

Fecha 29.09.2026	Sección La Jornada de Enmedio	Página CP-1-2
----------------------------	---	-------------------------

Luchan por preservar el maíz palomero toluqueño



Por generaciones, la comunidad otomí-ñātho de San Marcos Tlazalpan, en el municipio de Morelos, estado de México, ha luchado por preservar el maíz tolonki, también conocido como palomero toluqueño, una variedad nativa en peligro de extinción, frente al avance de las semillas híbridas, el cambio climático y las importaciones que ocupan más de 90 por ciento del mercado nacional. En la imagen, Alfonso Ernesto Luis muestra su sincolote. Foto José Carlo González ALEXIA VILLASEÑOR,



Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 4
\$ 391275.00
Tam: 1665 cm2

Fecha 29.09.2026	Sección La Jornada de Enmedio	Página CP-1-2
----------------------------	---	-------------------------



EN LA COMUNIDAD otomí-ñätho de San Marcos Tlaxalpan, en el municipio de Morelos, estado de México, se lucha por preservar el maíz tolonki, también conocido como palomero toluqueño, una variedad nativa en peligro de extinción. Pese a sus esfuerzos de conservación, hoy pocos productores se mantienen como "guardianes" de este alimento. Con el acompañamiento de investigadores en maíces nativos e ingenieros agrónomos, se pusieron en marcha acciones de mejoramiento genético en una parcela comunitaria. "El palomero es el padre y madre de todas las semillas, por eso se les conoce como razas indígenas antiguas", dijo a *La Jornada* Alma Lili Cárdenas, investigadora por México en la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, quien forma parte del equipo de especialistas que los acompaña desde hace cinco años. **Fotos José Carlo González**

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 4

Fecha	29.09.2026	Sección	La Jornada de Enmedio	Página	CP-1-2
-------	------------	---------	-----------------------	--------	--------

Maíz tolonki busca sobrevivir al avance de las semillas híbridas y el cambio climático

El grano palomero es parte central de la identidad de San Marcos Tlaxalpan

ALEXIA VILLASEÑOR
ENVIADA
SAN MARCOS TLAXALPAN, MÉX

Por generaciones, la comunidad otomí-nātho de San Marcos Tlaxalpan, en el municipio de Morelos, estado de México, ha luchado por preservar el maíz tolonki, también conocido como palomero toluqueño, una variedad nativa en peligro de extinción. Además de sostener su economía y alimentación, este grano —que data de la época prehispánica— forma parte central de su identidad. Sin embargo, pese a sus esfuerzos de conservación, hoy pocos productores se mantienen como “guardianes” de este alimento frente a la presión de las importaciones que ocupan más de 90 por ciento del mercado nacional, el avance de las semillas híbridas y el cambio climático.

Al entrar a este poblado del norte mexicano, en los límites con Querétaro, las parcelas de maíz se entremezclan con talleres familiares dedicados a la elaboración de piñatas, otra de las principales fuentes de empleo local. Durante los carnavales y fiestas patronales —que comienzan en enero y se extienden el resto del año—, las familias se reúnen durante días para hacer palomitas y tejerlas pacientemente, una por una, en collares de varias hileras para adornar altares y coronas. Para reventar el grano, lo introducen en ollas de barro calientes con arena extraída del cerro P'omu (única en su territorio), técnica artesanal que conserva la pureza de su color y sabor.

Alfonso Ernesto, de 54 años, es uno de los guardianes de esta variedad y ha dedicado toda su vida al campo. Desde niño ayudaba a su madre y abuelos en la siembra, cosecha y limpieza del grano. Hoy integra un grupo de agricultores decidido no sólo a preservar el maíz tolonki, sino a fortalecerlo para obtener una semilla más resistente, competir en el mercado nacional y comercializarlo a un precio superior —esperan superar 25 pesos

por kilogramo, frente a los 12 pesos actuales—.

Con el acompañamiento de investigadores en maíces nativos e ingenieros agrónomos, el grupo puso en marcha acciones de mejoramiento genético en una parcela comunitaria para recuperar la pureza del grano, proceso que podría tomar entre cinco y ocho años.

Alma Lili Cárdenas, investigadora en la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, forma parte del equipo de especialistas que los acompaña desde hace cinco años. Explicó que para lograr este mejoramiento desde la comunidad y seleccionar la mejor semilla, es necesario reventar cada mazorca para evaluar qué porcentaje de granos explota, además de analizar el tamaño y color de la palomita obtenida.

Consideró que el rescate del maíz no debe limitarse al potencial comercial, pues sería una visión reducida; requiere valorar la identidad comunitaria, preservar el reventado tradicional y reconocer el papel central de las mujeres en su conservación.

Su relevancia, destacó, radica en que se trata de uno de los primeros maíces que se domesticaron. Las palomitas fueron el primer alimento derivado de este cultivo, pues antes del desarrollo de herramientas para elaborar tortillas o del descubrimiento de la nixtamalización, las poblaciones antiguas ya reventaban estos granos. “El palomero es el padre y madre de todas las semillas, por eso se les conoce como razas indígenas antiguas”, agregó.

En peligro de extinción

De acuerdo con la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), se contabilizan 59 razas de maíz nativas, de las cuales siete son reventadoras (maíz palomero), incluido el tolonki. La dependencia cataloga a los granos palomeros en peligro de extinción, debido a que en 2019 —cifra más actualizada— sólo se produje-

ron 596 toneladas mientras en 1980 hubo 42 mil 178 toneladas.

Entre las causas por las que se ha perdido el cultivo del tolonki está la mezcla de granos y variedades, ya que al ser pequeños productores y poseer terrenos de máximo una hectárea, tienen que dividirlos para sembrar diferentes cultivos que incluyen el maíz azul, rosado y blanco: esto ha causado la pérdida de la pureza del palomero toluqueño, así como el uso de semillas híbridas, que prometen una agricultura menos dañina para el medio ambiente y con una mayor productividad para el campesino.

El maíz tolonki se caracteriza por ser una mazorca pequeña pero pesada, cristalina, brillante y grano puntiagudo al grado de sentir la molestia de la punta al agarrarlo; al reventar, necesita un calor uniforme con una alta temperatura, por ello, el uso de ollas de barro con la arena es la mejor técnica. Mientras, un maíz híbrido es redondo, más grande pero ligero; su palomita es de mayor tamaño, pero el tono no es tan blanquecino; debido a su mejoramiento genético puede reventar a una temperatura mejor, por lo cual es frecuente el uso de aceite.

Parcela comunitaria

Desde hace dos años los productores trabajan en una parcela comunitaria en la cual aprenden cómo elegir el grano, los fertilizantes e incluso cómo prevenirse ante sequías, heladas o lluvias fuertes.

A través del Centro de Apoyo al Desarrollo Rural (Cader), que depende de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, el personal ha proporcionado capacitaciones y acompañamiento para que el conocimiento adquirido lo aplique en sus parcelas.

Gerardo Martínez, quien se dedica al campo desde su niñez, indicó que anteriormente él cultivaba tal y como le enseñaron sus padres y familiares: usaba estiércol de borrero para fertilizar y, al ser de temporal, los cultivos dependían

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
29.09.2026	La Jornada de Enmedio	CP-1-2

en su totalidad del clima. Ahora, dijo, observa un cambio en sus maizales, las plantas tienen más espigas, el tronco es recto, grueso y con menos mutaciones; es decir, crece un solo elote por tallo, con lo cual espera cosechar más que en años pasados.

El ingeniero Alejandro Méndez, técnico agroecológico que acompaña a los agricultores, estimó que la meta de producción de la parcela comunitaria es lograr seis toneladas por hectárea, que esperan alcanzar en dos años, además de bajar costos de producción, aumentar rendimientos y buscar mercados. Por el momento, la cosecha está debajo de una tonelada.

Para el especialista, los maíces criollos tienen futuro, porque "tenemos todo el *pool* genético al ser de las razas más antiguas; entonces,

para generar nuevas variedades de palomeros, tienen que acercarse a los nativos, aquí está toda la información genética".

Más que palomitas

El mejoramiento y la conservación va más allá de la semilla, se trata de la comunidad y las recetas de platillos con tolonki, porque no sólo se producen palomitas con este grano.

Belén, quien pertenece a una familia dedicada durante años a este cultivo, destacó que entre las cualidades del tolonki está su rendimiento. Aunque el proceso de nixtamalización es más lento, al ser un grano duro y pesado, la masa alcanza para un mejor aprovechamiento; incluso, señaló: "cuando tú consumes una tortilla de tolonki te llena más que una de masa azul o blanco".

Entre las variedades de alimentos están las harinas, tortillas, totopos, galletas, tamales, atoles, tlacoyos y sopos, entre otros.

Avances en su conservación

La lucha de los pobladores por la preservación de este grano milenario los llevó a que, a principios de este año, la asamblea ejidal de San Marcos Tlazalpan, por decisión unánime, declarara que el maíz palomero toluqueño es patrimonio biocultural de esta comunidad.

Abril del Ángel, jefa del Cader local, detalló que cada que un agente externo a la comunidad intente tratar la semilla, deberá explicar para qué se usará, cuáles son los fines de investigación y, si hay resultados positivos, los conocimientos tendrán que devolverse a los pobladores.



Pese a los esfuerzos de conservación, hoy pocos productores se mantienen como "guardianes" de ese alimento.
Foto José Carlo González