artesanías.

En 1979 compramos un terreno de casi cuatro mil metros cuadrados con el fondo social del azúcar y con aportaciones de 7.50 pesos que dimos cada cooperativista. También dedicamos un total de 8,202 faenas en ese terreno para construir nuestras primeras bodegas y un beneficio húmedo de café, el cual inauguramos en 1983. Dos años después terminamos de construir el beneficio seco con una capacidad de diez mil quintales. En los siguientes años construimos una red de quince bodegas comunitarias y asoleaderos.

Conforme crecíamos en lo económico, también íbamos recogiendo otras demandas de la población, como introducción de agua, electrificación, escuelas, centros de salud y, sobre todo, caminos, pues cuando llovía las terracerías de la sierra se ponían intransitables y

batallábamos mucho para trasladarnos y llevar nuestros productos. La *Tosepan* se convirtió en la gestora de algunas de estas obras que en poco tiempo se hicieron realidad gracias a la fuerza que habíamos alcanzado, pues muchas de ellas eran viejas demandas que no habían sido escuchadas.

Al ir ampliando la lucha, nos dimos cuenta que detrás de todos los problemas estaba el poder de los caciques. De modo que, así como peleábamos por quitarnos de encima en el comercio, así debíamos pelear por sacarlos de las alcaldías.

Nos dimos cuenta de que las gestiones de programas públicos que hacía la *Tosepan* se detenían en los municipios, cuyas autoridades estaban amafiadas con los caciques, por eso decidimos entrar a las contiendas electorales.

De esta manera, luchando por buenos gobiernos municipales, por mejores servicios, y por ingresos dignos como productores, fuimos cerrando el círculo de nuestros frentes de trabajo, al tiempo que formulábamos e impulsábamos un Programa de Desarrollo Regional.

LUCHANDO POR BUENOS ALCALDES

Al principio ni quien pensara en pelear los puestos de elección. Nuestro objetivo era mejorar las condiciones de vida de los pobres de la sierra y algo habíamos logrado con el abasto, la venta de pimienta y café y algunos caminos. Pero en las comunidades todavía teníamos muchas carencias, y nos dimos cuenta de que no se iban a resolver mientras los presidentes municipales trabajaran para los ricos.

Como en las cabeceras los alcaldes no nos hacían caso, decidimos organizarnos desde las comunidades para participar en las contiendas electorales con candidatos propios. Como ese medio de elección no permite fraudes, en 1980 algunos compañeros ganaron los plebiscitos en las presidencias auxiliares de Yohualichan y Reyeshogpan,



Periódico de la Tosepan. Archivo Tosepan.

en el municipio de Cuetzalan, así como de Reyes de Vallarta en Tuzamapan. Las compañeras de Jonotla lanzaron su candidato para la presidencia municipal y también alcanzaron el triunfo.

Desde las presidencias auxiliares podíamos presionar para que el municipio dotara a las comunidades de agua, luz, escuelas, clínicas, caminos. Y en lugar de embellecer las cabeceras municipales, donde viven los ricos, se hicieran cosas importantes para la mayoría de la gente.

En 1983 la *Tosepan* apoyó a otros diez compañeros para presidir juntas auxiliares. En el municipio de Cuetzalan no teníamos candidato propio, pero decidimos votar por el profesor Humberto Cruz, quien no era cooperativista, pero se enfrentaba al candidato de los caciques. Y el maestro ganó. Nomás que ya de alcalde poco hizo para cambiar las cosas a favor de los pobres del municipio.

Ahí empezamos a darnos cuenta que no debemos confiar en quienes solo se acercan a la organización para pedir su apoyo cuando hay elecciones.

GOBERNAR EN CUETZALAN

En todos esos años no habíamos tenido candidato a la presidencia municipal de Cuetzalan, que es la más peleada por tratarse del mayor centro comercial de la región. En 1986 decidimos que valía la pena competir también por ese ayuntamiento en beneficio de la gente pobre del municipio.

Entonces hicimos las cosas al revés de como siempre se hacían. En vez de empezar por elegir a la persona, como se acostumbra, hicimos entre todos un buen plan de gobierno, después nos pusimos de acuerdo en las características que debía tener el futuro alcalde y, al final, escogimos al candidato.

Para diseñar colectivamente el plan de gobierno y seleccionar al candidato hicimos juntas en cada una de las Cooperativas comunitarias del municipio y también asambleas extraordinarias con la participación de los representantes. En dichas reuniones analizamos temas relacionados con los antecedentes históricos de Cuetzalan, identificamos los principales problemas del municipio, precisamos los objetivos de nuestro plan y las estrategias. Al final de todo, acordamos las características que debía tener la persona propuesta para el cargo.

El Plan de gobierno se dividió en varios temas:

- Hacienda, gobernación y política
- Obras y servicios públicos
- Educación y actividades culturales, deportivas y sociales

Ya que estuvo hecho el programa, en asamblea seleccionamos al que pudiera defenderlo. Elegimos a Agustín Ramiro Olivares, que entonces era uno de los supervisores de nuestras tiendas cooperativas.

Los problemas empezaron desde el registro, porque la *Tosepan* siempre ha estado al margen de los partidos políticos, y entonces solo ellos podían registrar candidatos para puestos de elección. Además, en la sierra no se conocía otro partido que no fuera el Revolucionario



Toma de posesión del presidente municipal, 1987 y asamblea. *Archivo Tosepan.*

Institucional (PRI). Sabíamos que ese partido es de los ricos, y que su organización agraria, la Confederación Nacional Campesina (CNC), está muy amañada con los caciques de Cuetzalan. Sin embargo, después de mucho discutir, pensamos que podíamos registrar a nuestro candidato por el PRI, pero a través de la Confederación de los Trabajadores de México (CTM), puesto que el sector obrero no tenía compromisos en la región y no habría personas interesadas en meter su cuchara. Nos atrevimos a participar con registro del PRI porque por primera vez en su historia este partido eligió a sus candidatos “mediante el Sistema de Consulta Directa a las bases militantes...”, y ésta se realizó a través “del voto secreto y directo de las bases”.

La lucha electoral no fue fácil. Para empezar, los del PRI no querían admitir al compañero como candidato y los caciques de Cuetzalan, acostumbrados a controlar el municipio, nos atacaron con todo. Pero la *Tosepan* se movilizó y los simpatizantes de nuestro candidato realizamos muchas acciones, entre otras, una gran manifestación en la ciudad de Puebla.

Finalmente, Agustín Ramiro Olivares ganó la elección. Por primera vez un representante de los pobres apoyado por la Cooperativa estaba al frente del ayuntamiento. Aunque los poderosos de la región lograron imponerle algunos regidores.

Cuando Agustín tomó posesión fuimos todos a acompañarlo. Para muchos esa fue la primera vez que entrábamos al Palacio Municipal. Fue un día de fiesta.

Y ahora sí, vimos resultados. El primer año de gobierno más de la mitad del presupuesto se destinó a obras en las comunidades, cuando antes apenas nos tocaban migajas, pues los otros alcaldes solo atendían la cabecera municipal.

Pero los problemas no estaban en Cuetzalan. Por eso, desde la presidencia municipal de aquí se convocó a todos los alcaldes de la región para juntos tratar de ponerle remedio a las carencias de la sierra.

EL PLAN DE DESARROLLO REGIONAL

Agustín Ramiro Olivares tomó posesión el 15 de febrero de 1987 y tres meses después, junto con los directivos de la *Tosepan*, convocó a todos los ayuntamientos y organizaciones de la región a discutir los problemas comunes. Al primer encuentro llegaron diez presidentes municipales y representantes de Ayotoxco y Huehuetla, otras dos cooperativas regionales.

En ese primer año hubo tres reuniones más. Y aunque algunos alcaldes solo querían pavimentar calles y poner banquetas en las cabeceras municipales, gracias al de Cuetzalan y a los representantes de las Cooperativas, se acordó hacer un plan para el desarrollo integral de la región.

El acercamiento de los municipios de la sierra llamó la atención del gobierno de Puebla y del gobierno federal, de modo que a la reunión donde se expusieron los avances de la coordinación entre los presidentes municipales y las organizaciones, no solo asistieron los habitantes de la región, también llegaron funcionarios federales y estatales que querían hacer reuniones con los directivos de obra, con los comités comunitarios. Con la fuerza de diez presidentes municipales se empezaron a abrir las puertas. No era lo mismo que uno solo pidiera audiencia en alguna institución a que fueran diez los que exigían.



Asamblea. Archivo Tosepan.

El encuentro se realizó en agosto de 1987, cuando la *Tosepan* cumplía diez años. Y de ahí surgió el Comité de Desarrollo Regional de la Sierra Nororiental, que siguiendo los pasos de la Cooperativa cuando se hizo el plan de gobierno de Cuetzalan, se dividió en comisiones: comunicación, salud y agua potable, electrificación, fomento agropecuario, y educación.

La experiencia nos enseñó que para atacar los problemas de la sierra hay que verlos regionalmente y que es bueno que los presidentes municipales se coordinen para planear el desarrollo. Pero demostró también que el sistema del gobierno no está hecho para apoyar estas iniciativas, sino para hacerlas fracasar.

Y es que, en vez de atender al Comité de Desarrollo Regional, las autoridades federales trataban por separado con cada uno de los alcaldes, y en vez de responder al plan de desarrollo regional nunca daban respuestas concretas y los mandaban de una Secretaría a la otra: “Eso depende de Agricultura, esto otro es de Caminos, aquello de la SEP...”. Con todo y estos obstáculos, la experiencia fue exitosa porque hicimos llegar los servicios de caminos, agua y energía eléctrica a la mayoría de las comunidades de los diez municipios y se sentaron las bases para que, en años posteriores, pavimentáramos

los caminos más importantes y se construyeran los puentes que nos comunicarían con las zonas totonacas de Huehuetla y del estado de Veracruz. Hubo pues, una mejoría de varios servicios y de la comunicación en las comunidades.

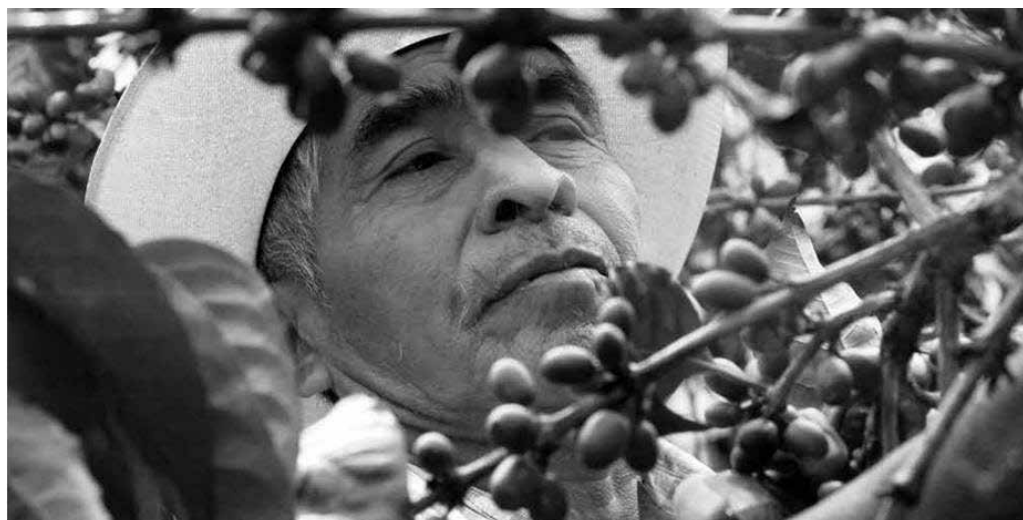
Quizá la *Tosepan* hubiera podido intervenir más para tratar de enderezar las cosas, pero en estos años estábamos concentrados en comercializar nuestras cosechas y con mucho trabajo en la construcción de caminos, además de que desde 1989 se nos vino encima la crisis del café. De todos modos, seguíamos participando en las reuniones y colaborábamos con el ayuntamiento lo más posible, pero no podíamos ni queríamos sustituirlo.

Por su lado los caciques de Cuetzalan y los políticos del PRI se reagruparon. En 1990, aunque lanzamos como candidato a don Luis Márquez Tirado, fundador de la *Tosepan*, no pudimos ganar las elecciones. Con los presidentes municipales que han pasado desde entonces hemos tenido relaciones buenas, malas o regulares.

Durante mucho tiempo la *Tosepan* no presentó candidatos propios, hasta las elecciones de junio de 2018, cuando participamos con candidatos de las comunidades en las Juntas auxiliares y el gobierno municipal. Al final perdimos la alcaldía, pues faltó la fuerza que da la unión con otros grupos que también quieren un cambio a favor del pueblo.

En la Unión seguimos pensando que para desarrollar la región en beneficio de los más pobres necesitamos un programa integral de toda la sierra, y también que para sacarlo adelante será necesario que se agrupen diferentes organizaciones y se junten los presidentes municipales.

Para lograrlo hace falta que más y más personas y grupos se decidan a hacer valer sus derechos como campesinos, campesinas, familias, comunidades indígenas y mestizas, mujeres y ciudadanía. Y en eso ha venido trabajando la *Tosepan* desde que nació.



En el cafetal. *Joseph Sorrentino*

Café, caminos serranos y organización: 1970-1996

LOS CAFETALES DE LA SIERRA

En nuestra región se produce mucho café y de buena calidad. Hace más de un siglo los finqueros, procedentes de Veracruz, trajeron algunas matas y establecieron los primeros cafetales. Y poco a poco nosotros también empezamos a plantar cafetos. Solo unos cuantos, porque tenemos poca tierra y en ese entonces más bien sembrábamos maíz y caña de azúcar. Al principio vendíamos la producción a los grandes comerciantes de Cuetzalan, que tenían bodegas y beneficios.

El cultivo empezó a extenderse cuando llegó el Instituto Mexicano del Café (Inmecafé) a la región en 1973, pues apoyaba la plantación, daba anticipos para el corte y compraba el producto. Así, cambiamos parte de nuestras milpas y cañaverales por cafetales. Además, el Inmecafé organizó a los pequeños productores en Unidades Económicas de Productores de Café (UEPC). Y de este modo, a través de Instituto, logramos apoyo para establecer cafetales, entre

anticipos en efectivo para corte y acarreo, y precios seguros, que, si no eran muy buenos, se mantuvieron más o menos estables durante los años setentas y casi toda la década siguiente.

Aunque el Instituto nunca sacó de la jugada a los acaparadores, durante los años ochenta llegó a acopiar la mitad de la producción regional, alrededor de cien mil sacos al año, los acaparadores particulares mercadeaban unos cuarenta mil sacos y la *Tosepan*, que en ese entonces agrupaba a 3300 cafeticultores, vendía por su cuenta unos diez mil sacos.

LOS PRIMEROS PASOS EN LA COMERCIALIZACIÓN DIRECTA DEL CAFÉ

Cuando en 1977, la Cooperativa se propuso vender directamente sus productos, decidimos arrancar con la pimienta que no tenía ningún apoyo. Al año siguiente acordamos vender también nuestro café. Así, en el ciclo 1978-1979 acopiamos y comercializamos por primera vez, apenas unos 81.5 quintales, pero la experiencia nos sirvió para mejorar el sistema de acopio, lo que se hizo notar en el ciclo 1981-82, cuando acopiamos 895 quintales y logramos mejorar los precios que pagaba Inmecafé. En esta década aumentó nuestra capacidad de captación, pues en algunos ciclos rebasamos los cinco mil quintales.

Al principio vendimos al extranjero mediante la Asociación Regional de Interés Colectivo (ARIC) de Misantla, Veracruz, que estaba empezando a exportar café. Luego a través de la ARIC Nacional, vinculada con la CNC, que conseguía los permisos de exportación que daba el gobierno. Durante algunos años exportamos directamente nuestro café a los países europeos. Cuando se formó la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOO), de la que somos fundadores, comenzamos a trabajar con organizaciones hermanas, entre ellas la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO), que tiene más experiencia comercial que nosotros y nos ha ayudado a encontrar compradores.



Bodega. Archivo Tosepan.

Si queríamos vender café directamente necesitábamos bodegas y equipo de beneficiado. Entonces, gracias al fondo social, construimos primero una bodega para la pimienta (1979), luego los beneficios húmedos y el seco (1983).

Nuestros primeros beneficios gastaban mucha agua, ensuciaban y contaminaban barrancas y ríos. Para evitarlo, fuimos a ver los llamados Beneficios Ecológicos y luego instalamos maquinaria que ahorra agua y no contamina, siendo la *Tosepan* la primera organización que puso este ejemplo a otros cafetaleros.

Cuando empezó a operar el beneficio húmedo, en el ciclo 1985-1986, aumentamos nuestros acopios de café cereza y logramos hacer la primera exportación directa, con independencia de la ARIC Nacional.

CUANDO SE CAYÓ EL CAFÉ. 1989-1995

Los buenos precios del café se terminaron en 1989, cuando se cancelaron los acuerdos económicos de la Organización Internacional del Café y los precios se cayeron como nunca. Además, el Inmecafé anunció que se retiraba y dejaba de acopiar y dar anticipos. Por si

fuera poco, en 1989 nos cayó una helada en la sierra que malogró más de la mitad de la producción y dañó los cafetales. Ese año fue el peor para nuestras familias. Sin cosecha, sin precio, sin ningún apoyo gubernamental y con la plantación dañada solo contábamos con nuestras propias fuerzas... y con la *Tosepan*.

Con los golpes también se aprende. En 1989 nos dimos cuenta de que no es bueno depender de un solo producto. Y menos del café, que se vende en un mercado que no controlamos. Ese año aprendimos que no hay que poner todos los huevos en la misma canasta.

La crisis nos enseñó que era necesario diversificar la producción. En 1984 construimos un vivero en Xiloxochico para abastecernos de cafetos, plantas forestales, árboles frutales, pimienta, canela y macadamia. Luego establecimos otros, donde llegamos a producir por año hasta un millón de árboles de café, nuez, pimienta, zapote-mamey, cedro rojo, caoba, que son variedades de la región. También sembramos flemingia, que fija el nitrógeno al suelo, hace hojarasca, sirve como abono verde y barrera viva evitando la erosión. Y así avanzamos en la reforestación con frutales y árboles de maderas preciosas, lo que además de ser otra fuente de ingresos nos hacía depender menos del café.

Con la idea de diversificar, impulsamos un programa de vainilla en la zona baja y media, pero le cayó una enfermedad y ya no repetimos la experiencia. También sembramos plantas fuereñas como el cedro rosado y la macadamia, y tratamos de poner orden en nuestros cafetales tradicionales intercalando cultivos de valor comercial y quitando sombra improductiva.

HACIA UNA CAFETICULTURA SUSTENTABLE

Las crisis del café, que empezó en 1989 y siguió hasta 1994, también nos alentó a meter otros cultivos en el propio cafetal, y esto significó un gran reto ya que nuestras parcelas son muy pequeñas. En esta línea nos propusimos mejorar el manejo de los cafetales:



Asamblea. Archivo Tosepan.

umentar la densidad de plantas, hacer labores de podas, aplicar abonos orgánicos, barreras vivas y obras de conservación de suelos, impulsar la renovación a la vez que la diversificación agroforestal de los cafetales.

Por aquí hemos hecho mucho desmonte y se ha perdido la biodiversidad de plantas y animales que había antes en estas serranías. Por eso queremos cafetales con árboles y plantas que le regresen fertilidad al suelo, den sombra y abono natural a los cultivos, y alimento y refugio a aves, mariposas y otros animales.

No solo nos propusimos diversificar los cafetales, cuidando el medio ambiente, también mejoramos el beneficio de café y aprovechamos los subproductos de este proceso. De la miel o mucílago del grano sacamos alcohol industrial, que usamos como combustible en el beneficio húmedo. La pulpa, la cáscara y las pajas de otros cultivos las usamos para hacer abonos orgánicos con lombrices de tierra, que se aplican al cafetal, la milpa, el vivero y las hortalizas. Y pusimos una planta destiladora que extrae aceites esenciales de la pimienta, la canela y la naranja, cultivos asociados al café. Nada desperdiciamos.

Para ahorrar agua y no contaminar el grano, trabajamos en dos beneficios húmedos industriales, uno en la comunidad de Nahuiogpan a las afueras de Cuetzalan, y otro en Xiloxochico, además de cinco

'beneficios ecológicos' en centros de acopio comunitarios, que gastan diez veces menos agua que los beneficios tradicionales. Además, en el 2003 gestionamos con la Sagarpa, cerca de 500 módulos de beneficiado húmedo (despulpadoras y tanques de fermentación) para los cooperativistas, con lo que mejoró el procesamiento del grano y aumentó el acopio de café pergamino.

En el año 2000 empezamos un programa de producción de café orgánico, que se cultiva sin agroquímicos, como una alternativa a la crisis del café. Aparte de que los consumidores pagan más por este grano, las parcelas orgánicas no contaminan, evitan la erosión y fijan nitrógeno en la tierra, y podemos aprovechar todo lo que hay en el cafetal: árboles de sombra, fruta, madera, plantas, hojarasca. Aunque comenzamos a cultivarlo quince años más tarde que otras organizaciones de pequeños cafecultores, ganamos ese año el premio al Mérito Ecológico por nuestro trabajo de mejoramiento medioambiental en los cafetales.

Pero el manejo orgánico del cafetal pide mucha atención y trabajo de la familia, y los productores tienen que capacitarse, así como los promotores y los técnicos de la organización. Y para exportarlo se necesita certificar el café como producto orgánico, y que se venda con un sello especial. Nada de esto fue fácil.

Todo empezó en 1987, cuando un grupo de Reyeshogpan experimentó en el cultivo orgánico de café, pero no logró convencer. Lo que nos decidió a darle un fuerte impulso a este programa fue la caída de precios del café convencional en el año 1989.

Aprendimos que esta agricultura nos enseña a ser mejores campesinos, y a cuidar más responsablemente nuestros recursos naturales. Y vimos los retos que nos esperaban en los años siguientes: ganar mercados de exportación con un producto de buena calidad, lo que suponía mejorar nuestros sistemas productivos y de control interno.



Centro de acopio de acaparadores. Archivo Tosepan.

MERCADO

Lo más difícil ha sido encontrar un buen mercado para el café, pues desde 1988 hasta hoy, han sido pocos los años de buenos precios. Además de que por mucho tiempo solo comercializamos café convencional, que es el más barato y se vende principalmente en el mercado interno que paga menos.

Esto empezó a cambiar por el apoyo de organizaciones de la CNOC que tienen buenos contactos con compradores extranjeros. Gracias a ellas pudimos exportar.

En cuanto al café orgánico ya dijimos que tiene mejor precio que el convencional. Los consumidores pagan más porque están interesados en tomar un café no solo bueno, sino sano, sin químicos y que no contamine. Y hay consumidores que también se preocupan por las condiciones de vida y trabajo de los productores y prefieren un café cosechado por campesinos indígenas organizados en cooperativas, como nosotros. Estos compradores están dispuestos a pagar mejor por productos con esas características.

Las redes de compradores solidarios de café orgánico se conocen como *Mercados justos*. Desde el año 2000 en la *Tosepan* estamos produciendo café orgánico, empezamos la certificación y pudimos vender en mercados solidarios de Comercio Justo. Además, pusimos en marcha beneficios ecológicos ahorradores de agua y con reciclado de desechos. De esta manera conservamos mejor nuestros recursos naturales, no contaminamos, entregamos un grano saludable y conseguimos mejores precios.

Empezamos el programa orgánico con 260 cooperativistas, de los que 140 recibieron su certificación orgánica de la agencia OCIA en 2003, para vender en Estados Unidos, siendo nosotros los primeros campesinos poblanos en lograrlo. En el ciclo siguiente, 2004-2005, lo hicimos con la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos (Certimex), que es con quien seguimos, pues cuenta con todas las acreditaciones para vender productos orgánicos de la *Tosepan* en Europa, Japón, México y Estados Unidos.

También buscamos que, junto con la certificación del café, se certificara como orgánica la pimienta de la huerta. Y es que desde el principio dejamos asentado en nuestro Reglamento Interno de Producción Orgánica (RIPO) que, para tener una agricultura sana y amigable con la naturaleza, no nomás íbamos a ser orgánicos en los cafetales, sino también en las milpas, los traspatios y los potreros. Y como en el cafetal crecen otras plantas de valor comercial –la pimienta, la macadamia, el mamey, el cedro-, en el futuro podemos venderlas con su certificado orgánico, igual que lo hacemos hoy con la pimienta.

Actualmente somos más de 700 productores orgánicos de varios municipios.

Aunque el mercado convencional no representa ninguna esperanza para nosotros, porque los precios son muy inestables y se caen muy seguido, en la *Tosepan* seguimos acopiando café convencional de los productores que no han ingresado al Programa Orgánico para protegernos de coyotes y acaparadores.



Café tostado y molido y café cereza. Archivo Tosepan.

FINANCIAMIENTO

Para que la *Tosepan* acopie y comercialice nuestro café, necesitamos dinero, pues es difícil que los cooperativistas entreguen su grano si no se les da un anticipo. Y ese dinero hay que conseguirlo a crédito.

Al principio logramos un pequeño financiamiento del INI-Coplamar, que nos prestó para vender pimienta. Más adelante nos habilitamos con el gobierno federal y estatal. Luego trabajamos con FIRA y la banca comercial, y desde 1998 nos asociamos con la Unión de Crédito de la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (UCEPCO). También nos ayudamos con préstamos de la Cooperativa *Tosepantomin*, la caja de ahorros que formamos en 1998, y con el fondo para la comercialización de la pimienta, pues cuando se comienza a cosechar café por lo general ya se vendió todo el condimento y se puede disponer de ese dinero.

La crisis de 1989 nos dejó con una deuda muy grande a causa de un crédito en dólares que habíamos contratado con FIRA a través del Banco de Oriente. En ese año teníamos en bodega ocho mil

quintales de café que habíamos pagado al doble de lo que pudimos venderlos, gracias al crédito en dólares, que acabo siendo nuestro peor dolor de cabeza.

Durante varios años todas nuestras ganancias apenas alcanzaban para cubrir los intereses de la deuda, por tal motivo en 1994 tuvimos que entregar en pago la “Casa de Máquinas”, que hoy es la Casa de la Cultura, una vieja y hermosa construcción del centro de Cuetzalan, donde estaba el Beneficio húmedo de café más grande del país de principios del siglo veinte. Y aun con eso, dilatamos hasta 1995 para saldar la deuda.

Durante los años malos del café, la pimienta fue nuestro sustento, tanto de los campesinos que cosechamos las dos cosas, como de la organización. Por eso, en 1997, decidimos formar una nueva figura para acopiar y comercializar el café y la pimienta: la Cooperativa *Maseual Xicaualis* (Fuerza Indígena), que en la actualidad es la comercializadora de todos nuestros productos. Además del café y la pimienta en varias presentaciones, la *Maseual* vende miel envasada de abeja melipona y de diversos productos derivados (jabones, cremas, champús, jarabes, tinturas, etc.), también mermeladas, dulces, licores de café, de yerbas y de muchas frutas de la región elaboradas por la Cooperativa *Tosepan Siuamej*, y desde 2014, café tostado y molido con su propia marca *maseual*. En 2018 establecimos nuestra primera cafetería en Cuetzalan, a la que le pusimos el nombre de *Tosepankajfen*.

LA COORDINADORA NACIONAL DE ORGANIZACIONES CAFETALERAS (CNOC)

Desde que nació la *Tosepan* buscamos juntarnos con otras organizaciones amigas. En la región nos reuníamos con las cooperativas de Ayototco y Huehuetla, y como pimienteros mantuvimos relaciones con productores del condimento en Veracruz y Tabasco. Pero sobre todo nos acercamos a los pequeños cafeticultores de Oaxaca, Chiapas, Guerrero y Veracruz, que en su mayoría son como nosotros, indígenas y pobres.



Marcha en la ciudad de México del Movimiento 'El Campo no Aguanta Más', 2003. Archivo CNOC.

Con ellos compartimos problemas comunes y nos coordinamos para exigir al Inmecafé que cumpliera con sus responsabilidades. Cuando se retiró el Instituto nuestra hermandad se hizo más fuerte.

En 1989, en plena crisis, los pequeños cafeticultores de todo el país decidimos formar nuestra propia agrupación, la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC).

En julio de 1989 se llevó a cabo en Oaxaca el Primer Encuentro Nacional de Organizaciones Cafetaleras, donde veinticinco agrupaciones de seis estados firmamos un Convenio de Unidad de Acción. La CNOC se formalizó poco después, en el Segundo Encuentro Nacional realizado en Veracruz. Desde entonces hemos seguido juntos y, con altas y bajas, la CNOC se ha consolidado como la organización cafetalera campesina más importante del país.

En el 2002, siendo presidente de la CNOC un compañero de la *Tosepan*, la Coordinadora se juntó con otras once organizaciones rurales para echar a andar un gran movimiento nacional que bautizamos *El campo no aguanta más*, y que luchó porque los campesinos tuviéramos un lugar digno en México. Hasta hoy, seguimos en esta Coordinadora y nos da orgullo que muchas reuniones nacionales se hagan en el *Kaltaixpetaniloayan*.

CONSTRUYENDO LOS CAMINOS DE LA SIERRA

Desde que nació la *Tosepan* edificamos tiendas, bodegas, almacenes y beneficios. Pero al revés de muchos contratistas que trabajan mal y tan pronto vienen como se van, hicimos nosotros mismos las construcciones, garantizando calidad y dando empleo.

A principios de los ochenta del siglo pasado, elaboramos un Proyecto de Inversiones que negociamos con los gobiernos federal y estatal, y logramos que la rehabilitación de las terracerías se contratara con nosotros, pagando el salario mínimo a los trabajadores y garantizando que los caminos pudieran transitarse durante todo el año, cosas que no hacían ni les importaba a los contratistas.



Señalamiento. Archivo Tosepan.

Para este fin, conseguimos el primer módulo de maquinaria en comodato con el gobierno de Puebla. Consistía en un trascabo de oruga, cuatro camiones de volteo y una compresora. Y empezamos a trabajar.

Con la apertura y revestimiento de caminos, nos beneficiamos cerca de cien mil habitantes de setenta pueblos de quince municipios de la sierra poblana.

La construcción de caminos por la *Tosepan* fue todo un éxito. Además de dar empleo, los trabajos se planeaban con la gente. Se construyeron así las calzadas de los principales centros de población y así comenzamos a romper el aislamiento de las comunidades, que por estar mal comunicadas eran presa fácil de acaparadores y coyotes.

A fines de los ochenta, cuando cayeron los precios del café y se vino la helada, mucha gente se quedó sin ingresos. Por eso ampliamos el programa de construcción, que dio mucho empleo. En 1991 la *Tosepan* formó la Cooperativa *Yankuik Ojti* (Camino Nuevo) y solicitó un crédito al Fondo Nacional para las Empresas Sociales (Fonaes) para adquirir nueva maquinaria. Así fue como compramos dos tractores (D-7 y D-8), dos motoconformadoras, dos vibrocompactadores,

dos retroexcavadoras, cinco camiones de volteo y una trituradora. Con este equipo pavimentamos los tramos carreteros Cuetzalan-San Antonio Rayón y Equinita-Jonotla; construimos el libramiento de Cuetzalan y le dimos mantenimiento a los caminos de la sierra.

Como los recursos autorizados para las pavimentaciones salieron del Programa Nacional de Solidaridad, las comunidades beneficiadas debían poner el veinte por ciento del costo de la obra. Aportar trabajo no era problema, estamos acostumbrados a dar faenas, pero pagar en efectivo era difícil, pues por la crisis de los precios del café no teníamos dinero. Entonces decidimos que la Cooperativa pusiera las aportaciones en efectivo que correspondían a las comunidades. Con eso tuvimos pérdidas, aunque no nos importó porque lo más importante no era ganar dinero con las pavimentaciones, sino dar empleos y mejorar las vías de comunicación.

Sin embargo, en 1997 el gobierno del estado de Puebla ya no estuvo dispuesto a que nuestra Cooperativa siguiera pavimentando y arreglando los caminos, decía que “no sabíamos hablar como contratistas”. Y como estábamos endeudados con el Fonaes y nos urgía trabajar, aceptamos un contrato en Chiapas. Por desgracia nos fue mal, acabamos perdiendo, tuvimos que rematar el equipo, y ni así salimos de la deuda con el Fonaes.

De esta historia nos quedó la satisfacción de tener una región mejor comunicada que las otras sierras de Puebla y que la mayoría de las zonas cafetaleras del país. Y estando mejor comunicados sentimos que somos más libres.

MUJERES ARTESANAS

Unos años después de que las mujeres de Jonotla iniciaran sus cooperativas de abasto y corrieran a los caciques de su pueblo, la *Tosepan* comenzó a trabajar con las artesanas de la región. Cuenta la cooperativista Aurelia Cuamayt:



Artesanas. Joseph Sorrentino y Circo Maya.

Aquí en la sierra, las mujeres somos artesanas y nos ayudamos un poco vendiendo nuestras prendas. En eso cada quien tiene su modo: en San Miguel Tzinacapan trabajan la fibra de jonote y hacen lámparas y billeteros. Ahí las blusas las sacan de un solo color, en cambio en Xiloxochico se acostumbra el bordado y el telar de cintura, y las blusas son de varios colores.

Además de la artesanía hacemos los trabajos del hogar, cuidamos a los niños, atendemos unos pocos animales y tenemos hortalizas en el traspatio de la casa. Estamos acostumbradas a trabajar hasta diecisiete horas diarias. La jornada comienza a las cuatro de la mañana, cuando nos levantamos a acarrear leña con el mecapal. Luego sigue prender la lumbre para hacer el *nixcom* –o sea nixtamal–, acarrear agua, echar tortilla varias veces al día, hacer la comida, lavar ropa. Y ya más noche empezar a tejer y a bordar, a veces hasta entradísima la madrugada. Entonces nos arrimamos a la *Tosepan*, y empezamos a organizarnos para ayudarnos, para hacernos valer.

Nuestra organización comenzó en 1985 cuando las artesanas de San Andrés Tzicuilan se juntaron a vender sus prendas a mejores precios y directamente al consumidor, pues hasta entonces las comerciaban con los intermediarios por unos cuantos centavos.

Este grupo fue la semilla de la Comisión Regional de Artesanas de la Cooperativa, que nació en 1986. A partir de ese año las representantes empezaron a participar en las reuniones de la organización en Cuetzalan, donde los comisionados de las diferentes áreas presentaban sus informes.

Pero, siendo mujeres era más difícil entrar a la Cooperativa. Por falta de costumbre nos daba susto hablar en las reuniones. También nos daban miedo las críticas del marido o del padre, de los vecinos; los chismes. Una dirigente de San Andrés decía: “Me costó mucho convencer a mi marido de que me dejara entrar a la organización de artesanas. Su idea era que yo no debía trabajar, pues la gente iba a pensar que él no me podía mantener. Que ya no le alcanzaba. Y es que, de veras, ya no le alcanzaba.”

En 1986 al primer grupo de artesanas se unió otro de San Miguel Tzinacapan. Tres años más tarde, cuando se vino la helada que secó milpas y huertas, la necesidad arrimó también a las de Xiloxochico: “¿De qué vamos a vivir ahora sin maíz ni café? –pensaron-, pues de nuestras artesanías”. Y ocho compañeras formaron un comité, voltearon a buscar una organización y ahí estaban las mujeres de la *Tosepan*.

En ese año ya participábamos en la Comisión diez grupos comunitarios con cerca de doscientas artesanas. Un año después se acercaron siete grupos más y llegamos casi a trescientas. Para 1988 el mujerío de la *Tosepan* celebró la primera Asamblea General de Artesanas, donde se acordó una estructura organizativa y un reglamento con derechos, obligaciones y normas de trabajo. Ahí se decidió que una representante de cada comunidad se integrara a la Comisión Regional.

Al principio la Comisión se encargaba de juntar las artesanías que se vendían en la tienda de la Cooperativa y de surtir los pedidos. Sin embargo, trabajábamos con dinero propio, que era muy poco. Hasta que en 1989 conseguimos financiamiento externo de la Fundación Interamericana (IAF) y del Comité Internacional de Enlace de Programas para la Alimentación (CILCA), para el



Convite de cooperativistas. Archivo *Tosepan*.

proyecto Educación, Organización y Comercialización para mujeres indígenas de la Sierra Norte de Puebla, que tuvo una duración de tres años, de 1989 a 1992.

Estos recursos sirvieron para comprar materias primas por bastante volumen, que es como salen más baratas. Además, se creó un fondo, se realizaron varios talleres de capacitación para mejorar la calidad y los diseños y se hicieron muestrarios de artesanías. También se dieron cursos sobre salud y nutrición, y empezamos a conversar sobre lo mal que vivimos las mujeres pobres, que trabajamos mucho, pero nos maltratan en la familia, en la comunidad y hasta en la organización. Finalmente, con faenas de todas, se construyó la Casa de la Mujer, en San Andrés Tzicuilan.

Pero en 1991 empezaron los desacuerdos entre las asesoras de la Comisión y la dirección de la *Tosepan*. Las asesoras decían que la Cooperativa no valoraba la participación femenina y que a la Comisión de mujeres se le imponían decisiones de la Asamblea General donde predominan los hombres, sin que ellas estuvieran convencidas. La gota que derramó el vaso fue que el grupo de San Andrés Tzicuilan empezó a tramitar por su cuenta un registro como Sociedad de Solidaridad Social (SSS) para la construcción de un Centro Regional de Capacitación, y a los cooperativistas no les pareció que esto se hiciera al margen de la *Tosepan*. Finalmente, los desacuerdos se manifestaron también en el nombramiento de las representantes. En la

Cooperativa se eligieron unas que no reconocieron las otras. El resultado de tantas desavenencias fue que, en abril de 1992, la organización de mujeres se partió: la mitad se quedó en la Comisión Regional de la *Tosepan*, y la otra mitad se integró a la SSS *Masehualsiuamej mosenyochi-cauanij* (Mujeres indígenas que trabajan juntas), que usó los recursos de CILCA para poner otra tienda de artesanías.

Después de la tormenta vino la calma y en la actualidad la *Masehualsiuamej* y la Unión ya no se miran como enemigas y han participado juntas en la lucha de Cuetzalan y de la región entera contra los megaproyectos.

La tienda de artesanías de la *Tosepan* en Cuetzalan siguió funcionando con un pequeño fondo que sale de las ventas y sirve para comprar hilo, tela y otras materias primas que las cooperativistas recibimos como anticipo o a cuenta de las próximas entregas. En un principio dejábamos las prendas a consignación y las pagaban hasta que se vendían. Actualmente se nos pagan con el fondo que tenemos, cuando las entregamos en la tienda. Algunos diseños los trabajamos sobre pedido.

Creemos que estar organizadas no solo es bueno para vender mejor, también nos ha servido para conocer otros lugares del país. Muchas de nosotras no salíamos más que a Cuetzalan, pero llevando nuestras prendas a las exposiciones y ferias de artesanías que organizaba el Fondo Nacional para las Empresas Sociales (Fonaes), pudimos visitar las ciudades de Oaxaca, Puebla, Cuernavaca, Ciudad Victoria y México. Ahora eso es historia, porque ya no salimos.

Mejorando nuestra vida y nuestro sustento: 1997-2007

En 1997, cuando celebramos el vigésimo aniversario de la *Tosepan*, nos preguntamos qué habíamos logrado en ese tiempo, qué aprendimos de esas experiencias y cómo avanzar los siguientes veinte años. De esa reflexión sacamos varias lecciones, líneas de trabajo y proyectos que poco a poco fuimos desarrollando.



Ahorradora y artesana. Archivo Tosepan.

En esta década, entre 1997 y 2007, seguimos esforzándonos por tener mayor autonomía, pues al principio dependíamos mucho del gobierno en créditos, asistencia técnica, insumos para la producción agropecuaria, abasto, capacitación. También nos empeñamos en depender menos del mercado, siempre controlado por comerciantes y acaparadores, y para esto buscamos producir nuestros propios alimentos. Así, desde 1995 hemos venido impulsando el desarrollo sustentable o *tikyektalia tonemilis uan totekipanolis*, que significa mejorando nuestra vida y nuestro sustento.

Pero sobre todo necesitábamos recuperar lo que la pobreza y la necesidad nos han ido arrebatando: nuestra historia, nuestro idioma, nuestras costumbres, nuestra cultura, nuestra comida, nuestros conocimientos y las tradiciones de los pueblos.

UN FUERTE EQUIPO DE JÓVENES PROMOTORES

Por esos años nos dimos cuenta de que el trabajo comunitario de los promotores y promotoras es la base para impulsar la diversificación agrícola, para orientarnos en técnicas sustentables y producción orgánica, en el aprovechamiento de nuestros recursos, en el cuidado del medio ambiente, en la creación de cooperativas de ahorro y préstamo y en general en los valores del cooperativismo. Por eso en 1995 formamos un grupo de 21 promotores, hombres y mujeres, socios o hijos de cooperativistas, destacados por su espíritu de servicio a la comunidad y sus ganas de mejorar la vida de la gente. Un equipo que hoy se ha triplicado.

UNA EMPRESA FINANCIERA PROPIA

En 1998 constituimos la Cooperativa de Ahorro y Préstamo *Tosepantomín*, en la que guardamos el dinero que no ocupamos, y con él nos damos créditos. Nuestros ahorros han servido igualmente para financiar algunos programas de la organización. Y lo más importante es que nos acostumbramos a ahorrar y a pagar los préstamos.

Echamos a andar esta cooperativa principalmente porque cada que necesitábamos dinero teníamos que pedirle a comerciantes abusivos y usureros, que cobran intereses muy altos, por lo que muchos llegamos a perder o a malbaratar nuestras propiedades. Y en los bancos nos tratan mal por ser indígenas y nunca nos dan crédito. Por todo eso, en los talleres de 1997, se vio que la Cooperativa de Ahorro y Préstamo era una necesidad muy sentida por socias y socios.

Empezamos con servicios de captación de ahorro y luego avanzamos hacia el otorgamiento de crédito para vivienda, proyectos productivos, comercio, traspato, transporte y urgencias familiares; también hacemos cambio de cheques, promovemos el ahorro infantil y tenemos un seguro de defunción.



Taller de mujeres. Archivo Tosepan.

PRIMEROS PASOS HACIA LA TOSEPAN SIUAMEJ (MUJERES UNIDAS)

En los talleres de reflexión también nos dimos cuenta que se había puesto muy poca atención en las mujeres, los jóvenes y los niños.

Y nosotras queríamos tener más valor en la Cooperativa, para así dignificar la vida de las mujeres de la región. Por eso dijimos que, aparte de la tienda de artesanías textiles que venía funcionando desde 1985, queríamos otros proyectos productivos; actividades, como las tortillerías, que además de dar ingresos aligeran el trabajo doméstico.

Porque nosotras echamos tortillas en la mañana, a medio día y en la noche; nos levantamos las primeras y nos acostamos las últimas. Y así ¿de dónde sacamos tiempo para hacer otras cosas que nos den alguna ganancia? Por eso quisimos instalar tortillerías. Entonces empezamos a capacitarnos para hacer una cooperativa de mujeres. Un espacio nuestro, donde pudiéramos agarrar valor y hacer proyectos que nos dieran autonomía y reconocimiento.

Al principio todo le preguntábamos al marido: qué podíamos hacer y qué no; entonces con los proyectos productivos no solo buscamos tener un ingreso

propio sino también salir de la casa, mejorar nuestra autoestima, tener confianza en nosotras mismas. Y que nuestros proyectos fueran exclusivamente de mujeres; actividades donde no intervinieran ellos, los cooperativistas varones.

Trabajamos fuerte con esta idea y llegamos a ser 480 mujeres de veinte comunidades operando panaderías, tortillerías, molinos de nixtamal, tiendas de abasto o de distribución de materiales para la construcción, papelerías...; además impulsamos las artesanías textiles, los huertos familiares y los colectivos de hortalizas, de café, de pimienta; así como también granjas de pollos y hongueras. Algunos grupos, que recuperamos la inversión inicial, nos repartimos utilidades y ahorramos las ganancias en la *Tosepantomin*. Con el tiempo fuimos haciendo un fondo para que otras mujeres iniciaran sus proyectos.

Además de capacitarnos en actividades productivas, tuvimos muchos talleres sobre equidad de género, que nos ayudaron a valorarnos. Y de este modo fuimos abriendo camino para formar nuestra cooperativa de mujeres, que nació hasta el 2009 con el nombre de *Tosepan Siuamej*.

Todo este esfuerzo no solo lo encaminamos a mejorar la vida en la familia y la comunidad, también a conseguir una participación igualitaria entre hombres y mujeres al interior de la *Tosepan*.

EL CENTRO DE FORMACIÓN *KALTAIXPETANILOYAN*

A principios del año 2003 inauguramos nuestro Centro de Formación, orgullo de la *Tosepan* y corazón de lo que desde entonces llamamos desarrollo sustentable o *ti mo iskaltiaj ika yektetekipanolis*.



Integrantes de la Unión de Cooperativas Tosepan frente al *Kaltaixpetaniloayan*, 2005. Archivo Tosepan.

En 1997, en la celebración de nuestros veinte años, habíamos soñado que en los siguientes veinte podríamos poner en pie la gran construcción de piedra que es el *Kaltaixpetaniloayan*, pero logramos edificarlo en solo cinco. Fue uno de nuestros mayores logros y en la celebración de los veinticinco años de la *Tosepan*, fue el mejor regalo para nuestros hijos y nietos.

Desde hace mucho en la *Tosepan* queríamos un lugar donde pudiéramos aprender, enseñar y capacitarnos. Donde se combine la educación de niños y niñas, jóvenes y adultos con la capacitación teórica y práctica sobre temas productivos, sociales, cívicos; tanto para cooperativistas como para la población pobre de la región. Y lo hicimos realidad.

“La misión del Centro –explica Nazario Diego Téllez, quien fue presidente de la mesa directiva de la Cooperativa en el 2007–, es promover la formación de todas y todos los que vivimos en la región; desarrollar las capacidades que tenemos, ampliar nuestros conocimientos, compartir ideas y experiencias para mejorar como personas, como familias... Y así ayudar al desarrollo de nuestras comunidades”.

El *Kalta* se localiza en las orillas de Cuetzalan y está integrado a los espacios productivos de los beneficios de café y pimienta, a la huerta madre, a la blockera, a las instalaciones ecoturísticas, al auditorio *Nejkomit* y a las escuelas del *Kalnemachtiloyan*. Contamos ahí con salones, una biblioteca, salas de cómputo y de proyecciones, además de un comedor.

En el *Kalta* también impulsamos la educación formal mediante un convenio con el Consejo Nacional de Fomento Educativo (Conafe). Y hacemos convenios con universidades de educación a distancia por internet o satelital, para los que quieran seguir sus estudios.

Dice Aldegundo González, hijo y nieto de cooperativistas:

“En el *Kalta* se fortalece la identidad cultural; se valora la lengua *náhuat*, el vestido tradicional, las danzas y la comida regional. También se enseña a los más jóvenes a consumir y apreciar los productos de la milpa y del cafetal”.

Más adelante, en este Centro de formación se echó a andar el proyecto educativo *Kalnemachtiloyan*, del que hablaremos después, donde se enseña el *náhuat* y se forma a las futuras generaciones en los valores del cooperativismo y la identidad indígena. También en estos años propusimos un modelo de vivienda sustentable para mejorar nuestra calidad de vida y construimos una muestra cerca del *Kalta*.



Niños sembrando. Iván Cruz y Cruz.

Soñando en el *Yeknemilis*: 2007-2017

En los pasados diez años le han brotado muchas ramas a la *Tosepan* que más que una simple organización es un permanente e imparable movimiento cooperativo. En esa década nos impusimos a fortalecer la educación y la cultura propia por medio de la radio y los videos, conformamos la Unión de Cooperativas que agrupa a todas las demás, nacieron la cooperativa *Tosepan Pajti* de salud, y la *Tosepan Siuamej* de mujeres, se ampliaron los servicios turísticos de la *Tosepan Kali*, se fortaleció el programa de vivienda al que se incorporó la cooperativa de bambú, *Ojtatsenlekitimij*, y se extendió la *Tosepantomin* de ahorro y préstamo a tres municipios de Veracruz. En 2006 arrancó el proyecto educativo *Tosepan Kalnemachtiloyan*, la escuela de música y la Banda Sinfónica *Yeknemilis*. Se fundó la Radio *Limaktum*, se construyó el auditorio *Nekkomit* para los eventos de la Unión y de otros grupos hermanos. En 2012 conformamos la Fundación *Tosepan A.C.* y a fines de 2017 nació la Cooperativa apícola *Tosepan Pisilnekmej*.

Trabajos de los que más adelante les platicaremos.



Altar de San Isidro Labrador en el *Kaltaixpetaniloyan*. *Circo Maya*.

Pero en este periodo aumentaron también las amenazas de empresas hidroeléctricas, gaseras y mineras a las que el gobierno dio concesiones sobre nuestras tierras. Y para enfrentarlas a partir de 2012 nos hicimos fuertes uniéndonos con otros afectados.

Porque nos dimos cuenta de que si queremos lograr nuestros sueños y mantener a la *Tosepan* los siguientes 40 años, tenemos que frenar el despojo; detener los megaproyectos y sacar de la sierra a los invasores, luchando trenzados con otros grupos hermanos.

Después de mucho caminar nos percatamos de que algo nos faltaba. Nos faltaba un santo para iluminar y bendecir el trabajo de la Unión. Y elegimos a San Isidro Labrador, el santo de los campesinos que celebramos cada 15 de mayo y que nos acompaña en las buenas y en las malas. Este día también se ha vuelto fiesta, cuando en las danzas participan tenientes, maestros de música y de danza junto con sus familiares.

Otra celebración es la *Totaltikpahnantsin*, un día del año en que, en agradecimiento a nuestra madre tierra, se le hace una ofrenda *ma-seual* o *tomaseualnemaktilis*. Presente que no es una petición sino un agradecimiento a lo que ella y nuestro trabajo nos otorgan.

IV

LAS COOPERATIVAS DE LA UNIÓN

La Tosepan Titataniske, o el arte de producir preservando y ampliando la diversidad

En la *Tosepan* estamos orgullosos de nuestros jardines de café (*kuojtakiloyan*), que junto con la milpa (*milaj*), el traspatio (*kaltsintan*) y el bosque (*kuojta*) son nuestra casa.

Quienes habitamos esta región serrana, hemos cultivado los *kuojtakiloyan*, que son los cafetales más diversificados del país. En una hectárea encontramos más de 150 especies de plantas de uso ritual, medicinal, alimentario o combustible; que cosechamos para el consumo familiar o el intercambio, para la venta regional o la exportación.

Los socios de la *Tosepan* somos pequeños propietarios y si nuestros abuelos tenían hasta diez hectáreas, con el tiempo y el reparto entre los herederos, la tierra de cada uno se ha ido achicando. Ahora un productor tiene una hectárea. “A mí ya me tocó poquito, ¿cuánto les tocará a mis hijos?”, se pregunta Nazario.

Por eso es importante preservar nuestra biodiversidad, nuestros pequeños pero ricos jardines del café, que han sobrevivido a los temporales, las heladas, las plagas, las caídas de los precios y las malas políticas públicas.

CULTIVANDO CAFÉ

Aunque hoy los *kuojtakiloyan* son nuestro orgullo, no siempre los tuvimos. Luis Márquez, fundador de la *Tosepan*, nos relata la historia, el paisaje y el modo de vida en la zona. Cuenta que, al establecerse los primeros poblados, comenzaron también las milpas y cañaverales, mientras que los ricos desmontaban para establecer potreros. Además de que se sacaba leña, de modo que por todo esto el bosque clareaba.

En 1937 conocí Pinahuista, platica don Luis:

“Había unas cuantas familias dedicadas a la siembra de maíz, caña de azúcar, frijol, chile, jitomate, sandía melón, calabaza, espinosos. Nos alimentábamos con *pahuas, quiltoniles, hierbamora, hongos xopitza, xononacat y chiquinte; frijoles, salsas de chile, papaloquit, huaxi y otros. Cada ocho días algunas personas salían los domingos o jueves al *tapataloyan* o tianguis de *Tochan Xolalpa*, donde hacían trueques (*timo tapatiti*), llevando cañas cortadas, frutas, tortillas o espinosos. Para conseguir algún dinero hacíamos panela en marquetas y la vendíamos a los fabricantes de refino...”*

Luego el café llegó a la región. Primero fue un cultivo de ricos y años después, con el impulso que le dio el Inmecafé, se extendió entre los campesinos. Así lo cuenta don Luis: “En la década de los cincuenta el campo sufrió un cambio muy fuerte porque ya no se podía ser panelero, los precios andaban muy bajos. Tampoco había mucha madera para cortar y ocupar la leña como combustible; y el gobierno del estado autorizó un impuesto muy alto por la elaboración y venta de panela”.



Pintura de un *Kuojtakiloyan*. Gregorio Méndez Nava.

Por todos estos descalabros y porque en 1950 nace la Comisión Nacional del Café, algunos inquietos campesinos de aquel entonces sembraron matas de café por su cuenta, haciendo semilleros de café criollo... Sin embargo, la incorporación de la pequeña producción al cultivo de café no fue grande porque la Comisión Nacional apoyaba a la gente de dinero, a la gente “inteligente”. Según el gobierno, los indígenas no tenían buena “entendedera” para el café, ni dinero para cultivarlo.

“En 1972 nace el Inmecafé, que apoyó a los pequeños productores indígenas enviando un grupo de técnicos jóvenes a visitarnos en los primeros meses del año. Ellos nos explicaron que el director de Inmecafé quería que todos los pequeños productores tuvieran asistencia técnica y cambiaran su forma de trabajar y también las variedades de café, pues recomendaban otras de altos rendimientos. Nos enseñaron a hacer viveros, nuevos trazos de surcado en hoyos grandes y a usar el abono químico”.

Y es de esta manera que el café empieza a poblar la sierra y también las partes bajas. Era un cultivo seguro, recuerdan los pioneros, pues el Instituto daba asistencia técnica, fertilizantes y anticipos, y durante la cosecha fijaba precios y compraba el grano. De modo que, aunque siguieron presentes los acaparadores, el Inmecafé era el mayor acopiador y regulaba precios.

Así fuimos quitando cañaverales, milpas y hasta potreros para sembrar café. Poco a poco la región empezó a conocerse por sus cafetales bajo sombra, que ayudaron a hacer bosque, a reforestar cerros que antes, sobre todo por los pastizales, se habían quedado pelones.

A mediados del siglo pasado, por los años en que se extendieron los cafetales, la venta de pimienta se volvió otro ingreso para las familias. Nuestros árboles de pimienta eran silvestres y solo usábamos las hojas como condimento o té. Y esto siguió así hasta que llegaron compradores de Veracruz. Pero fue cuando sufrió un fuerte golpe la cafecultura por la caída del precio y el retiro del Inmecafé, que nos agarramos de la venta de pimienta. El condimento fue nuestro salvavidas.

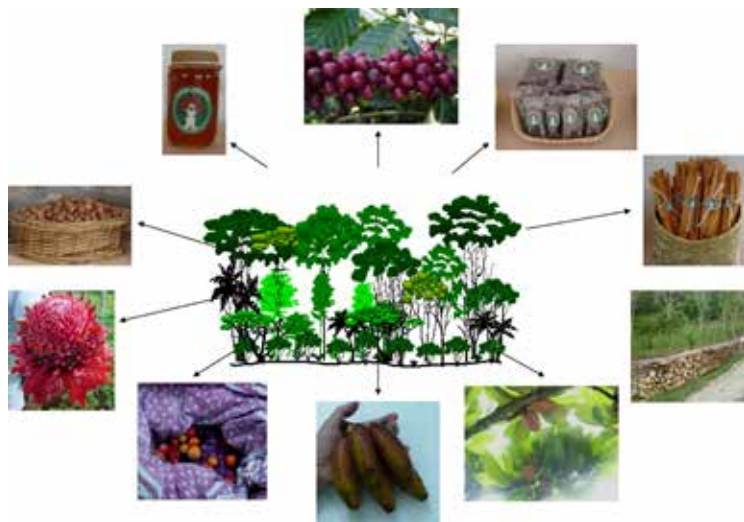
DIVERSIDAD Y DIVERSIFICACIÓN

En 1983, antes de la caída de precios de 1989, se vino una atípica helada que dañó más de la mitad de los arbolitos. Fue entonces que la Cooperativa se decidió por diversificar y no estar atendidos nomás al café.

Por eso, desde 1984 establecimos un vivero donde, aparte de cafetos, sacábamos planta de canela, nuez de macadamia, pimienta, zapote-mamey y árboles maderables como cedro rojo, cedro rosado y caoba, que empezamos a plantar en el solar, en las parcelas y en los cafetales. Cuando nos llegó la crisis ensayamos con la vainilla, que pronto abandonamos por las enfermedades que la atacaron.

Aunque buscamos diversificar la producción, como seguíamos las enseñanzas de los ingenieros del Inmecafé y luego los del Plan Zacapoaxtla, acabamos cansando la tierra con tantos químicos. Mientras más le echábamos, menos respondían las cosechas.

En 1997, cuando la *Tosepan* cumplió veinte años de vida, acordamos no seguir aplicando fertilizantes químicos y empezar a cuidar la tierra, el agua, el bosque, la biodiversidad... Ese fue el último año



Productos de los *kuojtakiloyan*. Archivo Tosepan.

que la Cooperativa gestionó programas de gobierno para obtener insumos químicos. Y así, empezamos a cambiar nuestras prácticas de cultivo.

Hicimos terrazas en las huertas y utilizando desechos elaboramos abonos naturales, para luego experimentar con lombricomposta. El vivero creció y distribuyó alrededor de un millón de diferentes plantas para reforestar los cafetales.

Por esos años reemplazamos a los técnicos que venían de fuera por promotores comunitarios, que son socios destacados en la producción y organización, y la base de la asistencia que recibimos. Y los cafetales empezaron a ser verdaderos jardines de café.

Nuestra región se distingue por su biodiversidad. Crecen más de ochenta quelites, catorce especies de zapotes, diecisiete clases de capulines, ocho variedades de aguacates, siete de naranjas y doce de plátanos. Ciento ochenta especies de aves viven o transitan por los jardines de café. La sombra de los cafetos la dan árboles, arbustos y plantas muy variadas. Por todo eso el cafetal se ha ido convirtiendo en un *kuojtakiloyan*, en un jardín de café.

Además, el cafetal atesora conocimientos que se transmiten de una generación a otra, pues como nuestras huertas son pequeñas, toda la familia participa en su cuidado y la costumbre de que jóvenes, viejos, mujeres, hombres, niñas y niños trabajen y convivan en la plantación, ha hecho florecer una rica cultura del café.

Cuando, en el año 2001, empezamos con la producción orgánica, no solo renunciamos al uso de fertilizantes y agroquímicos, también cambiamos malas prácticas de cultivo, tratando de respetar la vocación de los suelos y cuidar la biodiversidad.

Ese mismo año la Cooperativa ganó el 'Premio al Mérito Ecológico', un merecido galardón en reconocimiento a la labor de miles de familias campesinas *maseualmej* y *tutunakus* que, como se dijo en la premiación, hemos logrado mantener y conservar "un extraordinario, rico y diverso paisaje forestal a través de exuberantes 'jardines de café', donde cientos de especies de plantas, nativas e introducidas, se combinan con el aromático, al mismo tiempo que mantienen atributos culturales, sociales y humanos de un enorme valor".

Sin embargo, al cambiar nuestras prácticas de cultivo cayeron nuestros rendimientos. Las huertas se habían acostumbrado a los fertilizantes y cuando los dejamos de aplicar la productividad de vino abajo. "Cuando mucho sacábamos cuatro quintales", recuerda un productor.

No es que la diversidad compense el bajo rendimiento, pero el hecho es que empezamos a valorarla. En un taller sobre café orgánico, realizado en 2002, contamos 74 especies y variedades de plantas y animales. Quince años después esta lista se había duplicado llegando a 150 en una sola huerta.



Mujer y hombre en el cafetal. Archivo Tosepan.

CADA COSA EN SU LUGAR: REORDENANDO NUESTRAS PLANTACIONES

Inmecafé ofrecía toda clase de facilidades para establecer plantaciones de café en cualquier parte. Pero cuando se retiró el Instituto y al ya no usar fertilizantes químicos los rendimientos del cafetal bajaron, nos dimos a la tarea de analizar para qué son buenas nuestras tierras y para qué no lo son.

Observando las huertas, intercambiando experiencias entre socios y apoyados por los agrónomos concluimos que en nuestra región el café debe sembrarse a partir de los 600 metros sobre el nivel del mar, a una altura menor no conviene. En cambio, la pimienta se da mejor en tierras algo bajas.

“Eso nos obligó a reconocer que había muchos cafetales donde no deberían estar”, explica Nazario. Por su parte, José Amador, presidente de la *Maseual Xicaualis*, dice “En mi comunidad, Tenexteta, Cuauhtapanaloyan, perteneciente a la junta auxiliar de Santiago Yancuictlalpan, y que está casi a solo 150 metros sobre el nivel del mar, ya no se da bien el café. Por eso empezamos a tumbar los cafetos y a plantar más pimienta, que, igual que en nuestros

kuojtakiloyan convive con plátanos, zapotes, frutales, árboles maderables, quelites, vainilla, cítricos, canela... Solo dejé algunas matas de café para consumo de mi familia”.

Hoy en la *Tosepan* se reconocen tres zonas: la baja, de menos de 600 metros sobre el nivel del mar, apta para la pimienta; la media, de 600 a 900, donde conviven café y pimienta; y la alta, ubicada arriba de los 900, en la que se produce el café de mayor calidad.

Nos damos cuenta de cómo se han redistribuido las plantaciones de café y pimienta, por el lugar donde la *Maseual Xicaualis* abre ahora los centros de acopio durante la cosecha. En la zona baja ya no hay puntos de acopio de café pues ninguna cooperativa local de ahí los demanda. Lo contrario sucede con los acopios de pimienta, que se concentran en la parte baja.

PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Antes de que llegara el Inmecafé, las milpas, huertas tradicionales y traspatios se abonaban con materia orgánica y las pocas huertas de café tenían una sombra rica y variada. Cuando llegó el Instituto, promovió el uso indiscriminado de fertilizantes y agroquímicos, acabando con una cafecultura modesta, pero de gran biodiversidad. Pues, aunque seguían siendo plantaciones de sombra, los técnicos recomendaban emplear solo el chalahuite, que da buen follaje, pero no sirve para otra cosa y no es de la región.

Nadie duda que con el Inmecafé los rendimientos se fueron al cielo y algunos dicen que llegaron a cosechar hasta 40 quintales por hectárea. Pero el hecho es que la tierra se empobreció. Y además sin los insumos casi regalados de daba el Instituto y los bajos precios del grano, cuando se fue nadie podía seguir trabajando como antes.

Los que no abandonaron o tumbaron su plantación hacían las mínimas labores: un solo chapeo para medio mantener el cafetal, que no se enmontara demasiado y poder entrar al corte. Además, las plantaciones envejecían y como no se renovaron, también esto hacía que bajarán los rendimientos del café.



Preparando abono orgánico. Archivo Tosepan.



Hombre en el cafetal. Archivo Tosepan.

Como en la Cooperativa, además del problema de los costos, precios y rendimientos también nos preocupa no dañar la naturaleza, decidimos impulsar la producción orgánica que muchas otras organizaciones de Chiapas y Oaxaca venían practicando. Y gracias a que la certificamos, conseguimos exportar el café a mercados solidarios de Comercio Justo, que pagan un sobreprecio.

Como la pimienta gorda está en el cafetal, desde 2003 también la certificamos como orgánica y con esto inauguramos el mercado mundial de este producto. En 2004 vendimos el condimento a los Estados Unidos, después a Suiza y hoy también se consume en México.

Para el ciclo 2014-2015 la cooperativa contaba con 814 productores orgánicos certificados, pero por los estragos que causó en los cafetales el hongo de la roya, para 2017 el número disminuyó a 730 productores, de 46 comunidades. De estos, 524, de 23 comunidades, tienen café y pimienta.

La conversión a orgánico y la certificación son por huerta y por productor y se llevan unos tres años. Se evalúa, entre otras cosas, la conservación del suelo, las barreras vivas, la poda de sombra, la aplicación de abono orgánico, el control de plagas y enfermedades, el corte y el beneficiado.

Don Epifanio, fundador de la *Tosepan* y pionero de programa orgánico, explica:

Pasar de convencional a orgánico tiene sus asegunes. Los suelos no responden rápidamente y al principio los rendimientos bajan. Antes los ingenieros nos decían: ‘Échele mucho fertilizante para que se llenen las matas de cereza’. Pero esa echadera fue debilitando la tierra.

“Entonces nos hicimos orgánicos y los rendimientos cayeron. Aunque poco a poco se fueron recuperando: pasamos de cuatro quintales por hectárea en el ciclo 2003-2004, a seis y medio en 2017-2018. Ahora que, si te toca un buen temporal y no hay plagas, una huerta orgánica bien atendida te puede dar hasta diez o quince quintales”.

Cuentan los promotores que en años buenos y en huertas con adecuado manejo orgánico, se logran hasta treinta quintales por hectárea, como en Mazatepec, o veinte en Puente de Palo, Tzinacapan. Pero no es la regla. En general los rendimientos en la sierra son bajos, y entre los socios de la *Tosepan* el ingreso monetario principal ya no proviene del café.

Para nosotros lo importante de la cafecultura orgánica no es tanto alcanzar altos rendimientos, como producir un grano de calidad, lo que estamos logrando desde que le damos otro manejo a la huerta. Últimamente, la Cooperativa ofrece un café apreciado en el mercado internacional. Y esto para nosotros es nuevo, pues ni a los acaparadores privados de antes ni al Inmecafé les importaba que el grano fuera bueno o malo. Es con calidad como preservamos nuestros mercados y cuidamos la relación con los compradores. Cosas que cuando le vendes al coyote o al gobierno no te interesan.

“Este cuidado se nota en que las huertas orgánicas, no son cafetales abandonados –dice doña Lupe, fundadora de la Cooperativa y también promotora del cultivo orgánico–, se ve el buen manejo, no es la plantación enmontada de antes”.



Cafetalero en la huerta. *Joseph Sorrentino.*

El paisaje serrano de nuestra región sigue siendo cafetalero, aunque el café ya no sea nuestra principal fuente de ingresos. Y esto es así, porque hoy los cafetales lejos de ser plantaciones de monocultivo, son verdaderos jardines donde el café convive con la pimienta, los frutales, y muchos otros árboles, plantas y animales.

Pero hay que batallar para que siga siéndolo, porque el cafeto es muy frágil ante los embates de la naturaleza y esta región tiene uno de los índices más altos de lluvias del país y es considerada zona de alta siniestralidad, lo que ha empeorado con el cambio climático. Recordamos varios desastres naturales que dañaron nuestros cafetales, como el huracán *Dean* en 2007, la helada de 2010, las lluvias torrenciales de los pasados años que afectaron las floraciones y, desde 2013, la enfermedad de la roya.

Hoy reconocemos que la principal fortaleza de la agricultura está en la diversidad y aunque tanto los productores orgánicos como los convencionales le apostamos al ingreso por la venta del café y de la pimienta, en nuestras cuentas aparecen muchos otros beneficios que se obtienen de la huerta: los frutales que hemos ido sembrando, las flores y plantas nativas que rescatamos y usamos como alimento, condimento, remedio, y para alegrar casas, altares y fiestas.

EXPERIMENTANDO NUEVAS FORMAS DE PRODUCIR

Para mejorar nuestra agricultura hemos ensayado muchas técnicas, unas, rescatando lo que nos dejaron nuestros antepasados, y otras, incorporando nuevas y modernas tecnologías.

Rescatando prácticas prehispánicas se han hecho innovaciones tecnológicas de fertirrigación en los cafetales, con resultados alentadores en el aumento del follaje, en la floración y en el fruto. Empleamos también biofertilizantes, que mejoran los suelos gastados por el uso de herbicidas y otros agroquímicos. Hemos trabajado la composta *bocacci* y experimentado con los cromatogramas, un sistema sencillo de muestreo y análisis de suelos que pueden hacer los campesinos en sus parcelas para tener un conocimiento más preciso de los nutrientes que requieren, evitándose el pago a un laboratorio.

En este proceso han colaborado compañeros expertos como Jairo Restrepo, quien nos brindó asesoría de 2008 a 2010; además hemos tenido intercambios con Cuba y otros países.

La adopción y adaptación de estas innovaciones por parte de los campesinos toma su tiempo y no es pareja. El promotor lleva las orientaciones a las cooperativas locales y en el *Kalta* se realizan capacitaciones y demostraciones, pero al final es el productor quien decide qué hacer, cuándo y cómo.

Esta libertad, ciertamente, no la tienen los que están inscritos en el programa orgánico, que deben hacer en tiempo y forma todos los trabajos que exige la certificadora, lo que no sucede con los socios que todavía no se han certificado, aunque también éstos, en su mayoría, han abandonado sus malas prácticas y se les conoce como 'naturales', porque ya no usan agroquímicos y tienen una conciencia ambiental.



Rescatando prácticas prehispánicas: la fertirrigación. Archivo Tosepan.

Las alertas hacen que la cooperativa encargada de la producción redoble sus esfuerzos. Eso sucedió al cerrar el ciclo 2006-2007, cuando fuimos convocados a tomar conciencia de nuestros bajos rendimientos, y se organizó un ejercicio de innovación que llamamos Día demostrativo.

En esa ocasión trazamos cuatro rutas de transformación: fertirrigación, mediante el rescate para el café de prácticas prehispánicas; empleo de micorrizas y biofertilizantes; *bocacci* y mejoramiento de composta; y aplicación de los cromatogramas para el muestreo de suelos.

Participamos unos 220 socios de 60 comunidades y, al terminar las prácticas, los biofertilizantes tuvieron una gran acogida, pues los asistentes solicitamos más de 200 dosis. Y al siguiente ciclo las solicitudes crecieron a 1600 dosis, más de siete veces las del año anterior, lo que significa que su aplicación estaba teniendo buenos resultados.

Así, después de ocho años de estar ensayado, primero produciendo biofertilizantes en tambos y, en cuanto a la aplicación, variando las dosis, los productores orgánicos acordamos destinar el premio social que recibimos de Comercio Justo por la venta de café en el ciclo 2015, a la instalación de un laboratorio de biofertilizantes con capacidad de treinta mil litros de bioles.

El equipo de promotores y asesores de la Cooperativa *Tosepan Titataniske* no solo ha impulsado cambios en el manejo de las huertas de café y pimienta, también en las milpas y los traspatios hemos intentado elevar productividad con métodos orgánicos, enriqueciendo suelos y renovando plantas.

COMBATIENDO A LA ROYA

A partir del 2013, la afectación de los cafetos por el hongo de la roya ha puesto nuevamente en alerta a la *Tosepan*. Ciertamente que en esta región la enfermedad no fue tan devastadora como en otras donde se perdió hasta el 80 por ciento de la producción. Aquí solo afectó entre el 20 y el 25 por ciento de las plantaciones. Pero para evitar su propagación estamos aplicando caldo mineral (de oxiclورو de cobre) a las matas infestadas y, sobre todo, promoviendo la renovación de cafetales, pues las huertas dañadas tenían cafetos viejos con poca resistencia a la enfermedad.

Así, en nuestras pequeñas plantaciones de una hectárea, empezamos renovando un cuarto de hectárea por año, hasta que a los cuatro años la huerta esté totalmente renovada. Esta forma de trabajar ha sido bien aceptada por los productores, pues así, aunque sea poco, se sigue cosechando el café de las partes no renovadas. “Esto hace que tengamos menos café –dicen– pero que no nos quedamos sin nada, mientras que, paulatinamente, nuestra huerta se va rejuveneciendo”.

Con este objetivo en el ciclo 2017-2018, el vivero de Xiloxochico distribuyó 140 mil plantas a 252 socios para la renovación de cafetales, en un proceso de rejuvenecimiento de las huertas en el que han sido fundamentales los viveros comunitarios que se vienen impulsando desde 2009 y que actualmente ya suman 28. Además, se están promoviendo viveros familiares de 1,500 a 5,000 plantas, a cambio, el productor se compromete a identificar en su huerta las matas más resistentes marcándolas con un moño rojo.



En el vivero de Xiloxochico. Archivo Tosepan.



En el semillero familiar. Archivo Tosepan.

Todo esto, porque falta mucho para saber cuáles variedades son más aguantadoras. Tenemos plantas criollas, *typica*, *bourbon*, y a través del vivero se han introducido *sachimores*: oro azteca, geisha, marsellesa y costa rica. La idea es conocer a través de los productores, por microrregiones, el comportamiento de las distintas variedades.

Lo que sí sabemos es que la roya llegó para quedarse y que las variaciones climáticas ayudan a su propagación. Así que más vale aprender a convivir con esta enfermedad tomando medidas a mediano y largo plazo para controlarla o limitarla.

Dice orgulloso José Osollo, presidente del Consejo de Vigilancia de la Unión:

El vivero de Xiloxochico es un espejo de lo que la Tosepan está impulsando. En sus tres hectáreas, aparte de distintas variedades de café y de pimienta, cultivamos cacao y vainilla. Y trazamos rutas donde se exhiben plantas medicinales, flores, orquídeas, variedades de bambú, maderas preciosas, especias, plantas nativas, entre muchas otras. Además, tenemos un aviario con búhos y otras aves y un área dedicada a colibríes.

El objetivo es compartir con los socios una muestra de la biodiversidad regional, para que conozcamos esta riqueza y nos llevemos plantas a nuestros cafetales. Aunque también los de fuera que nos visitan se interesan en conocer la pluralidad que aquí tenemos.

De esta manera preservamos nuestros jardines de café, nuestros *kuojtakiloyan*.

Cuenta el productor de Tecoltepec: “En mi comunidad y en todos los pueblos de por acá, acostumbramos adornar cada ocho días el altar de la casa. ¿Y de dónde sacamos las flores que ponemos cada semana? No las compramos, pues eso sería mucho gasto, las cortamos de nuestras parcelas y traspatios, por eso las cuidamos tanto”.

MILPA TRADICIONAL Y MILPA MEJORADA

Si el café y la pimienta son los productos comerciales que nos dan ingresos, el maíz es el cultivo más importante para la alimentación familiar. Por lo menos siete de cada diez familias hacen milpa, ya sea en parcelas propias o en terrenos rentados.

Nuestros antepasados hacían milpa. Con el auge de la cafecultura de las décadas 1970 y 1980, muchos dejaron de sembrar maíz y lo cambiaron por cafetales. Entonces teníamos un buen sistema de abasto con Conasupo-Coplamar que nos proveía de maíz y otros alimentos básicos. Pero cuando en 1999 quedamos incomunicados por las lluvias, nos espantamos, pues todos los comestibles se acabaron. Entonces nos dimos cuenta de que para comer no podíamos atenernos al sistema de abasto comercial y que era mejor empezar a producir nuestros alimentos, sobre todo los granos. De ahí nos preocupamos por mejorar la milpa y el traspatio.

Según la ubicación de las parcelas, en nuestra región se puede tener una o dos siembras; las milpas de *Tonamile* o maíz de sol, de enero a julio, y la de *Xopamil* o siembra de lluvias, de julio a octubre. En la zona *náhuat* de Cuetzalan la siembra más fuerte es la de temporal



Milpa de Tonamile. Archivo Tosepan.

o Xopamil, que solo alcanza a cubrir el consumo de maíz de seis a ocho meses, por lo que es necesario comprar grano para el resto del año. En cambio, en la región *tutunaku*, donde es posible sembrar los dos ciclos, el maíz alcanza para el consumo anual y algunos tienen excedentes que se venden en la localidad.

Nuestras parcelas no son maizales sino milpas. Policultivos que sembramos tal como lo hacían nuestros abuelos: intercalando maíz con frijol, calabazas, chiles, quelites... Y también flores, como el cempasúchil, con la que adornamos ofrendas y altares en el día de muertos.

En la región acostumbramos almacenar la cosecha de maíz. Hay quienes “ajilan” o apilan sus mazorcas en alguna habitación del hogar y venden el “totomoxtle”, que es la hoja de la mazorca, para envolver tamales o como rastrojo, lo que representa un ingreso extra.

Antes todos le echábamos fertilizante a la milpa. Ahora es menos, pues hemos visto que la tierra se mal acostumbra y luego sin química ya no da. Por eso estamos cambiando. Aunque en tierras rentadas, sobre todo en zonas bajas cercanas a campos citrícolas donde se

aplica mucho insumo, los campesinos calculan que en esas parcelas solo están de paso y, aun sabiendo que está mal, siguen usando agroquímicos.

Marta –promotora de la *Tosepan*– dice que lo más sagrado son las siembras de milpa. Y que debe hacerse con buenas prácticas ambientales. Además de que, de esta manera, “preservamos las semillas nativas que nos heredaron los abuelos y que son nuestro tesoro”.

Mucho de lo que aprendimos en agricultura orgánica para el café, lo empezamos a aplicar en otros cultivos.

Por ejemplo, don Blas Soto, de San Miguel Tzinacapan, a pesar de que siembra milpa en tierras rentadas, es un gran innovador.

Cuenta don Blas que antes echaba fertilizante, porque si no la tierra no respondía. “Pero cuando entré, en 2004, a lo del café orgánico, quise llevar también a la milpa lo que aprendía en el cafetal. En ese entonces usábamos mucho excremento de chivo y pulpa de café en las huertas. Todo eso le comencé a poner a mi parcela y me sirvió. Luego empecé a experimentar por mi cuenta hasta aplicándole a la tierra plumas de pollo, que, aunque algunos dicen que no puede ser, a mí me dieron buenos resultados”.

Hay compañeros que destacan por investigar y experimentar en su propia parcela, y para aprovechar su experiencia, promovemos intercambios. Si hay un taller de capacitación se invita al campesino innovador a compartir lo que está haciendo, de manera que además de su comunidad o su Cooperativa local, más gente tenga oportunidad de enterarse, de ver resultados y, si se anima, de repetir el ejemplo en su terreno.

La *Tosepan* declaró el 2014 como “el Año de la Soberanía Alimentaria” y el 2015 como “el año de la Milpa”.

“Desde entonces los cooperativistas intensificamos la producción de maíz orgánico –explica María Luisa–. Establecimos huertos y gallineros en la mayoría de nuestros hogares, diseñamos junto con la *Tosepantomín* el “creditrastatio” para familias socias, impartimos talleres de capacitación sobre la manera de preparar comidas y jugos nutritivos. Para apoyar la campaña hicimos el video *Corazones*



Muestra de productos de los *kuojtakiloyan* y *milaj*. Archivo *Tosepan*.

de maíz, también una Lotería de los alimentos y un recetario de quelites. Llevamos a cabo degustaciones para compartir comidas tradicionales y trueques de alimentos del traspatio, además de intercambios de semillas de maíz, frijol, quelites, chiles y calabazas”.

En estas celebraciones, en el patio del *Kalta* ponemos un rectángulo de mesas cubiertas por hojas de plátano, para que las familias de cooperativistas y quienes nos visitan, conozcan la gran variedad de platillos y frutos de la región. Junto con las compañeras de la Cooperativa *Tosepan Siuamej* se organizan concursos de platillos y bebidas tradicionales. No faltan atoles, tamales, tacos de ayocotes con pollo, frijoles con xocoyolin o con mafafa, chilposo...; hay pápalo, quelites de hoja chiquita, calabazas, guías de chayotes, camotes, chiltepines, chilitos de bola o chiles parados o mirasoles; y para beber curaditos de melón, preparados con güin de caña y café. Todo el repertorio de nuestros *kuojtakiloyan* y *milaj* se pone en las mesas para el convite.

Maseual Xicaualis (Fuerza Indígena): acopiar, trasformar, comercializar

Uno de los propósitos iniciales de nuestra organización fue romper el monopolio comercial de los acaparadores. Así lo recuerda Nazario:

Comercializar los productos de los socios, fue uno de los primeros programas de la Cooperativa. Antes los acaparadores se aprovechaban del aislamiento en que estábamos y del desconocimiento que se tenía de los precios.

Por eso desde 1977 nos propusimos acabar con el intermediarismo y el coyotaje que habían padecido y seguían sufriendo nuestros padres y abuelos. Primero como Unión Agrícola Regional de Productores de Pimienta y Cítricos de la Sierra Norte de Puebla, y desde 1980 como Cooperativa *Tosepan Titataniske*, vendimos pimienta, luego café, naranja, mamey...

En 1997, a veinte años de la experiencia inicial de venta organizada de pimienta, formamos la Cooperativa *Maseual Xicaualis*, que significa "Fuerza Indígena". Ese fue el primer retoño de la *Tosepan*. Don Emiliano lo relata:

Cuando vendimos directamente la pimienta, nos dimos cuenta de los bajísimos precios que nos venía pagando el acaparador. Mientras que la *Tosepan* daba veinticuatro pesos por kilo, los particulares nomás ocho cuarenta ¡la tercera parte! Se quedaban con dieciséis pesos de cada veinticuatro.



Cooperativa Maseual Xicaualis. La Coperacha.

“Esto no se volvió a repetir, pues con nosotros acopiando los comerciantes tuvieron que pagar más. Y aun así ya casi nadie les vendía... Aunque la primera vez mercadeamos poca pimienta, desde entonces nos dimos cuenta de lo importante que era la organización para regular los precios”.

La comercialización organizada de pimienta desbrozó el camino. Al año siguiente, en el ciclo 1978-79 empezamos a vender café. Y desde entonces la pimienta y el café han sido los pilares de la *Maseual*, cooperativa que hoy se ha extendido a la miel, así como al procesamiento y la industrialización para ofrecer productos terminados, abriendo nuevos mercados regionales, nacionales e internacionales.

En 2017, a cuarenta años de haber iniciado nuestro trabajo, acopiamos 733 toneladas de pimienta seca de más de noventa comunidades, lo que representa entre el diez y quince por ciento de la producción nacional. Esto ha llevado a que nuestra Cooperativa sea reconocida como la organización que más condimento vende.

Gracias a que como Cooperativa hemos impulsado la venta a buen precio de la pimienta, la cosecha aumentó mucho, sobre todo en las partes bajas, pues lo que antes era un árbol tolerado ahora es un cultivo fomentado. Si cuando iniciamos las primeras experiencias de acopio se calculaba que la producción regional era de unas doscientas toneladas, ahora se estima que supera las mil.

Sin embargo, el café sigue siendo muy importante para nosotros. A pesar de que desde 2015 la roya redujo la producción, lo que se agravó con la renovación de las huertas necesaria para combatir el hongo, en el ciclo 2017-18 comercializamos arriba de tres mil quintales, de los que 1,172 fueron de café orgánico.

También acopiamos 2,500 litros de miel de abejas meliponas, la mayor concentración de esta miel en todo el mundo.

Por esto nos sentimos orgullosos.

Desde el año 2000 en la *Tosepan* impulsamos el programa de producción orgánica de café, lo que le permitió a la *Maseual* buscar mercados solidarios. Y para esto nos asesoramos de varias organizaciones hermanas de Oaxaca y Chiapas, que habían entrado años antes a la red internacional de Comercio Justo, vendiendo su café en Europa y Estados Unidos a compradores que pagan sobrepuestos por el grano cosechado por pequeños productores organizados en cooperativas que comercializan sin intermediarios.

Hoy vendemos en México el grano convencional; comercializamos el orgánico en tiendas de Comercio Justo de Japón, Alemania y Holanda; y nos sentimos orgullosos de ver rostros nuestros en empaques de café escritos en idiomas extranjeros.

Además de café verde, vendemos grano tostado y molido, soluble, y descafeinado. Desde 1998 empezamos a tostar y moler café, pero vendíamos poco y por algunos años dejamos de hacerlo. En 2003 registramos la marca TOSEPAN®, que aparece en todos nuestros productos y nos da identidad, y en 2005 comercializamos café y pimienta orgánica, y miel virgen con esta marca.

En 2009 inauguramos un laboratorio donde tenemos una envasadora de miel diseñada por nosotros. Ahí se realizan también pruebas para otros productos de la Cooperativa que contienen miel de meliponas, como cremas, jabones y champús.

Hoy la oferta de la *Maseual* es casi tan diversa como lo somos nosotros y lo es nuestra región. Vendemos café y pimienta en varias presentaciones, miel de abeja melipona envasada y productos



Café tostado y molido de la *Tosepan*. Archivo *Tosepan*.



Café *Tosepan* exportado a Japón. *Circo Maya*.

derivados como jabones, cremas, champús, jarabes y tinturas. También ofertamos mermeladas, dulces, licores de café de yerbas y de frutas elaborados por la Cooperativa *Tosepan Siuamej*. Desde 2014, reanudamos la producción de café tostado y molido.

EL ACOPIO

Como lo hacen en sus labores los socios y socias de la Cooperativa, en la *Maseual* trabajamos todas las temporadas del año.

La cosecha de pimienta empieza a fines de julio y termina en noviembre y la del café comienza a finales de noviembre y en algunas zonas se prolonga hasta abril y mayo. *La Maseual* es responsable del control interno y la certificación de la producción orgánica, trabajos que realiza en estrecha colaboración con las Cooperativas locales y coordinándose con promotores del área de producción para estimar la cantidad de pimienta o café orgánico que en cada ciclo será acopiada y comercializada.

En la temporada de cosecha de pimienta y café, se abren más de cien centros de acopio. “En ese tiempo manejamos mucho dinero y es una gran responsabilidad –dice el presidente de la *Maseual*–, por

eso seleccionamos y capacitamos a los acopiadores, nos apoyamos en cinco supervisores que recorren los centros de colecta y semanalmente nos reunimos con ellos”.

En abril-mayo, cuando está por terminar el corte de café, la *Maseual* empieza con la pimienta. “Primero –cuenta Nazario– lanzamos la convocatoria para que las cooperativas locales propongan al que se encargará del acopio en su comunidad. Es un puesto de mucha responsabilidad y no cualquiera puede ocuparlo: además de ser nombrado por la asamblea, necesita saber leer y escribir, tener algún espacio disponible para secar la pimienta, ser socio de la *Tosepantomín*, entregar una escritura o algún aval y si no tiene, que la Cooperativa local quede como responsable. Después, en julio, los aspirantes se capacitan sobre cómo va a ser el acopio durante el ciclo. La mayoría de los seleccionados han participado antes, pero de todas maneras deben asistir al curso para informarse del ciclo que viene e instruir a los que van por primera vez”.

Después de cosechar la pimienta se tiene que secar al sol en patios y después despalillar. Esto lo puede hacer en la familia, pero hay productores que prefieren entregar el grano verde para que el acopiador lo seque. De tres kilos de pimienta verde se obtiene uno de pimienta seca y así el acarreo del producto resulta menos costoso. La limpieza y selección se hace en las instalaciones de la *Maseual* de Cuetzalan.

Cuando empieza el corte de café otra vez las cooperativas locales eligen a los acopiadores, pero nomás de café convencional, porque el orgánico tiene que ser procesado y llevado a la bodega por el propio productor.

En el año 2000 empezamos a producir café orgánico, que además de ser amable con nosotros y con nuestra tierra, pues no lleva químicos, tiene mejores precios que el convencional.

Pero para vender en el mercado de productos orgánicos hay que pasar por inspecciones durante tres años y la *Maseual* es la responsable de la inspección interna necesaria para conseguir la certificación.



Capacitación del programa orgánico. Archivo Tosepan.

En el programa orgánico, las fichas técnicas se hacen por parcela, en la que muchos de nosotros tenemos tanto café como pimienta, de modo que quisimos que las inspecciones sirvieran para certificar los dos cultivos. Fue una pelea que dimos con muchas certificadoras. Hoy tenemos 731 productores con predios de café certificado, y, de éstos, 524 tienen certificación para los dos productos.

NAVEGANDO EN MERCADOS TURBULENTOS

Aunque la pimienta gorda tiene mucha demanda en Europa, donde la emplean para los embutidos, abrirnos paso en nuevos mercados no fue fácil.

Cuando comenzamos a vender el condimento lo hicimos con un empresario de acá, hasta que poco a poco empezamos a exportar directamente. En 1979 lanzamos la marca *Quetzal* que nos sirvió para ir ganando prestigio en el mercado internacional. En 1993, con grupos de cinco estados, formamos la Unión Nacional de Productores de Pimienta, que fue presidida por Emiliano Salazar, miembro fundador de la *Tosepan*. Desde la Unión se apoyó a colectivos pimienteros

de Oaxaca, Chiapas, Veracruz y Campeche. Pero en 2017 se redujo la demanda y por lo difícil que está resultando colocar la pimienta en el extranjero, pensamos vender el producto terminado en México.

En 1978 empezamos a vender café por nuestra cuenta, a través de Asociación Regional de Interés Colectivo de Tlapacoyan, pero en ese año nomás comercializamos unos 60 quintales. “En aquel tiempo el Inmecafé todavía acopiaba café de muchas comunidades en un beneficio que estaba en un lugar conocido como Chapultepec –cuenta don Antonio, actual presidente de la *Maseual*–, pero no se daba abasto, y por las lluvias el café no se secaba. Y como en la *Tosepan* acabábamos de inaugurar el beneficio seco, el Instituto traía el café ya lavado y escurrido y aquí se secaba. Por ahí de 1984 lo fuerte era la maquila para el Inmecafé”.

“El Instituto tenía muchos puntos de acopio –explica Nazario–, pero pocos camiones, de modo que se atrasaba en recoger el grano y no lograba sacar el café de las comunidades. En Reyeshogpan, se juntaba la cereza del café, porque ahí nadie lo procesaba, y tardaban hasta tres días en recogerlo. Yo era niño, y recuerdo el tremendo olor del fermento. Cuando pasaban los camiones del Instituto, el café ya no servía, era pura melaza, nadie se atrevía a cargarlo. En cambio, la Cooperativa decidió beneficiar el café lo mejor posible. Y así empezamos a acopiar más y más... Lo malo fue que, en 1989, cuando bajaron los precios, teníamos la bodega llena y perdimos mucho...”.

Ese año el mercado estaba descontrolado y los productores no hallaban dónde vender. El café siguió a la baja durante más de cuatro años, y aunque en el ciclo 1994-95 se recuperó un poco, el precio volvió a caerse en 1998 y peor se desplomó en el ciclo 2002-2003.

Los viejos acaparadores de pimienta y café se fueron, en parte por la caída de los precios, pero también por la competencia de la *Tosepan*. Después llegaron pequeños y medianos compradores, una segunda oleada de coyotes que le trabajan a las grandes compañías.



Granos de pimienta. Marco Antonio Solache.



Saco de pimienta gorda. Archivo Tosepan.

SOLIDARIDAD INTERNACIONAL

Desde hace unos años nuestro principal comprador de café es Geppa, de Alemania. Pero nos costó mucho tiempo y esfuerzo abrirnos paso en el mercado externo. Empezamos vendiendo a distribuidores de Japón. Durante más de tres años logramos enviar unos cuantos contenedores a un solo comprador hasta que luego conocimos a otros. Viajamos a la isla varias veces a ofrecer y promover nuestro grano. Hoy el café de la *Tosepan* se ha ganado un lugar entre los consumidores japoneses.

Con el tiempo nos dimos cuenta de que los japoneses no son tan diferentes de nosotros. Y es que hoy la gente de Japón, igual que la de México, está comprometida en la defensa de sus territorios. El dueño de la empresa "Molino de Viento", a la que vendemos nuestro café, por ejemplo, es un activista que se enfrenta a las nucleoelectricas, igual como nosotros nos enfrentamos a las hidroeléctricas y las mineras.

En marzo del 2011, la ciudad japonesa Fukushima sufrió un accidente nuclear provocado por un gran tsunami. Y nuestros compradores, que son empresas pequeñas, nos comunicaron la mala noticia: "Este año no vamos a comprarles café porque Japón está pasando

por una catástrofe. Además, están subiendo mucho los precios y nosotros no tenemos capital. No sabemos si en los siguientes años mejoraremos, ni cómo saldremos de esta desgracia”.

En una asamblea de la *Tosepan* se anunciaron dos noticias: los problemas que tenían nuestros compradores japoneses y que después de una década de precios bajos del café, por fin, el precio iba al alza. Pero en vez de alegrarnos y ya, la asamblea decidió hacerle frente también a la mala noticia buscando la forma de ayudar a los compradores orientales.

Y es que años antes, cuando se vino la helada que quemó el café de la sierra poblana, fueron ellos, los empresarios del Japón, quienes aceptaron comprarnos ese café capulín quemado, que de otra manera no hubiéramos podido comercializar. De modo que ahora nos tocaba a nosotros devolver el favor y, después de discutirlo, decidimos venderles al café al precio que pudieran pagar.

Así, al apoyar a los compradores japoneses en desgracia, la asamblea tomó una decisión ética inspirada en las costumbres solidarias de nuestras comunidades. Porque lo que hacemos la *Maseual* y los japoneses es un negocio, sí. Pero debe ser un negocio equitativo que cuide tanto al proveedor como al cliente.

Dicen los japoneses que uno de los principios del Comercio Justo es cuidar las relaciones a largo plazo y hacerlo con honor. Y también con solidaridad, decimos en la *Tosepan*.

PONERLE MÁS VALOR

En *Maseual* somos responsables de acopiar, procesar y vender el café, la pimienta y la miel de la cooperativa. Y cada producto tiene un proceso de transformación y un destino diferentes. Pero en todos los casos los mercados son muy competidos y de lo que se trata es de ser más eficientes para reducir costos manteniendo la calidad. Con esta idea hemos emprendido varios proyectos.



Tostando y embolsando café. Marco Antonio Solache y Alicia Durán.

En 2004 hicimos una fuerte inversión para cambiar los equipos del tren del beneficio seco del café, pues nuestras máquinas eran muy simples y estaban obsoletas. Gracias a este cambio en los trenes de conducción y selección del grano, entramos con el pie derecho a la exportación en el mercado de Comercio Justo con Japón en 2005.

En cuanto a la pimienta, apoyados por la Universidad de Chapingo, empezamos a emplear máquinas despalladoras, pues si no se tiene cuidado el condimento llega con impurezas y la *Maseual* tiene que realizar una prelimpia que sube nuestros costos.

Con la misma idea de darle más valor a nuestros productos se impulsó el laboratorio para la preparación de cremas y cosméticos. Proyecto del que más adelante les platicaremos.

No todo lo podemos procesar. En cuanto al café, vendemos cerca del 75 por ciento del orgánico en pergamino verde y el resto lo comercializamos procesado en el mercado nacional, parte en Cuetzalan, pero también con distribuidores de Puebla y de la Ciudad de México.

En cuanto a la miel, procesamos más de 2,500 litros, de los que el 80 por ciento se envasa en pequeños frascos de 250 mililitros, para su venta directa, y el 20 por ciento se destina a producir cosméticos.

En el pasado lustro cada año duplicamos las ventas de productos procesados, pasando de facturar 200 mil pesos anuales a facturar cerca de dos millones.

Nos dimos cuenta que lo que paga el consumidor final de productos procesados es muchísimo más de lo que recibe el productor de la materia prima. Por eso queremos procesar cada vez más nuestras cosechas y llegar directamente al consumidor. Para que así los caficultores, los pimenteros y los apicultores reciban lo justo.

Como ha crecido mucho esta Cooperativa, para manejarla bien conformamos un 'Comité de Productos de la *Maseual*', integrado por un representante del Consejo de Administración de la Unión de Cooperativas, otro del Consejo de la *Maseual*, y otro más de la *Tosepan Kali*. El Comité se reúne los miércoles para hacer planes, buscarles salidas a los problemas y dar seguimiento a proyectos que están en marcha.

INDUSTRIALIZANDO LA MIEL

Desde 2003 la *Tosepan* ha promovido la apicultura tradicional y el cuidado y recuperación de la abeja melipona. En el 2009 creamos un laboratorio que nos permitiera avanzar en el procesamiento de la miel y otros productos.

Al principio solo recibíamos miel, luego también polen, propóleo y cera, a lo que se dan distintos tratamientos. Así, la miel se filtra, el propóleo se limpia, el polen se deshidrata y se muele, y la cera –que viene con diferentes tonalidades– se mezcla para emparejarla y se hacen barras.

Las meliponas producen una miel de sabor agridulce que tiene muchas propiedades medicinales. El polen es rico en proteínas; la cera, además de que se usa como pegamento, tiene propiedades cicatrizantes; el propóleo o *takauil* se usa como remedio de enfermedades respiratorias y en forma de cápsulas se emplea como fortificante y complemento alimenticio. También aprovechamos las cualidades



Transformando nuestros productos. Marco Antonio Solache y Alicia Durán.

cosméticas de la miel y de la cera para producir champús, cremas y gel. Artículos delicados y de calidad que ofrecemos a quienes se hospedan *Tosepan Kali*.

El laboratorio produce hoy veinte mil piezas cosméticas y el punto de venta más concurrido es el *Kalta*. Lupita, una joven de 23 años, originaria de Tzinacapan, responsable del área de ventas, comenta que: “En el *Kalta* es donde más se venden nuestros productos, aquí compran los grupos que se alojan en *Tosepan Kali*, y aparte recibimos turistas que vienen de otros hoteles o de ciudades cercanas. En tiempo de vacaciones vendemos hasta 30 mil pesos diarios”.

En el laboratorio siempre estamos ideando novedades. Empezamos con crema corporal, champús y gel, pero en pocos años decidimos usar plantas de la medicina herbolaria tradicional como sustancias activas. El jarabe ‘Bucofaríngeo’, por ejemplo, está hecho de miel, propóleo, menta y un destilado de la “balletilla”, que es una planta cicatrizante muy usada en la región.

En el laboratorio –cuenta la química Tania– trabajamos estrechamente con los socios. Así, cuando empezamos con la miel fue necesario elaborar las normas de higiene básicas para la cosecha y capacitar a los apicultores, porque antes de que entrara la *Tosepan*, ellos vendían su miel, así nomás, en botellas de plástico. Aquí hicimos una investigación a fondo sobre la inocuidad y las condiciones

de higiene en el envasado. En las primeras pruebas, la miel se nos fermentaba, porque a diferencia de otras que tienen un máximo de 18 por ciento de humedad la nuestra tiene un 25 por ciento. Pero después resolvimos el problema.

En la *Maseual* todo el tiempo tratamos de inventar cosas nuevas. En 2018 lanzamos una marca de pimienta molida orgánica y una línea gourmet de pimienta orgánica en bola. Más adelante pensamos abrir mercado para la canela en bolsa y para especias combinadas como pimienta con chiltepín o con ajo. Están en puerta un bálsamo que lleva cera con aceites esenciales, una línea de productos oftálmicos y popotes de miel.

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN EL MERCADO REGIONAL

En el ciclo 2011-2012 hubo una cosecha record de café. En la *Maseual* acopiamos más de 5,800 quintales. Fue tan copiosa la producción que pudimos cubrir todos nuestros compromisos comerciales y nos quedó mucho café, sobre todo, del llamado desmanche, que es el grano menos cotizado. “¿Qué hacemos con este sobrante? –nos preguntamos en la Cooperativa– es desmanche, pero no lo vamos a malbaratar”. Entonces, se nos ocurrió venderlo tostado y molido, como el muy socorrido café Legal, pero con mejor calidad y a precios más accesibles.

Si las tiendas de abarrotes de por acá, venden sobrecitos de café Legal y frascos de Nescafé, que son productos caros y malos ¿por qué no hacerlo nosotros, que tenemos grano de calidad? Y decidimos arriesgarnos. Así fue que abrimos nuestro propio mercado local con la marca *Maseual*. Pero antes estudiamos bien muchos detalles: cómo se bebe el café en las comunidades, cuánto lo endulzan... Y después de varias degustaciones, nos lanzamos a vender café tostado y molido en sobres de 40 gramos, a tan solo seis pesos.

Resultó un mercado de gran potencial. Con una camionetita la *Maseual* distribuye las bolsitas de café en rutas locales y se vende bien.



Café tostado y molido. Archivo Tosepan.

La demanda local de nuestro café tostado y molido nos ha hecho pensar que exportar el grano no es la única ni la mejor estrategia comercial. También podemos venderlo bien en México e incluso en nuestra propia región.

Hoy, en 2018, vendemos tanto café *Maseual* como café *Tosepan*. Y el mercado local ha crecido muchísimo, con la ventaja de que los consumidores de las comunidades son en gran medida socios de la Unión y muchas tiendas donde vendemos son de cooperativistas.

“Nos da gusto lo que ha pasado –dicen en la directiva de la *Maseual*– pues le ganamos al supergigante de la *Nestlé*, y por aquí ya casi no se ven frasquitos de *Nescafé*. Pero han salido como seis nuevas marcas, o sea, que abrimos un mercado y floreció la competencia”.

Los socios y otros productores seguimos tostando unos cuantos kilos de lo que cosechamos, para consumo familiar. Pero en la zona hay gran cantidad de personas que no tienen café y les gusta beberlo... ese es nuestro mercado y estamos impulsando una cultura de consumir buen café.

Aunque somos los mismos socios, la *Maseual* rejuveneció. Vender nuestros productos en la región, nos ha reanimado. Y si eso hace que se vayan la Nestlé y otras trasnacionales agroalimentarias, mejor.

LA CAFETERÍA *TOSEPAN KAJFEN* (NUESTRA IDENTIDAD)

A fines abril del 2018 inauguramos en Cuetzalan la cafetería *Tosepan Kajfen* (Nuestro café).

Para la Unión de Cooperativas éste es el eslabón final de la cadena productiva cafetalera, el último paso del proceso que inicia en las huertas de los socios. Ofrecer café en taza a los lugareños y visitantes es otro sueño realizado.

La cafetería es un espacio en cuya construcción participaron muchos socios –señala Paulina– no solo los que llevan su grano a la Cooperativa, sino también albañiles, carpinteros, plomeros, artesanos del bambú que colaboraron en el montaje de la *Tosepan Kajfen*. Y también ayudaron los niños de la escuela *Kalnemachtloyan*, que sembraron en el jardín maíces, pimientos y flores de la región. Y sobre todo los jóvenes, que son los responsables de que todo funcione bien en esta nueva casa de la *Tosepan*.





Niña. Iván Cruz y Cruz

Tosepantomín: el dinero de todos

Se dice que los ricos ahorran porque les sobra el dinero y que los pobres no ahorramos porque nos falta. No es cierto.

Para empezar eso de que somos pobres depende de cómo se vea. De eso trata precisamente la historia de la niña y el *coyome*:

Después de recorrer el pueblo acompañado por la niña, el fuereño comenta: “Veo que son ustedes muy pobres”. A lo que ella le contesta: “No somos pobres. Lo único que no tenemos es dinero”.

Así es. Aquí en la sierra estamos rodeados de riquezas naturales y de valores sociales y culturales que otros no tienen. De modo que no somos pobres. Y además precisamente porque el dinero sí es poco, tenemos la costumbre de ahorrar para hacer frente a las necesidades cotidianas y extraordinarias, a las emergencias y a los imprevistos. Pero no ahorramos en dinero, sino en especie.

AHORRAR EN ESPECIE

Lo primero es que ahorramos en grano, sobre todo el maíz que cosechamos y que nos debe durar lo más posible para no tener que comprarlo caro.

También engordamos animalitos que podemos vender cuando tenemos apuración, por ejemplo, puercos que además solo comen desperdicios y no hay que gastar en ellos.

Ayudar en sus trabajos a los parientes o a los vecinos en lo que llamamos mano vuelta, es una forma de ahorro, pues ellos te ayudan cuando lo necesitas y no tienes para pagar.

Lo mismo las faenas, que son una especie de ahorro o inversión del pueblo en que cada familia pone su parte y el resultado a todos beneficia.

Se puede decir que cuando cuidamos nuestro entorno ahorramos los recursos naturales tratando de no acabarnos la fertilidad de la tierra, de no ensuciar ni agotar el agua, de no tumbar el bosque...

Y no se debe derrochar la vida, aunque seamos jóvenes y pensemos que nos sobra. No hay que malpasarse y sobre todo hay que preservar nuestra salud y la de nuestra familia. Cuidar la vida propia y la de nuestros seres queridos es la manera más importante y rendidora de ahorrar. La economía campesina es en realidad un sistema ahorrador, como las estufas ecológicas que no dejan que se escape el calor.

Dice Rubén, miembro de la directiva de la *Tosepantomin*.

Nuestro ahorro está en lo diversificado de nuestra producción. Tenemos poca tierra, pero no desaprovechamos nada. Mi familia cosecha café, pimienta y miel; pero también naranja, zapote, mamey... Además de que tenemos gallinas, de modo que no gastamos en huevos, y de vez en cuando nos comemos una. Y la milpa. Tener milpa es un gran ahorro pues te da maíz, frijol, calabaza, chile... Producir lo más que se pueda para comer es la mejor forma de ahorrar.



Mujer y niño ahorrando. Marco Antonio Solache y Alicia Durán.

Una razón por la que quienes vivimos del campo necesitamos ahorrar también dinero es que los gastos del día son continuos, en tanto que nuestros ingresos importantes en efectivo se dan una o dos veces al año, cuando sacamos las cosechas. Además, los gastos mayores, como los que hay que hacer cuando los niños entran a la escuela o para las fiestas, no coinciden con el tiempo en que tenemos los ingresos.

En el campo cuando te entra el dinero no tienes en qué ocuparlo y a veces se malgasta, de modo que cuando lo necesitas ya se acabó. Y para distribuirlo bien a lo largo del año y guardar algo para futuros gastos, tanto los inesperados como los que ya se ven venir, es muy importante tener una cooperativa que nos ayude a manejar bien nuestro dinero.

Cuando no la teníamos, dependíamos mucho de que nos dieran fiado en la tienda o de que alguien nos prestara cobrándonos altísimos intereses. Y si lo que querías era guardar algo, los del banco te cobraban mucho por hacerte el favor de manejar tu dinero y te pagaban bajísimos intereses.

AHORRAR DINERO

Hace cuarenta años empezamos a organizarnos en la *Tosepan*, precisamente por esa clase de problemas. En aquel tiempo los comerciantes nos vendían el azúcar y otros bienes al precio que querían y los coyotes nos pagaban el café o la pimienta al precio que se les daba la gana, sobre todo cuando nos veíamos obligados a hacer ventas anticipadas porque no teníamos con qué pagar los gastos de la cosecha.

Todo porque cada familia manejaba por separado su poquita producción y su poquito dinero y no estábamos organizados para comprar y vender juntos.

Gracias a la Cooperativa empezamos a sumar nuestra demanda y sumar nuestra producción. Y de esta manera nos escapamos un poco de la ley de San Garabato, que es la que nos friega a los campesinos: siempre comprar caro y siempre vender barato.

Pero también a la Cooperativa le hace falta dinero para acopiar. Dinero que luego repondrá a la hora de vender. De modo que, igual que nosotros los socios, la *Tosepan* necesitaba pedir prestado.

Al principio el crédito se consiguió del gobierno y luego de otras fuentes de financiamiento. El problema está en que el dinero que ellos te acercan es insuficiente, inoportuno y caro; además de enfadoso de operar y con frecuencia politizado, es decir, que te lo dan si estás con el gobierno y si no, no; sobre todo, para una organización social de campesinos pobres y en un cultivo como el café que desde 1989 ha tenido precios cambiantes, imprevisibles y por lo general bajos.

La situación de la Cooperativa se complicó a mediados de los noventa, en que no podíamos conseguir créditos pues estábamos endeudados y también porque los bajos precios del café no garantizaban que pudiéramos pagar. Y sin dinero fresco no puedes operar... por lo que te vas sumiendo cada vez más.

Pensamos, entonces, que la solución no había que buscarla fuera. Que la verdadera salida estaba en la región y en los propios socios.



Asamblea en la *Tosepantomín*. Archivo *Tosepan*.

Se nos ocurrió que el dinero que hacía falta lo teníamos en realidad las familias. Solo que estaba desperdigado y en muy pequeñas cantidades, de modo que no nos lucía. El remedio era juntar esos puñitos para hacer un gran montón. El remedio era crear un sistema de ahorro y préstamo con el que, sumando pequeñas cantidades de muchos ahorradores, los de la *Tosepan* nos financiáramos solos.

Y en 1998 nació la Caja de ahorro y préstamo *Tosepantomín*, que significa “Dinero de todos”. Surgió con la idea de que los socios pudiéramos ahorrar ganando intereses mayores a los que pagan los bancos y también pudiéramos pedir prestado a tasas más bajas que las que los bancos cobran.

Pero también pensando en que el dinero sirviera para financiar de manera rápida y flexible a las otras actividades económicas de la cooperativa, como la comercialización del café y la pimienta. Y conforme se fueron desarrollando, también apalancó a las cooperativas de servicios turísticos, de salud, de materiales de construcción y, sobre todo, desde 2007, la de vivienda.

Arrancamos con 632 mil pesos, aportados por 1,266 socios, pertenecientes a 41 comunidades de cinco municipios. Y nosotros mismos nos sorprendimos, porque si bien al principio nos extendíamos despacio, luego comenzamos a crecer y a crecer. De modo que a veinte años de que nacimos en 2018 tenemos 36 mil quinientos socios en 441 comunidades, 405 millones de ahorros, hemos captado 527 millones de pesos de remesas y tenemos colocados 385 millones en préstamos.

A veces nos preguntamos de donde salió tanto dinero si en lo económico la región es pobre, las parcelas y huertas pequeñas, la producción escasa y los productos que comercializamos tienen poco precio.

Lo que pasa es que aquí el ingreso está muy diversificado. No son nada más las cosechas que se venden, que entre nuestros socios son sobre todo de café, pimienta y miel, también cuenta el pequeño comercio, el trabajo a jornal sobre todo en la construcción, el dinero que mandan los que se van a trabajar fuera: a Puebla, a la Ciudad de México, a Estados Unidos. Y hasta los subsidios de Prospera, que algunas mujeres consiguen ahorrar.

La Caja de Ahorro y Préstamo empezó con la idea de ser diferentes de quienes a eso se dedican.

Mientras que financieras como Finca, Banco Azteca, Coppel y otras han sido formadas por empresarios para hacer negocio con los campesinos, la *Tosepantomín* está formada por campesinos para dar servicio a los propios campesinos. Los bancos persiguen las ganancias, la Caja busca el bienestar de la gente. Ellos tienen clientes, nosotros tenemos socios.

Por eso desde el principio la *Tosepantomín* opera a través de promotores y promotoras que están en contacto directo con los socios. Y otorga los préstamos por medio de grupos solidarios de cinco socios o más que se conocen entre sí, avalan al acreditado y responden colectivamente por su deuda.



Oficina de la Tosepantomin. Archivo Tosepan.



Periódico. Archivo Tosepan.

Por esta razón, porque la gente ve a la *Tosepantomin* como algo suyo y sabe que el dinero que se deposita o que se retira es su propio dinero, tenemos escasa morosidad y poca cartera vencida. Es decir, que casi siempre la gente paga a tiempo y son muy pocos los créditos que de plano no se pueden recuperar.

Los campesinos, los indígenas y en general la gente modesta del campo somos muy responsables. Mucho más que los ricos y que la maleda gente de ciudad.

Será porque vivimos en comunidad y en la comunidad no ve cada quién para lo suyo, sino que todos tenemos que ver por todos. De modo que hay que cumplir. Hay que cumplir con las fiestas del santo; hay que cumplir con la faena; hay que cumplir con la entrega del café, la pimienta o la miel que se han comprometido con la *Tosepan*; hay que cumplir con el crédito... ¿Qué van a decir de uno si no cumple?

Y, sobre todo, las mujeres somos bien cumplidoras, pues como estamos al pendiente de todo en la casa, no se nos ocurre no pagar lo que debemos. Porque, ¿luego qué?, cuando necesitamos, ¿qué hacemos?, ¿de dónde sacamos?

Además de las reuniones semanales que tenemos en cada sucursal, además de promover el ahorro, colocar créditos, darles seguimiento a los deudores y visitar a los grupos solidarios; además de todo esto, los cuarenta promotores y promotoras de la *Tosepantomín*, junto con los y las promotoras de las otras cooperativas que operan en una misma localidad, participamos en asambleas comunitarias.

Se trata de reuniones mensuales en las que vemos los temas que son nuestra responsabilidad, pero también las cuestiones que interesan o preocupan a los pobladores. En esas asambleas se hacen planes de desarrollo comunitario que, como veremos, pueden financiarse en parte con el veinticinco por ciento de los excedentes de la *Tosepantomín* que se van a lo que llamamos Fondo Social.

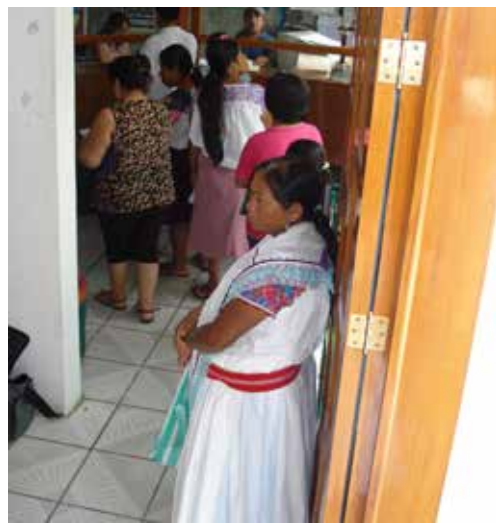
EL CRECIMIENTO DE LA *TOSEPANTOMIN*

Empezamos con una sola oficina en Cuetzalan y siete años después teníamos ya dos sucursales: una en Ayotoxco y otra en Hueytamalco. En realidad, crecíamos muy despacio. Pero en 2004 entramos en el PATMIR, de la Secretaría de Agricultura, y nos propusimos extendernos.

Porque para operar y además cumplir con la Ley, una caja de crédito necesita realizar una serie de trabajos y cubrir numerosos requisitos. Labores indispensables que suponen personal y gastos que tienes que hacer seas grande o seas chico. El problema está en que cuando eres pequeño no te alcanzan los ingresos para hacerles frente a esos gastos que son más o menos fijos. Y entonces para seguir trabajando hay que crecer. Como dicen: hay que buscar las economías de escala.

Pero nosotros no somos un negocio que busca expandirse así nomás y a toda costa. Nosotros no queríamos crecer por crecer.

Al principio trabajábamos en municipios *maseualmej* de nuestra vieja zona de influencia y con cooperativistas a muchos de los cuales conocíamos desde que se fundó la *Tosepan*, en 1977. Pensamos, entonces, que si a fuerzas teníamos que expandirnos deberíamos



Pequeña ahorradora y mujer en la *Tosepantomin*. Archivo *Tosepan*.

hacerlo no sobre municipios donde se mueve mucho dinero y donde ya hay bancos, como Zacapoaxtla, sino sobre regiones como la nuestra, donde el servicio es más necesario. Y empezamos a trabajar en municipios pobres de población mestiza y *tutunaku*.

Así, para 2008 abrimos dos sucursales más, una en la zona *tutunaku* de Ixtepec, y la de Acateno en el estado de Veracruz. Para entonces ya teníamos 9,200 socios, con un ahorro de 61 millones de pesos. Al principio los socios nuevos, más que ahorrar, pedían prestado. Pero con el tiempo fueron agarrando confianza y ahora ya es mucho más lo que se ahorra en estas sucursales que lo que solicitan como préstamos.

Para 2010 los socios ya éramos quince mil novecientos y el ahorro de 122 millones de pesos. En ese año dejamos de ser Caja y nos transformamos en Cooperativa de Ahorro y Préstamo. Para 2012, 23,500 socios ahorrábamos en total 192 millones pesos. En 2018 somos 36,529 socios con un ahorro de 405 millones de pesos en siete sucursales: Cuetzalan, Ayotoxco, Hueytamalco, Acateno, Ixtepec, Zacatipan y Tuzamapan.

DIVERSIFICANDO LA OFERTA DE PRODUCTOS FINANCIEROS

Para tener servicios adaptados a las necesidades de nuestros socios, tuvimos que ofrecer nuevos productos de ahorro, pues al comienzo únicamente teníamos el de Inversión a plazo y el de Cuenta corriente.

Uno de los más importantes es el Ahorro infantil.

Como menores de edad, los niños no podemos ser socios de la *Tosepantomín*, pero de todos modos es importante que desde chicos nos enseñemos a ahorrar. Además, a los niños ahorradores que mantenemos buenas calificaciones nos dan becas bimestrales.

La idea es ampliar este mecanismo para que podamos seguir estudiando y luego entrar a la universidad. Cosa que ahora no sucede pues aquí ocho de cada diez que terminamos la prepa dejamos de estudiar. Y sin trabajo ni escuela muchos emigramos. El cálculo es que, si de los 600 u 800 pesos que le llegan a una familia por el Prospera, el chamaco ahorra 200 y lo hace desde el tercer grado de primaria, con este guardadito le va a alcanzar para entrar a la universidad. Y si no le alcanzara, puede pedir un crédito a la *Tosepantomín*. De momento se están dando más de mil becas para educación en los niveles de primaria, secundaria y bachillerato. En 2009 éramos 3,900 niños ahorradores, para 2010 ya éramos 5,200, y en 2017 llegábamos a 9,400. Y quisiéramos ser más.

Por un lado, nos preocupamos por niños y niñas, y por otro por los viejos. Y para ellos creamos el Ahorro de jubilación. Cosa muy importante para nosotros, pues aquí casi nadie tiene prestaciones sociales, de modo que cuando ya no podemos trabajar por alguna incapacidad o simplemente por los años, nos volvemos una carga para la familia.



Asamblea de socias de la *Tosepantomín*. *Circo Maya*.

La idea es que, poco a poco, vayamos acumulando ahorros que en un momento dado nos den una seguridad.

Pero a veces el problema no es la edad o los achaques, sino que de improviso llega la muerte. Y si el difunto es el sostén de la familia la cosa se pone peor. Para eso creamos primero un seguro para gastos de defunción y luego un seguro de vida hasta por 100 mil pesos, que a su vez la *Tosepantomín* respaldó con dos aseguradoras. A pocos años de haberse creado el nuevo producto, en 2017 ya tenían seguro de vida 9,328 socios de la Cooperativa.

En 2010 para atender la cuestión de la salud creamos otra cooperativa, la *Tosepan Pajti*. De modo que además del ahorro para jubilación y del seguro de vida, las familias pudieran invertir un poco en prevenir las enfermedades. Y como ya eran muchos fondos distintos para un mismo fin, se pensó en concentrarlos en un solo ahorro para la Protección de la familia. Un fondo de pensión de largo plazo con el que se pagan el seguro de vida y el de salud. El nuevo producto arrancó a mediados de 2012 y se llama *Toyeknemilis* (Nuestra Vida Buena, en náhuatl).

Un gasto fuerte que siempre tenemos en el campo, donde la vida colectiva es muy importante, es el de las fiestas y celebraciones, tanto las del pueblo como las familiares. Y lo normal era que para hacerles frente pidiéramos prestado.

Reconociendo esa necesidad, en *Tosepantomin* pensamos que no era bueno que se prestara para algo que no es inversión productiva, de modo que no deja ingresos para pagar el crédito y los intereses. Por eso diseñamos un instrumento para que ir ahorrando con vistas a futuras responsabilidades. El producto de ahorro se llamó de Festividades y Compromisos.

Otros servicios que ofrece la Cooperativa de ahorro y préstamo son el pago de remesas que envían los migrantes, además de pagos de luz, teléfono y otros recibos que para la gente es muy trabajoso y hasta riesgoso ir a cobrar o pagar.

Hace como quince años unos cuarenta productores de café de la *Tosepan*, que somos de esta comunidad, entramos en la *Tosepantomin* –dice un socio de la sucursal de Zacatipan-. Al principio solo entregábamos nuestro ahorro y podíamos solicitar préstamos. Pero después dieron el apoyo para el pago de la luz. Un servicio que antes teníamos que ir a pagar hasta Mazatepec, en lo que perdíamos un día, aparte del gasto que se hace en pasaje y comida. Además, una vez mataron a un vecino que iba a pagar la luz, porque lo quisieron asaltar.

Ahora el Centro de Atención de la *Tosepantomin* está aquí, en la comunidad. Y aquí capta ahorro, recibe abonos del crédito, ofrece seguros de vida... además de pago de remesas, pago de servicios... Es de mucha ayuda.

También los productos de crédito se fueron diversificando. Tenemos el Productivo, que sirve para cubrir los gastos del cultivo mientras vendemos la cosecha y entra dinero; el Comercial, que compensa los desfases entre el momento en que compras y el que vendes. El Credimujer, que sirve para financiar pequeños proyectos productivos y para darle autonomía económica a las mujeres, y el Creditraspatio, que refuerza los trabajos del solar donde, por lo general, se tienen hortalizas, a veces frutales y algunos animales, labores domésticas cuyos productos son fundamentales para la alimentación familiar y parte principal de lo que llamamos Hogar sustentable. Estos dos últimos productos van destinados expresamente a nosotras las mujeres, que somos las mayores ahorradoras.

CRÉDITO PARA MEJORAMIENTO DE LA VIVIENDA



BENEFICIOS

LA TASA DE INTERÉS ES LA MÁS BAJA, CON RESPECTO A LOS DEMÁS TIPOS DE CRÉDITO.

EL PLAZO PUEDE SER MAYOR DESDE EL PRIMER PRÉSTAMO.

CON LA GARANTÍA LOS SOCIOS ASEGURAN QUE SON DUEÑOS DEL LUGAR DONDE SE VA A CONSTRUIR.

LA FAMILIA PUEDE PLANEAR LA CONSTRUCCIÓN Y MEJORAMIENTO DE SU VIVIENDA.

TOSEPANTOMIN

Número de Socios: 23,485
73% Indígenas – 64% Mujeres



Niños Ahorradores:
6,700



Montos de Ahorros:
192 MDP



Montos de Créditos:
219 MDP



Carteles informativos de *Tosepantomin*. Archivo *Tosepan*.

OTROS PRODUCTOS DE CRÉDITO

El producto más exitoso y demandado de la *Tosepantomin* ha sido el Crédito de vivienda. Un financiamiento que empezó en 2007 y para 2017 había apoyado más de 15 mil acciones de mejoramiento o construcción, con una movilización de recursos de más de mil millones considerando ahorro, crédito y subsidio gubernamental. Para esto se creó otra cooperativa, la *Tosepan Tichanchiuaj* de materiales de construcción y para impulsar la vivienda sustentable.

Los excedentes que tiene la Cooperativa de ahorro y préstamo se distribuyen todos los años en varias partes. El cuarenta y dos por ciento se va a las reservas que es necesario tener y al aseguramiento; el ocho por ciento a la *Tosepan Pajti*, que es la Cooperativa que ve por la salud; el doce por ciento al Centro de Formación *Kaltaixpetaniloayan* y el veinticinco por ciento al fondo de obra social.

Este último es un recurso que se distribuye anualmente entre las comunidades donde hay grupos de socios, en volúmenes que dependen de su comportamiento en el ahorro y el préstamo, de si tienen o no morosos, de si hay niños ahorradores y también de su participación en las doce asambleas comunitarias y otras tantas asambleas regionales. El monto promedio es de cinco mil pesos por comunidad y se emplea en lo que decida la asamblea.

FORZADO CAMBIO DE POLÍTICAS

La *Tosepantomin* se creó para captar el ahorro de sus socios y otorgar créditos a esos mismos socios. Pero también estaba pensada para resolver, cuando menos en parte, los problemas financieros de las otras cooperativas de la *Tosepan*, que tenían dificultades para conseguir recursos del gobierno o de los bancos. La idea era que los socios acreditáramos a los socios. Es decir que, con nuestro ahorro familiar, que antes se dispersaba y no lucía, los de la *Tosepan* financiáramos nuestros propios proyectos colectivos.

Y así se hizo. Por algunos años alrededor de la mitad del crédito de *Tosepantomin* se destinó a otras cooperativas. Como *Maseual Xicaualis*, que acopia, transforma y comercializa el café y la pimienta, y como la *Tosepan Kali*, que presta servicios de ecoturismo.

En 2013, como habíamos crecido mucho, decidimos que era necesario registrarnos ante la Comisión Nacional Bancaria y de Valores. Y de esta manera nos obligamos a respetar su normatividad. Decisión que nos ha traído algunos problemas.

Uno, y grande, es que como la *Tosepantomin* y las otras cooperativas forman parte de la misma Unión de Cooperativas, dice la Comisión que no podíamos prestarles a ellas. Por lo menos no en la proporción en que veníamos haciéndolo. Según esto, porque hay lo que ellos llaman “conflicto de intereses”. Nosotros no vemos conflicto en que como ahorradores nos prestemos a nosotros mismos como cooperativistas. Pero ellos manejan otras normas y tenerlas que obedecer nos metió en dificultades.

Por esta razón algunas cooperativas se quedaron sin los créditos que esperaban y aun así obligadas a pagar prontamente los que habían recibido antes a plazos largos. Pero, ¿cómo le haces para pagar si no tienes los créditos que necesitas para trabajar?



Oficinas de la *Tosepantomin*. Archivo *Tosepan*.

En una complicada negociación con la Comisión, en 2017 se logró reducir mucho la deuda y reprogramarla a seis años. Aunque para salir del paso algunas cooperativas se vieron obligadas a entregar propiedades.

Otra dificultad grande es que la *Tosepantomin* siempre ha captado más ahorro de lo que los socios piden como préstamo. De modo que, al no poder colocar el dinero en las otras cooperativas, nos quedábamos con mucho ahorro que de momento no podíamos prestar. Y esto es un problema grave, pues pagábamos intereses que son altos si los comparamos con los de los bancos y otras cajas, por un dinero que en parte estaba inmovilizado y no generaba intereses o esos eran muy bajos.

En este tema, la Comisión nos dijo que necesitábamos modificar las tasas activas y pasivas de interés, es decir las que pagábamos y las que cobrábamos. Por esta razón bajamos las tasas de interés que se pagan al ahorrador, que ahora son de 6.5 por ciento en promedio.

Y nos llevamos la sorpresa de que, aún con la rebaja, el ahorro ha seguido aumentando. Lo que nos da a entender que ahorramos porque esto nos da seguridad,

tranquilidad y la posibilidad de hacer gastos mayores y enfrentar emergencias, y no tanto por los intereses que genera el dinero guardado.

También nos comprometimos con la Comisión a trabajar por metas y tener un seguimiento cotidiano de si se cumplían o no. Y no está mal hacerlo así. Pero ésta y otras condiciones nos han llevado a tener más papeleo y labores de oficina. Así, antes el 80 por ciento de los que trabajábamos en la Cooperativa hacíamos trabajo de campo y el 20 por ciento trabajo interno, mientras que ahora es mitad y mitad. Y no nos parece.

Pero sobre todo nos dijo la Comisión que debíamos colocar más créditos para equilibrarnos financieramente. Que lo importante es que el dinero esté dando vueltas y no se quede descansando en el banco.

Y en esto algo de razón tenía. De modo que pasamos de promover principalmente el ahorro, a promover principalmente el crédito. Lo que ha traído algunos cambios en nuestras políticas.

Hasta hace poco todos nuestros créditos eran a ahorradores, pero ahora también se otorgan a quienes no lo son. De modo que del total de los acreditados 30 por ciento ya no tienen ahorro en la *Tosepantomín*.

Antes todos los acreditados éramos respaldados por un grupo solidario que nos avalaba y respondía por el préstamo y solo cuando éste era mayor y el grupo así lo planteaba se pedía una garantía física. Ahora muchos créditos se sustentan en la factura del bien adquirido, garantías líquidas y prendarias, además de necesitar aval y firma de un pagaré. Tal es el caso del Creditransporte para la adquisición de vehículos nuevos o seminuevos.

Antes los montos de los créditos otorgados aumentaban gradualmente, la primera vez se prestaba hasta dos mil pesos, luego tres o cuatro mil, y así. Ahora se puede empezar con un préstamo mayor.

Antes los créditos eran pequeños, en promedio de 15 mil pesos y difícilmente llegaban a los 25 mil, mientras que ahora pueden ser de hasta un millón. De modo que para autorizarlos no basta el estudio



Mujer ahorradora. Marco Antonio Solache y Alicia Durán.

socioeconómico de la familia que hace el promotor, sino que se requiere un estudio de factibilidad y de flujo de efectivo. Análisis más especializado que realizan asesores del Comité de Crédito.

Hemos visto que trabajar por metas que nos fijamos nosotros mismos es bueno porque nos enseñamos a ser realistas y a cumplir. Además de que hay incentivos económicos al promotor por la colocación de créditos y también premio a las sucursales con mejor desempeño.

A fines de 2017 revisamos el plan que convinimos con la Comisión y vimos que se ha estado cumpliendo y que nuestros números van bien. Para esas fechas teníamos 36,039 socios distribuidos en 441 cooperativas locales, con un total de captación de ahorro de 382 millones de pesos cobrando una tasa promedio de 3.7 por ciento, y 304 millones de pesos en créditos colocados a una tasa promedio de 18.11 por ciento.

Sin embargo, los responsables de Sucursales que tenemos más tiempo en la *Tosepantomín* y por tanto más experiencia, pensamos que, con las presiones de la Comisión y el cambio de políticas, la Cooperativa está entrando en una nueva etapa. Tiempos nuevos en los que hay que ser muy reflexivos y cuidadosos. Y es que

ahora, con presiones para colocar el dinero y por lo mismo operando créditos más grandes y a veces sin grupo solidario, el riesgo es que aumente la morosidad y la cartera vencida. Pero, sobre todo, que se pierdan de vista los objetivos originales con los que nacimos.

También está el problema de que algunos de los nuevos promotores no se ponen la camiseta de la *Tosepan* y trabajan solo por ganar y por cumplir. Y esto es grave porque *Tosepantomín* es el proyecto más extendido y representa la avanzada territorial de nuestra Unión. De modo que no se trata nada más de captar ahorro, colocar créditos y cobrar, se trata de coordinarse con las otras cooperativas y sobre todo de fortalecer a la comunidad en todos sus aspectos. Y en tiempos de amenazas como los que corren, en impulsar la defensa de los territorios.

CRÉDITO AGROPECUARIO

La importancia del financiamiento de *Tosepantomín* para los trabajos que desarrollan otras cooperativas de la Unión que se ocupan de los temas productivos, se puso de manifiesto en los créditos agropecuarios, tanto para productores convencionales como para orgánicos. Apalancamientos indispensables destinados a la renovación de huertas de café, impuesta por las pérdidas que ha venido provocando el comportamiento de las lluvias y la enfermedad de la roya, las dos cosas asociadas al cambio climático.

En todos los países caficultores, la renovación de las huertas, necesaria para enfrentar la roya y que se mantenga a futuro la producción del grano aromático, se opera mediante subsidios gubernamentales. Recursos que en México han sido insuficientes, tardíos y operados de manera torpe y hasta ofensiva, de modo que en la *Tosepan* los empleamos únicamente para la producción de planta, tanto en viveros de la Cooperativa como en los de los propios productores. Para el resto ha sido necesario recurrir al crédito.

Una opción que parecía interesante fue la del banco Ve por más, que ofrecía créditos al 13 por ciento, de hasta 60 mil pesos por hectárea y a cuatro años. Sin embargo, a la postre el financiamiento resultó



Leonardo Durán Olgúin y Alvaro Aguilar Ayón muestran el Premio Europeo de Microfinanzas 2017 otorgado a la *Tosepantomin*.

más costoso. Y tan mal operado que desalentó a los productores. Para hacer frente al problema *Tosepantomin* asumió el cobro y el pago, es decir, la operación de la deuda con el banco y diseñó un producto especial para la renovación.

Para los productores orgánicos el crédito de *Tosepantomin* para renovación es de hasta 60 mil pesos por hectárea, a cuatro años y con una tasa de 15 por ciento más tres por ciento para acompañamiento técnico.

Sobre la tasa, hay quienes piensan que el 15 por ciento solo para operar, es alto, pues se trata de préstamos seguros que se cobran mediante la retención de la cosecha, mientras que el tres por ciento para asistencia técnica es insuficiente, tanto más que se trata de una conversión difícil y riesgosa que si no se maneja bien puede derivar en nuevas pérdidas, pues la roya llegó para quedarse.

Para los productores convencionales el plazo es de únicamente tres años y la tasa de 24 por ciento, lo que hace poco atractivo el crédito de *Tosepantomin*. Sin embargo, para este tipo de productor lo que resulta interesante es meterse a un proyecto de conversión a orgánico, con lo que ya calificarían para el crédito más barato, y aprovechar el financiamiento y la asesoría para renovar su huerta y a la vez incorporar las prácticas agroecológicas que, cuando se certifique, le permitirán acceder a precios más estables y atractivos.

En otras palabras, se trata de aprovechar la crisis provocada por el cambio climático y la roya, que a todos nos obliga a renovar el cafetal, para incentivar la conversión a orgánico de los productores de café convencionales. Caficultores que aún son la mayoría de los que comercializamos a través de la *Tosepan*. Y para esto pueden funcionar bien los productos diferenciados de crédito que ofrece la *Tosepantomín*.

En 2017 decidimos participar en la convocatoria que lanzó la Plataforma Europea de Microfinanzas con el tema de Vivienda, pues consideramos que estábamos en condiciones de lograr algún reconocimiento por los resultados que veníamos alcanzando después de estar trabajando durante más de diez años con el Programa de Vivienda. Participaron 37 organismos financieros, la mayoría bancos, de 33 países de Asia, África y América Latina.

En septiembre del mismo año nos informaron que estábamos entre las tres instituciones financieras finalistas, por lo que nos invitaron a participar en la Semana Europea de Microfinanzas que se celebraría a finales de noviembre en Luxemburgo. Los otros dos finalistas eran Mibanco de Perú y el Primer Banco de Microfinanzas de Afganistán.

El día 30 de noviembre se realizó la Ceremonia de Entrega del Premio Europeo de Microfinanzas 2017 en el Auditorio del Banco de Desarrollo Europeo, y ahí se dio a conocer que la Cooperativa *Tosepantomín* era la ganadora, por contribuir a que los campesinos e indígenas, que ellos llaman población marginada, pudiera construir viviendas amigables con el medio ambiente.



Cimiento de vivienda *Tosepan*. Archivo *Tosepan*.

Hogares sustentables para vivir bien *Tosepan Tichanchiuaj*

Hay cosas que puede hacer una sola cooperativa, mientras que para sacar adelante otras es necesario sumar esfuerzos pues hay que conjuntar diversas capacidades y diferentes recursos.

Este es el caso de Programa de Vivienda Sustentable, en el que se coordinan la cooperativa *Tosepantomín*, que capta ahorros y otorga los financiamientos necesarios para mejorar o construir nuestras casas; la cooperativa *Tosepan Tichanchihuaaj*, que produce y distribuye los materiales de construcción; la *Tosepan Oktasentekitinij*, que fabrica puertas y ventanas de bambú, madera y metal, y la *Tosepan Pajti* que, como parte de su trabajo de cuidado de la salud, ve que las viviendas dispongan de estufas y letrinas ecológicas, además de huertos familiares y encierros de animalitos domésticos.

Gracias a esta combinación de capacidades y recursos de las cooperativas y, sobre todo, gracias al esfuerzo de los socios y sus familias, hemos logrado sacar adelante uno de los programas más exitosos y apreciados de la Unión, el de vivienda.

Y es que, en la sierra, donde llueve mucho y fuerte, por lo general tenemos viviendas inadecuadas. Quizá porque el modo en que se hacían antes ya se olvidó o ya no funciona.

El hecho es que, el no tener buenas casas, es una de las razones por las que nos enfermamos seguido, comemos mal, gastamos de más, desperdiciamos nuestros recursos, contaminamos el entorno, sufrimos pérdidas en los granos que almacenamos y no logramos una buena convivencia con la familia. Por eso el Programa de Vivienda Sustentable es tan importante.

Dice Juan Francisco Espíritu, de Tonalix, quien gracias al Programa tiene vivienda nueva: “Ahora me siento más seguro. Aunque llueva ya no se nos mete el agua, ya no se mojan mi maíz y mis cositas, ya no se forman las escorrentías dentro de la casa y mis hijos, mi esposa y yo ya no nos llenamos de lodo los pies”.

CONSTRUYENDO HOGARES FELICES

Para la naciente *Tosepan* y sus socios fue difícil encontrar la forma de comprar y vender en mejores condiciones y más tarde tuvimos grandes dificultades y hasta resistencias para enseñarnos a manejar mejor nuestras huertas y apiarios.

Pero si cambiar la forma de mercadear y la manera de producir no fue fácil, transformar el lugar donde habitamos, modificando de este modo nuestra manera de vivir, es aún más cuesta arriba. No nomás porque hay que abandonar algunas malas costumbres, sino también porque reformar o construir nuestras casas es muy costoso.



Casa del Programa de Vivienda. Archivo Tosepan.

El Programa de Vivienda Sustentable, que arrancó en 2006, fue posible porque logramos reunir tres recursos financieros: el ahorro de los socios en la *Tosepantomin*, los préstamos de esta misma Cooperativa para rehabilitar nuestra casa o construir una nueva y los subsidios que otorga la Comisión Nacional de Vivienda.

Para entrar al programa necesitabas tener ahorrados cuando menos cinco mil pesos y la Cooperativa nos prestaba hasta ocho veces lo que habíamos juntado. Ya con eso teníamos derecho al subsidio gubernamental, que era más o menos de la misma cantidad. Como se ve, el Programa es una gran oportunidad de mejorar las condiciones de vida de quienes somos pobres.

Algunos andamos tan escasos de dinero y no podemos ni juntar el mínimo de cinco mil pesos que hace falta. Por ese motivo, la *Tosepantomin* gestionó ante la CONAVI, junto con otras organizaciones de la Red de Productores Sociales de Vivienda, que nos aceptaran como ahorro los materiales de construcción y la mano de obra, y de este modo tuviéramos oportunidad de entrar al Programa. La propuesta fue aceptada y ahora podemos poner piedra, bambú o trabajo familiar como aportación para construir nuestras viviendas.

Pero no solamente cuenta el trabajo que aportan el beneficiario y su familia, sino también el que ponen como mano vuelta los compañeros del grupo. Y a los que de plano no les alcanza, en la comunidad se les apoya con faenas. Ahora que, si ni siquiera tiene uno el terreno para construir, se busca un lote con apoyo del municipio.

Con la participación decidida de los cooperativistas, se logró ganar la Presidencia Municipal de Tuzamapan. Esto facilitó que se tomara un acuerdo para que el Ayuntamiento otorgara lotes a varias familias, principalmente a madres solteras y viudas, que no solamente no contaban con vivienda, sino que tampoco disponían de un terreno para construirla.

De esta manera se unieron esfuerzos entre las autoridades municipales, quienes donaron los terrenos y parte de la mano de obra; la *Tosepantomín*, que gestionó los subsidios; los socios de Tuzamapan, quienes proporcionaron más mano de obra y algunos materiales; y los integrantes de las familias beneficiadas, quienes aportaron todo lo que pudieron.

Es digno de resaltar el caso de una familia que perdió al padre cuando estaban iniciando los trabajos de la vivienda. Ante esta situación, la madre tomó la decisión de “echarse para atrás”, pues consideraba que difícilmente iban a terminar la construcción, ya que ella trabajaba como empleada doméstica y sus hijos estaban pequeños.

Sin embargo, el niño mayor, de seis años, le dijo que no podían hacer eso, pues su papá siempre quiso que tuvieran casa propia y que de seguro les iba a ayudar desde donde estuviera y se iba a poner contento cuando viera que sí terminaban la vivienda. Que por el trabajo no se preocupara, dijo, ya que él iba a ayudar después de asistir a la escuela. Y con una pequeña cubeta el niño estuvo acarreando arena y grava durante todo el tiempo que duró la construcción, pues los camiones no podían descargar los materiales al pie de la obra.

La idea es que ninguna familia que quiera mejorar o construir su vivienda se quede fuera del programa por falta de recursos.



Casa campesina antes y después del Programa de Vivienda. Archivo Tosepan.

Como en todo, al principio pocos nos animábamos. Pero conforme nos fuimos dando cuenta de los beneficios, entramos más y más. En 2006 entraron solo 26 familias, pero seis años después, en 2012 ya éramos más de seis mil. Para 2017, once años más tarde, habían entrado al Programa de Vivienda Sustentable 15,773 familias: 7,308 en construcción de casa nueva y 8,465 en mejoramiento.

En poco más de diez años el Programa ha realizado una inversión total de más de mil millones de pesos en beneficio de casi cien mil personas, que hoy vivimos mejor que como vivíamos antes. Y las casas son parte de nuestro patrimonio, de modo que por muchos años las podemos seguir disfrutando nosotros y nuestros hijos.

PARA VIVIR MEJOR

Porque de lo que se trata no es nada más de tener casas bonitas, sino de vivir mejor. Lo que queremos para los próximos años es transformar nuestras viviendas en hogares sustentables, hogares felices. Dicen los directivos de la *Tosepantomin*:

“La *Tosepan* tiene que captar necesidades, pero también anhelos. Porque un hogar sustentable no son cuatro paredes, sino un lugar donde la familia pueda desarrollarse. Un lugar que favorezca la convivencia”.

Para eso, dentro del área de vivienda de la *Tosepantomin* tenemos un grupo de supervisores especializados. La condición es que sean buenos albañiles, pues les toca brindar asistencia técnica a los socios para la construcción de sus casas. Ellos son vecinos del lugar que hablan nuestra lengua y conocen nuestras costumbres.

A los supervisores los apoya un arquitecto y reciben capacitación en ecotecnias como biodigestores, estufas ecológicas, focos ahorradores, aprovechamiento del agua pluvial, lugares de confinamiento de los animales domésticos. Y últimamente estamos impulsando el uso de los paneles solares, con la idea de no depender tanto del mal servicio de la Comisión Federal de Electricidad y avanzar hacia lo que hemos llamado soberanía energética.

Ahora el trabajo se facilita, porque con el tiempo hemos ido sacando diseños de vivienda que se repiten, casi prototipos a los que nada más se les hace alguna adaptación. Pero en realidad cada casa es distinta, pues se busca que la familia decida lo que necesita y tenga el control de la obra.

Los supervisores de vivienda tienen que ver también que el dinero se ejerza como debe ser y se encargan de hacer los pedidos de materiales de construcción a la *Tosepan Tichanchiuaj*, y el bambú y los accesorios a la *Oktasentekitinij*. Pero lo más importante de su labor es convencer a las familias de que cambien la idea de cómo deben ser las viviendas, para que puedan vivir mejor.

Un tema que mucho se discute es el del lugar para bañarse, que, si está lejos de la casa, como se acostumbraba en otros tiempos, hace que el que se baña se enfríe, que los enfermos se malpasen y que los niños se enfermen más. Otro tema es el de las ventanas, que antes se hacían muy chiquitas; dizque por razones de seguridad, según dicen los señores ya grandes. Otro es el de los fogones, que es muy importante mejorarlos porque en la forma tradicional de fogata con tres piedras las mujeres y los pequeños se la pasan respirando el humo y se enferman de los pulmones.



Casa campesina antes y después del Programa de Vivienda. Archivo Tosepan.

Dice Nazario Diego:

“Sin vivienda digna no hay salud”.

Y lleva razón, de modo que la *Tosepan Pajti*, que es la cooperativa de salud, tiene una participación importante en el programa de vivienda. Porque la gente se enferma menos si el lugar donde habita es adecuado. Se enferma menos si en la casa no hay humedad ni goteras, si no se llena de humo, si el piso es de cemento y no de tierra, si tiene buena ventilación e iluminación. Se enferma menos si en el entorno hay un huerto con hortalizas y plantas medicinales, además de animales de traspatio para huevo y carne, pero que no anden sueltos sino encorralados, y no deben faltar los apiarios de abejas *pisilnekmej*.

Por eso, en el Programa de hogar sustentable participan mucho las promotoras de salud de la *Tosepan Pajti*, en coordinación con los promotores y los supervisores de vivienda de la *Tosepantomin*.

Otra ventaja es que, gracias al Programa, los hijos adultos y sobre todo los matrimonios jóvenes, ya no están obligados a vivir en la casa de los padres. Cosa que antes se hacía, no por costumbre, por voluntad o por gusto, sino también porque se necesitaba ahorrar muchos años para construir una casa propia.

QUÉ ENTENDEMOS POR UN HOGAR Y UNA COMUNIDAD SUSTENTABLES

Cuando decimos Hogar Sustentable no solamente pensamos en una casa bien hecha, sino también en la calidad de vida de las familias, la armonía de la comunidad que comparten y la preservación del medio ambiente que las rodea.

En cuanto a la casa, una vivienda adecuada es la que ha sido construida tomando en cuenta el clima y las características del lugar, utilizando los materiales ahí disponibles y haciéndola de modo que dure más.

Pero esto no basta. Para que un hogar sea sustentable, otras cosas son necesarias: uso racional del agua y la energía, reciclado de residuos y producción de alimentos sanos. Y para lograr esto empleamos ecotecnias, entre ellas captar, filtrar y almacenar el agua de lluvia; generar electricidad aprovechando el sol o el viento; transformar los residuos de la casa o de la parcela en abono orgánico; reciclar las aguas negras con filtros naturales o biodigestores; usar el traspatio para producir hortalizas, plantas medicinales y de ornato, miel, huevo, carne...

En la vivienda sustentable todas las actividades y todos los espacios se relacionan: los miembros de la familia aportamos trabajo a todas las áreas y recibimos alimentos o satisfacciones. El agua que captamos nos sirve para el uso doméstico y para abastecer del líquido a los módulos productores de alimentos; los módulos aportan estiércoles y otros desperdicios para la producción de abonos orgánicos; estos subproductos nos sirven para alimentar las hortalizas y demás plantas del traspatio o del cafetal; las aguas residuales, una vez descontaminadas, se destinan a la engorda de los peces; por último, el fogón nos ahorra leña en la preparación de los alimentos.

En el *Kalta* vamos aprendiendo a hacer cada una de estas cosas, hasta que somos capaces de incorporarlas a nuestra familia y nuestra vivienda.



Cartel. Archivo Tosepan.



Vivienda Tosepan. Archivo Tosepan.

Sabemos que esto pide mucho trabajo. Esfuerzo adicional que vale la pena, porque así podremos vivir más sanos y felices. Pero el que estas nuevas y benéficas actividades se realicen en el hogar no quiere decir que recaigan solo o principalmente sobre las mujeres. Porque entonces las ecotecnias, en vez de mejorar la vida familiar, harían aún más dispareja la distribución del trabajo doméstico, que de por sí ya es muy injusta.

Si vamos a mejorar nuestra vivienda y vamos a mejorar nuestro hogar, habrá también que mejorar la desequilibrada relación entre hombres y mujeres. Habrá que hacer equitativa la división de las actividades en las familias, procurando que los varones valoren el trabajo de las mujeres y participen más en las labores domésticas.

A la vez que aprendemos que es bueno bañarse dentro de la casa, tener ventanas más grandes y reciclar la basura, debemos aprender que no es una vergüenza para los varones colaborar en la limpieza, cocinar o quedarse con los niños cuando nosotras tenemos que salir. Y de esta manera nuestros hijos y nuestras hijas se enseñan a compartir responsabilidades y en el futuro será menos cuesta arriba lograr la verdadera equidad de género.

Un hogar sustentable es aquel en el que mujeres y hombres, niños, jóvenes y viejos comparten responsabilidades, toman juntos decisiones y se distribuyen equitativamente los trabajos. Pongamos juntos los cimientos de una nueva vida.

La vivienda y las ecotecnias son muy importantes, sin embargo, un hogar no es la casa, el traspatio y el entorno. Un hogar es una familia. Y un hogar sustentable es una familia viviendo en armonía, compartiendo entre todos el trabajo, tomando decisiones en conjunto y practicando principios y valores de justicia y equidad.

Pero la familia es parte de una comunidad. Una comunidad que también debe ser sustentable. Y una comunidad sustentable es aquella en que podemos vivir tranquilos y seguros, aquella que cuida su entorno y preserva sus bienes comunes a la vez que enfrenta de manera organizada sus problemas ambientales, económicos, sociales, culturales, espirituales.

En esto los pueblos originarios tenemos ventaja, porque conservamos costumbres ancestrales como la toma de decisiones en asamblea, y, en lo que es el trabajo, tenemos las faenas, el tequio, la mano vuelta o mano solidaria, prácticas que nos dan mucha cohesión social.

Una de las mayores tareas que nos hemos propuesto en la *Tosepan* para los próximos años es hacer de nuestras viviendas Hogares Sustentables y de nuestros pueblos Comunidades Sustentables.



Transportando materiales de construcción. Archivo *Tosepan*.

TOSEPAN TICHANCHIUAJ: MATERIALES PARA CONSTRUIR BIEN

Otra facilidad y ahorro importantes para el que quiere hacer o mejorar su vivienda, es que la *Tosepan* tiene también una cooperativa para producir y distribuir materiales de construcción a los precios más bajos.

Al principio lo que teníamos era una pequeña bodega con cemento, varilla y alambón. Pero hemos venido creciendo conforme más socios se meten al programa de vivienda. Hoy de nuestras ventas totales el 30 por ciento son al público en general y 70 por ciento a los socios.

Nuestro trabajo es buscar buenos precios. Por ejemplo, al comienzo nos surtía de cemento la Cooperativa Cruz Azul, pero resultó que Cementos de México nos daba más barato y cambiamos de abastecedor. Ahora trabajamos con la Congregación María Trinitaria con la que los materiales se consiguen en promedio 20 por ciento más económicos que con otros.

Y cuando se puede utilizamos recursos de por acá. Dice Eleuterio que es un experto en materiales locales:

En la región hay bancos de materiales y lo que hacemos es buscar los cercanos para surtir más rápido y más barato. Pero además la gente los prefiere porque los conoce. A algunos, por costumbre, les gusta la grava de piedra de cerro, mientras que otros prefieren la que se produce con piedra de río porque no tiene salitre. Y las casas que se hacen con la de río tienen más tiempo de vida, pues el salitre pica la varilla. Además, la arenilla que se obtiene al triturar la piedra, la utilizamos para la producción de block, que se usa mucho en el nuevo sistema constructivo térmico.

En la Cooperativa tenemos casi de todo: cemento, grava, arena, block, varilla, alambazón, pintura, lámina, tinacos, material eléctrico y de plomería, estufas ahorradoras y otros enseres domésticos. De todo, pues.

Y la ventaja para el socio es que una vez que con el supervisor vemos lo que se va a ocupar y el momento en que habrá de surtirse, le hacemos un presupuesto y nos comprometemos a mantenerle las cotizaciones durante el tiempo que tarde en construir o mejorar su vivienda. Garantía muy importante ahora que los precios se disparan a cada rato.

También tratamos de incorporar a la vivienda nueva otros materiales que provienen de la región. En particular el bambú, que aquí abunda y que la gente emplea para cercar y para cortar el viento, pero que, tratándolo bien, también puede emplearse en puertas, ventanas, paredes y techos. Además, con bambú se fabrican accesorios y muebles que encontrándoles mercado podrían generar ingresos. Para esto está la Cooperativa *Oktasentekitinij*.



Vivienda del Programa *Tosepan*. Archivo *Tosepan*.

TENER CASA

Dice Antonio de Zacatipan:

“En mi Junta Auxiliar somos ochocientos socios de la *Tosepan* y casi todos tenemos casa por el programa de vivienda. Yo solicité el apoyo en 2009 y además de la construcción en sí puse una huerta familiar y tengo algunos pollos y guajolotes encerrados.

“En la huerta hay matas de jitomate, chiles y quelites. Que son nada más para el consumo de la familia. Son un ahorro.

“Lo mismo con las gallinas. Si la gallina pone un huevo ya no hay que comprarlo. Claro, es un ahorro temporal, porque no son ponedoras sino de rancho y no ponen todo el tiempo.

“También compré una estufa ahorradora que emplea leña, pero mucho menos que el fogón de tres piedras que utilizábamos antes, pues si en ese ocupábamos nueve leños ahora ocupamos solo tres. Además, en ese tiempo el humo se regaba por todas partes y lastimaba los ojos y los pulmones. Mi mamá se murió por ese humo venenoso del fogón. En cambio, ahora la humareda se va por un tubo para afuera.

“Construir una buena casa es hacer un patrimonio para los hijos, cosa que para nosotros es muy importante. Para mí es un orgullo tener esta casa porque cuando aún vivía mi padre, me dijo que la hiciera bien. Y ahora que ya murió pienso que la está viendo”.

“No haber tenido casa es el peor mal”, recuerda Eleuterio, quien de chico vivió siempre en casa ajena, arrimado con su tía, y que gracias a que trabaja en la *Tosepan Tichanchiuaj* entró al Programa de vivienda y por primera vez tiene su propia casa:

“La casa ya es tuya. Ya no estás con el temor de que te la van a pedir. Tienes un lugar. Tienes un lugar seguro a dónde llegar”.

La casa de uno lo es todo. Es nuestro lugar en el mundo.

Ahí somos concebidos, ahí nacemos y ahí morimos. Ahí nos arropan y nos mecen. Ahí nos amortajan y nos lloran. Ahí guisamos, lavamos los trastes, remendamos la ropa, cuidamos a los enfermos, peinamos a los niños. Ahí estudiamos, hacemos la tarea y jugamos. Ahí comemos, dormimos y convivimos con la familia. Ahí recibimos a familiares y vecinos cuando hay algo que celebrar o una desgracia que lamentar.

La milpa, la huerta, el potrero son importantes, pero nada vale más que nuestra casa. Nada hay más importante que el lugar en que vivimos.



Construyendo los cimientos del Centro de Formación *Kaltaixpetaniloyan*. Archivo *Tosepan*.

El Centro de Formación *Kaltaixpetaniloyan* (La casa donde se abre el espíritu)

Decía don Luis Márquez, fundador de la Cooperativa:

El Kalta es el corazón de la *Tosepan*, ahí se bombea la sangre hacia toda la organización.

Para preservar la memoria de quienes padecieron injusticias, nuestro Centro de Formación se edificó en el que llamamos ‘Terreno del Machete’. Esta es la historia.

La Cooperativa nació combatiendo los abusos de comerciantes y mestizos ricos. Y cuando en las asambleas se recordaba ese maltrato, por lo general se ponía un ejemplo:

“Ahí tienes el terreno del machete”, se decía...

“¿Cómo es eso?”, se preguntaban los que no conocían la historia.

Y entonces los que sí la sabían la platicaban:

Cuentan que un domingo un señor de Tepetzintan fue a la Casa Castillo, un comercio de Cuetzalan, a pedir que le fiaran un machete. El dueño, que lo conocía porque tenía un terreno junto al suyo, le dijo: “Te lo voy a fiar, pero, ¿cuándo me lo pagas?”. “Dentro de ocho días te pago”, le contestó.

A la semana fue el señor y le dijo al comerciante: “Fíjate que no tengo para pagarte. Quiero que me esperes más tiempo”. “¿Cuánto tiempo quieres que te espere?”, le preguntó el comerciante. “Un mes”, le contestó. Entonces le dijo el comerciante: “Esta bien, te espero. Pero tráeme la escritura de tu terreno que está pegado al mío”.

A la siguiente semana le llevó la escritura... Y así fue como el comerciante de Cuetzalan se quedó con el terreno del señor de Tepetzintan... a cambio de un machete.

Cuando empezamos a buscar un lugar para el *Kalta*, la viuda del señor Castillo nos ofreció un terreno adecuado. Y se lo compramos. Cuando se cerró la operación se nos hizo raro que hubiera dos escrituras. Hasta que un cooperativista de Tepetzintan nos lo aclaró: “Acabamos de comprar el terreno del machete”.

Lo platicamos en la Cooperativa y resolvimos que era bueno construir el *Kalta* en el terreno del machete. “¿Cómo hacerle para que en adelante ya no abusen ni engañen a la gente? Pues con un Centro de Formación”, dijimos. Y se hizo.

UN SUEÑO HECHO REALIDAD

Cuando la *Tosepan* cumplió 20 años hicimos reuniones donde nos preguntábamos que queríamos en los siguientes 20. Y concluimos que una de las cosas era tener un espacio adecuado donde reunirnos y capacitarnos. Porque al principio, cuando éramos menos cooperativistas, cabíamos bien en las oficinas del centro de Cuetzalan que hoy son de la *Tosepantomin*, pero fuimos haciéndonos más y cada que nos reuníamos teníamos que conseguir local.



Centro de Formación *Kaltaixpetaniloayan*. Archivo *Tosepan*.

Por eso nos propusimos tener un lugar propio que además fuera nuestra escuela. Y fuimos planeando dónde y cómo construirlo, a la vez que pensamos en las líneas de formación que se impartirían en el Centro.

Durante 1997 y 1998 hicimos asambleas comunitarias y regionales donde se recogieron inquietudes y necesidades de educación y capacitación. De estas consultas salió el nombre de Centro de Formación *Kaltaixpetaniloayan*, 'La casa donde se abre el espíritu', que se convertiría en el corazón de la Cooperativa.

Y fuimos tejiendo el sueño del *Kaltaixpetaniloayan*, igual como se tejen los penachos de la danza de los *Kuesaltinij* (quetzales).

Cuenta Aldegundo:

"Para hacer el penacho, primero se arma el cono que servirá de base y sostendrá el corazón, que para la *Tosepan* es el *Kaltaixpetaniloayan*. En esto se emplea la raíz de *chikikis*, sobre la que se van insertando cada una de las varetas de bambú que le dan forma. Sobre las varetas se entretejen las primeras líneas de colores en forma de semicírculo y se remata el tejido con plumas blancas.

“Y así le hicimos en la Cooperativa: del corazón fuimos entramando las siete líneas de formación del Centro: la educación formal, la formación de formadores, el desarrollo de capacidades, el manejo de los recursos naturales, la conservación y mejoramiento del medio ambiente, la calidad humana y la identidad étnico-cultural”.

El Centro de Formación es un gran edificio de piedra, como los que hacían los antiguos, y se ubica arriba de un cerro en el terreno de diez hectáreas donde ya teníamos la bodega y el beneficio. A su alrededor hemos ido construyendo otros proyectos.

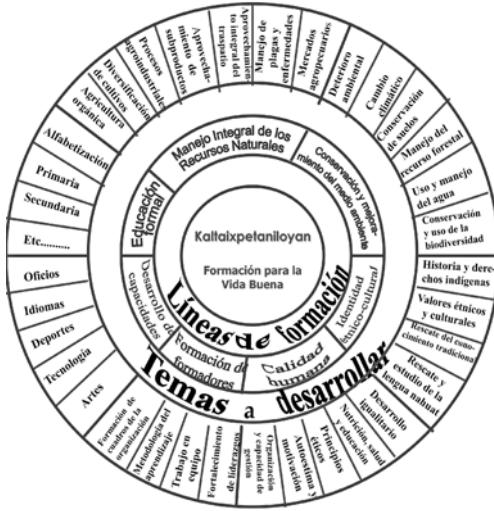
En lo que era un matorral y donde antes hubo potreros y huertas, se levantó el *Kalta*, y junto a él hicimos la huerta madre; la cooperativa de servicios turísticos: *Tosepan Kali*; la escuela de los niños: *Tosepan Kalnemachtloyan*; el auditorio *Nekkomit*, cuya forma recuerda las columnas de las meliponas, y la radio comunitaria *Tosepan Limaxktum*, que ahora ya tiene sus propias instalaciones junto a la *Tosepantomín*. Así, a la sombra del *Kalta* fueron naciendo las nuevas cooperativas.

Don Luis Márquez decía que el Centro de Formación es y seguirá siendo el corazón de la *Tosepan* que irriga la sangre al resto de las cooperativas y nos da alegría, armonía, esperanza. Ahí hemos convertido muchas ilusiones en realidad. Y esto ha sido posible porque desde el principio, en reuniones, asambleas y capacitaciones aprendimos técnicas productivas, los valores de la organización y el cooperativismo *maseual*.

Si queremos vivir mejor hay que aprender a compartir – dice Nazario– Y para eso está el *Kalta*. Un lugar a donde llegan personas mayores, jóvenes, niños, niñas... y cuya misión es promover la formación de cooperativistas y en general la formación de quienes vivimos en la región. Porque la conciencia es lo más importante para nosotros.

LA HUERTA MADRE

Antes de hacerlas llegar a las familias socias, las innovaciones tecnológicas que proponemos se prueban en el cafetal que tenemos a un lado del *Kalta*, al que llamamos La huerta madre. Porque el *Kalta*



Esquema de formación del Kalta. Archivo Tosepan.



Penacho de la danza de los Kuesaltinij. Archivo Tosepan.

es también un Centro de investigación y de experimentación y solo si vemos que algo funciona invitamos a que lo hagan los campesinos socios.

A la vez que se colocaban las grandes piedras del Centro de Formación, junto al Kalta plantamos una hectárea de huerta experimental donde probamos nuevas técnicas. Ahí tenemos también un módulo de plantas típicas de la región o *arboretum*.

Al principio nada más sembramos café oro azteca, pero ahora contamos con otras variedades. Hay igualmente árboles de sombra, frutales, pimientos... Y tenemos *flemingia*, un arbusto que crece hasta tres metros y que recomendamos porque sus raíces profundas controlan la erosión y su hojarasca es útil como abono verde.

En esta huerta se han llevado a cabo más de cien talleres de capacitación y se han probado y combinado diferentes técnicas, tanto tradicionales como modernas.

Preocupados por reintegrarle a la madre tierra lo que le hemos quitado, impulsamos los manejos sustentables y nos oponemos a las prácticas agrocidas –enfatisa Leonardo– Naturalmente, no aceptamos semillas



Anfiteatro y cubierta del auditorio *Nejkomit* de la *Tosepan*. Archivo *Tosepan*.

transgénicas, pero tampoco un exceso de agroquímicos, que son dañinos además de que nos hacen depender de un mercado controlado por las trasnacionales.

Desde el principio trabajamos una lombricomposta basada en cascarilla de café y otros residuos. Experimentamos con abonos orgánicos, utilizamos mezclas de *bocacci* y bioles, microrrizas. Estamos desarrollando un sistema de fertirrigación que integra prácticas prehispánicas como las ollitas de barro que se ponen junto a la planta para que liberen poco a poco los nutrientes. Para ver que está pasando hacemos uso de las imágenes que nos dan los cromatogramas.

En parte estamos volviendo a sembrar como los abuelos, que no echaban químicos. Porque no queremos dejarles a las próximas generaciones enfermedad y tierra muerta.

En la huerta se dan cursos para socios y no socios, y se educan en las labores del campo las niñas y niños de la *Kalnemachtilyan*. También se les muestra a los visitantes y para ellos se tienen rutas del café, de la pimienta, de la canela, del bambú y, más recientemente, de la miel con una exhibición de las colmenas de barro en que viven las abejas meliponas.



Auditorio *Nejkomit*. Archivo *Tosepan*.

La huerta madre es una escuela al aire libre donde se combina la teoría con la práctica. Explica un promotor: “Quienes llegamos a capacitarnos aprendemos algo en los libros, en las computadoras, en los videos, en los salones de clase... Pero aprendemos más en la huerta madre y en los módulos productivos. Y lo más importante es que quienes venimos al *Kalta* a educarnos en vivo, hagamos llegar a las comunidades lo que aprendimos. Es lo que llamamos una capacitación en cascada...”.

En el Centro de Formación nos quitamos la idea de que solo los técnicos y expertos saben. No creemos eso. En los talleres y capacitaciones tomamos en cuenta la experiencia y conocimientos de las personas que llegan de la comunidad. Así los formadores no solo enseñan, también aprenden.

FORMACIÓN DE CAPACIDADES Y EDUCACIÓN FORMAL

En esta región hay mucha gente que no sabe leer ni escribir, más del 30 por ciento de la población es analfabeta. “Por eso en el *Kalta* nos empeñamos –explica Rosalinda– en dar una educación formal para las socias y los socios”.

Desde 1984 la Cooperativa hacía labor de alfabetización gracias a que nuestra asesora, Rosalinda, trabajaba en el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA). Pero cuando cumplimos 20 años conseguimos que varias instituciones de enseñanza, públicas y privadas, apoyaran la construcción del *Kalta*. Sin que por ello pretendieran intervenir, influir o cambiar nuestros objetivos, ni la forma de trabajar que nos propusimos.

Varias cosas nos favorecieron y la más importante fue el reconocimiento a nuestro trabajo de 20 años. Logramos, así, convencer de lo importante que era tener un Centro de Formación, al Consejo Nacional de Fomento Educativo (Conafe), que en ese momento encabezaba Hilario Domingo Castañeda, un funcionario sensible que se identificó de inmediato con el proyecto y aportó financiamiento para la construcción de la primera planta del *Kalta*. A cambio nos comprometimos a albergar en nuestras instalaciones al Conafe y desde entonces aquí están sus oficinas. Gracias a estas favorables circunstancias cinco años después de haberlo soñado, inaugurábamos el Centro.

En nuestro caminar, hemos estrechado la relación con el Conafe. No solo conseguimos que todos los fundadores, directivos y muchos socios y socias de la Cooperativa cursaran la primaria y la postprimaria a través del INEA; también convencimos a funcionarios de estas instituciones de continuar colaborando en nuevos proyectos de la Unión.

Desde el 2004 ellos han apoyado a la *Tosepan* en la línea de 'educación comunitaria'. Así conseguimos la clave para la primaria y la secundaria de nuestra escuela. En agosto del 2017, se renovó el convenio con el Conafe por otros 30 años, y se logró el reconocimiento oficial de la escuela *Kalnemachtloyan* como 'escuela comunitaria'.

También tenemos relación y convenios con otros centros de educación superior, universidades y fundaciones. De modo que fuimos incorporando muchos apoyos, y elementos innovadores de la educación. Para algunos éramos 'Centro comunitario de aprendizaje', para otros 'plazas comunitarias'. Con todos hemos conseguido recursos y donaciones para muchas cosas: una sala de cómputo, otra de proyecciones, una biblioteca... que nos han permitido continuar y mejorar nuestros proyectos educativos y de formación.



Capacitación en la huerta madre. Archivo Tosepan.

En estos años nos hemos esforzado por dar una educación diferente a los futuros cooperativistas: a las niñas y niños de nuestra región. Animando una escuela donde se valore nuestra identidad, nuestra cultura y nuestra lengua. Por eso en el 2006, inauguramos en el *Kalta*, la *Tosepan Kalnemachtilyan* (La escuela de todos).

NUESTRO SER

Desde que nació el *Kalta* nos preocupamos por fortalecer nuestra identidad *maseual* y *tutunaku*. Estudiar la historia, las aportaciones y también los derechos de los pueblos originarios de por acá. Reivindicar los valores culturales, los saberes, las lenguas.

En nuestra organización –dice Aldegundo– la mayoría somos indígenas que hablamos *náhuat*. Este idioma es parte de nuestra cultura, por eso hablando en *náhuat* nos entendemos mejor. En esta región nos llamamos *maseualmej*, que significa mujeres y hombres libres, orgullosos de su identidad; con capacidad de organizarse. Y a nuestra lengua la nombramos *maseualtajtol*. Así *maseual* se convierte

en un prefijo para las demás palabras de nuestros decires, *maseual-takualis*, (alimentación indígena), *maseualtalnamikilis* (formas indígenas de pensar y de concebir)".

En las reuniones y asambleas de la *Tosepan* se habla principalmente el *náhuat* y, a veces, cuando llega gente de fuera se necesita un traductor. Y es que siempre le hemos dado mucho valor a nuestra lengua madre y con el tiempo la hemos fortalecido. Entendemos el español, pero nos gusta más hablar en *maseualkopa*, porque desde que nacimos con esta lengua aprendimos a nombrar y ver la vida. Oímos esas palabras desde que sentimos el calor de la primera luz del día.

Queremos cuidar y valorar el *náhuat*. Queremos enseñar la lengua *maseual* a las nuevas generaciones porque a través de ella se expresa y mantiene viva nuestra cultura. La gente de fuera dice que cuando los cooperativistas mayores toman una decisión importante se comunican en *náhuat*. Es verdad. En otros tiempos decían los coyotes: "Estos indígenas ni siquiera saben hablar y quieren organizarse". Hoy se dice de nosotros: "A estos cabrones indígenas nadie los calla".

En la *Tosepan* también reconocemos que con el paso del tiempo toda lengua va cambiando. Por eso en la cooperativa se formó un centro de investigaciones multidisciplinario y una de sus áreas es la identidad étnico-cultural, donde se estudian las formas y el uso del *náhuat*. El proyecto es ambicioso, pues se quiere hacer una gramática que sea útil en nuestra región, y pensando en tres sub-regiones donde se hablan por lo menos tres variantes dialectales de la lengua *náhuat*. Y todo esto trabajando y hablando con la gente de las comunidades.

La *Maseualpedia* es para compartir la sabiduría ancestral a las nuevas generaciones. Como parte de la formación de la primera generación de investigadores, en 2007 se elaboró un diccionario. Apoyados por Jonathan D'Amith, que ha estudiado por más de 30 años la lengua *náhuat*, nos propusimos que el diccionario tuviera más de cinco mil entradas, para de esta manera cubrir todos los significados que una sola palabra puede tener. En esta tarea han colaborado muchos



Pintura. Gregorio Méndez Nava.

otros amigos estudiosos. Por ejemplo, en lo que respecta a la flora de la región, se tiene la taxonomía *maseual* que ha documentado el Taller de Tradición Oral de Pierre Beaucage. Y hay un libro sobre *El Kuojtakiloyan: patrimonio biocultural de los maseualmej* de la Sierra Norte de Puebla, coordinado por Víctor Toledo. También, buscando sumar esfuerzos, invitamos a este proyecto a la asociación vasca Garabide.

Y así, con el trabajo de muchos, en 2015 se terminó un primer diccionario digital con ocho mil 245 entradas, instrumento que en el futuro quisiéramos ampliar.

Para la *Tosepan*, la *Maseualpedia* es un compendio de consulta al servicio de las nuevas generaciones que acerca a los estudiantes la palabra de las y los mayores. El reto es transmitir desde la forma en que se concibe el *maseualtamachilis* (conocimiento *maseual*), desde los valores de la cultura local. Una cultura en la que hoy, cuando de nuevo vivimos en peligro, se cimenta la lucha en defensa de nuestro territorio.

En la *Tosepan* no solo somos *náhuats*. Reconocemos como *maseualik-nimej* (hermanos indígenas) a las personas de otros grupos originarios. Cuando cumplimos 30 años, revisamos hacia dónde podíamos crecer y la asamblea dijo con sabiduría que hacia la zona *tutunaku*.

“No descartamos otras regiones, pero nuestro mayor compromiso está con los hermanos indígenas (*to-maseual-ikniuan*). Desde entonces nuestras asambleas se han vuelto trilingües.

LA CULTURA LO ABARCA TODO

Creemos que nuestra manera de ser *maseual* está llena de riquezas, y valores humanos.

Lo que hacemos en el *Kalta* para fortalecer la identidad étnico cultural va más allá de rescatar la lengua. Igual que para los otros pueblos originarios, para nosotros ser *maseual* es un orgullo, una forma de vida que valoramos y cuidamos.

La cultura *maseual* tiene raíces muy profundas. Se expresa en el vestido, la música, la comida, las danzas. Se muestra en las celebraciones religiosas, en el modo cultivar, en la manera de alimentarnos, en el tipo de relaciones familiares y comunitarias que establecemos y, claro, en nuestra historia y en los saberes que se transmiten de generación en generación. También en la forma de tratar a la tierra, el agua, las plantas y los animales. Es la nuestra una manera de ser, de vivir y comprender este mundo.

De nuestros antepasados heredamos la obligación de respetar a nuestra madre tierra y de guardar una buena relación con el entorno natural. Los *maseual* y los *tutunakus* le pedimos permiso a la tierra o al agua cuando la usamos. Y, por ejemplo, respetamos al *tajpikkej*, que es la víbora de los manantiales, para que así ella proteja el agua y no se acabe. En nuestra lengua, que es muy descriptiva, aprendemos qué plantas nos alimentan, cuáles nos alivian y cuáles nos matan.

En años recientes hemos trabajado bastante para recuperar la memoria de nuestro pasado, que es parte de nuestra identidad. Por eso nos sentimos más fuertes para enfrentar lo que nos amenaza en el presente y caminar seguros hacia un futuro mejor.



Danza de los *Kuesaltinij*. Archivo *Tosepan*.

Con las mujeres de *Tosepan Siuamej* convocamos a los ‘Concursos de Gastronomía Tradicional’ donde se paladean los variados guisos que hacían nuestras abuelas. Los platillos que compiten reciben buena calificación si, además de ser sabrosos, sus ingredientes provienen de cafetales, milpas o traspatios orgánicos, y si tienen un buen balance nutricional. Los encuentros gastronómicos también han servido para valorar los quelites y otras plantas con las que cocinaban nuestros antepasados. Estos concursos han gustado tanto que ya se repiten en diferentes regiones de la Sierra. Además de promover la comida tradicional, en nuestros convites se valoran los alimentos sanos frente a los alimentos chatarra que han invadido la sierra y que son causa de enfermedades como obesidad, desnutrición o diabetes.

También cuidamos y difundimos las danzas y la música. En 2009 convocamos al foro “Así Vivimos la Danza”, al que llegaron caporales y danzantes de muchas comunidades. Ahí un cooperativista de Xiloxochico decía:

“Para mi danzar es mantener viva la cultura de nuestros antepasados. Cuando hay procesión en la fiesta la danza tiene que ir por delante, si no es así la cera no

llega con la misma alegría. La danza es el alma de las fiestas patronales, sin danza no hay fiesta, la fiesta son los danzantes”.

“Nuestros padres, nuestros hermanos grandes nos enseñaron un gran respeto por la danza –señala otro cooperativista– que es también un respeto a la persona. Mi padre decía: ‘Vas a bailar, pero lo vas a hacer con respeto porque es la fiesta patronal. Tienes que hacer una promesa: bailar durante siete años en la fiesta patronal’. Eso era muy importante, porque la danza de los negritos de mi pueblo tiene diferentes sonos, uno para ir por la calle, uno para entrar a la iglesia, uno para terminar. Entonces, lo importante es qué sonos vas a bailar y cuántos. El respeto por la danza es tan grande, que si alguien se porta mal y por eso se enferma, la misma danza lo debe curar. Pero antes éramos más, ahora somos poquitos los danzantes, y a lo mejor es por eso que se está perdiendo el respeto”.

Esta advertencia nos alertó a los cooperativistas y en el Foro de 2009 acordamos cuidar y fomentar las danzas, empezando por enseñarlas a los jóvenes y los niños.

A veces se danza para los visitantes. Pero eso no está bien. “Nosotros no bailamos para los turistas, dicen los viejos”. Entonces para dignificar estas tradiciones hablamos con los responsables de las mayordomías y convocamos a concursos de danzantes en el antiguo centro ceremonial de Yohualichan. Sin embargo, a los dos años la gente dijo: “Nosotros no le bailamos a las piedras”. “Y entonces ¿a qué le bailan?, preguntamos”. Y contestaron: “Nosotros le bailamos a nuestros santos”.

Fue de esta manera que frente al Centro de Formación y como nuestro santo patrón, pusimos a San Isidro Labrador, que es el santo de los trabajadores del campo. Desde entonces, cada 15 de mayo, los danzantes de todas las edades acuden a la fiesta de San Isidro y el *Kalta* se viste de colores y se llena de música.

“En el engrandecimiento de las danzas han estado muy presentes las cooperativas locales –cuentan Romualdo y Aldegundo–. Sus planes de trabajo anuales no tienen que ver nada más con las actividades de la organización, sino con toda la vida comunitaria. En una asamblea de Chilcuautla, por ejemplo, se dijo que como ahí



Banda Sinfónica Yeknemilis. Circo Maya.

no tenían capilla, la gente tenía que ir a las ceremonias hasta San Miguel. Entonces apoyada por la *Tosepan* la comunidad decidió hacer su capilla. Después de construirla, dijeron: “Ahora ya tenemos capilla, pero no hay danza”. Y bailaron su primera danza. Hoy la comunidad ya tiene tres grupos de danzantes”.

También promovemos la música tradicional que llamamos *xochipitsaua*, poniendo mucha atención en niñas y niños. Y en la radio transmitimos la música que se interpreta en las fiestas de las comunidades. Pero estamos haciendo cosas nuevas con jóvenes y niños, como la Banda Sinfónica Yeknemilis.

Cuando edificamos el *Kalta* construimos también el Auditorio *Nejkomit* (olla de abejas), donde hacemos asambleas, convites y eventos especiales. Aquí los niños y jóvenes de la escuela y las bandas nos alegran el corazón tocando música, interpretando canciones en *náhuat*, y coreando el himno de la *Tosepan*. Viendo a estos niños pequeños con sus partituras y ejecutando sus instrumentos por nota, nos admiramos. Quién se hubiera imaginado hace dos años que los chamacos iban a leer música y a tocar flauta, tuba o trompeta. Pero lo lograron. Y para nosotros son un ejemplo a seguir.

Caminito de la escuela

Kalnemachtilyan

Hoy el rostro más bello de nuestra Unión son las niñas, los niños y los jóvenes de las escuelas de preescolar, primaria y secundaria del *Kalta*. Y desde hace dos años, también nos acompañan su voz y su música, pues ya es costumbre que la Banda Sinfónica *Yeknemilis* infantil y juvenil, amenice las asambleas y festejos de la *Tosepan*.

En el Centro de Formación hicimos realidad el sueño de educar a nuevas generaciones en los valores de nuestra identidad, nuestra cultura, nuestro idioma, del cooperativismo y la solidaridad, acompañando sus primeros pasos hacia una vida nueva, digna, alegre y plena, dentro y fuera de nuestras comunidades.

Desde 2006 inauguramos *La casa de niños*, de educación inicial. En ese año empezamos con diez pequeños, muchos hablaban *náhuatl* pues venían de comunidades cercanas a la cabecera municipal.

Pensando en dar una educación diferente a la de los preescolares tradicionales, elegimos aplicar el modelo Montessori, que respeta la libertad y el ritmo de aprendizaje de cada niño.

Once años más tarde, en 2017, la escuela trabajó con 18 chiquitines de tres y cuatro años en el primer grado, de los que catorce fueron de nuevo ingreso; cinco de segundo grado, y otros cinco niños, de cinco y seis años, del tercer grado. O sea que nuestra escuela, *Kalnemachtilyan*, ha ido creciendo poco a poco.

La primaria empezó en el 2009, y hoy asisten 39 niños y niñas; la secundaria arrancó en 2013 y cuenta con 28 alumnos. En total en nuestras aulas hay más de 90 estudiantes, que atienden seis maestras y maestros de preescolar y primaria; cinco maestras de secundaria, de las que tres están en nómina y otras dos son voluntarias e imparten algunas asignaturas. O sea que hay nueve maestros en la nómina escolar.



Fin de curso en escuela *Kalnemachtilyan*. Archivo *Tosepan*.

Además, llegan maestros jóvenes de otras regiones de México y de otros países a hacer su servicio social. Así, de la Universidad de Educación para Maestros del País Vasco, de España, vienen estudiantes desde hace seis años, a dar educación física, cívica y ética en preescolar y primaria, y cursos de radio en la secundaria. En nuestras escuelas siempre hay colaboración externa y muchas novedades.

También participan dos mujeres cooperativistas, encargadas de la educación agropecuaria que es teórica y práctica. Junto a las aulas hay una granja-escuela, una milpa, y una huerta en la que los estudiantes realizan sus prácticas de campo.

Hace algún tiempo conseguimos el reconocimiento oficial de los tres niveles escolares y ya contamos con la clave necesaria como parte del Conafe. Gracias a esto, los estudiantes que salen de las escuelas *Tosepan* pueden entrar a cualquier institución educativa.

Actualmente tenemos egresados que están cursando la preparatoria en la Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) y en el Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (Cebetis).

¿CÓMO EMPEZAMOS CON LA EDUCACIÓN FORMAL?

Dimos los primeros pasos en 1994 alfabetizando a la gente mayor en comunidades de Cuetzalan. Y antes de que la Cooperativa festejara sus 20 años de vida, papás y mamás socios promovieron un bachillerato formal para sus hijos y se consiguió que otra escuela prestara el registro. El bachillerato funcionó en la Casa de máquinas de Cuetzalan durante los tres años del ciclo escolar y se acabó al terminar el trienio.

Pero lo cierto es que fue hasta 2003, ya con el Centro de Formación, que la capacitación y la educación formal se volvieron lo más importante para fortalecernos como organización. Fue posible entonces ampliar la alfabetización, siempre ligada al INEA, que facilitaba materiales didácticos. Se formaron grupos en comunidades *náhuats* y *tutunakus* que aprendían a leer y a escribir a partir de las palabras más usadas en sus pueblos. Aunque solo contábamos con dos promotores –uno *náhuat* y otro *tutunaku*–, se atendieron grupos en Cuetzalan, Nanacatlán, Tonalix y Reyeshogpan.

Gracias al *Kalta* pudimos mejorar la capacitación de socios y no socios. Hicimos regularmente talleres teórico-prácticos de cafecultura, nutrición, calidad humana y autoestima para hombres y mujeres cooperativistas. Todos nuestros esfuerzos educativos apuntaban a mejorar la economía de los socios y a afianzar nuestra identidad cultural.

Por eso, además de producción agrícola y forestal, trabajamos en la gastronomía tradicional con quelites, en el orgullo del idioma, en la recuperación del vestido y de nuestras danzas y fiestas. Y como una plantita en crecimiento, alimentamos las capacidades de la niñez y la juventud de nuestras comunidades en el arte, la música, el deporte y la producción.

Soñábamos con una escuela diferente para nuestras hijas e hijos. Queríamos enseñar los valores, que, a nosotros, *náhuats* y *tutunakus*, nosegó la escuela tradicional por ser indígenas.



La casa de los niños *Kalnemachtiloyan*. Archivo *Tosepan*.

“Los niños de las comunidades íbamos a la escuela de antes –cuenta Aldegundo, coordinador del *Kalta*– y ahí nos decían: ‘No seas indio, tú no debes ser eso, no lo seas; es mejor que te niegues, que te escondas, que te disfraces, que no hables así; es mejor que te calles...’”.

“Tratamos de que La Casa de niños *Kalnemachtiloyan* sea el espejo de la *Tosepan* –explica el maestro Gabriel–. Y como la Unión es una organización cooperativista, queremos que la escuela represente el espíritu de la Cooperativa”.

Al principio empezamos con el método Montessori, primero en preescolar y luego en la primaria. Con el tiempo fuimos mejorando nuestro sistema, gracias a la relación con universidades del País Vasco, que tienen maestros y especialistas en cooperativismo y revitalización de las lenguas originarias de comunidades. Y poco a poco construimos un modelo de educación *Tosepan* con raíces en distintas metodologías: Montessori, cooperativismo, rescate y valorización de nuestra identidad *maseual*, donde la lengua es lo principal.

Primero probamos una educación bilingüe, aunque trabajábamos mucho la lengua *náhuatl*, porque el *náhuatl* se ha venido perdiendo en nuestras comunidades y los jóvenes menores de 30 años casi no lo hablan. Eso es lamentable pues al olvidar una lengua, a causa de

tanto silenciarla por la discriminación que padecemos, se pierde todo, va desapareciendo nuestra cultura, extinguiéndose como la flama de una vela.

Entonces dijimos: si en la escuela *Tosepan* logramos que la siguiente generación sea más sensible y aprenda bien el *náhuatl*, después van a aprender otros idiomas con más facilidad.

Cuando nosotros, que somos *náhuats* –explica Aldegundo– entramos a una escuela que no está preparada para enseñarnos en nuestra lengua madre, sino en español, sentimos un choque. Y no aprendemos bien la segunda lengua... En cambio, conociendo bien la estructura gramatical de nuestra lengua propia, es más fácil aprender otros idiomas.

De modo que decidimos que en preescolar y primaria todas las clases serían en *náhuatl*, dejando el español y el inglés como una asignatura más. Fue un salto grande que costó mucha dedicación y esfuerzo a las maestras y maestros. Empezamos a trabajar así en el 2014. No fue nada fácil, porque más de la mitad de los alumnos no hablan *náhuatl* y muchos papás y mamás tampoco, y era difícil que ellos apoyaran al niño en sus tareas si todo se les pedía en la lengua madre. “Nuestros hijos no van a aprender –decían– y no podemos ayudarles”.

Pero los maestros y los directores nos mantuvimos firmes en que en el salón todo se habla en *náhuatl*. Al mismo tiempo quisimos desarrollar el sentido auditivo del niño y la niña, cantando en nuestra lengua. Porque, dice el maestro Gabriel, “Eso ayuda mucho a su aprendizaje en el aula. Cuando empezamos, muy pocos cantaban por no saber el idioma, pero al final del ciclo escolar, todos coreaban en *náhuatl* y muchos empezaron a hablarlo”.

El segundo año los padres entendieron mejor y ya no hubo quejas. Los niños y niñas llegaban con sus tareas escritas en *náhuatl*. Si no podían solos se lanzaban a investigar, entrevistaban a sus abuelas y abuelos, buscaban ayuda en casa y en la comunidad. “Nosotros –dice el maestro Gabriel– no les exigimos nada a los padres, la



En el aula. Archivo Tosepan.

exigencia venía de los niños. Y aunque pocos hablan *náhuatl*, al final de los cursos, más de la mitad lo entiende y eso sí, todos y todas aprecian y valoran esta cultura, que es la suya”.

Pero la falta de materiales frenaba nuestro proyecto educativo. Por eso los maestros y las maestras tuvieron que hacer ellos mismos un libro de texto en *náhuatl*; escribirlo, dibujarlo, poner sugerencias didácticas, todo a mano y en letra cursiva. Este libro, de 800 páginas, contiene ejercicios básicos de caligrafía, escritura, pensamiento matemático, aritmética, para tercer grado de preescolar y primero, segundo y tercer grados de primaria. Y llevamos cuatro años de usarlo con buenos resultados.

En la secundaria hay tres maestras normalistas, socias de la Cooperativa; aparte colaboran dos profesoras voluntarias. En este nivel también se refuerza la identidad *maseual* y la lengua, pero a diferencia de preescolar y primaria, la educación no es en *náhuatl*, aunque a futuro se contará con el apoyo de Jonathan D’Amith, especialista en esta lengua.

En secundaria se acostumbra un taller-reunión con padres de familia cada mes, una junta semanal con las maestras y, una vez al mes, una psicóloga de la BUAP imparte un taller para los estudiantes.

Además, el Centro de Asesoría y Desarrollo entre Mujeres A.C. (CADEM) de Cuetzalan ha colaborado con talleres sobre género y violencia para estudiantes, padres y madres. Lo que es muy provechoso, pues se reflexiona sobre estos temas de manera compartida entre personas de dos generaciones donde las mujeres, niñas y jóvenes sufren discriminación y violencia de distintas maneras.

ENSEÑAR Y APRENDER OTROS VALORES

Los niños, niñas y jóvenes de las escuelas *Tosepan* aprenden a cuidar el medio ambiente y a trabajar en el campo.

Inculcamos estos valores desde el preescolar –dice un maestro– y luego los niños y niñas platican a su familia lo que aprenden y así ellos también se vuelven educadores... Es emocionante ver el cambio en las comunidades.

Trabajar el campo es un principio de la Unión, que contradice las malas ideas que han alejado a la juventud del surco. Las labores del campo no son un castigo, al contrario, pueden ser una fiesta. Y son parte del modelo educativo *Tosepan*. Desde que los chiquitos ingresan a preescolar promovemos el contacto con la naturaleza y el gusto por la agricultura que nos alimenta y a la vez nos divierte.

Los niños y niñas del segundo al sexto año de primaria, y los de secundaria, trabajan por temporadas en tres áreas: la milpa, la granja-escuela y el huerto de verduras, y también hacen abonos y compostas.

Cada mes las y los chavos hacen su asamblea y planean actividades. Llevan una bitácora, se dividen en equipos y al final se juntan en el salón para ver qué hicieron, qué salió mal o fue una sorpresa, si cumplieron lo que se habían propuesto o se quedaron cortos.

Un día sí y el otro también, al llegar a la escuela lo primero es hacer alguna actividad agrícola o en la granja. Si toca sembrar, unos meses antes chavos y chavas preparan la tierra, hacen el chapeo,



Estudiantes trabajando en la huerta madre. Iván Cruz y Cruz.

la labranza y componen su abono. En el ritual de la siembra, participan todos y se hace lo mismo que en las comunidades: después de la faena colectiva se festeja con un buen mole. También le echan montón a la hora de la cosecha: unos pizcan, otros desgranar, otros más seleccionan el maíz y lo encostalan.

En las escuelas *Tosepan* no se paga colegiatura. Pero los papás y las mamás sí aportan. Están organizados en un Comité de Padres de Familia que acompañan maestros y directores. Hay como 35 papás y mamás en el Comité y a cada uno le toca un día al mes hacer el almuerzo para todos. Otro día colaboran ayudando a limpiar y ordenar los salones. Es como una dinámica familiar que contagia de espíritu solidario a los padres de nuevo ingreso.

Desde 2011, *Yeknemilis A.C.* se encarga de la operación del Centro de Formación, que incluye el proyecto educativo *Kalnemachtiloyan*, haciendo convenios con el Conafe y con otras instituciones educativas del país y del extranjero. Por ejemplo, hay convenios con la HUHEZI, la Universidad vasca de Mondragón y con Garabide, lo que ha permitido que maestros y directores tomen cursos de cooperativismo y de revitalización de lenguas originarias en el País Vasco, y que nos visiten profesores y estudiantes de otros lados. El sostenimiento de la nómina escolar también se fondea con recursos de la Cooperativa *Tosepantomin*.

LA MÚSICA LLEGA A LA TOSEPAN

Desde hace unos años la música empezó a sonar en los eventos y fiestas de la *Tosepan*. Las notas musicales de flautas, tubas, trompetas, percusiones y voces infantiles coreando canciones en *náhuat*, español y otros idiomas, llenan de melodías el espacio del *Nejkomit*.

Hace más de dos años nació la Banda Sinfónica *Yeknemilis* con niñas, niños y jóvenes de ésta y otras escuelas. La Banda tiene tres niveles y 60 integrantes: en el inicial hay 15 pequeños, 25 en el infantil y 20 en el juvenil. Las maestras y maestros, músicos apasionados, entrenan a los niños en grupos separados tanto por edades (de 6 a 12 años y de 14 en adelante) como por instrumentos. Después ensayan el ensamble de todos y finalmente, ya en conjunto, esta gran sinfónica de pequeños nos deleita en celebraciones, fiestas y eventos.

Pero no es todo. La Banda Sinfónica *Yeknemilis* ya se presentó en Puebla, en un ensamble de tres escuelas, y en Cholula. Y han venido niños y jóvenes de otras bandas a tocar con la nuestra.

Los ensambles entre bandas de diferentes regiones favorecen que los padres y madres de los niños músicos nos hagamos comunidad –dice la directora de la secundaria– porque las familias de nuestros músicos, reciben a los niños que llegan de otras partes y lo mismo sucede a donde van cuando viajan los nuestros.

Para armar este conjunto musical tuvimos el apoyo de Annete Magaly y Arlette Mayán, del Centro de Capacitación de Música de Bandas (Cecamba), que vienen los sábados y domingos al *Kalta* y trabajan intensamente con los pequeños músicos. Y también colabora el maestro Gabriel, de nuestra escuela *Kalnemachtilyan*. La *Yeknemilis* es la banda número doce de las creadas por el Cecamba y ya cumplió dos años.

Esta banda se ha desarrollado y ha crecido en número de músicos y en calidad, porque la música y las danzas típicas de la región son parte de la educación en las escuelas *Tosepan*. Hay educación



Banda Sinfónica *Yeknemilis*. *Circo Maya*.

artística desde el preescolar. Así, el maestro Gabriel, además de ser profesor de educación inicial, enseña a las niñas y niños a tocar la flauta y también enseña música en primaria y secundaria.

Los alumnos de la escuela *Tosepan*, no solo tocan instrumentos, cantan en coros y, si quieren, participan en la Banda Sinfónica. También presentan obras de teatro, aprenden danzas tradicionales y participan en fiestas patronales como la de San Miguel Tzinacapan.

Quisiéramos que todo lo que ya hemos aprendido y probado en las escuelas del *Kaltaixpetaniloayan* se llevara a las comunidades. Y a esto podría ayudar Conafe, con quien tenemos un convenio por 30 años más y compartimos áreas de trabajo en 25 municipios donde la Unión tiene cooperativistas. A estos pueblos podrían llegar los instructores y becarios del Conafe con nuestro modelo educativo... Es un sueño.

Hay otros sueños que muy pronto será realidad gracias a la llegada de Andrés Manuel López Obrador a la Presidencia de la República: la Universidad *Toltekayot Yeknemilis* (Labrando la vida buena, en náhuatl) donde a partir de marzo del 2019 se formarán los futuros cooperativistas y cuadros de la Unión *Tosepan*. Nuestra escuela estará integrada a una red: el Sistema de Universidades del Bienestar Benito Juárez García. En talleres de reflexión hemos ido imaginando las licenciaturas que se impartirán. Y como queremos una educación diferente, también imaginamos los valores y conocimientos que tendrán los egresados:

- Cuentan con valores, conocimientos, habilidades y competencias que les permiten desarrollarse con identidad, prácticas sustentables y una visión integral de la vida.
- Tienen confianza en sí mismos y en su formación para encontrar soluciones a los problemas con emprendimientos cooperativos que les permiten generar sus propios empleos y el de otras personas.
- Demuestran conciencia social, estableciendo relaciones comunitarias horizontales y dinámicas.
- Dominan de forma oral y escrita su lengua y cultura maternas, lo que les permite enriquecer y compartir el conocimiento.”

Pero lo que tenemos hoy, son niños, niñas y jóvenes orgullosos de su lengua, su cultura e identidad *maseual*; conocedores del campo que ha sido la vida de padres y abuelos; amantes de la música y las artes. Niños, niñas y jóvenes contentos y seguros de si mismos dando los primeros pasos hacia una vida mejor.

Radio *Tosepan Limakxtum*

Nuestra comunicación interna siempre ha sido de viva voz y cara a cara, por así decirlo. Se da principalmente en las asambleas que se celebran todo el tiempo. Luego, nuestros enlaces, que son los delegados, se encargan de llevar lo dicho a cada comunidad y también de recoger la palabra que viene de los pueblos.

Solo que, para compartir las novedades con más gente, socios y no socios, se necesitan otros medios. Al principio pensamos en un periódico y también en videos de los que hicimos uno sobre café orgánico, otro sobre la vivienda, además de una página *web* que se puede consultar en internet.



Radio *Limakxtum*. Archivo *Tosepan*.

Llegamos a la conclusión de que lo mejor era una emisora de radio. Porque la vida de nuestra gente es el trabajo y la radio se puede escuchar mientras se trabaja.

En Cuetzalan se captaba una estación de radio de Teziutlán y otras de Veracruz, todas con muchos comerciales, además de una del gobierno y otra cristiana. Estaba también la XECTZ, que transmitía en lenguas *náhuat* y *tutunaku*, pero por su programación, la escuchaban más las personas mayores. A principios de los años noventa del siglo pasado, el gobierno decidió lanzar al aire una radio comunitaria del Instituto Nacional Indigenista (INI) en la región. La querían establecer en Zacapoaxtla, que es donde está el Centro Regional Indigenista, pero peleamos para que la emisora se instalara en Cuetzalan, pues aquí hay más hablantes. Y lo conseguimos. Como *Tosepan*, tuvimos voz y participación en el Consejo Consultivo, integrado por más de veinte representantes de otras tantas organizaciones y sectores.

Al principio esa radio nos sirvió para dar a conocer nuestros puntos de vista. Sin embargo, desde 2003, cuando la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) sustituyó al INI, la radio

empezó a dar la espalda al Consejo, se fue alejando cada vez más de la población indígena y se dedicó a darles voz preferente a los ricos.

La cerrazón de la radio hacia la palabra de los pueblos originarios y de las organizaciones sociales, se volvió descarada en noviembre del 2007 cuando el director de la estación negó todo acceso a los micrófonos al ‘Movimiento Ciudadano Cuetzalteco’, que se rebelaba contra el uso que el presidente municipal, Norberto Aparicio Bonilla, hacía de los recursos públicos, y en cambio le dio todo su apoyo al entonces alcalde panista.

En 2007, al cumplirse los 30 años de nuestra organización, nos dimos a la tarea de producir los primeros programas de radio. Y es que, en la XECTZ, que es una emisora local, tuvimos una sección semanal sobre precios del café y otra sobre la historia de la Cooperativa, las dos en *náhuat*. Ahí logramos transmitir catorce programas –unos en estudio y otros en el campo– hasta que nos cerraron el espacio. “Para los compas era muy difícil grabar los programas, porque no se sentían en casa –cuenta Aldegundo–. Así que era más fácil grabarlos y editarlos en los espacios de la cooperativa”.

Estas dos experiencias nos llevaron a pensar que lo mejor era tener una radio propia.

Con ese propósito formamos cuatro comisiones: una que revisara lo técnico, otra lo legal, otra lo financiero y una más, los contenidos. Al mismo tiempo, buscamos el consejo de gente que tiene experiencia en estaciones como Radio Teocelo, Boca de Polen, Palabra Radio y Ojo de Agua Comunicación de Oaxaca, que nos apoyó en la formación de un grupo de comunicadores.

En 2011 le dimos existencia legal a la Asociación Civil Radio Tosepan y le pusimos *Limakxtum*, que en la lengua *maseual* y *tutunaku* significa “nuestro universo”. La comisión técnica logró levantar una antena en la azotea de las oficinas de *Tosepantomín*, construimos dos cabinas, también un pequeño espacio destinado a la edición de los programas y ese mismo año empezamos a transmitir.



Entrevista infantil para Radio *Limakxtum*. Archivo *Tosepan*.

Hoy nos da orgullo tener la frecuencia 104.1 de Frecuencia Modulada, en la que se hace una transmisión diaria en lengua *náhuatl*, de 6 de la mañana a 8 de la noche.

Programación de la radio

Horario	Programa
6:00 a 7:00	<i>Xochipitsaua</i>
7:00 a 8:00	<i>Huapangos</i>
8:00 a 10:00	<i>Tamech Matiltiaj</i> (Dando a conocer)
10:00 a 10:30	<i>Nejtotil Tasotson</i> (Música de nuestras danzas)
10:30 a 11:00	<i>Tanauatijkej</i> (Avisos)
11:00 a 13:00	<i>Ika tataman tasotson timosenyolpaktiaj</i> (Compartiendo gustos)
13:00 a 14:00	<i>Tetsauit</i> (Tempestad o presagio de grave tormenta)
14:00 a 14:30	<i>Nejtotil Tasotson</i>
14:30 a 15:00	<i>Tanauatijkej</i>
15:00 a 15:40	<i>Pipiltatsotson</i> (Música infantil)
15:40 a 16.00	Radionovela de Kalimán
16:00 a 16:45	Música tradicional
16:45 a 17:00	Tres Patines
17:00 a 18:00	<i>Xochipitzaua</i>
18:00 a 19:00	<i>Huapangos</i>
19:00 a 20:00	Música variada



Hasta ahora –cuenta Bonifacio–, esta radio ha funcionado porque hicimos valer nuestro derecho como pueblo originario. El permiso y la concesión oficial están en trámite desde 2016, cuando participamos en los Foros de Consulta para los lineamientos de las radios comunitarias. La programación de las catorce horas que estamos al aire inicia con un bloque de dos horas de música. Primero se escucha *Xochipitzaa*, que es nuestra música tradicional y en la segunda parte, huapangos. “En la mañana nos sentimos motivados y contentos al oír nuestra música” –dice la audiencia–. “A nosotros nos gusta escuchar estas melodías, nos anima todo el día”. Entre las piezas musicales se intercalan cápsulas informativas sobre temas que son de especial interés para la *Tosepan*: historia de la comunidad, cooperativismo, cuidado del medio ambiente, equidad de género, amenazas territoriales y el significado del Santo Patrón, por poner algunos ejemplos.

En el bloque *Tamech Matiltiaj* (Dando a conocer) se transmite la información regional y nacional. Es un noticiero donde, además de enterarnos de los acontecimientos locales –aclara Bonifacio– nos ponemos al corriente de las principales noticias nacionales e internacionales. Para eso, consultamos los portales de internet de la prensa libre: retomamos noticias de *La Jornada*, *La Jornada de Oriente*, *Aristegui noticias*, *Proceso*, *Sin embargo*, entre otros medios. Y hablamos de los mercados y precios del café y la pimienta.

En esta sección, los jueves y sábados tenemos un programa especial *Taixejekolis uan Taixpejpenalis* (Incidencia política), donde presentamos entrevistas y artículos sobre las políticas públicas que nos están amenazando y golpeando. De la misma forma, el contenido de viernes y domingos cambia a “Hablemos de la inseguridad”, porque la delincuencia está avanzando en nuestra región y, si bien es cierto que debemos conocer nuestros derechos, también hay que saber cómo estos derechos se topan contra la pared de la legislación, de la impunidad y con el tipo de autoridades que tenemos.

Nejtotil Tasotson (Música de nuestras danzas) combina los momentos musicales con entrevistas a los danzantes. Parte de la música elegida la hemos grabado en diferentes fiestas patronales y parte es de los grupos, que ya tienen sus propios discos. En esta sección buscamos fortalecer a los danzantes, pero sobre todo difundir entre jóvenes y niños la importancia de las danzas en la cultura *maseual*.



Niña grabando. Iván Cruz y Cruz.

Esta sección se retransmite cuatro horas después. La siguiente media hora se dedica a los *Tanauatijkej* (Avisos) donde informamos e invitamos a fiestas, asambleas, reuniones y hasta nos llegan solicitudes de pasar al aire anuncios de ‘cosas perdidas’.

Ika tataman tasotson timosenyolpaktiaj (Compartiendo gustos) es la sección de complacencias, el público solicita música y canciones. En este bloque la *Tosepan* ha sido muy cuidadosa en los criterios para la música que sale al aire: los saludos deben de ser en *náhuatl* y quién solicita la pieza debe decir su nombre completo, el de su comunidad y a quién dedica la canción. No se transmiten narcocorridos, canciones que denigren a las mujeres, niños o ancianos, que inciten al alcoholismo y al tabaquismo ni al uso o portación de armas. Las solicitudes pueden llegar por teléfono, *Whatsapp* o *Facebook* y las restricciones han sido bien aceptadas por los radioescuchas, porque entienden que esta radio es de la *Tosepan* y no cualquier estación comercial donde se transmiten otras costumbres y valores.

Tetsauit (Tempestad o presagio grave de una tormenta) es un programa dedicado a difundir los derechos, las amenazas y atentados contra los pueblos originarios. Ahí se habla del Convenio 169 de la OIT, de los derechos humanos y los derechos indígenas que establece la Constitución, para defendernos de las amenazas y agresiones que vienen de fuera, como las que representan la minería y otros megaproyectos.

Pipiltatsotson (Música infantil) es un espacio dedicado a las niñas y niños.

Ya tardeando, y a propuesta de nuestro auditorio, se está transmitiendo la radionovela *Kalimán*, que se escuchaba por allá de 1960 y 1970; así como episodios del programa de “Tres Patines y la tremenda corte”, una producción cubana muy divertida.

La programación musical de *Xochipitsaua* y huapangos, con la que empezamos el día, se repite al oscurecer, para finalizar con otros géneros musicales.

La radio es un medio maravilloso para promover el cooperativismo y revalorar los modos de vida *maseual* –afirma Bonifacio–. Es la herramienta más fina que tenemos, la oportunidad de aprovechar los avances tecnológicos en beneficio de los pueblos originarios.

“Nuestro sueño no solo es estar en el internet y en la radio libre, en el futuro quisiéramos estar también en la televisión. Hasta ahora, nuestra radio es el medio más fuerte que ha tenido la Cooperativa para difundir, compartir y reivindicar la dignidad, la identidad y la forma de vida de ser cooperativista y ser *maseual*”.

Recibir visitantes en Nuestra Casa: *Tosepan Kali*

El proyecto ecoturístico *Tosepan Kali*, Nuestra Casa, nació en 2004, un año después del *Kalta*. Al principio queríamos un alojamiento digno para las socias y socios que veníamos desde nuestras comunidades a las capacitaciones y talleres, porque en los hoteles de Cuetzalan nos discriminaban, nos trataban mal por ser indígenas. Fue así que acordamos que, entre semana, el lugar se ocupara para reuniones y los fines de semana recibiríamos visitantes o turistas.



Hotel de *Tosepan Kali*. Archivo *Tosepan*.

Cuando apenas nos estábamos animando, dudamos si poner albergues modestos o hacerlos más vistosos y ofrecer servicios turísticos aprovechando que Cuetzalan ya se conocía como Pueblo Mágico.

Al final nos decidimos por un proyecto de turismo alternativo y al mismo tiempo de educación ambiental para visitantes y cooperativistas. Y acordamos tarifas diferentes: una para el turismo y otra más económica para los socios.

Todo favorecía la idea de llevar a cabo la *Tosepan Kali*. En primer lugar, la Sierra Nororiental de Puebla tiene paisajes muy atractivos como el bosque mesófilo de montaña, uno de los ecosistemas más diversos del mundo. Además, hay fuentes de agua, cascadas, grutas, una zona arqueológica, una bella ciudad colonial y gran riqueza cultural indígena presente y antigua. Cuetzalan es un destino turístico desde hace años al que llegan visitantes de México y otros países.

Así que, aprovechando estas ventajas, decidimos que la *Tosepan Kali* brindara servicios de varios tipos: un cómodo y agradable alojamiento, paseos para disfrutar el paisaje, turismo de aventura, de educación ambiental y cultural; y también la oportunidad de compartir la experiencia y la historia de nuestra organización.

De modo que le estamos dando al visitante una atención diferente de la convencional, porque además de las actividades turísticas y culturales, lo llevamos a las comunidades, a los cafetales, a los hogares campesinos donde puede apreciar cómo vivimos y trabajamos las familias de la *Tosepan*.

Empezamos con cinco cabañas, hoy tenemos nueve cabañas para alojar a 27 personas, un hotel con 15 habitaciones, un hostel para 38 visitantes y cinco espacios junto al río, a los que llamamos “cuevañas” adaptados a las necesidades de los campistas. Un SPA, una alberca y un restorán para 200 comensales completan la infraestructura del *Kali*.

En una sección del *Kalta* están las cabañas, el hotel, el hostel y el restorán, todos construidos y amueblados con bambú, que es un material de la región aportado por los socios a través de la Cooperativa *Ojtatsentekitinij*. Además, en estas instalaciones se utilizan ecotecnias para captar agua de lluvia, darle tratamiento a las aguas y a los residuos sólidos. O sea, que ofrecemos un alojamiento grato y también ecológico.

Cerca de Las Brisas, en San Andrés Tzicuilan, se encuentran las “cuevañas” hechas igualmente con bambú, pero con diseños rústicos.

Las cabañas, el hotel y el hostel de la *Tosepan Kali*, son los hospedajes más ocupados de toda la hotelería de Cuetzalan. Recibimos visitantes casi todo el año y nunca faltan los sábados y domingos. Pero hay temporadas altas como la Semana Santa, las vacaciones escolares de julio y agosto, la fiesta patronal de octubre y las fiestas decembrinas en que estamos a tope. En cambio, baja el turismo en enero, febrero y septiembre, meses que aprovechamos para dar mantenimiento a las habitaciones y mejorar los espacios.

En la *Tosepan Kali* trabajamos en nueve áreas: administración, recepción, hospedaje, “cuevañas”, lavandería, SPA y alberca, restorán, mantenimiento, y comunicación y productos turísticos. De estas áreas nos encargamos 28 cooperativistas hombres y mujeres, quienes nos hemos capacitado para desempeñarnos bien.



Cabañas de *Tosepan Kali*. Archivo *Tosepan*.

Lo que tenemos y lo que hacemos en la *Tosepan Kali*, lo hemos ido desarrollando poco a poco. Al principio nomás dábamos el servicio de hospedaje y de cafetería. En el 2005 empezamos con los desayunos, porque nos dimos cuenta que los clientes tenían que ir hasta el centro de Cuetzalan a desayunar y pensamos que mejor les dábamos el almuerzo aquí mismo. En ese tiempo la cooperativa *Yeknemilis* operaba el restorán del *Kalta* y hacía las comidas. Fue hasta el 2009 cuando *Tosepan Kali* comenzó a administrar el restorán ofreciendo los tres alimentos.

En nuestra cocina impulsamos la gastronomía local aprovechando las recetas tradicionales y los productos de las socias.

Como en el *Kalta* se han hecho varias muestras y concursos gastronómicos convocados por la *Tosepan Siuamej*, las mujeres de las comunidades traen sus guisos y recetas y aquí las usamos, las preparamos para que los visitantes las conozcan y degusten.

Hemos echado a volar la iniciativa de que la granja y la huerta del *Kalta* abastezcan buena parte de lo que consumimos en el restorán. Y como el Centro de Formación comparte espacios con la escuela y el restorán, entre todos promovemos una alimentación sana a base de quelites, verduras y frutas de las parcelas y traspatios de

las socias y del *Kalta*. Además, ya se hizo costumbre que los días jueves los cooperativistas traigan a vender aquí sus productos. Así nos ayudamos y nos beneficiamos todos y todas, y los visitantes agradecen una comida saludable, sabrosa y típica de la región.

“Cuando empezamos –cuenta Elena– no sabíamos nada de lo que era el turismo. Fuimos enseñándonos con capacitaciones y entrenamientos que nos dieron aquí las asesoras. Después de una convocatoria para socios, socias e hijos de cooperativistas comenzamos tres mujeres y un hombre. Luego entramos más, ya éramos 17, y seguimos aprendiendo; hoy somos 26 y vamos por la cuarta generación de socias y socios trabajando en la *Tosepan Kali*. De las primeritas que entramos, nomás quedamos tres. Hoy casi la mayoría somos guías turísticos y podemos llevar a los visitantes a muchos lugares, darles información interesante y buenas pláticas”.

Estamos contentas, porque trabajar en *Tosepan Kali* es mucho mejor que en los hoteles del centro de Cuetzalan. Aquí nuestra planta laboral se sostiene completita hasta en la temporada de baja ocupación, cuando hacemos tareas de mantenimiento. Además, hay veces en que contratamos a jóvenes que están estudiando en la secundaria del *Kalta* y necesitan una ayuda.

“Y como somos gente de *Tosepan*, no solo nos beneficiamos con un empleo estable, sino con servicios de salud, de la caja de ahorro y sobre todo con el programa de vivienda. Cuando entramos no teníamos casa. Ahora tenemos casa y trabajo y hemos crecido en los valores del cooperativismo”.

En el 2009, cuando andábamos por la tercera generación de la *Tosepan Kali*, empezamos a capacitarnos como guías y senderistas, a planear recorridos turísticos para convivir con la naturaleza y la gente del campo, y conocer la historia de la zona arqueológica de Yohualichan. A partir de entonces la *Tosepan Kali* no ha dejado de promover paquetes de educación ambiental con escuelas de la UNAM, con primarias y secundarias de la Ciudad de México, de Puebla y de Morelia, que se renuevan año con año. Tratamos de sensibilizar a los jóvenes y a las niñas y niños de la ciudad, les



Cuevañas. Archivo Tosepan.

enseñamos los servicios ambientales del café y de otros cultivos de los socios. Por eso hemos tenemos la ruta del café, de la canela, de la miel. Y también hacemos recorridos por las áreas del *Kalta* donde se ven los sistemas de captación de agua, la huerta madre, la granja de aves y peces, los módulos de miel melipona.

No solo hacemos paquetes educativos escolares, también atendemos familias, parejas y grupos de visitantes, con senderismo, actividades de paisaje, turismo de aventura y recorridos comunitarios.

En 2011 abrimos el SPA, el temascal con plantas medicinales, los masajes con piedras de obsidiana y una alberca para que el turista se quede más tiempo con nosotros y pueda disfrutar nuevas actividades de descanso y relajación.

Los servicios de la *Tosepan Kali* no se venden solos. Nos anunciamos en las redes sociales, tenemos una página *Web*, estamos en el *Facebook* y el *Instagram* y hay instituciones que nos conocen y nos promueven. También aprovechamos las Expo Café y Expo Miel, las ferias y otros espacios para hacernos propaganda. Y como muchas personas, grupos y organizaciones quieren acercarse a la experiencia de *Tosepan*, les ofrecemos los servicios de la *Tosepan Kali*. Además, nos anunciamos en el directorio de hoteles y en las páginas *Descubre Cuetzalan* y *Cuetzalan Mágico*.

En esta cooperativa de turismo alternativo, como en las otras de la *Tosepan*, queremos cuidar y beneficiar a las familias campesinas. Por eso estamos llevando visitantes a las comunidades. Han llegado turistas desde Canadá que se hospedan en la casa de una familia, trabajan el cafetal, la milpa, las parcelas de cítricos, caña y algodón; por primera vez ven la molienda del trapiche y disfrutan sabores nuevos al lado del fogón y al calor de la plática de mujeres y niños.

En el futuro queremos que los ingresos del turismo lleguen directamente a las familias socias. Que la *Tosepan Kali* sea como una dispersora turística en beneficio de las y los cooperativistas para que, además de lo que se ganan por la venta del café, la pimienta, la miel, la fruta, las artesanías... también tengan algún ingreso del turismo. Ese es nuestro sueño.

Tosepan Ojtatsentikitinij (Juntos trabajamos el bambú)

El bambú o tarro, como se le conoce en la región, crece cerca de los arroyos y los ríos. En el pasado era una planta poco valorada que casi no usábamos y se iba perdiendo. Con los primeros talleres de capacitación sobre su aprovechamiento, iniciamos lo que muy pronto llegó a ser nuestra Cooperativa *Ojtatsentikitinij*.

En 2004, cuando se empezaron a construir las cabañas de la *Tosepan Kali*, estudiamos qué recursos de la zona podíamos utilizar. Entonces nos dimos cuenta de las grandes ventajas del bambú, material apreciado por muchos pueblos entre otros el japonés a quien conocemos pues le vendemos café. Y los resultados de las pruebas para emplearlo como material de construcción fueron tan buenos, que de inmediato establecimos un vivero para trasplantarlo luego a las parcelas de los socios.



Bambú en la huerta madre. Archivo Tosepan.

Así, los usos del bambú empezaron a multiplicarse en la estructura y los muebles de las cabañas y el hotel. Y, ya puestos a hacer, adquirimos maquinaria y establecimos un taller donde hoy se le trata y procesa. Fue de esta manera que, en 2009, se formó la *Tosepan Ojtatsentikitinij*.

El bambú, al que algunos llaman “acero vegetal” y que el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo calificó de “planta del milenio”, se ha ido propagado en la región al punto de que algunos dicen que es como una plaga. Primero se utilizó como barrera viva en los linderos de los cafetales y poco a poco los socios lo establecieron en terrenos desocupados. Hoy se calcula que el cultivo ocupa unas dos mil hectáreas.

“Hemos invertido mucho en esta cooperativa –cuenta don Epifanio, actual presidente de la *Ojtatsentikitinij*–. Tenemos recipientes y máquinas para procesar el bambú, cortarlo, moldearlo y fabricar muebles, adornos y artesanías. Pero no hemos podido abrirle un buen mercado y casi no hay ventas más allá de la *Tosepan*. Quizá porque de momento los muebles de bambú los aprecian más gente extravagante, de afuera, y no tanto los de aquí, los de la región”.

La cooperativa ha buscado opciones de venta, como la construcción de casas de bambú. “Tenemos maquetas de diferentes tipos de vivienda –dicen– pero a muchos socios les parecen inseguras. No por el material en sí sino porque no protege mucho de los maleantes. Y es que nuestras casas están en parajes aislados, junto al cafetal, y por acá la inseguridad ha crecido. Entonces se teme que siendo las casas de bambú se les haga más fácil robar”.

El bambú debe tratarse para que tenga la resistencia que se necesita al usarlo en viviendas o muebles. Y lo que se conoce como el ‘avinagrado’, que va desde el corte del bambú hasta su ‘asoleo’ por un mes para sacarle el agua y los azúcares que atraen a la polilla, podría realizarse en campo. Después, se trasladaría al taller para el segundo tratamiento con ácido bórico y bórax y para el último secado que lo deja listo para su transformación en lo que se quiera. Esta descentralización reduciría los costos, y tiene la ventaja de ofrecer a los jóvenes capacitación y trabajo en sus comunidades.

TAMAKEPALIS (AYUDA ENTRE HERMANOS)

El mes de septiembre del 2017 será recordado por la devastación que en varios estados de la República dejaron dos sismos. El primero ocurrido el 7 de septiembre con una magnitud de 8.2 grados en la escala de Richter, causó graves afectaciones en comunidades del istmo oaxaqueño y de la costa chiapaneca. Doce días después ocurrió el segundo con epicentro en los límites de Morelos y la mixteca poblana, con una magnitud de 7.1 grados en la escala de Richter.

Ante el tamaño de la desgracia, las familias de la *Tosepan* impulsamos la iniciativa *Tamakepalis*, lo que en náhuat significa tender o devolver la mano, enfocada a apoyar la reconstrucción de viviendas afectadas. Empleamos para ello la solidaridad en la que nos hemos educado así como los materiales y la experiencia adquirida en las cooperativas de vivienda y de bambú.



Vivienda de bambú *Tamakepalis*. Archivo *Tosepan*.

A esta tarea se sumaron brigadistas del Centro Universitario para la Prevención de Desastres Regionales y del Centro Universitario de Participación Social de la universidad de Puebla. Con esta suma de esfuerzos empezamos a construir casas de bambú en comunidades devastadas cercanas al Popocatepetl. En Puebla se trabajó en San Francisco Xochiteopan, del municipio de Atzitzihuacan, y Santa Cruz Cuautomatitla, del municipio Tochimilco, y en Morelos en Hueyapan, municipio de Tetela del Volcán. La construcción con bambú, además de rápida y barata, tiene otras ventajas pues permite que se revistan las paredes con adobe, que proporciona calor. Y eso es bueno porque las comunidades apoyadas están en las alturas del volcán donde hace frío.

“Queridos compañeros de la *Tosepan* –nos dijo un brigadista de la universidad– ustedes han llevado esperanza a los que se quedaron sin nada. Mil gracias por su apoyo incondicional”. Y sus palabras nos dieron gusto, porque en la Cooperativa somos solidarios y nos basamos en el principio de *poukaitalis*, que significa tener consideración por los demás. Es decir que de por sí nos gusta ayudar, pero también nos alienta que otros nos lo reconozcan.

Trabajando en la *Tosepan Siuamej* (Mujeres unidas)

En 1997, cuando la *Tosepan* cumplió veinte años, las mujeres socias decidimos capacitarnos con el propósito de construir un espacio solo para nosotras. Con este ideal, trabajamos más de una década en actividades de formación; hasta que el ocho de marzo del 2009 logramos constituirnos como una cooperativa de mujeres.

Las mujeres queríamos tener más reconocimiento en la Unión y más valor en nuestras familias. Por eso echamos a andar nuestros propios proyectos productivos. Trabajos colectivos que además de dejarnos un ingreso, nos aligeraran los quehaceres de la casa y nos dieran autoestima y libertad.

Cuando empezamos la *Siuamej*, palabra que en náhuat significa mujeres, acordamos principios y normas para trabajar proyectos de nosotras. Fue un buen comienzo. En los talleres discutimos si debían participar también los hombres. Decidimos que no. “Si entran –dijo una señora– nos van a quitar la administración y la dirección, las decisiones van a ser de ellos y no de nosotras. No es justo. Porque de por sí no vamos al parejo hombres y mujeres, y si ellos entran a nuestros proyectos productivos, acabamos siendo sus empleadas.”

Hay que reconocer que los directivos de la *Tosepan* siempre respetaron nuestras decisiones y con el paso de los años se vio que había sido muy acertado hacer una cooperativa de puras mujeres. Desde el comienzo pensamos que de entrar ellos no habríamos tenido tanto ahorro, tantos fondos como tenemos ahora. Porque nosotras, además de honradas, somos buenas administradoras y cuidamos bien el dinero.

A la fecha funcionan los grupos de Xalcuautla con 25 mujeres, el de Santiago Yancuitalpan con 15 socias, el de Cuetzalan con 40, las artesanas con 12 socias y el proyecto regional de frutas con 20 mujeres. Son pocos, pero están firmes y si los cuidamos no se van a caer.



Mujeres trabajando. Archivo Tosepan.

Antes eran puros hombres los socios de la *Tosepan*. Y ellos decidían todo. Tanto así que cuando empezó la *Siuamej*, los señores eran los que anotaban a sus esposas para que le entraran a la tortillería.

“Luego que entré y me puse a trabajar con las compañeras –recuerda una cooperativista–, empecé a cambiar, a tener mi propio dinero, y con eso pude darles educación a mis hijos y mejoró mi vida y la de ellos. Los proyectos de nosotras nos pueden dejar un ingreso, de manera que ya no tangamos que pedirle dinero, ni permiso al marido. Y de esta manera puede mejorar mucho la relación con los hijos y nuestra pareja”.

En los primeros años llegamos a ser más de 400 compañeras trabajando en tortillerías, panaderías, tiendas de abasto entre otros pequeños negocios, y con las recuperaciones formamos un fondo regional para que otras mujeres socias y no socias, en grupo o en familia, hicieran sus proyectos productivos. Con estas recuperaciones también aportamos fondos a la *Tosepantomín* para el servicio de Credimujer.

Echamos a andar varios proyectos, unos desaparecieron, otros crecieron y se afianzaron, como el de la tortillería de Santiago Yancuitalpan, donde trabajaban ocho compañeras. Otros grupos

que tenían tortillerías, acabaron quebrados porque se motorizó la entrega de este alimento y ellas nunca se animaron a manejar una moto. En cambio, el de Santiago adquirió tres motos para hacer las entregas y puso una segunda tortillería y un restorán, y ellas son las que llevan comida a los eventos grandes de la *Tosepan*. Con el tiempo, las socias de esta comunidad pidieron la devolución de lo que les correspondía del fondo y se separaron de la *Siuamej*, aunque siguen asistiendo a las asambleas de la *Tosepan*.

Hubo panaderías de mujeres como la de San Andrés Tzicuilan, a las que arruinó la competencia. En Cuetzalan doce compañeras empezaron una con mucho empuje, y de 1998 al 2002 horneaban hasta 10 mil piezas de pan. Hasta que también las dobló la competencia y para 2012 nomás sacaban 50 o 60 charolas con mil 200 piezas.

A la fecha, muchos proyectos de mujeres han desaparecido. Algunos se desbarataron por desavenencias entre compañeras, pues a veces actuamos con el corazón y nos peleamos. Otros quebraron y terminaron vendiendo la maquinaria, porque las cuentas no fueron claras y las socias mejor cerraron el negocio y se separaron. Y es que no es fácil.

Es bueno trabajar juntas, pero los proyectos productivos también son para ganar dinero. Los negocitos son una carga más para nosotras, un trabajo adicional que se nos encima con los muchos quehaceres de la casa, de la milpa, del traspatio, de la organización... Por eso pensamos que los proyectos que valen la pena son los que dejan algún ingreso. Si no, es puro trabajar y trabajar, y acabarse una y las compañeras. En cambio, aceptamos la carga, el esfuerzo, el desgaste, si vemos algo de ganancia.

Pero la verdad es que en estos negocios pasa mucho tiempo antes de que veas un centavo. Hay que esperar que el proyecto arranque, que haga su mercado, que forme su clientela, que se amalice... Y en el camino, muchas nos vamos desgranando por el cansancio y por lo tardado de los frutos.

Con todo y las dificultades hay grupos que se esforzaron, siguen trabajando y tienen ganancias. Los exitosos se distinguen por su buena administración, su compañerismo y también por liderazgos fuertes. Éstos han formado sus propios fondos para disponer de



Mujeres y niño. Joseph Sorrentino.

dinero cuando lo necesitan. Muchos ya no se reúnen ni comparten en la *Siuamej*, pero siguen participando en las asambleas, ferias y eventos de la *Tosepan*.

Algo bueno que acordamos desde el principio en esta cooperativa, fue la independencia y la autonomía de los proyectos de mujeres. Los grupos se forman porque nosotras tenemos ganas de trabajar juntas y así lo acordamos. Y cada uno administra sus propios recursos y decide qué hacer con su capital. Además, cada comité hace su reglamento.

En los pueblos el grupo tiene que sostener su local con fondos propios conseguidos mediante faenas y aportaciones. La *Tosepan* nos ayuda y siempre nos ha acompañado en la gestión de los proyectos, lo que ya es mucho. Pero el sostenimiento, administración y desarrollo del negocio es responsabilidad de cada grupo. De modo que los proyectos no son de la Cooperativa, son del grupo que los trabaja y dependen de la buena disposición y del entendimiento entre las mujeres de una comunidad.

Lo malo de esta autonomía es que varios grupos se han alejado y caminan solos, lo que ha debilitado el proyecto organizativo de la *Siuamej*. Antes había reuniones donde nos informábamos, nos ayudábamos, nos capacitábamos. Ahora puede pasar hasta un año sin que nos juntemos.

En el pasado tuvimos asesoría, acompañamiento, capacitaciones y talleres de motivación y autoestima. Nos sirvieron mucho.

Gracias a eso varias nos animamos a salir de la casa, a hablar, a participar... sentimos más confianza, empezamos a pensar por nosotras mismas y nos dimos cuenta de que debe haber equidad con los hombres. Era muy bonito. Al final de los cursos sacábamos una paloma y la soltábamos, para que, como ella, se fueran volando las desgracias...

“Hay mujeres muy apegadas al marido –cuenta una compañera– pero gracias a los talleres muchas nos desenvolvemos, comenzamos a ser más libres y a valorarnos”.

“Cuando murió mi esposo –cuenta otra mujer– yo estaba triste y decepcionada de la vida... Pero aquí encontré la alegría”.

De los talleres y reuniones de mujeres salieron ideas para nuevas actividades. Una de ellas fueron los concursos de gastronomía que la *Tosepan Siuamej* mantuvo durante siete años y donde llegaron a participar hasta doscientas mujeres con gran variedad de comidas.

Se premiaba el mejor platillo, la mejor bebida tradicional y también se calificaba la creatividad y la innovación. Como las que hay en la sopa de *chilpozonte* de hongos, o en el *ixguacato*, que es un refresco de maíz fermentado. Se reconocía la diversidad, la novedad y la preparación de los guisos, en los que se empleaban productos de recolección, de la milpa y del traspatio. De ahí salieron muchas recetas que ya son parte de un libro. Luego eso se acabó. Aunque, después,



Pintura. Gregorio Méndez Nava.

empezaron las muestras gastronómicas organizadas por la *Tosepan Pajti*. Pero no es igual, porque ya no son concursos, sino eventos donde las mujeres de varias comunidades muestran y comparten sus platillos.

EL PRESENTE DE LA TOSEPAN SIUAMEJ

Actualmente la *Tosepan Siuamej* tiene dos proyectos regionales, cada uno con su propia administración y manera de funcionar. El de transformación de frutas y verduras, y el de artesanías textiles.

El taller de frutas y verduras está ubicado en un local de la *Maseual Xicaualis*, al lado del beneficio. Trabajamos ahí tres mujeres socias de la *Siuamej*. Cuando hay fruta, abrimos el taller tres días de la semana y cuando hay menos sólo laboramos jueves y viernes. Trabajamos intensamente en jornadas de ocho y hasta de diez horas, porque hay que procesar la fruta y congelarla para evitar que se eche a perder. En este taller hacemos conservas, mermeladas, salsas de cacahuete, escabeches, gelatinas, así como *chiltatis* en polvo y pasta con ajonjolí y chiltepín; hacemos dulces de maracuyá, tamarindo, calabaza, plátano, cahuayote, chamoy y cristalizados; hacemos licores y cremas de piña, café, naranja, maracuyá, mango, guayaba, manzana, *yolixpa* y más.

Socias cooperativistas de Nahuiogpan, Cuetzalan, San Andrés Tzicuilan, Tuzamapan, San Antonio Rayón, San Miguel Tzinacapan y Ayotzinapan, abastecen el taller con las frutas y verduras que cultivan en sus traspatios y que van cambiando según la temporada. Aparte compramos otras materias primas como azúcar, aguardiente, chiles, ajonjolí, yerbas y algunas verduras. Las mujeres traen sus productos y por lo general se les paga de inmediato y, si no es posible, llevamos un control de las entregas, donde anotamos la cantidad entregada y lo que debemos, con el compromiso del pronto pago. En este proyecto, además de nuestros salarios, nos beneficiamos veinte familias de las comunidades proveedoras.

Nuestras tareas consisten en recibir las frutas y verduras, pesarlas y pagarlas. Luego nos afanamos en lavar, cortar, despulpar, despalar, partir o picar, extraer el jugo y quitarle a la pulpa las semillas para elaborar la mermelada, después hervimos y agregamos el aguardiente que funciona como conservador de modo que el producto no se eche a perder.

Y tratamos de sacarle provecho a todo. Por ejemplo, con una sola fruta elaboramos cuatro productos: mermelada, licor, crema y gelatina.

La mayoría de productos que hacemos se venden a través de la *Tosepan Kali* y de la *Maseual Xicaulis*, que además de la tienda en el centro de Cuetzalan, distribuye en otros puntos de venta fuera de la región. Pero no hemos podido ampliarnos para beneficiar a más mujeres, porque es difícil abrir nuevos mercados.

Aunque tenemos un reglamento y quisiéramos capacitar e incorporar a más socias y promotoras, nos falta capital. Y, además, como queremos estandarizar la producción, es difícil entrenar a nuevas personas porque perderíamos calidad. Esto es una desventaja cuando se trabaja con productos perecederos como las frutas y verduras, que, además, no todas son iguales, pues hay naranjas más dulces o más amargas, chiles muy picosos y otros suaves. Sin embargo, estamos conscientes de la importancia del relevo generacional y en eso ya empezamos a trabajar, elaborando material escrito que permita la capacitación e incorporación de otras compañeras.



Mujeres cooperativistas. Archivo Tosepan.

En 1985 nació el proyecto de artesanas de la organización. Las primeras que se juntaron para sacudirse de intermediarios y comerciantes, fueron las de San Andrés Tzicuilan. Ellas sembraron la semilla de la Comisión Regional de Artesanas de la Cooperativa, que se formó en 1986. Enseguida se instaló una tienda en el centro de Cuetzalan para que las artesanas dejaran de malbaratar sus prendas y tuvieran un mercado estable y digno. Desde entonces la tienda ha seguido funcionando y hoy es parte del proyecto regional de la *Tosepan Siuamej*. Vienen a dejar ahí sus prendas mujeres cooperativistas de Xiloxochico, San Miguel Tzinacapan, Ayotzinapan, San Andrés Tzicuilan, Cuatamazaco, Tepetzalan y Zoatecpán.

Somos como treinta las mujeres que hacemos ropa tradicional y prendas de telar de cintura. Son trabajos que nunca pasan de moda. Aunque también hacemos algo de diseño nuevo que sólo se vende por temporada.

En alguna época dejábamos las prendas a consignación, pero ahora cobramos al momento de la entrega. Algunas compran la materia prima por su cuenta y a otras se les da el material y se les descuenta este costo cuando se paga la prenda. En este proyecto, igual que en los otros, las compañeras llevan una buena administración, se aseguran de tener liquidez y han creado su propio fondo para tener dinero disponible.

Ahora queremos poner en marcha un taller de confección, para ampliar el mercado de prendas y beneficiar a más familias. Las artesanas somos muy buenas y llevamos el arte textil en el alma, pero no sabemos confeccionar y debemos aprender. Ya se tienen máquinas de coser, una over, una de zig-zag y cuatro rectas, además de un local que nos presta la Unión. Y lo mejor es que ya hay candidatas que quieren entrarle.

Lo principal es que en el futuro cercano mejoremos la *Tosepan Siuamej*. Que otra vez le demos vida a las reuniones de intercambio con los grupos, al trabajo de formación que hacíamos antes. Pero ahora quisiéramos talleres y capacitaciones también con los hombres, para así avanzar realmente hacia la equidad. Porque ellos trabajan duro, sí, pero deben darse cuenta de que es injusto que nos dejen a nosotras toda la responsabilidad de la casa, del cuidado de los hijos... tareas que debieran ser compartidas y no lo son. Nos gustaría que ellos mostraran su voluntad de cambiar.

Formarnos en la equidad es entender que los derechos y las obligaciones son de los dos, de los hombres y las mujeres a la par. Y para eso hemos pensado en realizar un congreso de puras mujeres, y ahí definir hacia dónde queremos caminar nosotras dentro de la *Tosepan*.

Tosepan Pajti: salud para todos

Aquí, en la sierra, nos enfermamos bastante. Y las enfermedades frecuentes o graves son una desgracia para quienes las padecen. Pero también son una desgracia para la familia del enfermo, que, por la preocupación, la recarga de trabajo y el mucho gasto se saca de balance.

La situación sanitaria en nuestra región es mala por las carencias ancestrales que tenemos y por los malos hábitos que más recientemente hemos adquirido. Pero también por las graves deficiencias del sistema de salud pública.



Guardianas de la salud. Archivo *Tosepan*.

Es verdad que en algunas comunidades hay Casas de Salud, pero sin médicos ni medicinas. El hospital de Cuetzalan está saturado y el nuevo, que es de especialidades, atiende pocas porque los especialistas no quieren trabajar en lugares apartados y con malos sueldos.

Y si la cuestión de la salud y la enfermedad inquieta a todos, también preocupa a la *Tosepan*. De modo que desde hace mucho nuestra cooperativa tenía a la salud como aspecto importante del Programa de Vivienda Sustentable que impulsamos desde la *Tosepantomin*, la *Chichanchihuaj* y la *Ojtatsentikitini*. Sin embargo, no tomábamos medidas concretas para abordarlo.

Por otra parte, la *Tosepantomin* había establecido un programa de seguros de vida que en la desgracia mucho ayudaba a las familias de los asegurados. Pero en algunas asambleas las personas mayores decían:

“El Seguro está bien. Pero es para cuando me muera. Y ahora que estoy vivo, ¿qué?”.

SELECCIONAR Y FORMAR A LAS PRIMERAS PROMOTORAS DE SALUD

Así que decidimos entrarle de frente. Y, como siempre, empezamos por definir el enfoque. Que fue no centrarse en curar la enfermedad sino en preservar la salud. Desde entonces esta es la tarea de la *Tosepan Pajti*, que significa Salud para todos.

Pero antes de edificar nuestro sistema de salud había que poner los cimientos. Así, los primeros pasos los dimos en 2008 y 2009, con la convocatoria para la formación de un equipo de promotores de la salud, de preferencia hijos de los socios de la cooperativa.

Y las comunidades propusieron veintiséis, puras candidatas, pues, aunque no debiera ser así la gente piensa que atender la salud es asunto de mujeres.

De la entrevista, en que se les explicó que el trabajo consistía en andar en el campo de una comunidad a otra, salieron seleccionadas dieciocho, la mayoría jóvenes, pero no adolescentes, y 80 por ciento estaban casadas.

Las dieciocho tomaron entonces una serie de cursos y talleres de capacitación en salud comunitaria, en primeros auxilios, sobre el funcionamiento de los diferentes sistemas del cuerpo humano... pero también se capacitaron en la preparación de ciertos medicamentos y en agricultura orgánica.

De las que llevaron los cursos se seleccionaron nueve. Pero una renunció, de modo que en 2010 empezamos a trabajar con ocho promotoras de salud: siete hablantes de *maseualtajtól* y una de *tutunaku*.

En 2011 la Cooperativa escogió seis comunidades que, por concentrar muchos socios y tener ubicación estratégica, podían funcionar bien como centros de atención. A cada una de ellas se le asignó una promotora, con la responsabilidad de atender esa localidad y las de los alrededores, a partir de una Casa de Salud.



Mujeres en consulta médica. Archivo Tosepan.

Las promotoras hacen visitas regulares a las comunidades que les tocaron. Llegan a las casas de todos los socios afiliados, pues como la prevención de la enfermedad es un asunto familiar, la promotora tiene que ver que cada familia designe a uno de sus miembros para que sea su guardiana de la salud. Y decimos guardiana, porque también en este caso se acostumbra designar a puras mujeres.

La tarea de la guardiana de la salud es no dejar pasar los síntomas de las enfermedades para que no se hagan más graves. Pero también ver quiénes son los que se enferman, de qué y qué tan seguido, para encontrar las causas. Para descubrir las razones por las que llega la enfermedad. Causas que pueden ser los malos hábitos en la comida o en el vestido, lo inadecuado de la casa que a lo mejor tiene piso de tierra y a la que entran los animales, o cualquier otra cosa que es posible corregir.

Con esto, la promotora ya puede hacer un diagnóstico de la situación de salud de cada familia, abrir un expediente, e incluso proponer acciones para que sus miembros se enfermen menos.

NUESTRO SISTEMA AVANZA Y LAS GUARDIANAS TAMBIÉN

Hoy en la Tosepan Pajti realizamos análisis clínicos, vendemos medicinas a precio bajo y proporcionamos asistencia médica de primer nivel. El equipo del programa de salud lo integramos seis médicos, cinco de ellos pasantes, la compañera Tania que es bióloga y cuenta con una auxiliar, y Romualdo, presidente del Consejo de Administración. La atención a las comunidades la realizan ocho promotoras que trabajan con 476 guardianas.

Cada promotora atiende siete comunidades, en cada una de las cuales organiza una reunión mensual donde se programan las actividades que realizarán las guardianas. Además, hace visitas domiciliarias, programa talleres de capacitación, prepara jabones y tinturas.

Por su parte, las guardianas realizan visitas domiciliarias en su comunidad, a veces acompañadas por un médico. Hacen diagnósticos familiares donde tienen que ver, además de las condiciones de salud, el estado de la vivienda, los hábitos de higiene y nutrición, el manejo de la basura. También participan en talleres de capacitación.

Además de talleres comunitarios y campañas de limpieza se realizan regularmente jornadas de salud, en las que hay toma de muestras, revisión de ojos y dientes, y en combinación con Conalep, detección de diabetes.

Además de mejorar la salud de los socios, el programa ha servido para que las guardianas, casi todas mujeres, se desarrollen como personas y modifiquen su relación con la familia y con la comunidad.

Dice Tania: “Noté un cambio en las guardianas. Venían muy tímidas, pero gracias a las capacitaciones se ven más seguras y aprendieron a resolver problemas. En el caso de las casadas, costó trabajo que los maridos aceptaran que fueran a otras casas a realizar esta labor de salud. Fue difícil hacerles ver que ellas no valen menos que un hombre. Pero al final tuvieron que aceptar”.



Limpiando la huerta. Archivo Tosepan.



Cuidando la salud. Archivo Tosepan.

Cuenta Ofelia de Zacatipan: “Cuando entré no conocía a nadie. Casi no hablaba. Ahora en cambio siento que las otras guardianas son mis hermanas. Al principio me daba miedo pararme en la comunidad y hablarles a los socios. Pero poco a poco hicimos amistad y ya puedo platicarles de todo”.

Dice Margarita Martínez de Reyeshogpan: “Cuando llegue a la Cooperativa era solo un ama de casa. Y fui aprendiendo, como en una escuela. Me costó trabajo porque tengo hijos y dejarlos es difícil. Pero poco a poco fui convenciendo a mi esposo de que nos ayudemos. Ahora tengo confianza para pararme donde sea y decir lo que tengo que decir. Me gusta estar aquí en *Tosepan*, porque es como una familia”.

Así lo platica Lucía Bautista de Zacatipan: “Entré a la *Tosepan*, hace poco. Y al principio siempre tenía miedo porque yo no era muy participativa. Pero ahora que me estoy capacitando y aprendí cosas nuevas, como tomar muestras de glucosa, me siento diferente de como llegué. Además de que trabajar con grupos de socios en las comunidades da confianza. Sobre todo, porque se ven cambios: ahora los niños se enferman menos de diarrea y no les da catarro tan seguido”.

En Zacatipan somos 150 socios afiliados, de 42 familias, con una guardiana por familia. Y hacemos muchas cosas: cada mes organizamos faenas para recolectar basura, tenemos un huerto demostrativo y quince familias han instalado estufas ahorradoras, hacemos jabones con plantas... Ver todo eso da mucha satisfacción”.

Comenta Inés Hernández de Reyeshogpan: “Desde que soy guardiana, mi vida cambió. Antes en mi familia no teníamos hortaliza, ni biodigestor, ni vivienda buena... Aquí somos como trece guardianas. Y estoy contenta porque mi comunidad ha cambiado y las mujeres aprendimos a rescatar plantas medicinales para el remedio en vez de tomar medicinas artificiales. Desde que soy guardiana ya no compro huevo ni muchas verduras porque tengo mi huerta. De veras mi vida cambió”.

PLANES INTEGRALES DE DESARROLLO COMUNITARIO

La promotora a la que le corresponde una localidad y las guardianas de la salud de las familias socias que ahí viven debemos hacer un diagnóstico de los problemas sanitarios del pueblo y un plan para atacarlos.

Pero siendo nuestra responsabilidad la salud, también hemos de ver el conjunto de los problemas de la comunidad. Para esto, en coordinación con los promotores de las otras cooperativas que también cuentan con socios en esa localidad, realizamos asambleas donde se identifican los problemas más sentidos y se hacen planes anuales para tratar de resolverlos.

En la realización de estos planes de desarrollo comunitario podemos ayudar las diferentes cooperativas de la *Tosepan*, como la de proyectos productivos, la de asistencia técnica, la *Tosepantomín*.

Pero aún si no está en manos de la Unión sacar adelante lo propuesto en el plan y es necesario recurrir otras instancias, los promotores de las diferentes cooperativas debemos apoyar a la gente en sus



En consulta. Archivo Tosepan.



Capacitando a las guardianas de salud. Archivo Tosepan.

trámites y acciones. Y a veces los problemas son graves, como los que se han presentado en años recientes con los intentos de hacer presas hidroeléctricas y excavar grandes minas.

Como se ve, las promotoras y las guardianas de la salud tenemos muchas responsabilidades que van más allá de lo sanitario. Pero lo bueno es que no estamos solas, pues nos apoyan los otros promotores de la *Tosepan*, a los que, a su vez, nosotras también apoyamos.

Quienes trabajamos en las diferentes cooperativas de nuestra Unión hacemos equipo en las comunidades. Porque únicamente de esta manera le podemos dar integralidad nuestro trabajo. Y es que los problemas vienen pegados los unos con los otros y atacándolos por separado nunca los vamos a solucionar.

Para esto la formación de nuevas promotoras debe ser permanente. Así lo platica Tania, que es la responsable de la Cooperativa de salud:

“Son tres semanas de capacitación. Primero se les explica lo que es la *Tosepan Pajti*, cuáles son sus miras y cuáles sus servicios. Y luego se les da una formación clínica: cuáles son los sistemas del cuerpo

humano, cuáles los órganos y sus funciones... Los rudimentos, pues. Y de ahí pasamos a temas más específicos como salud de la mujer, salud dental... y así.

La capacitación teórica termina con talleres donde aprenden a hacer tinturas, pomadas y también comida sana.

Ya luego se van al campo. Una semana salen con las promotoras que ya están y acompañan a las guardianas de salud de cada familia en sus trabajos, incluidos los de la parcela y el traspatio.

Tres meses están a prueba. Tiempo en el que ven que en este trabajo tenemos muchas cosas en contra, que muchos socios y socias no entienden bien de lo que se trata y no están ansiosos de entrar al programa. Para entonces ya deben saber si realmente trabajar en la salud es su vocación. Y solo entonces entran”.

Como se ve, el trabajo de las promotoras no tiene que ver solamente con las enfermedades que hay, sino con lo que las provoca y con cómo evitarlas. Y no se trata nada más de decirles a las señoras que hay que limpiar calles, cañadas y ojos de agua; que hay que encorrular a los animalitos; que hay que tener huertos en el traspatio y sembrar yerbas medicinales. No basta con decírselo, hay que hacerlo con ellas. De la labor de una promotora de salud 50 por ciento es trabajo comunitario, 20 por ciento es trabajo social y 30 por ciento es trabajo clínico.

Además de promotoras nos hacen falta médicos formados. Al principio una doctora hacía recorridos visitando un día a la semana cada una de las seis comunidades. Ahora tenemos un médico de fijo, pero además nos apoyan cinco pasantes de medicina, cuatro de la Universidad Autónoma Metropolitana y otro de la Universidad Anáhuac.

También son necesarios laboratorios, como el que tenemos en Cuetzalan y al que se llevan las muestras y se hacen los análisis clínicos.

En los diagnósticos que hacemos para elaborar los planes anuales de salud encontramos que además de las enfermedades infecciosas, en particular de los pulmones



Taller en *Tosepan Pajti*. Archivo *Tosepan*.

y del aparato digestivo, hay también mucha hipertensión y diabetes. Enfermedades que antes se pensaba que eran de ricos y venían del mal comer y el mal vivir en las ciudades. Pero que ahora también nos dan a nosotros, quizá porque de un tiempo a esta parte en el campo estamos copiando las costumbres y gustos urbanos.

En lo clínico, lo que buscamos es la detección y atención temprana de las enfermedades crónico-degenerativas. Pero lo más importante es que recuperemos las formas sanas de comer y de vivir de nuestros ancestros. Por eso la *Tosepan Pajti* colabora muy estrechamente con la *Tosepantomín*, en el programa de Hogar sustentable, buscando que en la vivienda nueva o renovada se cocine sin respirar el humo y ahorrando leña y haya buenos servicios sanitarios, pero también que tenga una huerta y lugares confinados para los animalitos de traspatio.

Al principio se pensaba que la atención debía ser a las personas que se inscribieran en el sistema y por el servicio pagaran cincuenta pesos anuales. Pero luego se vio que mantener la salud y, cuando llega, atender la enfermedad, es cosa de las familias. De modo que ahora son familias las que se inscriben. Aportando cien pesos anuales si son tres miembros y doscientos si son más.

En los seis centros donde tenemos casas de salud se da atención y medicamentos y servicio de análisis clínicos tanto a los socios como a los no socios, aunque a los segundos se les cobran. Son precios módicos que ayudan a que la *Tosepan Pajti* necesite menos subsidio.

Como pueblos originarios tenemos la ventaja de que nuestros ancestros sabían mucho de la salud y la enfermedad. Y algo de estos saberes se ha conservado.

Los *maseualmej* conocían alrededor de cien *kokolismej*, que significa enfermedades, y más de cincuenta plantas medicinales o *pajmej*, que así le decimos a los remedios. Entre ellos la *akokojxinit*, que también llamamos hoja santa y que sirve para combatir enfermedades de siete sistemas. Algo de eso está en el libro *Maseualxiuj. Plantas medicinales indígenas*, que en 1988 publicó el Taller de Tradición Oral.

Se han hecho en la región esfuerzos por impulsar la medicina tradicional. A fines de los años ochenta del siglo pasado el Instituto Nacional Indigenista estableció un hospital de campo en Cuetzalan y promovió la organización de los médicos tradicionales. Años antes una asociación civil había establecido en San Miguel Zinacapan una clínica a la que llaman *Tapajtiloyan*.

Fueron buenas ideas. Pero con el problema de que no tienen continuidad, pues como dependen del gobierno o de la cooperación internacional, cuando cambia la política o se termina el subsidio, los proyectos mueren. Por eso nosotros queremos que *Tosepan Pajti* sea autosostenible.

La cooperativa Salud para todos tiene hoy más de tres mil socios en alrededor de cien comunidades, en muchas de las cuales hay puntos de atención con un consultorio, botiquín y huerto de plantas medicinales.

Las Casas de salud de atención regional son seis y están en Zacatipan, Reyeshogpan, Nauyojpan y Tzinacapan, las tres en el municipio *maseualmej* de Cuetzalan; una en Jonotla, en el municipio también *maseualmej* del mismo nombre, y otra en Nanacatlán, en el municipio *tutunaku* de Zapotitlán de Méndez. En ellas se tiene farmacia, mesa de auscultación, báscula y ahí se toman las muestras para los análisis clínicos que se hacen en Cuetzalan.



Guardianas de salud haciendo limpieza en comunidad. Archivo Tosepan.

Desde que empezamos a conocer la agroecología y muchos nos hicimos productores orgánicos, en la *Tosepan* nos preocupamos por la salud de la naturaleza que antes maltratábamos con agrotóxicos y malas prácticas de cultivo. Pero la naturaleza empieza por nosotros mismos, por nuestro cuerpo, y ahora con el programa de Hogar sostenible y la *Tosepan Pajti* también procuramos por nuestra salud, llevando una vida sana y atendiendo oportunamente las enfermedades.

Cooperativa *Tosepan Pisilnekmej*, el retoño más reciente

La apicultura *Pisilnekmej* de abeja melipona es una antigua tradición productiva en nuestra región. La Unión *Tosepan* ha venido fomentándola desde hace años y en la última década es notable el crecimiento de esta actividad en la que participa toda la familia.

Las abejas meliponas no tienen aguijón, no pican. “Su producción viene desde los tiempos prehispánicos –explica Rubén Chico Cruz, secretario de la Cooperativa *Tosepantomín* y representante del grupo de meliponicultores. En aquellos tiempos dicen que los mayas utilizaban ‘jobones’ o troncos huecos, pero aquí en la región usamos mancuernas de ollas de barro que se colocan cerca de nuestras viviendas, así las cuidamos mejor”.

En vez de cajas o colmenas, los socios utilizan dos ollas de barro unidas por su boca, haciendo una mancuerna: en la olla de abajo está la cama de cría y en la de arriba es donde las abejas ponen sus potes de miel, que conocemos como cantaritos; en las orillas las abejas ponen el propóleo para sellar la entrada a sus casas amenazadas por enemigos naturales.

En 2003, un grupo de apicultores se acercó a la *Tosepan* para que les ayudaran a vender la miel. Eran entre 20 y 30 productores, la mayoría personas de más de 60 años. Antes les apoyaba personal del INI de Zacapoaxtla, que, durante la época de cosecha, rentaba un local en Cuetzalan para el acopio de miel, que en ese entonces era muy poca, apenas 400 o 500 litros.

“En este grupo de mieleros estaba mi mamá. Como socia de la cooperativa, ella asistía a las reuniones mensuales de la organización. A mediados del 2002, se retiró el INI, ya para entonces era la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) y se acercó a la *Tosepan* con su grupo a pedir apoyo”, –cuenta Rubén.



Abejas meliponas, *Pisilnekmej*. Archivo Tosepan.

La *Maseual Xicahuallis* les acopio la miel. Pero entonces los mieleros y mieleras trabajábamos de manera muy rústica, en la cosecha agarrábamos cualquier depósito y empleábamos cualquier herramienta: las bandejas de la cocina, las cucharas de comer. Y envasábamos la miel en botellas de refresco. Después nos dimos cuenta que todo esto desmejoraba la calidad de la miel...

Estar en la Cooperativa quiere decir reunirnos, aprender unos de los otros, tener proyectos todos juntos. Fue así que los mieleros, hombres y mujeres, nos empezamos a reunir mes a mes. Lo primero que planeamos fue envasar la miel para venderla directamente al consumidor. Pero nos dimos cuenta que conocíamos muy poco el mercado, pues antes la vendíamos así nada más.

Esta miel tiene un sabor agridulce y pasa por un proceso de fermentación postcosecha que dificultaba la venta directa. “Además poco se sabía sobre el comportamiento de estas abejas, y los libros que hablan sobre el tema son escasos –relata ahora María Luisa Albores, asesora e iniciadora del grupo *Pisilnekmej*–, por lo que tuvimos que investigar y arriesgarnos por cuenta propia. Así, empezamos a informarnos y a experimentar... Averiguamos que la miel tiene un proceso de fermentación que no conocíamos y, por eso, cuando la envasábamos después de cosecharla, explotaba el recipiente. Ahora sabemos que la miel es como el vino y que entre mayor maduración tenga, es mejor”.

Lo primero que hicimos fueron normas de higiene: para la cosecha hay que usar bandejas especiales y no las mismas ollas o recipientes donde se preparan los frijoles o se hace el nixtamal. También conocimos a los enemigos naturales de las abejas, como el mosco *tsontescat*, y aprendimos la manera de combatirlos. Todo esto lo trabajamos en talleres de capacitación.

Pronto vimos que la apicultura era una actividad noble que podíamos hacer toda la familia. La abeja melipona da trabajo y dinero, de modo que también los jóvenes se están interesando en ella. De un grupo inicial de treinta y de ser una tradición de personas mayores, hoy somos más de 350 socios en la *Pisilnekmej*, y muchos son muchachos. Empezamos en 44 localidades de un solo municipio mientras que hoy trabajamos seis municipios de la sierra nororiental.

Casi el 80 por ciento de los apicultores son mujeres, porque ellas están más tiempo en la casa, cerca de las abejas.

La producción y el ingreso crecieron rápidamente, pues antes lo cosechado apenas rebasaba los 400 litros al año y, cuando apoyaba el INI, se alcanzaba un precio de 30 pesos el litro. Ahora producimos hasta tres mil litros al año, la mayor concentración de miel virgen en todo el mundo y, gracias a la organización, los precios han aumentado mucho. En 2017 se les pagó a los productores 350 pesos por litro, pero como nuestra miel se vende ya en frasquitos y procesada en cosméticos, ahora recibimos casi 800 pesos por litro.

En el 2007, cuando la *Pisilnekmej* acopió 2365 litros, se pensó en buscar un mercado de exportación. Pero resultó difícil. La miel de la melipona, o miel virgen, es un poco más ácida y más líquida que las otras, además de poco conocida en los países europeos y asiáticos, diferencias con la miel de la abeja europea que obstaculizaron su exportación. Lo que nos llevó a ensayar estrategias de mercado más audaces, incluyendo las innovaciones tecnológicas porque nos dimos cuenta que para venderse nuestra miel debía tener valores agregados.



Mancuernas apícolas. Marco Antonio Solache y Alicia Durán.

Entonces, en vez de seguir tercios buscando compradores en el extranjero, decidimos que era mejor quedarnos con nuestra miel, con nuestro tesoro, para que se disfrutara en nuestras comunidades y la saborearán los mexicanos.

En 2009 se inauguró el laboratorio donde no sólo se aprovecha la miel, sino todo lo que producen las abejas: cera, propóleo y polen. Ahí se prepara miel envasada para su consumo directo, así como champús, cremas, jabones y otras presentaciones que nos permiten aprovechar sus propiedades nutritivas, pero también cosméticas y medicinales. Luego de la venta, las ganancias se distribuyen entre los socios según la cantidad de materia prima que cada quien haya aportado.

En la *Tosepan* hemos aprendido a enfrentar juntos las adversidades que se nos han presentado. En 2007, por ejemplo, el huracán *Dean* se llevó a su paso muchos árboles, no hubo buena floración y perdimos casi toda la cosecha de miel, pues sólo cosechamos unos 750 litros. En 2011, sufrimos otra desgracia, ya que se prolongó el tiempo frío y muchas abejas se murieron a pesar de que algunos poníamos cobijas en sus ollitas para tratar de que sobrevivieran.

Al darnos cuenta de que las inclemencias del tiempo y la pérdida de plantas y árboles amenazaban a las abejas, decidimos reforestar. En el vivero de Xiloxochico se produjeron más de tres mil plantas que

empezamos a llevar a nuestros huertos. Buscamos que fueran especies con floración en los meses de frío para que las abejas tuvieran alimento permanentemente.

También se han reforestado traspatios, linderos y áreas donde se nutren las abejas, con capulín agrio, jonotes, albahaca, sauco y plantas como la bugambilia que florea en la época de frío, enriqueciendo de esta manera nuestros cafetales, que conocemos como *kuojtakiloyan*, y nuestros huertos de traspatio, a los que llamamos *kaltsintan*.

Y las *pisilnekmej* ayudan a reforestar porque polinizan. De modo que más abejas se traducen en mejores cultivos. Las meliponas son importantísimas para el ecosistema, hubiéramos perdido muchas plantas de no haber sido por ellas.

Antes de que la *Tosepan* nos apoyara, los mieleros sólo hacíamos una cosecha al año, pero ahora se tienen dos, la primera por abril o mayo y la segunda en agosto o septiembre. Un socio puede tener treinta ollas en su casa, aunque algunos tienen hasta 400. “Pero –cuenta Rubén– no es recomendable tener tantas mancuernas de ollas, porque si son muchas se reduce la producción de cada una pues las abejas tienen que competir por el alimento. Por ejemplo, de 400 ollas que se tengan juntas se sacan 40 litros, mientras que de 150 se puede sacar hasta 35.

Como parte del fomento a la meliponicultura, en 2001 la *Tosepan*, junto con el Colegio de la Frontera Sur, convocamos al VII Seminario Mesoamericano sobre Abejas Nativas que se realizó en nuestras instalaciones. Vinieron muchos estudiosos y productores de Yucatán, Chiapas, Michoacán, Jalisco, Veracruz y de países lejanos como Costa Rica, Guatemala y Etiopía, y durante cuatro días hubo cursos y visitas al campo. En este encuentro se reconoció a Cuetzalan del Progreso como el “Santuario de la abeja *Pisilnekmej*”, porque en la región heredamos la tradición de cosechar miel de melipona en ollas de barro, una costumbre ancestral que solo en Cuetzalan se conserva.



Taller de apicultura. Archivo Tosepan.

Este reconocimiento hizo que el COTIC designara a la región como espacio de conservación de la especie melipona, además de promover el manejo tradicional en ollas de barro como distintivo de su denominación de origen.

Nuestra ilusión como mieleros siempre fue tener una cooperativa propia. Y cuando nuestra organización cumplió 40 años nos dimos ese regalo. El 2 de octubre del 2017 se constituyó, y en la asamblea de diciembre se dio a conocer el noveno retoño de la *Tosepan*: la Cooperativa *Pisilnekmej*.

V

EL FUTURO QUE SOÑAMOS

Decía un danzante: “Antes de preguntarnos qué hacer, hay que preguntarse qué hicimos”. Es decir que primero es necesario mirar hacia atrás para luego mirar hacia adelante.

Y así lo hemos hecho. Cumplimos 40 años como organización y con ese motivo repasamos nuestro pasado: lo bueno y lo malo, porque de todas las experiencias se aprende. Ahora queremos mirar al futuro, a los próximos 40 años.

Y para eso realizamos un taller que se llamó “Soñando los próximos 40 años de la *Tosepan*”. De las reuniones salió una visión de futuro en forma de diez líneas estratégicas con sus respectivos programas para alcanzarlas. Sueño colectivo que aquí sintetizamos.

1. Derechos culturales y territoriales *maseual-tutunaku-mestizo*. Soñamos un futuro en el que los pueblos de la región nos gobernamos por nosotros mismos conforme a nuestras costumbres y sin que nos invadan con proyectos de infraestructura y de negocios que solo buscan saquear nuestras riquezas.

2. Soberanía y seguridad alimentarias. Soñamos un futuro en el que nosotros mismos organizamos la producción y distribución de alimentos conforme a nuestras tradiciones agrícolas y nuestros gustos, de modo que somos autosuficientes en todo lo fundamental y lo que hay que traer de fuera no pone en riesgo nuestra autonomía.

3. Identidad cultural. Soñamos un futuro en el que nuestros valores, costumbres y saberes ancestrales que se expresan en las creencias, la lengua, los cultivos, la comida, la vestimenta y las danzas se preservan y respetan, pero también se desarrollan y enriquecen.

4. Producción biocultural y cuidado de la tierra y el agua. Soñamos un futuro en el que vivimos en armonía con la naturaleza preservando nuestras plantas, animales y paisajes, intercambiando nuestras semillas nativas, transmitiendo y desarrollando nuestros saberes.

5. Pueblos sanos en un entorno sano. Soñamos un futuro en el que el cuidado de la naturaleza, el cultivo agroecológico, los alimentos nutritivos, las viviendas adecuadas y la armonía comunitaria y familiar evitan las enfermedades y nos mantienen saludables.

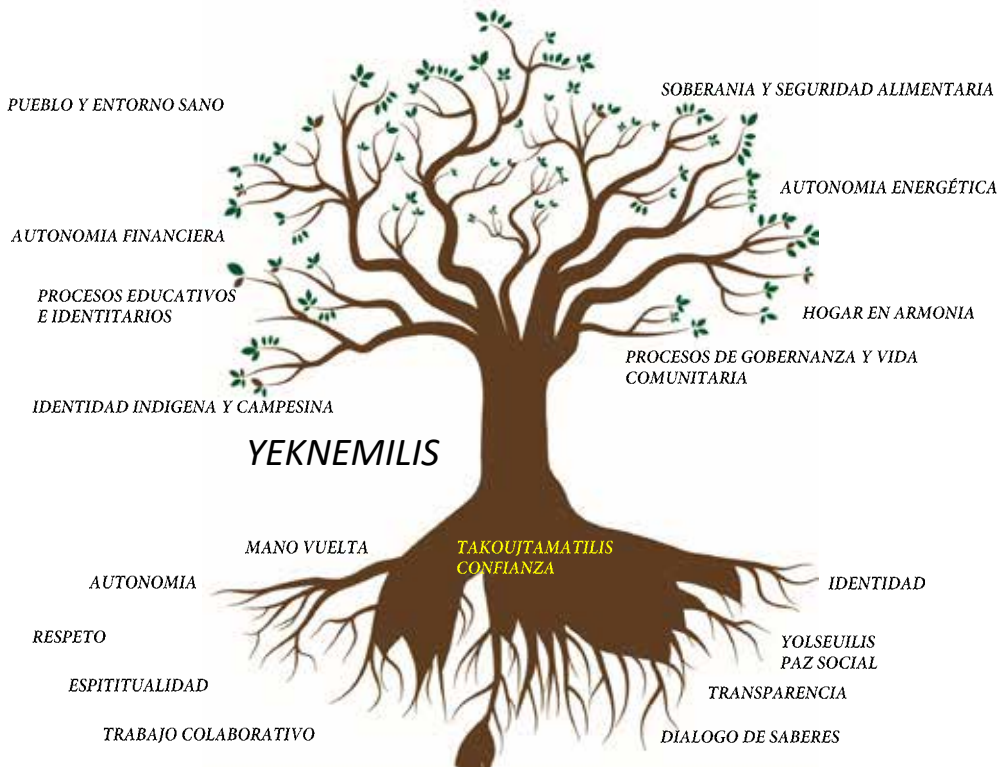
6. Comunalidad y buen gobierno. Soñamos un futuro en el que las decisiones que afectan a todos se toman entre todos, mediante asambleas y, de ser posible, por consenso, de modo que quienes son elegidos para cargos públicos gobiernan obedeciendo a quienes los nombraron. Los conflictos se resuelven de manera pacífica y la justicia se hace mediante la persuasión de los infractores y la reparación del daño.

7. Economía social y solidaria. Soñamos un futuro en el que imperan prácticas solidarias como las que inspiran la mano vuelta, que nos permitan producir, transformar y distribuir de manera equitativa, mediante cooperativas, trueques, intercambios locales y mercados justos.

8. Educación con identidad para el *yeknemilis*. Soñamos un futuro en el que tenemos escuelas básicas, medias y superiores que forman niños y jóvenes identificados con nuestros valores, pero abiertos y capaces de dialogar con otros saberes y culturas.

9. Autonomía energética. Soñamos un futuro en el que toda la energía que se requiere en la Sierra Nororiental de Puebla se produce acá mismo, gracias a un consumo bajo y al predominio de energías limpias, renovables y generadas por empresas sociales.

10. Hogares y viviendas dignas. Soñamos un futuro con familias felices, en el que mujeres y hombres; niños, adultos y viejos convivimos con respeto, equidad y armonía, habitando viviendas dignas y sustentables donde se producen alimentos, se reciclan los desechos y se capta el agua de lluvia.





Nazario Diego Téllez y Romualdo Zamora Ángeles. *Circo Maya*.

Pero aparte de lo que se pensó en el taller, la gente platica sobre el futuro. Romualdo, de los fundadores de la Cooperativa, y Nazario, de la segunda generación, reflexionan sobre lo que quieren para los próximos 40 años.

Romualdo. Lo que sigue es reanimar la agricultura. La gente ya no va al cafetal. Y menos los jóvenes. Yo ya no puedo ir por mis piernas, pero me dice mi hermano que en el camino a la huerta solo te encuentras a una o dos personas mayores. Las propias veredas se están borrando y hay que chapear para poder llegar.

Tampoco ayudan los programas asistenciales del gobierno. En mi pueblo no encuentras un cortador. "Estoy esperando que el Prospera le llegue a mi esposa", te dicen.

Además, estamos subsidiando los cultivos con dinero de otros lados. Yo, por ejemplo, parte del salario que gano lo uso para renovar mi cafetal, otros venden artesanías para meterle algo al campo.

Necesitamos reanimar la agricultura. Que sea rentable, que valga la pena sembrar. No tiene que ser solo café o pimienta, aquí se dan el cacao, el zapote mamey, la flor.

Nazario. Sí, pero también está el problema de las pocas tierras. Antes mi familia tenía diez hectáreas. Hasta parecían caciques. Pero cuando mi papa recibió el terreno ya sólo le tocaron dos. Y a mí me tocó menos. ¿Qué le voy a dejar yo a mis hijos? Ya no una parcela, sino apenas un traspatio.

Entonces, hay que diversificar actividades para generar empleo. Procesar los productos agrícolas, seguir impulsando el turismo. Cosas que les interesen a los jóvenes.

Romualdo. Y para esto se necesita ordenar la producción, fijarse en los circuitos económicos, ver que las cosas se complementen. Como hacíamos antes. Yo me acuerdo que acompañaba a mi abuelita a la plaza y los de Xocoyolo traían leña, otros traían huevo, los de Zacapoaxtla flores y nosotros llevábamos frutas y verduras. Y hacíamos trueque.

Hay que hacer un estudio regional del clima y los suelos para ver qué puede producirse en cada lugar. Ahora en Xocoyolo producen huevo y flores, pero no tienen dónde venderlos. Los *tutunakus* tienen abundancia de quelites.

Que cada quien haga algo diferente y se organicen los intercambios. Que los trabajos sean complementarios.

Nazario. Pues sí. Nadie es autosuficiente. Y separados no se puede. Solo, cada uno baila como quiere: como un son sin ritmo. Entonces, hace falta organización: en la familia, en la comunidad y en la cooperativa. Por ejemplo, ahora en la zona baja el café ya no tiene rendimiento en el despulpado y es preferible meter pimienta o cacao, mientras que en las zonas altas hay que renovar las huertas por lo de la roya. Y eso, nomás organizados podemos lograrlo. Pero, sobre todo, es necesario diversificar. Hacer como en la milpa, donde no únicamente hay maíz, sino también frijol, calabaza, chile, quelites...

Hay que ordenar las diferentes cosas, como hacemos con las diferentes plantas en la milpa.

Es como el Ordenamiento territorial, que se hizo en Cuetzalan, que para que se aplique hay que ponerse de acuerdo entre organizaciones, entre comunidades, entre familias sobre cómo se va a vivir, cómo se distribuyen los espacios y en qué se usan... Es como en el trueque donde se dice: yo tengo esto y tú tienes otra cosa que a mí me hace falta... Y así...

Romualdo. Y que no se pierdan los valores. Una señora me decía: “Yo lo que quiero es que nos saludemos como antes. No que ahora los jóvenes van por la calle con sus celulares y ni nos ven”. Y es que para nosotros el saludo es muy importante, es una señal de respeto y es necesario que nos respetemos.

También es importante que platiquemos. Me acuerdo cómo me gustaba, cuando estaba chico, que la familia se reunía en la noche para despalillar la pimienta y nos la pasábamos conversando...

Nazarío. Estaría bien. Pero ahorita veo con tristeza que ya no la despalillan, porque quieren ver rápido el dinero, de modo que la llevan directamente al centro de acopio que es donde se hace ese trabajo. Y es que es muy cansado despalillar a mano... Lo bueno es que ya hay máquinas que despalillan y limpian la pimienta... Claro que con las máquinas ya no se platicaría como antes...

Romualdo. No es que quiera vivir de nostalgias. Pero sí que los momentos de comunicación renazcan de otra manera. Volver a la alegría que teníamos por lo que estábamos haciendo. Como mi abuelita que era curandera, *chamana* pues, y pudo sobrevivir sin que le pagaran por todo lo bueno que hacía. Solo a veces unos huevos o un pollito, en agradecimiento.

Nazarío. A los jóvenes les gusta la innovación. Cuando en mi comunidad platicamos lo de las despalilladoras, les sonó atractivo. Y es el mismo caso de las celdas solares para la generación de energía, que es un proyecto que aprovecha las habilidades e inquietudes de los jóvenes.

Romualdo. Es lo bueno de la *Tosepan*, que hacemos muchas cosas y algunas atraen a los jóvenes. Aquí trabajamos la salud, la educación, la vivienda, la capacitación, el ecoturismo... No nos hemos detenido



Tres niñas trabajando. Iván Cruz y Cruz.

en un solo proyecto. Hay organizaciones que nada más tienen una línea de trabajo y no retienen a la gente. En cambio, aquí retomamos las inquietudes de todos.

Tenemos muchas cooperativas, lo que hace que se interesen las nuevas generaciones, los futuros cooperativistas: a unos les gusta la agricultura sustentable, a otros el ecoturismo, la miel, el procesamiento de algunos productos; los niños y niñas participan en la caja de ahorro...

No nada más Romualdo y Nazario se preocupan por el futuro, se preguntan por lo que interesa a las nuevas generaciones y por la forma de evitar tanta migración. También nos inquietamos otros cooperativistas.

Dice Andrés, responsable de cajas de ahorro: “Yo quisiera que nuestros hijos pudieran tener un trabajo en la región. Y qué mejor que lo encontraran dentro de la Cooperativa”.

Dice Fátima, encargada del programa de vivienda: “Estoy en el programa de vivienda y una de las satisfacciones más grandes que tenemos es que el equipo de trabajo es de puros jóvenes”.

Dice Boni, de Radio *Tosepan*: “Quisiera que los jóvenes estuvieran imbuidos de nuestra radio. Sueño que mañana estarán aquí transmitiendo en su lengua, desde su cultura y su identidad. Sueño que nuestra radio será de las y los jóvenes”.

Dice Felipe, de la *Tosepantomín*:

En los siguientes 40 años quisiera que la organización fuera más grande, pero también con nuevas formas de trabajar. Emprendiendo nuevos proyectos y desarrollando ideas nuevas con los jóvenes y para los jóvenes. Los jóvenes son personas innovadoras y de ellos es el futuro.

Es verdad que hace falta mucha innovación. Pero a las personas mayores nos gustaría que no se perdieran las costumbres. Doña Serafina Aguilar Hidalgo, de San Miguel Tzinacapan, es fundadora de la *Tosepan* y presidenta de las artesanas que venden en nuestra tienda de Cuetzalan. Mientras trabaja con su telar de cintura, doña Serafina platica:

“Yo empecé a bordar y con el telar desde que tenía doce años. Ahora tengo 67 y no lo dejo. Mi mamá no tenía telar y yo le dije: ‘Llévame con alguien que me enseñe’. Así lo hizo y desde entonces no he dejado el telar ni he parado de bordar. Un trabajo en el telar tarda mucho, dependiendo de las figuras. A veces hago un huipil en un mes. Me gusta lo que hago en la cooperativa. Sobre todo, ir a las exposiciones del INAES donde podemos vender y aprender. He ido a Tamaulipas, a Puebla, a la Ciudad de México, ahí aprendo cosas nuevas.

En mi futuro yo me veo trabajando igual. Me gusta andar en el campo, sembrar maíz, frijol, café... Eso hago después de estar aquí con el telar. Así me veo en el futuro.

Pero me preocupa que mis nietos ya no quieran el telar. Que ya no aprecien este trabajo y que se vaya perdiendo. Y siento que tampoco les parece vestirse como



Niña sembrando. Iván Cruz y Cruz.

nosotros. Los señores grandes andan de calzón, pero los jóvenes ya no. A mí me gustaría que a veces las muchachas se vistieran como yo... Porque nos vamos a morir y nadie se va a acordar de cómo nos vestíamos y de cómo hacíamos nuestra ropa...

Bonifacio imagina el futuro de la radio, de la que es responsable: “Sueño con una radio que los socios ocupen para contar todo lo que hacen sobre identidad indígena, comercialización, salud, medio ambiente, microfinanzas, gastronomía, vivienda digna...

También sueño con una radio con medios propios y que sea libre: que nadie nos imponga lo que tenemos que decir y lo que tenemos que callar. Trabajando la otra noticia, la que se oculta, la que se nos niega... Porque ahora el gobierno pone candados.

Sueño con una radio que promueva la tranquilidad y la paz en nuestros pueblos y que nos ayude a superar este tiempo de inseguridad y miedo en que vivimos”.

No es únicamente Boni, muchos otros socios de la *Tosepan* padecemos la inseguridad que se ha adueñado de la región y soñamos un futuro de paz y tranquilidad para las personas, las familias, los pueblos...

Dice doña Aurora, una de las fundadoras: “Ahorita lo que estamos viviendo es mucha delincuencia, asaltos, asesinatos. Y tenemos miedo de que en el futuro vayan aumentando. A mí me preocupa mucho porque tengo mis nietos. Eso de la inseguridad es lo que quisieramos que cambiara. Deseamos un futuro con paz y seguridad. No tener miedo de salir y que nos asalten”.

Otro de los fundadores, don Epifanio, dice: “Yo, la verdad, tengo miedo. Miedo por la situación de inseguridad que hay en la región, tanto en los municipios *náhuats* como en los *tutunakus*, por falta de atención gubernamental. Hay personas que se dedican a malear, a los asaltos. Y han lastimado a la organización y a gente que conocemos: los maltratan, los roban... A los promotores de la *Tosepantomín* les quitan el dinero que traen.

Hay que exigirle a la autoridad que haga su trabajo. Pero también desarrollar formas propias de contrarrestar a estos maleantes y de darles seguridad a las familias.

Guadalupe García, promotora de salud y encargada de la farmacia, también sueña con que en el futuro haya seguridad. Y tiene ideas sobre cómo lograrlo.

“Ahorita la inseguridad nos ha pegado mucho. Veo un futuro en el que las comunidades se animaran a trabajar juntas y fuéramos nosotros y nosotras mismas las que nos cuidáramos. No esperar a que las autoridades lo resuelvan. Formar comités de vigilancia en cada comunidad para estar más seguros”.

Guadalupe también tiene un sueño, que es el sueño de las mujeres de la *Tosepan*, de la región y del mundo.

Desearía que en el futuro hubiera más reconocimiento y apoyo para nosotras. Porque aun cuando en la organización ha habido muchos cambios, no son todos los que una quisiera. Por ejemplo, en mi familia, mi esposo me apoya. Pero no es lo mismo en la comunidad. Porque todavía hay muchos señores, que yo los llamo machistas, que quieren que las mujeres solo estemos en la casa. Yo en cambio trabajo; no para vivir con lujos, sino para darles a nuestras hijas las oportunidades que nosotras no tuvimos. Y, sobre todo, un futuro donde mujeres y hombres nos veamos como iguales. En eso sueño.



Niñas sembrando futuro. *Iván Cruz y Cruz.*

¡SOMOS TOSEPAN! 40 años haciendo camino, de la Unión de Cooperativas Tosepan y Circo Maya. Editado por *Rosa-Luxemburg-Stiftung Gesellschaftsanalyse und Politische Bildung e.V.*, se terminó de imprimir el 30 de noviembre de 2018 en los talleres de ARTE CORPORATIVA, Manuel Payno 101, Col. Obrera, Cuauhtémoc, 06800, Ciudad de México. Teléfono (55) 5929-7785.

El tiro consta de 3,000 ejemplares.

En 2017 cumplimos 40 años y con ese motivo en este libro recordamos nuestro pasado: lo bueno y lo malo, porque de todas las experiencias se aprende. Ahora queremos mirar al futuro, a los próximos 40 años.

Desde que nacimos hasta hoy, hemos florecido.

Tenemos más cooperativas y una fuerte identidad *maseual y tutunaku*.

Nuestro objetivo sigue siendo el mismo: *neskaltilis tein nochipa tech uikas* (crecer juntos para mejorar nuestras condiciones de vida de manera sustentable). Nos inspiramos en los principios e ideales de siempre, y no solo trabajamos para conservar lo que tenemos sino también para cambiar el futuro, para alcanzar el *Yeknemilis* o la Vida Buena.



Unión de
Cooperativas
Tosepan