



**recipes
from a
postcolonial
kitchen
vol 1: maize**

a cookbook

kristina felix ibarra



**recetas
para una
cocina
poscolonial
vol 1: el maíz**

un libro de cocina

kristina felix ibarra



1985 Oldsmobile Toronado

Me acuerdo de los días antes de que existieran los teléfonos inteligentes cuando mis padres cargaban conmigo y mis hermanos en nuestro Oldsmobile blanco del año, con el interior azul de terciopelo, para iniciar el viaje de dos días hacia el sur a visitar a nuestros abuelos. Era siempre durante el caluroso verano, manejando 24 horas a la frontera, 12 horas a Durango, y algunas horas extra para que mi padre pudiera dormir. Esto sucedía generalmente al pasar Tulsa y cruzando la frontera en Nuevo Laredo. El camino lo sabia de corazón. Sin importar

I remember the days before smartphones when my parents would load me and my brothers up into our white, blue velvet interior, 1985 Oldsmobile Toronado to make the 2-day trip down south to visit our grandparents. It was always a hot summer, a 24 hour drive to the border, 12 hours to Durango, and a few extra hours here and there so my dad could sleep. This was usually somewhere just outside of Tulsa, and after getting through Border

que tan lejos estuvíramos, sentía la atracción magnética que nos lanzaba desde nuestra casa en Aurora, Illinois a la higuera creciendo en el patio detrás de la cocina de mi abuela en Durango. México era mi campo de verano.

Como yo era la lectora del mapa, mi trabajo consistía en asegurar que tomáramos la autopista I-55 hacia el sur através de San Luis para poder manejar sobre el espectacular puente que cruza el río Mississippi. Mi padre que había sido chofer de camiones anteriormente y muy familiarizado con la ruta, probablemente no necesitaba mi ayuda, pero eso no impedía que yo me vertiera en esos mapas de papel contando los marcadores de las millas, los puntos de referencia, y salidas que pasamos al acercarnos a nuestro otro hogar. Los interminables campos de maíz y la ansiedad de mi padre son las cosas que más recuerdo de esos viajes sobre tierra hacia el sur.

Patrol in Nuevo Laredo. I knew the path in my heart. No matter how far away we were, I felt the magnetic pull that snapped us from our house in Aurora, Illinois to the fig trees growing in the yard behind my grandmother's kitchen in Durango. Mexico was my summer camp.

As the in-car map reader, it was my job to make sure we took I-55 South through St. Louis so we could drive over that spectacular bridge that crossed the Mississippi River. My father, a former truck driver who is very familiar with this route, likely didn't need the help but that did not take away from the seriousness with which I approached my job. I poured over those paper maps, counting the mile markers, noticing the landmarks and exits as we inched our way closer to the motherland. The endless fields of corn and my father's anxiety crossing the border are what I remember most from those road trips south.

MILESTONES



HOME
AURORA
CORNFIELDS
BRIDGES
MISSISSIPPI
OKLAHOMA
CITIZENSHIP
CROSSING
BORDERPATROL
ANXIETY
NUEVOLARE DO
MEXICO
DESERT
DURANGO
FIGS
HOME

NO ES “CORN”

Esta es una exploración de una de las plantas más comunes que crece en el mundo y una receta también. Una planta que hemos cultivado a la existencia durante 9,000 años. En el 2018, los Estados Unidos tenían 96 millones de acres apartados para cultivar maíz y el mundo tenía más de 500 millones de acres dedicados. La mayoría de este producto fué para hacer etanol, combustible para carros, los cuales por lo general utilizan gasolina, y para alimentar ganado que prefiere comer pasto. Solamente un pequeño porcentaje se cultiva para alimento de los humanos y es consumido en substancias que no parecen a la planta en nada, por ejemplo la miel de maíz. Qué podemos aprender de esta planta y su travesía de 9,000 años desde el valle del río Balsas del sur de México a ser una de los cultivos que se cosecha más abundantemente en el planeta?

La palabra para maiz en inglés, “corn” fue un nombre muy poco apropiado que los

NOT CORN

This is an exploration of one of the most commonly grown plants in the world and a recipe for it. A plant we've cultivated into existence over 9,000 years. In 2018, the US had 96 million acres of land set aside to grow corn; the world had over 500 million acres dedicated to it. The majority of that went to make ethanol fuel for cars that run mostly on gas and to feed cattle that would prefer to eat grass. Only a small percentage is grown to feed humans and much of that is eaten as substances that don't resemble a plant at all, like corn syrup. What can we learn from this plant and its 9,000-year journey from the Balsas Rio Valley of Southern Mexico to one of the most prolific crops grown on the planet?

The word corn is a misnomer brought over by colonists who did not understand the significance this plant held for the people they encroached on. It's an Old English

colonizadores dieron a una planta que no entendían el significado que tenía para la gente que invadieron. Esta palabra es una palabra inglesa que se traduce únicamente como grano y era usada para referirse a lo que se cosecha predominantemente en cualquier región. Este es un nombre demasiado europeo y genérico para una planta indígena cuyas cualidades van más allá de su sabor y valor nutricional, así que de aquí en adelante me referiré a ésta como “maize” en la traducción al inglés.

El maíz, una planta muy incomprendida y explotada, ha desarrollado una mala reputación de ser cultivado en cantidades gigantescas, que nos engorda, que también engorda y enferma al ganado causando la necesidad de usar antibióticos, y también lo que hace que éste llegue más rápidamente al matadero. Pero esta cosecha tiene una larga historia en este continente, mucho más larga que la existencia de este país y su historia de explotación de la tierra y su gente.

word that translates to nothing more than “grain” and was a word used to refer to the predominant crop of any region. That’s much too European and generic a word for an indigenous plant whose qualities go beyond its flavor and nutritional value, so I’ll refer to it as maize from now on.

A misunderstood and exploited plant, maize has developed a bad rap for being a giant monoculture and what made us fat. It’s what makes cattle sick and in need of antibiotics and also what brings them to slaughter more quickly. But this crop has a long history on this continent, much longer than this country’s existence and history of exploitation of the land and its people.

Teosinte, the tall grass with stone-like kernels that shatter off the cob, only vaguely resembles a maize stalk as it exists today but this is where the story of maize begins. The farmers who first encountered this wild grass must have been inspired because it took

Teosinte, la gran hierba con granos parecidos a la piedra y que se desgrana de la mazorca, se parece solo vagamente a la planta como existe hoy, pero aquí es donde la historia del maíz empieza. Los agricultores que por primera vez encontraron esta hierba salvaje debieron estar inspirados, porque tuvieron que pasar varios cientos de años para poder cultivar selectivamente teosinte en su forma comestible. Y aún cuando se hizo comestible, se requirió del desarrollo de el proceso de nixtamalización donde los granos son remojados en cal o ceniza de madera durante la noche para remover la cubierta del grano y hacer que los nutrientes estén disponibles para el aparato digestivo de los humanos. Cuando los granos nixtamalizados están intactos, le llamamos nixtamal, cuando el nixtamal es molido para hacer una pasta, la llamamos masa. Con la masa se hace todo.

Para hacer nixtamal se requiere esfuerzo, y también para crecer de un grano a una planta de 16 pies de altura, cuando todo lo que tienes es el viento para ayudarte a mover el polen



several hundred years to selectively breed teosinte into an edible state. Even when it became edible, it required the development of the process of nixtamalization where kernels are soaked in lime or wood ash overnight, to remove the kernel's casing and make the nutrients available to the human digestive tract. When nixtamalized kernels are intact, we call it hominy. When hominy is ground down into a paste, we call it masa. With masa we make everything.

To make nixtamal takes effort and so does

de la borla de arriba a la seda esperando abajo. La reciprocidad en este intercambio de labores entre el viento, la tierra y nuestro tiempo, hace que el cultivar y cocinar el maíz sea tan agradable. Es un recordatorio de que si cuidamos de la naturaleza, nos recompensará con la energía y el regalo de la dulzura.

ESTAMOS HECHOS DE MAIZ

En la historia de la creación Maya, documentada en el libro escrito por Robin Wall Kimmerer, “Braiding Sweetgrass,” los dioses poblaron la tierra con humanos hechos de barro, de madera, de luz, y finalmente de maíz. Los dioses utilizaron primero el barro porque ellos sentían que la gente debería estar hecha de un material terrenal, pero resultaron mal formados y débiles para caminar, así que cuando vino la lluvia los desintegró y regresaron a la tierra nuevamente.

Entonces los dioses trataron de hacer humanos de madera. La gente de madera eran fuertes

growing from a kernel to a 16 ft stalk when all you have is the wind to help move pollen from the tassel above to the silk waiting for it below. The reciprocity in this exchange of labor between the wind, the earth, and our time, is what makes maize so fulfilling to grow and cook with. It's a reminder that tending to nature will reward us with energy and the gift of sweetness.

WE ARE MADE OF MAIZE

In the Mayan creation story, as it's documented in the book *Braiding Sweetgrass*, by Robin Wall Kimmerer, the gods populated the earth with humans made of mud, then wood, then light, and finally maize. The gods first tried mud because they felt people should be made from an earthly material. But they were too shapeless and weak to walk, and so when the rain came, they washed away and disintegrated back into the earth.

Then the gods tried making humans out

y hasta podían bailar pero estaban vacíos de compasión y amor para la naturaleza y entre ellos mismos. No podían cuidar de la tierra porque no la podían amar, así que con las inundaciones, los incendios y el resentimiento del mundo, la gente de madera también fué destruida.

En seguida, vinieron la gente hecha de la luz del sol y eran hermosos pero demasiado brillante. Las gentes de luz eran muy desagradecidas, se sentían más inteligentes y más brillantes que los dioses que los habían hecho. Murieron cuando empezaron a creer que eran dioses y dejaron de creer en sus creadores.

Por medio de pruebas y errores, los dioses aprendieron que la gente que podía habitar la tierra deberían ser humilde, compasiva y llena de gratitud por este planeta: su hogar. Así que decidieron hacer los humanos con masa hecha de maíz. Los dioses tenían la esperanza de que éstos sobrevivieran porque estaban hechos del producto de la tierra y no

of wood. The wood people were sturdy, they could dance, but they were empty of compassion and love for nature and each other. They could not care for the Earth because they could not love it. And so with floods, fires, and the resentment of the natural world, the wood people were destroyed too.

People made from the light of the sun came next and they were beautiful but too bright. The people of light were ungrateful, felt smarter and more brilliant than the gods who had made them. The people of light came to an end when they began to believe they were gods and stopped believing in their creators.

Through trial and error, the gods learned that the people who could inhabit this earth would have to be humble, compassionate, and full of gratitude for this planet— their home. And so they decided to make humans from masa, a dough made of maize. The

directamente de ella. Esto significaría que los humanos de maíz tendrían que desarrollar un conocimiento profundo e íntimo del ciclo de vida de las plantas, para así poder alimentarse. Esta reciprocidad los llevaría a entender los cambios de estaciones, el flujo y reflujo de las mareas, como el sol y la luna están envueltos en esto y en el cultivo y la cosecha.

Esta empresa masiva, conocida como supervivencia, los inspiraría a desarrollar un lenguaje para comunicarse y poder trabajar conjuntamente, los llevaría a estudiar los astros para poder determinar el tiempo. Para entender el tiempo ellos construirían pirámides a los dioses, crearían mitos y rituales relacionados con sus observaciones de la tierra y compartirían sus conocimientos entre ellos para que así la vida pudiera continuar y que las futuras generaciones entendieran la importancia de vivir en armonía con el planeta que los sostiene. Los dioses destinaron la tierra a ser una maestra así como todos los que nacieran en ella, y que pasar estos conocimientos sagrados de generación en

gods were hopeful these people would survive because unlike the mud people, they were made from the earth's bounty and not directly of it. This meant that the maize people would have to develop an intensely intimate understanding of the life cycle of plants in order to feed themselves. This reciprocity would lead them to understand why seasons change, why tides ebb and flow, how the sun and the moon are involved in this and in growth and harvest.

This massive undertaking, a.k.a. survival, would inspire them to develop a language in order to communicate and work with each other. It would inspire them to map the stars so that they could track time. To understand time, they would build pyramids to the gods and create myths and rituals out of their observations of the land, to share with each other so that life could continue. And so that future generations would understand the importance of living aligned with the planet that sustains them. The gods intended the

generación fuera el propósito de todos. Los humildes humanos hechos de masa vivieron y los dioses se complacieron en ellos.

Esta historia de la creación y como llegamos a existir, no es un resumen mítico muy ordenado. Es un escrito Ilbal* que intenta que podamos vernos a nosotros mismos a través del tiempo y el tiempo no es necesariamente lineal. No hay garantía de que nosotros seamos los humanos de maíz amables y sencillos que prosperaron, en realidad no lo somos, pero se nos ha dado la oportunidad y la clara instrucción: La tierra es un regalo. Su salud es intercambiable con nuestra propia salud y necesitamos los unos a los otros para mantenernos. Ya que estamos gobernados por el mismo sistema presente en el mundo natural porque éste nos hizo y estamos en comunión con el mismo. Comunicar con la naturaleza, y no destruirla asegura nuestra supervivencia.

Somos lo que comemos.

earth to be a teacher as well as everyone born of it, and passing on this sacred knowledge was everyone's purpose. The humble people made of masa flourished and the gods were pleased.

This creation story is not a neat mythical summation of how we came to exist. It is an Ilbal*, meant to function as a lens to see ourselves throughout time and time isn't necessarily linear. There are no guarantees that we are the good-natured maize people that will prosper, we likely aren't, but we've been given the opportunity and clear instruction: The Earth is a gift. Its health is interchangeable with our own and we need each other to tend to it. We are governed by the same systems present in the natural world because it made us. Communing with nature, not destroying it ensures our survival.

We are what we eat.



“Hasta que entendamos la relación simbiótica que sostiene a ambos, podremos ser humanos de maíz, capaces de agradecer y reciprocar.”

-Robin Wall Kimmerer

“Only when people understand the symbiotic relationships that sustain them can they become people of [maize], capable of gratitude and reciprocity.”

-Robin Wall Kimmerer



PACIENCIA Y PERSEVERANCIA Y POZOLE

A base de perseverancia y paciencia es que el maíz se convirtió en un alimento básico de la dieta mesoamericana, transformando la dinámica de reuniones de cazadores a comunidades capaces de construir una gran civilización que soportaría la brutal opresión de los colonizadores españoles en el siglo 16.

El maíz viajó muy lejos de la rivera del río cuando se fué en esos grandes veleros a Europa. Fue presentado como uno entre muchos regalos a la reina de España donde sería cultivado en sus campos para alimentar a los campesinos. Campesinos que después contraerían pellagra, una forma de malnutrición que puede ser fatal y es comúnmente el resultado de llevar una dieta a base de maíz que no ha sido nixtamalizado. Los colonizadores se llevaron la planta pero dejaron atrás los conocimientos relacionados con la planta, conocimientos que fueron

PATIENCE & PERSEVERANCE & POZOLE

Through patience and perseverance, maize became a food staple of the Mesoamerican diet, transforming the nomadic life of hunter-gathers into farm communities capable of building great civilizations that would endure brutal suppression by Spanish colonizers in the 16th century.

Maize traveled far from the riverbed when it left on those tall ships to Europe. It was presented as one gift of many to the Queen of Spain where it would grow in her fields to feed peasants. Peasants that would ultimately become sick with pellagra, a form of malnutrition that can be fatal and most commonly a result of consuming a diet mostly of maize that had not yet been nixtamalized. The colonizers took the plant but left behind the plant's knowledge, knowledge that was passed down through records that were mostly destroyed by the god-fearing Catholic church.

grabados y archivados para ser pasados a otras generaciones aunque la mayoría fueron destruidos por la iglesia católica temerosa de Dios. A los españoles les tomaría siglos darse cuenta que era lo que estaba matando y desfigurando a su gente. Por buena suerte esta planta tenía otras formas de compartir sus conocimientos con nosotros, por medio de recetas transmitidas por generaciones de sobrevivientes y guerreras. Recetas como ésta para pozole.

POZOLE BLANCO CON SALSA DE CHILE GUAJILLO Y CHILE ANCHO

TIEMPO: 4 HORAS, alimenta a muchos

Medio kilo de pozole blanco seco
1 cucharada de cal (vendida en los mercados latinos y mexicanos)
1 hoja santa
1 kilo de hombro de puerco con hueso (cortado en trozos grandes de diferente tamaño)
3 cucharadas de sal (kosher)
1 cebolla blanca, picada
3 dientes de ajo, machacados y divididos

It would take them centuries to figure out what was killing and disfiguring their people. Luckily, the plant had other ways of sharing its knowledge with us, with recipes passed down from generations of survivors and warriors. Recipes such as this one, for pozole.

POZOLE BLANCO CON SALSA DE CHILE GUAJILLO Y CHILE ANCHO

TIME: 4 HOURS, feeds many

1 lb dried white pozole
1 tbsp powdered lime, sold as “cal” in Mexican and Latinx supermarkets
1 hoja santa
2 lbs bone-in pork shoulder, cut into large pieces of varying sizes
3 tbsp kosher salt
1 white onions, diced
3 garlic cloves, smashed, divided

Salsa de chile guajillo y chile ancho:

3 chiles anchos secos
3 chiles guajillos secos
1 diente de ajo
2 cucharaditas de sal (kosher)

Para servirse:

Limones cortados
Rábanos, finamente picados
Repollo, finamente picado
Oregano fresco o seco
Cebolla blanca, picada
Cilantro sin tallos y finamente picado
Tortillas frescas y calientes

Coloque el pozole en una olla para caldo y llénela de agua hasta que cubra el pozole y lo sobreponga como 4 pulgadas, disuelva la cal en una taza de agua y agréguela a la olla con el pozole, pángalo a cocinar a fuego mediano por 40 minutos, después de 40 minutos escurra el pozole en un colador y tome asiento.

Salsa de chile guajillo y chile ancho:

3 dried chile ancho
3 dried chile guajillo
1 clove of garlic
2 tsp kosher salt

For serving:

Cut limes
Radishes, thinly sliced
Cabbage, thinly sliced
Fresh or dried oregano
White onion, diced
Cilantro, destemmed and torn into small bits
Tortillas, fresh, hot

Place the pozole kernels in a large stockpot and fill it with water so that it covers the kernels by about 4 inches. Dissolve the powdered lime in a cup of water and add it to your stock pot with the pozole. Bring to simmer over medium heat and cook the pozole for 40 minutes. After 40 minutes, drain the pozole in a colander and have a seat.

Una vez que el pozole está suficientemente frío, empiece el proceso de remover la copita de la punta de cada grano. Se puede hacer con las manos o utilizando un cuchillo pequeño. Yo prefiero utilizar mis manos. Esto puede llevar tiempo si lo hace una sola persona, Así que consiga a alguien que le ayude y comparta con ellos los orígenes del pozole, como tiempo atrás era preparado por los mexica como un alimento ceremonial utilizando los cuerpos de los prisioneros y consumido en comunidad a manera de compartir la generosidad de los sacrificios. Esto tal vez te lleve a una gran discusión acerca de las ideas indígenas de ser un conjunto colectivo, contra la noción colonial de individualismo y autosuficiencia.

Regrese el pozole a la olla, llenándola con agua limpia nuevamente y agregue la hoja santa, cocine por 2 o 3 horas hasta que el grano forme una flor parecida un poco a las palomitas de maíz.

Once the pozole is cool enough to handle, begin the process of removing the little brown nub, it's called a tip-cap, from each kernel. You can do it with your hands or use a small paring knife. I prefer using my hands. This can take a while with only one person so get someone to help you and share with them the origins of pozole, how it was once prepared by the Mexica as a ceremonial food made from the bodies of imprisoned people. Eaten communally, it was a way of sharing the bounty of sacrifice. This might lead to a great discussion about indigenous ideas of a collective whole vs. colonial notions of individualism and self-reliance.

Return the pozole to the stockpot, fill it with clean water again, add the hoja santa, and cook it for another 2 to 3 hours or until it flowers, a little like popcorn.

Meanwhile, add the pork shoulder to another stockpot and fill it with water so

Mientras tanto, en otra olla cocine el puerco en agua, el agua debe cubrirlo más o menos de 4 a 5 pulgadas más arriba de la carne. Agregue 3 cucharadas de sal (kosher) y póngala a hervir, removiendo la espuma blanca que se levantará en los primeros minutos después de que empiece a hervir. Despúes de desnatar, reduzca el fuego, agregue la cebolla y cocine la carne por 3 o 4 horas, o hasta que ésta esté muy blanda.

Una vez que los granos hayan florecido, escúrralos y agreguelos a la olla de la carne, cuando falte una hora más o menos para terminar de cocerse.

Para hacer la salsa de ancho y guajillo se hierven 4 tazas de agua. Mientras que ésta hierve, limpie los chiles secos bajo el agua y colóquelos en un recipiente lo suficientemente grande para agregar las 4 tazas de agua y un ajo, cúbralos con una tapadera o un plato para que se remojen por unos 10 minutos. Despúes de los 10 minutos, ponga los chiles y el ajo en

that it covers the pork by 4 or 5 inches. Add 3 tbsp Kosher salt and bring the stock to a boil, skimming the foam that will rise to the top during the first few minutes of the boil. After skimming, reduce the stock to a simmer, add the minced onion, and cook on low for 3 – 4 hours until the meat is very tender.

Once the kernels have flowered, drain them, and add them to the pork stock that has about an hour left to cook.

To make the guajillo and ancho salsa, bring 4 cups of water to a hard boil. While you wait for the water to boil, clean the dried chilies under water and place them and the garlic clove in a bowl that is big enough to contain the 4 cups of water you are boiling.

Add the boiling water to the chiles, cover with a plate or a stockpot lid and let the chiles sit for 10 minutes. After 10 minutes, drain the chilies and garlic in a colander

un colador, reservando una taza de agua en la cual se remojaron. Pase los chiles y el ajo a una licuadora con un poco del agua reservada y una y media cucharaditas de sal, se licúa hasta formar una pasta, agregando más agua a la licuadora para que continúe moviéndose si es necesario.

Pase la pasta por un tamiz para retirar las semillas y la piel de los chiles, probablemente tenga que utilizar la parte de atrás de una cuchara grande para ayudarse a extraer lo más posible de la salsa líquida a través del tamiz, después se prueba para sazonar.

Utilice un cucharón para poner el pozole en cazuelas o platos hondos, asegurándose de poner una buena cantidad de pozole y carne en cada porción. Termine con una cucharada de la salsa de guajillo y ancho, no la mezcle, creo que luce muy bien flotando en el pozole cuando no se remueve. Agregue cebolla fresca, rábanos, una pizca de orégano, y el limón exprimido.

reserving about a cup of the cooking liquid. Add the chiles and garlic to a blender with a little bit of the reserved water, and 1 1/2 tsp salt. Blend until a paste is formed, adding more water to the blender if you need to keep it moving.

Pour the paste through a sieve to remove the seeds and skins. You may have to use the back of a spoon to encourage the chile paste through. Collect as much of the liquid chili salsa as is humanly possible. Taste for seasoning.

Ladle the pozole into deep bowls. Make sure to get a good amount of pozole and pork in each serving. Top with 1 tbsp. of the guajillo and ancho salsa. Don't stir it in. I think it looks nice floating in the soup when it's not combined. Top the pozole with fresh onion, radishes, cabbage, a sprinkle of oregano, cilantro, and a squeeze of lime.

Se sirve con tortillas calientes. Acerque todos los recipientes con los ingredientes para sazonar, incluyendo la salsa de guajillo y ancho para que cada persona condimente su pozole al gusto y puedan preparar tacos de puerco en la mesa.

AL NORTE

Como hija de emigrantes mexicanos, mi conflicto interior ha estado siempre centrado en la realidad de que soy la primera generación de mis antepasados que ha nacido en este país, antepasados que son de ascendencia europea e indígena al mismo tiempo. Igual que la primera planta de teosinte que brotó en la rivera de ese río hace más de 9,000 años, yo viajé lejos de donde mis antepasados trabajaron la tierra y aterricé justo a la derecha en medio de la franja de maíz en Aurora, Illinois. Tal vez es esta la razón por la que siento cierto parentesco con esta planta y este lugar, puede haber sido el maíz que me guió hasta aquí. Por buena suerte muchos

Serve hot alongside warm tortillas, and bring the toppings, including the guajillo and ancho salsa, within reach so that each person can dress their pozole to their taste and make pork tacos at the table.

AL NORTE

As a child of Mexican immigrants, my inner conflict has always centered on the fact that I am the first generation of my ancestors to be born in this place—ancestors that are both European and Indigenous. Just like the first teosinte grass that sprouted along that riverbed 9,000 years ago, I traveled far from where my ancestors worked the land and landed right smack in the middle of the corn belt, in Aurora, Illinois. Perhaps this is why I feel a kinship with this plant and this place. It might be maize that led me here. Luckily, many of us sprouted here at the same time in the Midwest. After all, maize doesn't thrive on its own. Like maize using the wind to cross-pollinate, we are finding ways to

de nosotros brotamos en el medio oeste al mismo tiempo, pues el maíz no prospera por sí solo. Como el maíz utilizando el viento para la polinización cruzada, nosotros estamos encontrando caminos para trabajar juntos y formar una nueva cultura que no oscurezca o borre nuestra complicada historia. Y como el maíz, traemos la sabiduría de nuestros antepasados a este lugar para hacerlo nuestro hogar. Ojalá sea un hogar que de vez en cuando, tenga olor a pozole recién cocido.

work together to shape a new culture that does not obscure or erase our complicated history. And like maize, we bring the wisdom of our ancestors to this place to make it our home. Hopefully it's a home that smells of freshly cooked pozole every once in a while.

* *Ilbal* se traduce literalmente como: ver; visión; gafas; prismáticos; espejo. En este contexto, un *ilbal* es una historia que ayuda al lector a ver el mundo de una manera diferente.

* *Ilbal* literally translates to vision; view; sight; glasses; binoculars; mirror. In this context, an *ilbal* is a story that helps the reader see the world in a different way

Translated by Irma Felix Ibarra,
the writer's mother./Traducido por Irma
Felix Ibarra, la madre de la escritora.

© 2019, Kristina Felix Ibarra
All images are by and courtesy of me.

Title of works as they appear:

Cover: Indian Corn/Maíz Indio

4 objects in my studio/4 objetos en mi taller
(p 2)

Bumper Sticker/Pegatina Para Coches
(p 4-5)

Puzzle/Rompecabezas (p 8-9)

Flight Path Study/Estudio de Ruta de Vuelo
(p 15)

Corn kernels grow in as many colors as you can imagine./Los granos de maíz crecen en tantos colores como puedes imaginar. (p 24)

The writer reimagined as a tortilla goddess.
La escritora reinventada como una diosa de la tortilla. (p 25)

Still from “recibe a los que se fueron, 2019”
available on *Vimeo*: <https://vimeo.com/373471873>

RESOURCES

Kimmerer, Robin Wall. *Braiding Sweetgrass: Indigenous Wisdom, Scientific Knowledge and the Teachings of Plants*. Penguin Books, 2020.

Pollan, Michael. *The Omnivore's Dilemma: a Natural History of Four Meals*. Penguin Books, 2016.

Sherman, Sean, and Beth Dooley. *The Sioux Chef's Indigenous Kitchen*. University of Minnesota Press, 2017.